

## Secretaría de Agricultura y Ganadería

ACUERDO No. 150-2019

Tegucigalpa, M.D.C., 29 de agosto de 2019

### EL SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

**CONSIDERANDO:** Que la Constitución de la República, en su Artículo 340 declara “de utilidad y necesidad pública, la explotación técnica y racional de los recursos naturales de la nación. El Estado reglamentará su aprovechamiento de acuerdo con el interés social y fijará las condiciones de su otorgamiento a los particulares”.

**CONSIDERANDO:** Que el Poder Ejecutivo a través de la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería (SAG), es la autoridad encargada de reglamentar el aprovechamiento, protección, conservación y explotación de los recursos marinos de forma sostenible.

**CONSIDERANDO:** Que la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería a través de la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA), es la autoridad rectora del sector pesquero y acuícola, responsable de formular las políticas, en materia de pesca y sus conexos, pudiendo dictar medidas, procedimientos y requisitos necesarios para las investigaciones científicas y el aprovechamiento sostenible de los recursos marinos.

**CONSIDERANDO:** Que corresponde a la Dirección General de Pesca y Acuicultura, investigar mediante estudios que contribuyan a conocer el comportamiento de las especies hidrobiológicas, **asimismo su distribución geográfica, abundancia, densidad poblacional, métodos y artes de pesca, así como otras investigaciones y estudios que contribuyan a la formulación de medidas técnicas para la correcta administración y conservación de las especies hidrobiológicas.**

**CONSIDERANDO:** Se declara de necesidad y de interés público, económico, social y ambiental, el fomento y el

desarrollo sustentable de la pesca y acuicultura del Estado de Honduras.

**CONSIDERANDO:** Que los pepinos de mar son especies que pertenecen al Phylum: Echinodermata, Clase: Holothuroidea. La especie *Holothuria mexicana*, conocida por su nombre vernáculo en Honduras como **Molongo**, está extendida en todo el Caribe, desde la Florida, Bahamas, México, América Central, Colombia, Venezuela y hacia el este de las Antillas Menores.

**CONSIDERANDO:** La conservación y el manejo de los pepinos de mar son de extrema importancia por cuanto esta especie cumple un rol importante en el ecosistema marino y son una fuente importante de ingresos para muchas comunidades costeras a nivel mundial. Las características únicas de la historia de vida de los holoturios (p. ej. reclutamiento bajo o poco frecuente, gran longevidad y éxito reproductivo dependiente de la densidad) también convierten a estas especies altamente vulnerables a la sobrepesca.

**CONSIDERANDO:** Que es de interés nacional el establecimiento de medidas eficaces para evitar la extinción de determinadas especies marinas, fluviales y lacustres, cuya pesca y extracción indiscriminada va en detrimento de la riqueza biológica nacional y su valor patrimonial

**CONSIDERANDO:** Que Honduras es signataria de convenios internacionales que tiene como objetivo la protección y conservación de los ecosistemas costeros, marinos y su biodiversidad.

**CONSIDERANDO:** Que en la zona Costera y Marina de Honduras existe una diversidad de recursos hidrobiológicos que conforman el conjunto de genes, especies, hábitat, ecosistemas y de recursos culturales que sirven de sustento a distintas actividades económicas esenciales para el desarrollo y la supervivencia de las comunidades costeras.

**CONSIDERANDO:** Que el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO establece principios de conformidad con las normas del Derecho Internacional pertinentes, para que la pesca y las actividades relacionadas

a ella, se lleven a cabo de **forma responsable en todos los aspectos biológicos, tecnológicos, económicos, sociales, ambientales y comerciales.**

Asimismo, recomienda de necesidad comenzar a desarrollar planes de gestión que permitan garantizar el uso sostenible, limitar las capturas, establecer las áreas de no pesca, regular y verificar las tallas comerciales, descritas en este Acuerdo Ministerial, así como el establecimiento de temporadas de veda que permitan su óptima reproducción en el ambiente marino.

**CONSIDERANDO:** Que los Estados deben aplicar ampliamente el Principio Precautorio de la FAO, en la conservación, ordenación y explotación de los recursos acuáticos vivos con el fin de protegerlos y preservar el medio acuático. La falta de información científica adecuada no debería utilizarse como justificación para aplazar o dejar de tomar las medidas de conservación y gestión necesarias.

**CONSIDERANDO:** Que el Acuerdo Ejecutivo SSTS-116-01 del Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional de la Pesca Submarina vigente en Honduras, establece las regulaciones y medidas que deben aplicarse para la pesca submarina, las cuales deben evitar daños a la salud y a la vida humana de los buzos que trabajan en esta pesquería.

**CONSIDERANDO:** Que la SAG a través de la DIGEPESCA procura impulsar el ordenamiento en la pesca de pepinos de mar, velando por su sostenibilidad y sustentabilidad, en consecuencia, continuar con el **PROTOCOLO DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA Y MONITOREO PESQUERO DEL PEPINO DE MAR EN EL CARIBE DE HONDURAS**, siendo el objetivo general del mismo la identificación del estado de las poblaciones de pepino de mar de la especie *Holothuria mexicana* (Molongo) **con el fin de tomar decisiones y recomendaciones orientadas al diseño e implementación de un Plan de Manejo Pesquero sobre este recurso según lo manda la nueva Ley de Pesca y Acuicultura.**

**CONSIDERANDO:** Para fines del presente se dan los siguientes conceptos:

**Pesca Artesanal:** Es la actividad pesquera productiva que se realiza dentro de las tres (3) millas náuticas a partir de la línea de costa, empleando embarcaciones menores con una capacidad de almacenamiento de hasta cinco (5) toneladas métricas de arqueo neto.

**Pesca Artesanal Avanzada:** La actividad de pesca realizada en la faja costera marítima o de aguas, con uso de embarcaciones menores con mayor autonomía, utilizando motores de mayor potencia, dotadas de instrumentos de navegación y con arqueo mayor de cinco (5) toneladas y menor de diez (10) toneladas, con métodos o artes de pesca de tecnología avanzada dentro de las ocho (8) millas náuticas.

**Pesca Industrial:** Es la actividad pesquera productiva que se realiza haciendo uso de embarcaciones mayores a cinco toneladas de arqueo neto, navegando dentro de la Zona Económica Exclusiva (ZEE) y en el mar territorial, con excepción de las tres millas náuticas.

**CONSIDERANDO:** Que las especies de pepino de mar *Isostichopus badionotus* (chocolate chip o café) y *Actinopyga Agassizii* (peludo), continúan con la veda indefinida hasta valorar la biomasa, densidades, poblaciones reproductivas y distribución para establecer una cuota precautoria.

**CONSIDERANDO:** Que es importante ejercer un estricto control sobre las exportaciones de los productos pesqueros, a través del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), de la especie de pepino de mar Molongo (*Holothuria mexicana*).

**CONSIDERANDO:** Se establecen las áreas de prohibición pesqueras (ÁREAS DE NO PESCA) para asegurar el éxito reproductivo de las poblaciones de pepino de mar y para las especies que están incluidas en el Acuerdo 022-19 como son langosta, caracol y pepino de mar entre otros recursos.

