

- k) Conformar los documentos constitutivos de caución o garantías suficientes de acuerdo al monto fijado por el órgano contratante, previa revisión legal, para asegurar la celebración del contrato en caso de otorgamiento de la adjudicación, según lo dispuesto en la Ley de Contrataciones Públicas;
- l) Hacerle el seguimiento al cumplimiento de las contrataciones que genere el proceso de selección;
- m) Velar por la guarda y custodia de los documentos y de los bienes nacionales que están asignados a la Unidad de Contrataciones;
- n) Supervisar, controlar y evaluar las actividades del personal adscrito a la Unidad de Contrataciones;
- o) Cualquier otra función relacionada con la naturaleza del cargo.

CUARTO: La máxima autoridad del Instituto Nacional de Tierras, así como su Presidente, de forma conjunta o separada, podrá incorporar en la Comisión de Contrataciones Públicas Permanente, los asesores que considere necesarios, los cuales tendrán derecho a voz, pero sin voto.

QUINTO: La máxima autoridad del Instituto Nacional de Tierras, así como su Presidente, podrá, cuando así lo considere conveniente nombrar una o varias comisiones de Contrataciones Públicas temporales, atendiendo a la cantidad y complejidad de las obras a ejecutar, la adquisición de bienes y la prestación de servicio. Dicha Comisión Temporal, estará supervisada por la Comisión de Contrataciones Públicas Permanente.

SEXTO: Los miembros de la Comisión de Contrataciones Públicas Permanente, por el Área Técnica, podrán apoyarse en informes o evaluaciones que al efecto soliciten a la unidad requirente para la toma de decisiones, atendiendo a la especialidad de la contratación.

SÉPTIMO: A los actos públicos que se celebren en virtud de las modalidades de selección de contratistas, podrán asistir representantes de la Contraloría General de la República y de la Unidad de Auditoría Interna del Instituto Nacional de Tierras, para que actúen como observadores con derecho a voz, pero sin voto.

OCTAVO: La Comisión de Contrataciones Públicas Permanente, deberá velar por estricto cumplimiento de las disposiciones contenidas en la Ley de Contrataciones Públicas, su Reglamento y demás normativas que rigen la materia.

NOVENO: El presente acto administrativo entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

DÉCIMO: Se deroga la Providencia Administrativa N° 129 de fecha 28 de marzo de 2016, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.889, de fecha 25 de abril de 2016.

Comuníquese y publíquese.

JOSÉ RAFAEL ÁVILA BELLO
Presidente del Instituto Nacional de Tierras
Decreto N° 2.392 de fecha 22 de julio de 2016
Gaceta Oficial N° 40.950 de fecha 22 de julio de 2016

MINISTERIO DE PODER POPULAR DE PESCA Y ACUICULTURA

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE PESCA Y ACUICULTURA
DESPACHO DEL MINISTRO
RESOLUCIÓN DM/N°013-17
CARACAS, 31 DE MARZO DE 2017

AÑOS 206°, 158° y 18°

En ejercicio de las atribuciones conferidas en los artículos 78, numerales 1, 19 y 27 de Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, y el artículo 31 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Pesca y Acuicultura, en concordancia con el artículo 16 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

POR CUANTO

Es deber del Estado adoptar medidas destinadas al ordenamiento, protección, y conservación de los recursos hidrobiológicos, para su

aprovechamiento sostenible, con base a los criterios de precaución, soportados por la mejor evidencia científica disponible;

POR CUANTO

Es deber del Ejecutivo Nacional adoptar medidas que estimulen la producción, comercialización y aprovechamiento de los recursos hidrobiológicos y evitar que las actividades pesqueras afecten las poblaciones naturales de estos recursos;

POR CUANTO

La especie sardina (*Sardinella aurita*) tiene importancia fundamental en la producción pesquera nacional y es considerada de interés estratégico alimentario de la nación;

POR CUANTO

Es primordial adoptar criterios pesqueros que permitan estimaciones del estado de explotación y potencialidad del recurso para garantizar los planes estratégicos alimentarios, y los esquemas de explotación que permitan a generaciones actuales y futuras el disfrute del recurso;

POR CUANTO

Existe un incremento en el sector industrial procesador del recurso sardina (*Sardinella aurita*), con base al nivel de explotación óptimo del recurso;

RESUELVE,

Dictar la siguiente,

RESOLUCIÓN QUE REGULA EL APROVECHAMIENTO, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO HIDROBIOLÓGICO SARDINA (*Sardinella aurita*) EN LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Objeto

Artículo 1. Esta Resolución tiene por objeto regular el aprovechamiento del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) y actividades derivadas de la misma en la República Bolivariana de Venezuela.