**CONSIDERANDO:** Que en coordinación con el Comité Interinstitucional para el combate de la Pesca Ilegal no Declarada no Reglamentada (INDNR) se actuará de oficio en coordinación con otras Secretarías de Estado si así lo requiere.

**POR TANTO**

En uso de sus facultades y en aplicación de los artículos 340 de la Constitución de la República; 36 numeral 8, 116, 118, 119 numeral 3 y 122 de la Ley General de la Administración Pública; 32 y 33 de la Ley de Procedimientos Administrativos; 8, 10 inciso 3, 44, 47, 69, 78 de la Ley General de Pesca y Acuícola vigente; Acuerdo Ministerial 022-2019 de fecha 30 de enero de 2019, Acuerdo Ministerial 041-2019 de fecha 26 de febrero del año 2019 y otras Leyes Conexas.

**ACUERDA**

**PRIMERO:** Darle seguimiento al **PROTOCOLO DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA Y MONITOREO PESQUERO DE PEPINO DE MAR EN EL CARIBE DE HONDURAS**, para la temporada 2019-2020 para la especie: Molongo (*Holothuria mexicana*) **a partir del dieciséis (16) de septiembre del año dos mil diecinueve (2019) al veintinueve (29) de febrero del año dos mil veinte (2020)**, quedando **las demás especies de Pepino de mar en veda indefinida** y su captura y tenencia se sancionará con base a la Ley de Pesca y Acuicultura vigente y Leyes conexas. Este protocolo está dirigido para apoyar exclusivamente a pescadores de la zona costera del caribe hondureño, que cumplan con los requisitos de ley.

**SEGUNDO:** La Dirección General de Pesca y Acuicultura (**DIGEPESCA**) es la entidad responsable de coordinar y evaluar los resultados que se obtengan del **PROTOCOLO DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA Y MONITOREO PESQUERO DEL PEPINO DE MAR EN EL CARIBE DE HONDURAS**, para la temporada **2019-2020**, para lo cual pondrá en marcha las siguientes acciones:

- a. Establecer las tallas y cuotas mínimas de captura de Molongo (*Holothuria mexicana*) por temporada y separadas para la pesca artesanal e industrial participantes del protocolo.
- b. Recopilación y análisis de la información sobre esfuerzo pesquero.
- c. Recolección de muestras vivas de las especies en estudio para la obtención de los datos de morfometría.

- d. La supervisión para el cumplimiento de las cuotas precautorias.
- e. Medidas de control y fiscalización con inspectores a bordo de las embarcaciones participantes y en plantas procesadoras.
- f. En coordinación con la Dirección General de la Marina Mercante, la Fuerza Naval de Honduras y la Dirección General de Pesca y Acuicultura realizarán el monitoreo satelital VMS (Balizas) y supervisión de plantas procesadoras.
- g. Zonificación por transeptos.
- h. La recopilación de actas de inspección, bitácoras de pesca, actas de desembarque y demás vinculantes. La recopilación de la información antes mencionada se realizará con el apoyo financiero de la Asociación para fortalecer técnica, científica y la comercialización del pepino de mar en Honduras (AFOTECCPH).
- i. La DIGEPESCA a través de la Unidad de Estadística en coordinación con el SENASA consolidará la información mensual de las exportaciones, a partir del inicio de la temporada de implementación del protocolo de investigación donde se detalle en libras y kilogramos las exportaciones por empresa como también el precio de exportación.

**TERCERO:** En el marco del **PROTOCOLO DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA Y MONITOREO PESQUERO DEL PEPINO DE MAR EN EL CARIBE DE HONDURAS**, a más tardar el **30** de abril del 2020 la Dirección General de Pesca y Acuicultura (DIGEPESCA) presentará el informe final de los resultados obtenidos con base a los objetivos planteados.

**CUARTO:** Las embarcaciones industriales y artesanales (básicas y avanzadas) que estén realizando faenas de otro recurso pesquero y/o poseen un cupo de pesca en otras actividades pesqueras, (activo o en reserva) en la Flota Pesquera Nacional, así como registros de faenas en otro recurso pesquero diferente a la extracción de pepino de mar Molongo (***Holothuria mexicana***) **no podrán participar** en el **PROTOCOLO DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA Y**

## MONITOREO PESQUERO DEL PEPINO DE MAR EN EL CARIBE DE HONDURAS.

Las embarcaciones que mostraron mal comportamiento en el protocolo de la temporada 2018-2019, no serán tomadas en consideración para el presente Protocolo.

Asimismo, las embarcaciones que obtengan licencias para pepino de mar **no podrán participar** en las restantes actividades pesqueras, durante la temporada **2019-2020**, solamente se aceptará una embarcación por armador industrial o artesanal, de haber más de una quedará excluido de participar en el Protocolo y se cancelará la licencia respectiva, En el caso de solicitudes artesanales (básicas y avanzadas) que se hagan a través de Asociaciones u organizaciones, solamente se aceptarán hasta un máximo de dos (2) solicitudes.

**QUINTO:** La **talla mínima de captura** permitida para la especie Molongo (*Holothuria mexicana*) es de **20 cm de longitud contraído en estado vivo y 12 cm en estado cocido**, aplicables para las embarcaciones artesanales (básicas y avanzadas) e industriales participantes. El incumplimiento de esta disposición dará lugar a la **suspensión definitiva** del permiso otorgado por la SAG para la participación del Protocolo de evaluación biológica y monitoreo pesquero del pepino de mar en el caribe de Honduras.

**SEXTO:** Para la **Pesca Artesanal** (básicas y avanzadas) se establece una **cuota de captura** de quinientos setenta y seis mil libras (**576,000 lb**) de Molongo (*Holothuria mexicana*), distribuida en treinta y dos (**32**) embarcaciones artesanales (básicas y avanzadas), quedando una cuota individual de dieciocho mil libras (**18,000 lb**) por embarcación en **estado cocido**.

**SÉPTIMO:** Las embarcaciones artesanales avanzada de tonelaje menor a diez (10) toneladas, deberán someterse al procedimiento para determinar el tonelaje (arqueo bruto y arqueo neto), según la fórmula que aplican las capitanías de puerto de la **Dirección General de la Marina Mercante**.

**OCTAVO:** Para la **Pesca Industrial** se establece una **cuota de captura** de trescientos cincuenta mil libras (**350,000 lb**)

de Molongo (*Holothuria mexicana*) equivalentes a ciento cincuenta y ocho mil setecientos cincuenta y ocho punto noventa y cinco Kilogramos (**158,758.95 kg**) distribuida entre siete (7) embarcaciones industriales, asignándoseles a cada una de ellas una cuota de veintidós mil seiscientos ochenta Kilogramos (**22,680 kg**) de **peso cocido**, equivalente a cincuenta mil libras (**50,000 lb**) usando el factor 2.2046 libras por kilogramo.

**NOVENO:** La extracción de la cuota de captura precautoria deberá de ser extraída en los siguientes tiempos:

- a) Para la pesca Industrial: la totalidad de la captura se realizará en un máximo de cinco (**5**) **viajes** por embarcación y una vez que las mismas hayan cumplido la cuota deberán regresar a su base de operaciones.
- b) Para la pesca Artesanal (básica y avanzada): la totalidad de la captura se realizará en un máximo de siete (**7**) **viajes** por embarcación y una vez que las mismas hayan cumplido la cuota deberán regresar a su base de operaciones.

**DÉCIMO:** Que en cumplimiento de la normativa pesquera vigente para un mayor control del producto capturado y desembarcado, los capitanes de las embarcaciones industriales y artesanales (básicas y avanzadas), deberán entregar al Inspector regional de DIGEPESCA más cercano, los reportes de captura **por viaje** debidamente anotados en un formato establecido y denominado **“BITÁCORA PRODUCTIVA”**, entregados al momento de arribar a puerto, los cuales serán enviados a la Unidad de Estadística de DIGEPESCA en un plazo no mayor de 5 días.

Asimismo, las plantas procesadoras deberán entregar los reportes de compra por embarcación y por viajes, a la Unidad de Estadística de DIGEPESCA, debidamente registrados en un formato establecido y en un plazo no mayor de 5 días, donde se detalle en libras y kilogramos las exportaciones por empresa como también el precio de exportación, a su vez permitir a los representantes de DIGEPESCA y/o SENASA, realizar inspecciones dentro de las instalaciones de las plantas procesadoras.

**DÉCIMO PRIMERO:** La especie de pepino de mar autorizada (**Holothuria mexicana**) a capturar bajo este protocolo que no cumplan con la talla mínima establecida en el ACUERDA QUINTO, deberán ser decomisadas por el **jefe regional y los inspectores autorizados por la DIGEPESCA en compañía del personal de la Fuerza Naval.**

Los ejemplares de pepino de mar que no cumplan con las especificaciones de talla mínima de captura deberán ser devueltos al mar **de manera inmediata** por orden de los capitanes y el inspector a bordo. En caso de no llegar a un acuerdo, los inspectores a bordo deberán notificar por radio el incumplimiento hasta agotar todas las instancias de comunicación que posee la embarcación y una vez que el suceso se haya notificado a las autoridades competentes (DIGEPESCA/jefe regional correspondiente, coordinador del proyecto, Directora, entre otros); **en cuanto arribe la embarcación** el inspector a bordo esta obligado a dejar constancia a través de levantamiento del **Acta de incumplimiento** (debidamente firmada por el Capitán de la embarcación e inspector a bordo), la cual deberá ser entregada al jefe Regional correspondiente con copia al coordinador del Proyecto.

El jefe regional correspondiente, inspector a bordo y Coordinador del Proyecto, están en la obligación de personarse en la planta procesadora donde se descargará el producto, con el fin de verificar el incumplimiento de la pesca del pepino de mar que no cumple con la talla mínima autorizada; levantando el **acta de inspección de embarcación pesquera en planta procesadora**, así como también el informe para cada caso en particular (deberá de contener medios de verificación fotografías, etc.) la cual deberá ser remitida a las oficinas de la Dirección General de Pesca y Acuicultura con el fin de dar el trámite de ley correspondiente y dejar una copia en la regional correspondiente.

Para el pepino de mar decomisado que no cumple con la talla legal mínima autorizada, se procederá a levantar Acta de Decomiso, para posteriormente abrir de oficio el expediente administrativo por parte de la Secretaría General de la SAG para cada caso en particular.

En caso contrario que el producto pepino de mar cumpla con la talla mínima autorizada, el jefe regional correspondiente de igual manera deberá remitir el **acta de inspección de embarcación pesquera en planta procesadora** al coordinador del proyecto y dejar una copia en la regional correspondiente.

**DÉCIMO SEGUNDO:** En todos aquellos expedientes administrativos que se compruebe el incumplimiento del ACUERDA QUINTO, el producto deberá ser **incinerado** en presencia de autoridades de la Fiscalía del Ambiente, Fuerza Naval y Marina Mercante, en cumplimiento de la Ley de Pesca vigente y el personal técnico autorizado por la DIGEPESCA.

**DÉCIMO TERCERO:** El solicitante de una embarcación **industrial**, deberá presentar una solicitud individual con los siguientes requisitos:

1. Solicitud dirigida al Secretario de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería, por medio de un apoderado legal.
2. Acreditar el poder mediante el cual actúa el apoderado legal (Testimonio de Escritura Pública o carta poder vigente debidamente autenticada).
3. Nombre completo, dirección exacta, números de teléfono del armador
4. Testimonio de escritura pública de comerciante individual o de constitución de sociedad mercantil, debidamente inscrito en el registro mercantil correspondiente.
5. Copia fotostática de la Tarjeta de Identidad del peticionario cuando es persona natural.
6. RTN de la persona natural o jurídica.
7. Copia fotostática del Carné de colegiación vigente del profesional del Derecho que representa al peticionario.
8. Patente de Navegación vigente.
9. En caso de arrendamiento presentar Contrato debidamente Registrado en la Dirección General de la Marina Mercante.
10. Certificado Nacional de dotación mínima de seguridad para buques pesqueros emitido por la Dirección General de la Marina Mercante.

11. Recibo de pago de tonelaje, calculado por la DIGEPESCA según el importe de tarifas por licencias y permiso establecido en la Ley de Pesca y Acuicultura.
12. Constancia de utilización de sistema de baliza o posicionamiento satelital por las empresas que brindan dicho servicio.
13. Constancia de inventario pesquero que verifique la funcionalidad de la embarcación bajo la responsabilidad de la Regional de la DIGEPESCA.
14. Para las embarcaciones que participaron en el protocolo de Evaluación de la temporada 2018-2019 deberán presentar Copia de los zarpes emitidos por la Dirección General de la Marina Mercante de los viajes de faenas realizados.
15. Reportes de captura de la temporada anterior 2018-2019 si contó con licencia en dicha temporada.

Todos los documentos que no sean presentados en su original deberán ser debidamente autenticados, asimismo, las auténticas de firma y de copias deberán de realizarse en certificados de autenticidad diferentes, lo anterior en virtud de lo establecido en los artículos 38, 39 y 40 del Reglamento del Código del Notario.

**DECIMO CUARTO:** El solicitante de una embarcación artesanal (básica y avanzada) deberá presentar una solicitud individual por embarcación, cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Solicitud dirigida al Secretario de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería, describiendo la modalidad del método de captura (APNEA o SCUBA), por medio de un apoderado legal.
2. Nombre completo, dirección exacta, números de teléfono del armador.
3. Acreditar el poder mediante el cual actúa el apoderado legal (Testimonio de Escritura Pública o carta poder vigente debidamente autenticada).
4. Copia fotostática de la Tarjeta de Identidad del peticionario cuando es persona natural.