Ámbitos de aplicación

Artículo 2. Las normas contenidas en la presente Resolución se aplicarán a aquellas personas naturales o jurídicas que ejerza la actividad de pesca, intercambio, distribución, procesamiento y almacenamiento del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) en el territorio nacional de la República Bolivariana de Venezuela.

Reserva

Artículo 3. El aprovechamiento del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), está reservado exclusivamente para los pescadores y pescadoras artesanales, de forma individual o asociados en consejos de pescadores u otras organizaciones que ejercen esta actividad.

Autorizaciones para la pesca

Artículo 4. La natural o jurídica dedicada a la captura y actividades derivada de la misma del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), debe poseer la autorización correspondiente expedida por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPECA), ente adscrito al Ministerio del Poder Popular de Pesca y Acuicultura, la cual deberá ser renovada previo inicio a la época de aprovechamiento de este recurso.

Veda

Artículo 5. Se establece un periodo de veda para el recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) en el territorio nacional, desde el 15 de diciembre de cada año hasta el 15 de marzo del subsiguiente año, ambas fechas inclusive; pudiendo modificarse, por opinión con la mejor evidencia científica del Comité de Seguimiento (COSE) y posterior toma de decisión por parte del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPECA).

Excepción

Artículo 6. Queda exceptuada del periodo de veda establecido en el artículo 5 de esta resolución la pesca o captura del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) destinada a su uso como carnada viva.

CAPÍTULO II

DE LA PESCA DEL RECURSO HIDROBIOLÓGICO SARDINA

(*Sardinella aurita*)

Longitud total

Artículo 7. A efecto de estandarizar las tallas especificadas en sucesivo, se define como longitud total (LT), la medida en centímetros que va desde la punta del hocico hasta el extremo de los lóbulos caudales superpuestos, sobre el eje longitudinal del pez.



Figura N° 1- Medición de la longitud total (LT) de la sardina (*Sardinella aurita*)

Carnada viva

Artículo 8. Sólo se permite la pesca o captura intercambio, distribución, procesamiento y comercialización del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) destinada al uso como carnada viva en el territorio nacional de ejemplares cuya talla mínima deberá ser mayor o igual a quince centímetros (15 cm) y menor o igual a dieciocho centímetros (18 cm) de longitud total (LT).

Carnada muerta

Artículo 9. Sólo se permite la pesca o captura y comercialización del recurso sardina (*Sardinella aurita*), destinada al uso como carnada muerta en el territorio nacional, de ejemplares cuya talla mínima deberá ser mayor o igual a quince centímetros (15 cm) y menor o igual a dieciocho centímetros (18 cm) de longitud total (LT).

Artículo 10. La natural o jurídica que se dedique a la comercialización del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) destinada al uso de carnada muerta, deberá declarar la tenencia de la misma ante las subgerencias o inspectorías de INSOPESCA correspondiente, en un lapso no mayor a cinco (5) días hábiles a la fecha de inicio de la veda, para obtener el permiso correspondiente de comercialización del recurso.

Talla mínima de captura

Artículo 11. Sólo se permite la captura o pesca, intercambio, distribución, procesamiento, almacenamiento y comercialización de aquellos ejemplares del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) que posean una talla mínima de diecinueve centímetros (19 cm) de longitud total (LT).

Captura accidental

Artículo 12. Sólo se permite por cada calada, un máximo de diez por ciento (10%), de ejemplares por debajo del tamaño mínimo establecido en el artículo 11 de esta Resolución.

Certificados de talla de captura

Artículo 13. Previo al desembarque del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), los y las titulares de licencias, permisos, aprobaciones y certificados para el aprovechamiento de ésta, deberán solicitar al Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), la certificación de la talla mínima de captura establecida en el artículo 11 de esta Resolución. Dicha certificación es requisito fundamental para intercambiar, distribuir, procesar, almacenar y comercializar este recurso.

Cubicación y aforo

Artículo 14. Todo buque pesquero destinado al transporte del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), debe estar debidamente cubicado y aforado por el ente competente. El Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), podrá solicitar esta certificación cuando lo considere necesario.

Tiempo máximo de confinamiento

Artículo 15. Se establece un tiempo máximo de permanencia del cardumen del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) de diez (10) días continuos en confinamiento en las artes de pesca permitidas. De evidenciarse síntomas o eventos que pudieran conducir a la muerte o deterioro del recurso capturado y no realizarse el reemplazo de la red, el

pescador debe proceder a la liberación inmediata de la captura en confinamiento, bajo la coordinación representantes del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA).