5. Testimonio de Escritura Pública de Comerciante Individual, debidamente inscrito en el registro mercantil correspondiente.
6. Personería jurídica debidamente inscrita cuando aplica.
7. Contrato de arrendamiento, para las embarcaciones bajo esta modalidad.
8. Matrícula o registro de navegación por parte de la Capitanía de Puerto.
9. Certificado Nacional de dotación mínima de seguridad para buques pesqueros por la Dirección General de la Marina Mercante cuando aplica.
10. Recibo de pago de tonelaje, calculado por la DIGEPESCA según el importe de tarifas por licencias y permiso establecido en la Ley de Pesca y Acuicultura.
11. Constancia de la empresa que brindará el servicio de sistema de baliza o posicionamiento satelital en las embarcaciones que participarán en el **Protocolo de Evaluación Biológica y Monitoreo Pesquero del Pepino de Mar en el Caribe de Honduras**, de igual forma las capitanías de puerto correspondientes no podrán extender el zarpe a dicha embarcación en caso de no contar con su baliza.
12. Las embarcaciones que participaron en el protocolo de Evaluación de la temporada 2018-2019 deberán presentar Copia de los zarpes emitidos por la Dirección General de la Marina Mercante de los viajes de faenas realizados.
13. Las embarcaciones que participaron en el protocolo de Evaluación de la temporada 2018-2019 deberán presentar Copia de los reportes de captura.
14. Copia fotostática del carné de colegiación vigente del profesional del derecho que represente al solicitante.

Todos los documentos que no sean presentados en su original deberán ser debidamente autenticados, asimismo,

las auténticas de firma y de copias deberán de realizarse en certificados de autenticidad diferentes, lo anterior en virtud de lo establecido en los artículos 38, 39 y 40 del Reglamento del Código del Notario.

**DÉCIMO QUINTO:** Las solicitudes tanto Industriales como artesanales, serán recibidas en la Secretaría General de la SAG, para darle cumplimiento a lo que establece la normativa legal a partir de la fecha que sea publicado el presente Acuerdo Ministerial.

Una vez admitidas las solicitudes, serán remitidas a la Dirección General de Pesca y Acuicultura por ser el Órgano Consultivo para la selección de las embarcaciones participantes en el Protocolo de Evaluación Biológica y Monitoreo Pesquero de Pepino de Mar en el Caribe de Honduras. DIGEPESCA determinará los criterios técnicos bajo los cuales hará la selección, debiendo emitir un informe final de la selección practicada.

**DÉCIMO SEXTO:** Una vez notificado de la resolución y entregada la licencia por la SAG el licenciatario **tendrá un periodo máximo de un mes para iniciar las operaciones en la extracción de Pepino de Mar**, de lo contrario esta será cancelada y se procederá a informar a la Dirección General de Marina Mercante para que suspendan sus zarpes.

**DÉCIMO SEPTIMO:** Los inspectores asignados a bordo deberán verificar que los buzos y cayucos que participan en este proyecto cuenten con un carné de pesca extendido por la DIGEPESCA.

Quedando el número de buzos y cayuqueros sujetos al Certificado Nacional de **Dotación Mínima de Seguridad** para buques pesqueros que al efecto emita la Dirección General de la Marina Mercante en función.

**DÉCIMO OCTAVO:** Las capitanías de puerto conjuntamente con los inspectores regionales de La Ceiba, Brus Laguna, Puerto Lempira, Trujillo y demás inspectorías, revisarán los insumos de avituallamiento (víveres, diésel, alimentación), las artes de pesca y el número de cayucos con los que zarpe la embarcación tanto artesanal (básicas y avanzadas) como industrial, con el objetivo de darle cumplimiento al Certificado

Nacional de dotación mínima de seguridad para buques pesqueros.

**DÉCIMO NOVENO:** Todos los armadores y arrendatarios de las embarcaciones de pesca tanto industrial como artesanal (básicas y avanzadas), están obligados a instalar el dispositivo de rastreo satelital (baliza) con el cual serán vigiladas permanentemente por la Unidad de Monitoreo y Seguimiento Pesquero SIGMEPH de la DIGEPESCA y el Centro CIM de la Marina Mercante las 24 HORAS al día, a fin de garantizar que se cumpla la delimitación de las áreas de PESCA y NO PESCA establecidas para cada una de las flotas.

**VIGÉSIMO:** La extracción de pepino de mar a escala **Artesanal** (básicas y avanzadas) estará sujeta por las siguientes regulaciones:

1. Los métodos de pesca serán mediante la modalidad de Apnea para la pesca artesanal o pesca a pulmón en la zona 4 y por medio de tanque SCUBA en las zonas 1, 2, 3, enunciadas en el presente acuerdo.
2. No se permitirá el uso del equipo HOOKAH.
3. Se permitirá un total de buzos sujetos al Certificado Nacional de **Dotación Mínima de Seguridad** para cada embarcación artesanal y una lancha Tiburonera para la movilización de éstos y apoyo logístico.
4. Se permitirá el uso de varilla sin gancho de sujeción o anzuelo adherido a un extremo de la misma, a fin de ser usado como equipo de protección en las inmersiones únicamente y no como arte de pesca y el cual será verificado previo zarpe.
5. Todas las embarcaciones deberán de llevar un tallador de pepino de mar (pepinometro), a fin de garantizar que se cumpla con la talla establecida tanto para estado fresco y cocido.
6. Se permitirá a las embarcaciones artesanales (básicas y avanzadas) únicamente el traslado de pepino de mar en estado salado o únicamente cocido, desde las áreas de extracción, en botes cargueros que cuenten con sistema de refrigeración, para garantizar

la cadena de frío del producto, la inocuidad del mismo y evitar que se dañe por alta temperatura, este será desembarcado en presencia de un inspector de la DIGEPESCA, el cual custodiará el producto hasta su destino final dentro del país.

7. Se extenderá un **número correlativo de 001-012** por cada bitácora de producción para los **barcos artesanales** (básicas y avanzadas) describiendo hasta un máximo de **7 viajes** por temporada, llevando la denominación de la embarcación para evitar la dualidad y falsificación de las mismas y éstas tendrán una marca de agua o sello seco en la superficie inferior de la hoja.
8. Cada embarcación artesanal deberá portar su licencia de pesca original de pepino de mar extendida por la DIGEPESCA y los carnés con la respectiva fotografía de sus buzos y marinos.
9. Las bitácoras de pesca artesanal con los datos de extracción en el momento del desembarque deberán ser firmadas y selladas por el Jefe Regional de La Ceiba y posteriormente enviadas a las oficinas centrales de DIGEPESCA, específicamente a la Unidad de Estadística.
10. Únicamente se autorizarán 12 días efectivos de pesca los cuales podrán extenderse hasta 15 días, cuando por caso fortuito la embarcación no pueda faenar, de lo contrario la misma, una vez habiendo cumplido los días autorizados deberá regresar a su **BASE DE OPERACIÓN** a desembarcar el producto.
11. Toda embarcación artesanal que se encuentre pescando con arte de pesca HOOKAH o fuera de la ZEPA, les será cancelado su permiso de pesca remolcada a la base naval más cercana, con la aplicación de las sanciones o multas administrativas conforme a lo establecido en la Ley General de Pesca y Acuicultura vigente.
12. Las Capitanías de Puerto de la Dirección General de la Marina Mercante no emitirá zarpe a aquellas embarcaciones que lleven Hookah o excedan su dotación segura.

13. Únicamente se permitirá el desembarque del producto en la comunidad de Kaukira, el cual deberá ser inspeccionado por los inspectores autorizados por la DIGEPESCA; el pepino de mar será pesado y medido en los Centros de Acopio debidamente inscritos y registrados en la DIGEPESCA y en SENASA, posteriormente se les colocará una viñeta con el fin de verificar la trazabilidad del producto.

**VIGESIMO PRIMERO:** La extracción de pepino de mar a escala **Industrial** estará sujeta por las siguientes regulaciones:

1. Para la pesca industrial la modalidad de captura será por medio de SCUBA.
2. No se permitirán más de dos compresores instalados en la segunda cubierta de la embarcación industrial.
3. Sólo se permitirá un total de 30 cayucos para ser usado en pesca y 3 cayucos para ser usados como salvavidas, en apego a lo establecido en el Certificado Nacional de dotación mínima de seguridad para buques pesqueros por la Dirección General de la Marina Mercante.
4. Sólo se permitirá el uso de una lancha como medida de seguridad y apoyo logístico en las embarcaciones industriales.
5. Se permitirá el uso de varilla sin gancho de sujeción o anzuelo adherido a un extremo de la misma, a fin de ser usado como equipo de protección en las inmersiones únicamente y no como arte de pesca y el cual será verificado previo zarpe o abordó.
6. **Todas las embarcaciones deberán de llevar un tallador de pepino de mar (pepinómetro), a fin de garantizar que se cumpla con la talla establecida tanto para estado fresco y cocido.**
7. Únicamente se autorizarán 12 días efectivos de pesca los cuales podrán extenderse hasta 15 días, cuando por caso fortuito la embarcación no pueda faenar, de lo contrario la misma, una vez habiendo cumplido los días autorizados deberá regresar



a su BASE DE OPERACIÓN a desembarcar el producto.

8. Las bitácoras de pesca artesanal con los datos de extracción en el momento del desembarque deberán ser firmadas y selladas por el Jefe Regional de La Ceiba y posteriormente enviadas a las oficinas centrales de DIGEPESCA, específicamente a la Unidad de Estadística.
9. Cada embarcación Industrial deberá portar su licencia de pesca original y vigente de pepino de mar extendida por la DIGEPESCA y los carnés con la respectiva fotografía de sus buzos y marinos.
10. Únicamente se permitirá el desembarque del producto en el Puerto de La Ceiba, el cual deberá ser inspeccionado por los inspectores autorizados por la DIGEPESCA; el pepino de mar será pesado y medido en las Plantas Procesadoras debidamente inscritos y registrados en la DIGEPESCA y en SENASA, posteriormente se les colocará una viñeta con el fin de verificar la trazabilidad del producto.

**VIGESIMO SEGUNDO:** Cada embarcación industrial deberá resaltar en ambos lados de la proa la leyenda **PROYECTO PEPINO DE MAR TEMPORADA 2019-2020**, para ser identificadas por las unidades de superficie de la Fuerza Naval de Honduras, de no hacerlo las capitanías de la Marina Mercante no les otorgarán su zarpe.

**VIGESIMO TERCERO:** Quedan prohibidas las siguientes acciones por parte de las embarcaciones participantes en el Protocolo de Evaluación Biológica y Monitoreo Pesquero del Pepino de Mar en el Caribe de Honduras:

- a) No se permitirá el uso del equipo compresor con manguera **HOOKAH**.
- b) Queda terminantemente prohibida la tenencia o procesamiento de pepino de mar en *Centros de Acopio* que no posean el permiso de la DIGEPESCA y seleccionados por las plantas procesadoras.
- c) No se permitirán borriones ni manchones, tachaduras u omisiones en las bitácoras y en las mismas se

detallara lugar y fecha de extracción coordenadas, latitud y longitud y la elaboración de datos morfológicos (talla, peso fresco y peso cocido) declarando la planta de proceso a la que va destinado el producto tanto en peso neto cocido en libras sin sal.

- d) Queda terminantemente prohibido que las embarcaciones que participen en el marco de este Acuerdo Ministerial, llevar a bordo el preservante Bisulfito de Sodio conocido comúnmente como DIP y artes de pesca como **varillas con gancho, arpones, redes**.
- e) Queda terminantemente prohibido verter en las zonas arrecifales en el mar, aguas con altas temperaturas provenientes de las calderas producto de la cocción de pepino, las que deberán ser previamente enfriadas con agua marina.
- f) Todo producto trasladado por tierra desde cualquier punto que permite desembarques será **decomisado**, si no presenta la respectiva **Guía de Control** refrendada por el Coordinador General del Proyecto al momento de entregarlo a la planta procesadora.

El incumplimiento de estas medidas dará lugar a la suspensión definitiva de la licencia otorgada por la SAG, para la participación del Protocolo de evaluación biológica y monitoreo pesquero del pepino de mar en el caribe de Honduras.

**VIGESIMO CUARTO:** Se realizarán patrullajes navales de rutina para fortalecer las labores de control y vigilancia en presencia de un inspector de pesca proveniente de Puerto Lempira, departamento de Gracias a Dios y Trujillo, departamento de Colón; además brindarán su apoyo en la supervisión de las Plantas Procesadoras participantes en el protocolo.

**VIGESIMO QUINTO:** Los bancos establecidos para la pesca de pepino de mar en el marco del **PROTOCOLO DE EVALUACION BIOLOGICA Y MONITOREO PESQUERO DE PEPINO DE MAR EN EL MAR CARIBE DE HONDURAS** están sujetos y diferenciados bajo zonificación según sea industrial o artesanal para que ambos sectores puedan faenar en áreas definidas de acuerdo a la dimensiones de sus embarcaciones y autonomía de

navegación. Todas las capturas de pepino de mar bajo este protocolo en el Caribe de Honduras, artesanales (básicas y avanzadas) e industriales, se realizarán al Este del meridiano 83° 30' W de longitud y dentro de las aguas territoriales hondureñas y que por razones de seguridad del buzo en faena extractiva deben ser aguas con profundidades en un rango de 0 hasta un máximo de 70 pies.

**VIGESIMOSEXTO: Las áreas de pesca para embarcaciones artesanales** (básicas y avanzadas), comprenderán los 54 cayos de la Moskitia hondureñas, la cual se permitirá la extracción solamente a pulmón. Las áreas designadas para la pesca artesanal son:

- a) El área de las 3 millas náuticas desde la línea de costa, fuera de Áreas Protegidas y zonas de recuperación pesquera exclusivamente en la zona costera del caribe hondureño.

- b) El área comprendida al Este del meridiano 83° 30'W y Oeste de 82°40'W, las que delimitan las zonas de pesca artesanal y en éstas se encuentran ubicados los 54 Cayos de la Moskitia hondureña con un área de 2,633.85 millas náuticas cuadradas, quedando prohibido la pesca en Banco Gorda y Cayo Gorda.

- c) Todas las aguas someras hasta los 40 pies de profundidad y un buffer (radio) de los cayos de 4 millas náuticas.

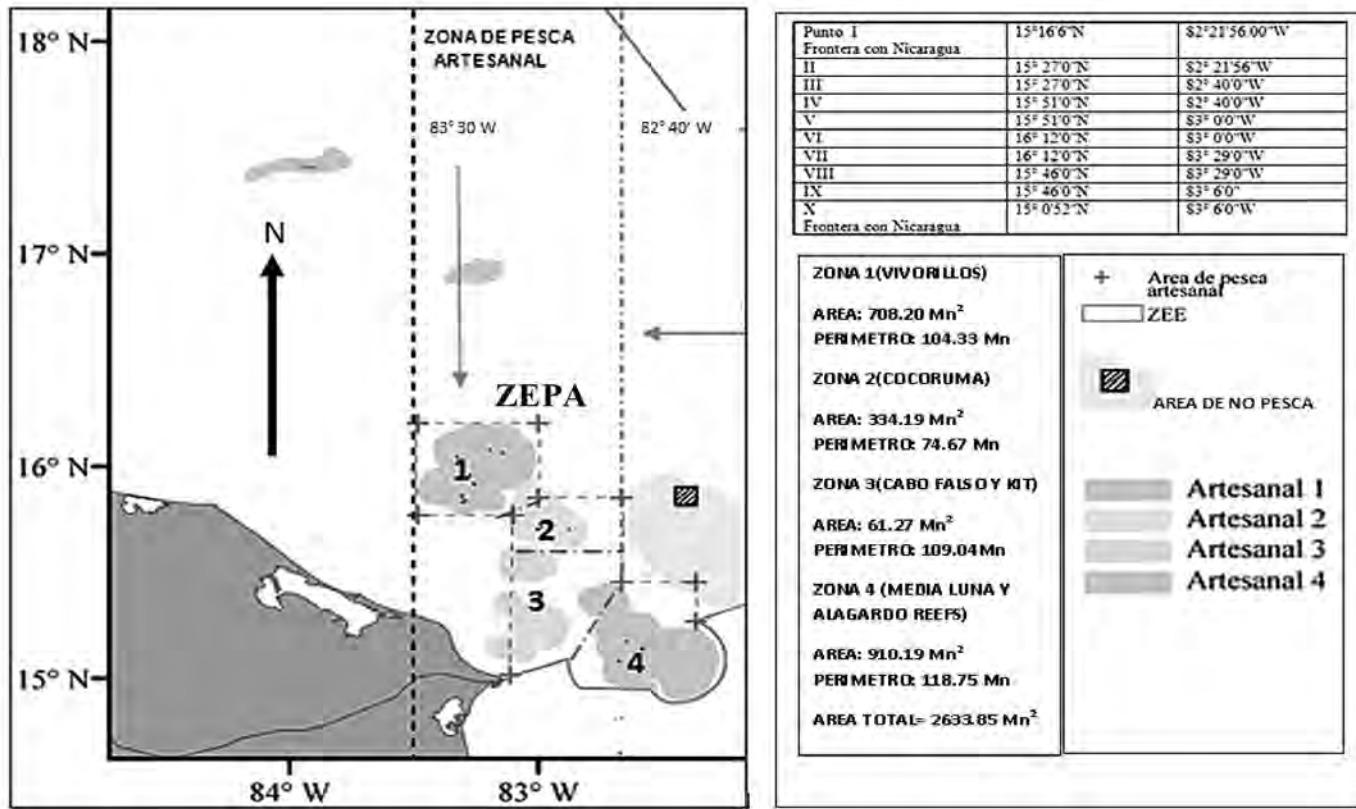
- d) Y sólo estarán autorizadas a realizar sus faenas en los Cayos descritos en la zonificación 1,2,3,4.

Esta área de pesca de embarcaciones artesanales está conocida en un polígono con las siguientes coordenadas:

Punto I Frontera con Nicaragua	15°16'6"N	82°21'56.00"W
II	15° 27'0"N	82° 21'56"W
III	15° 27'0"N	82° 40'0"W
IV	15° 51'0"N	82° 40'0"W
V	15° 51'0"N	83° 0'0"W
VI	16° 12'0"N	83° 0'0"W
VII	16° 12'0"N	83° 29'0"W
VIII	15° 46'0"N	83° 29'0"W
IX	15° 46'0"N	83° 6'0"
X Frontera con Nicaragua	15° 0'52"N	83° 6'0"W

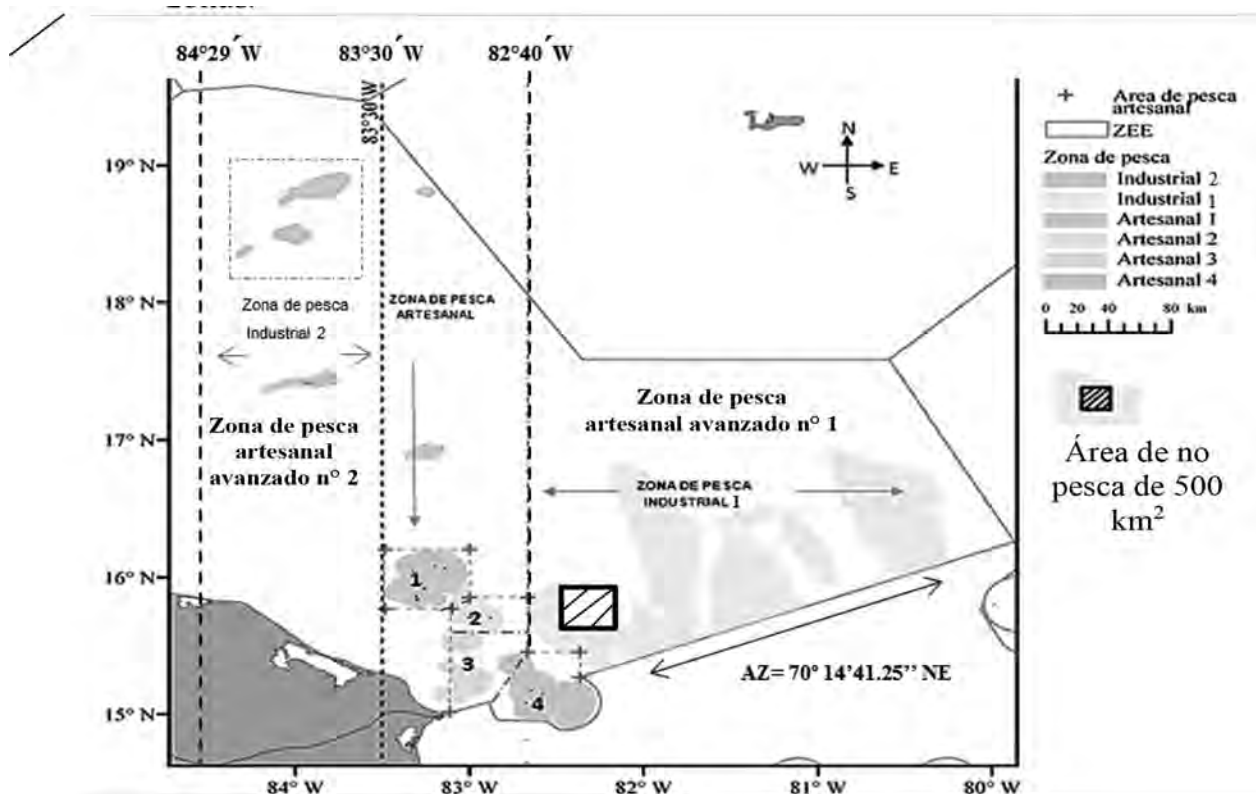
Descritas como zonas 1, 2, 3 y 4 que a continuación se detallan:

- ZONA 1:** Cayos Vivorios (15°50.7810'N 83°18.488'W) y Cayos Hobbies (16° 6'6.16"N 83°12'31.14"W).
- ZONA 2:** Cayos Cocoruma y Pinchones (15°42.10'N 82°59.899'W).
- ZONA 3:** Banco del Cabo, (15°15'18.78"N 82°57'56.99"W) y Banco del Cabo Falso (15°32'46.78"N 83° 3'30.32"W), Coral Parch.
- ZONA 4:** Arrecifes de Media Luna (15°08.665'N 82°36.643'W), Alárgate Reefs (15°09'100'N 82°25'552'W), Savannah Reefs ( 15°10'080'N 82°34'400'W), South Cay (15°3'55.12"N 82°31'21.07"W), C. Bobel (15° 5'27.21"N; 82°40'34.83"W), Cayo Umbrela, Port Royal y Port Poise (15° 7'9.70"N; 82°35'43.27"W).



**VIGÉSIMO SÉPTIMO:** Las áreas de pesca para embarcaciones industriales, estarán comprendidas entre el meridiano 84029' W y 83030' W que delimitan el área de pesca 2, de los Bancos de Misteriosa y el Rosario y al oeste del 81035W hasta la delimitación del espacio marítimo hondureño, siguiendo el azimut AZ= 70° 14'41.25" delimitando los bancos de Middle Bank, Oneida, Thundher Knoll y Banco Rosalinda, sin incluir la delimitación de la zona 4 definida anteriormente en el numeral

**VIGÉSIMO QUINTO.** Se declara Banco Gorda como una **Zona de Restricción Pesquera (ZRP)** en un rango de 500 Km<sup>2</sup> por sus índices críticos de densidad en la temporada 2016-2017; 2017-2018; 2018-2019.- La Fuerza Naval de Honduras en coordinación con la DIGEPESCA, deberá darle estricto cumplimiento para evitar la permanencia de embarcaciones artesanales e industriales en dichas zonas.



**VIGÉSIMO OCTAVO:** Las áreas de Savannah, Media Luna Reefs y South Cay, se declaran como **ÁREAS DE NO PESCA**, y no se permitirán capturas bajo ningún método extractivo, en virtud que las bitácoras de la pesca artesanal reflejan intensos niveles de pesca en el periodo 2017-2018.- El tránsito dentro de las áreas de no pesca por parte de las embarcaciones industriales, artesanales, lanchas o cayucos no será permitido, asimismo reducir la velocidad debajo de lo normal de operación segura, cuando transiten por sus cercanías o límites. Estas áreas de restricción pesquera serán designadas bajo los siguientes criterios ecológicos:

- a) Cubrirán áreas someras con hábitat de coral, pasto marino, áreas de fondos blandos y duros hasta 60 pies (18 mts) de profundidad
- b) Zonificación rectangular para facilitar la navegación en general
- c) El tamaño mínimo de cada una de las áreas sea al menos de 100 Km<sup>2</sup> de hábitat crítico de las especies vinculadas ecológicamente de pepino de mar, langosta y caracol.

Debido a los intensos niveles de la pesca sobre **Banco Gorda**, y la información proporcionada por las bitácoras de los observadores abordo en las embarcaciones de pepino de mar, durante las faenas extractivas de **2010 al 2017**, evidenciaron que el nivel de captura en esta área disminuyo con celeridad, concluyéndose que esta área es una zona de crianza de vital importancia para juveniles de pepino de

mar, escamas, crustáceos como la langosta y el King Crab y caracol. En consecuencia, la DIGEPESCA aplicando el Principio Precautorio de la FAO establece el cierre del área alrededor Cayo Gorda por un radio de 500 km<sup>2</sup>, para cualquier pesquería comercial o artesanal y declarando a este cayo, como un área de No Pesca.

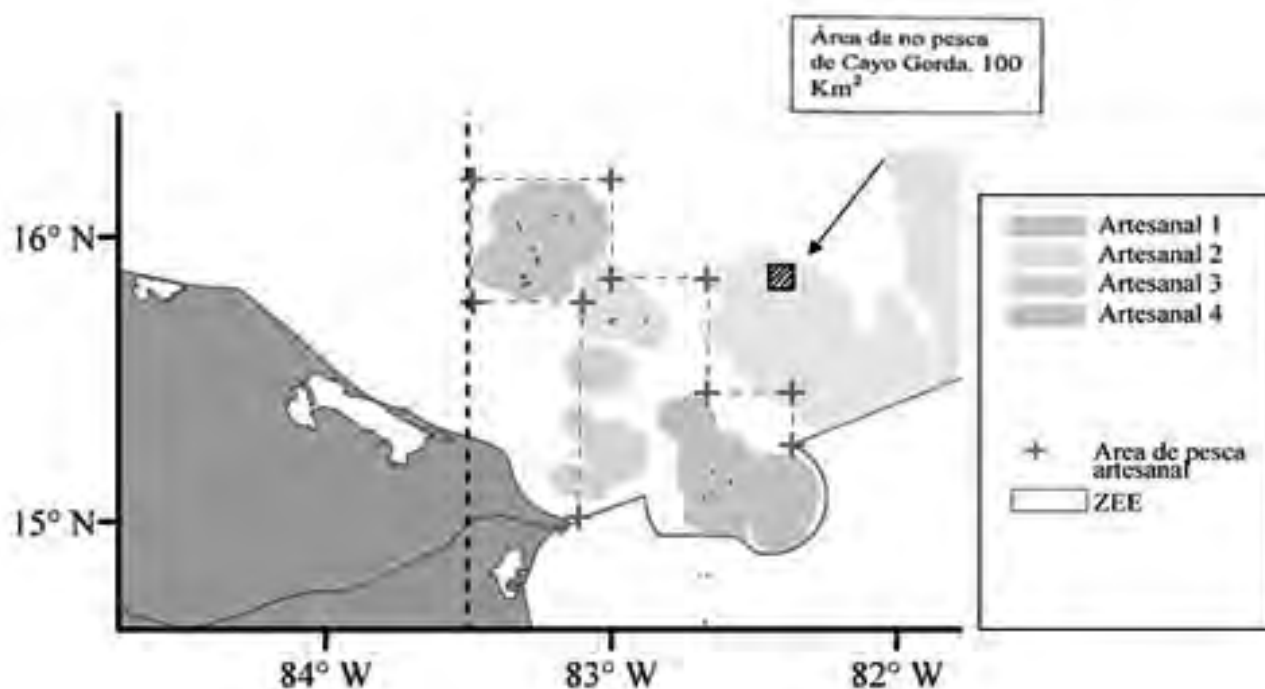
Esta área de NO PESCA en Cayo Gorda está delimitada por las siguientes coordenadas:

- Norte 15° 57' 0" ; Oeste 82° 30' 00" W.....PUNTO A
- Norte 15° 57' 00" ; Oeste 82° 18' 00" W.....PUNTO B
- Norte 15° 45' 00" ; Oeste 82° 18' 00" W.....PUNTO C
- Norte 15° 45' 0" ; Oeste 82° 30' 00" W.....PUNTO D

El proceso de navegabilidad segura se hará respetando las siguientes coordenadas:

1. Norte 15° 57'0" N (PUNTO A)
2. Sur 15° 45'00" S (PUNTO B)
3. Oeste 82°30'00"W (PUNTO C)
4. Este 82°18'00"E (PUNTO D)

Asimismo, áreas adicionales de NO PESCA se definirán a través de un proceso participativo con las partes interesadas para cumplir con el requisito de preservar el 20% de un hábitat crítico adecuado en los bancos de pesca.



**VIGÉSIMO NOVENO:** Las plantas procesadoras del pepino de mar, participantes en el protocolo, deben contar con la implementación del sistema **HACCP**, estar autorizadas por la **DIGEPESCA** y registradas en **SENASA**, de lo contrario no se permitirá el desembarque del producto en las mismas ni su procesamiento.

**TRIGÉSIMO:** Las plantas procesadoras únicamente tendrán derecho a procesar y exportar la cantidad de libras que fueron **autorizadas** a las embarcaciones PARTICIPANTE EN EL Protocolo(7 Industriales y 32 Artesanales) por lo que sus reportes de producción deberán de coincidir con las bitácoras pesqueras reportadas por las embarcaciones; de igual manera queda prohibido la compra del producto pesquero de pepino de mar (*Holothuria mexicana*) que no cumpla con la talla mínima de **12 cm en estado cocido**, el incumplimiento de esta disposición dará lugar a la cancelación del permiso otorgado por la SAG.

**TRIGÉSIMO PRIMERO:** Los requisitos para los centros de acopio que participarán en el Protocolo, serán los siguientes:

1. Solicitud dirigida al Secretario de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería (SAG) a través de su Apoderado Legal.
2. Acreditar Poder mediante (Testimonio de Escritura Pública o Carta Poder, debidamente autenticado.
3. Copia fotostática de Tarjeta de Identidad cuando es persona natural.

4. Copia del título de propiedad del inmueble y cuando el establecimiento no sea propio, se debe presentar una copia del contrato de arrendamiento debidamente autenticado.
5. Testimonio de Escritura Pública de Constitución de sociedad o Comerciante Individual, debidamente Ins-crito.
6. Constancia de Solvencia Municipal Vigente.
7. Constancia Ambiental Vigente emitido por la Unidad Municipal Ambiental (UMA).
8. Copia de planos en caso de ser primera vez u ampliación de la misma, debidamente firmados y sellados por el profesional correspondiente.
9. Reportes de exportaciones a la Unidad de Estadísticas de la DIGEPESCA, excluyendo aquellos casos de centros de acopio nuevos.
10. Recibo de pago establecido en el artículo 78 de la Ley de Pesca y Acuicultura vigente.
11. Copia fotostática de Carnet de Colegiación vigente del profesional del Derecho que representa al solicitante.

**TRIGÉSIMO PRIMERO:** El importe del Canon Contributivo de Pesca, para la captura de Pepino de Mar corresponde a 0.03 US, consignado en el artículo 69 y 78 de la Ley de Pesca y Acuicultura, el pago del mismo debe efectuarse dentro de los tres días siguientes a la fecha del atraque.

**TRIGÉSIMO SEGUNDO:** El SENASA no emitirá permisos de exportación de pepino de mar, si en las respectivas

solicitudes de exportación de las plantas procesadoras, no se acompañan las bitácoras de control de extracción y trazabilidad, con la debida autorización por el **Director(a) de DIGEPESCA** y que será refrendada por la Unidad de Estadística.

**TRIGÉSIMO TERCERO:** Se prohíbe el procesamiento, almacenamiento, comercialización, o tenencia a aquellas personas naturales o jurídicas, que no forman parte del protocolo de Investigación pepino de mar a fin de evitar el comercio ilegal; de no presentar dicha documentación se procederá con el decomiso del producto y aplicación de una multa correspondiente, para contrarrestar la pesca ilegal.

**TRIGÉSIMO CUARTO:** El incumplimiento de lo dispuesto en este acuerdo y las Resoluciones Ministeriales que se emitan, así como la práctica de pesca ilegal; el transporte de sustancias y especies no permitidas y autorizadas, en esta actividad pesquera y todo aquello que vaya en contra de disposiciones y leyes conexas, dará lugar a la suspensión definitiva de las embarcaciones participantes, Centros de Acopio y Plantas Procesadoras.

**TRIGÉSIMO QUINTO:** Para efectos de preservación y protección del recurso pesquero y observándose la disminución cualitativa y cuantitativa de tallas y volumen del Pepino de Mar (*Holothuria mexicana*), el presente protocolo de Investigación deberá ser sometido a una evaluación de sus principales indicadores a efecto de tomar la decisión administrativa, técnica y ambiental de si prosigue o no la ejecución del Protocolo vigente, procediendo a priorizar aquellas alternativas que en el tiempo y espacio contribuyan a la preservación de la especies.

**TRIGÉSIMO SEXTO:** Se sancionarán las embarcaciones participantes bajo este **PROTOCOLO**, que se encuentren faenando con artes de pesca prohibidos, con la multa correspondiente según lo establece la Ley de Pesca y Acuicultura vigente.

**TRIGÉSIMO SÉPTIMO:** Se deroga en todo y cada una de sus partes los Acuerdos Ministeriales No. 140-2018 de fecha 27 de junio del 2018.

**TRIGÉSIMO OCTAVO:** El presente Acuerdo es de ejecución inmediata y deberá ser publicado en el Diario Oficial "La Gaceta".

**TRIGÉSIMO NOVENO:** Hacer las transcripciones de Ley.  
**CÚMPLASE Y PUBLÍQUESE.**

**MAURICIO GUEVARA PINTO**

SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS  
DE AGRICULTURA Y GANADERIA

**JOSÉ LUIS ANDINO CARBAJAL**

SECRETARIO GENERAL