Principio de colaboración

Artículo 16. Los pescadores que hayan obtenido el permiso para la pesca del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) están obligados a prestar colaboración a funcionarios públicos e investigadores, cuyo objetivo sea la evaluación permanente de este recurso.

Monitoreo y seguimiento

Artículo 17. El Ministerio del Poder Popular de Pesca y Acuicultura a través del Instituto Socialista para la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) conjuntamente con las instituciones científicas, academias nacionales y representantes de los pescadores y pescadoras de las comunidades organizadas, a través del Comité de Seguimiento del recurso hidrobiológico Sardina (*Sardinella aurita*), establecerá sistemas de monitoreo y seguimiento a la pesquería de sardina con relación al cumplimiento de esta resolución, a fin de contribuir con el manejo y aprovechamiento de manera sustentable.

Supervisión en puertos

Artículo 18. El Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), deberá designar observadores en aquellos puertos de desembarque establecidos para tal fin debidamente acreditados para inspeccionar y supervisar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en esta Resolución y, demás normas que rigen la materia.

Artes de pesca

Artículo 19. Se permite la captura o pesca del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), para fines de intercambio, distribución, procesamiento, comercialización y carnada, con las artes de pesca artesanales, que se indican a continuación:

1. **Chinchorro o trenes sardineros.** Las mallas deben estar confeccionadas según la descripción siguiente:

Fin de la captura	DESCRIPCIÓN DE LAS MALLAS			
	Abertura mínima (cm)		Tamaño máximo (m)	
	Entre nudos contiguos	Entre nudos intermedios	Longitud	Altura
Intercambio, distribución, procesamiento y comercialización	1	2,5	1500	35
Carnada viva	1	2,5	350	35

2. **Cerco o máquina de argollas sardineros.** Las mallas deben estar confeccionadas de acuerdo con la descripción siguiente:

Fin de la captura	DESCRIPCIÓN DE LAS MALLAS			
	Abertura mínima (cm)		Tamaño máximo (m)	
	Entre nudos contiguos	Entre nudos intermedios	Longitud	Altura
Intercambio, distribución, procesamiento y comercialización	1	2,5	400	40

Artículo 20. Se establece un máximo de ocho (8) Chinchorros o Trenes Sardineros para fines del aprovechamiento, intercambio, distribución, procesamiento, comercialización y carnada del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) en la comunidad de Bahía Las Piedras del Estado Falcón.

Zonas permitidas con artes de pesca denominadas cerco o máquina de argollas y Turnos de pesca

Artículo 21. Para el uso del cerco o máquina de argollas en las comunidades de Guaca, El Morro de Puerto Santo y Guayacán en el estado Sucre, se establecen dos (2) grupos de pesca. A cada grupo, se le asignará un (1) turno con una duración de una semana, alternándose sucesivamente con el otro grupo. Cada máquina de argolla podrá salir a faenar solo una vez por día durante la semana de su turno de pesca hasta obtener la cuota de captura. Estos turnos y cuotas serán establecidos mediante acta emanada del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) en coordinación con el Comité de Seguimiento del recurso sardina y los Consejos de Pescadores y Pescadoras. En cada comunidad Los Trenes o

Máquinas de Argollas operativos por turno de pesca, deberán cumplir con las condiciones siguientes:

COMUNIDAD	Nº DE TRENES A OPERAR	
	Turno 1	Turno 2
Guayacán	8	7
Guaca	30	30
El Morro de Puerto Santo	20	20

Cuota semanal de captura

Artículo 22. Para los turnos establecidos para la pesca con máquinas de argollas en las comunidades de El Morro de Puerto Santo, Guayacán y Guaca ubicados en el estado Sucre, se establece una cuota semanal máxima de captura de veinticinco (25) toneladas por embarcación.

Arte de pesca permitido

Artículo 23. Solo se permitirá que el propietario o propietaria de una embarcación, posea un único arte de pesca con permiso bien se chinchorro o máquina de argollas sardinera, a ser utilizado para la captura del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*); caso contrario será sancionado por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) conforme lo establecido en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Pesca y Acuicultura.

CAPÍTULO III DEL PROCESAMIENTO

Temperatura durante la cadena de transformación

Artículo 24. El recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) debe ser mantenido a una temperatura inferior a los cinco grados centígrados (5 °C), durante la cadena de distribución hasta la fase de transformación a fin de evitar la formación de histaminas, para tal efecto se debe utilizar abundante hielo y/o solución de salmuera helada con las condiciones higiénicas permitidas.

Inspección y fiscalización

Artículo 25. Corresponde al Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA), ejercer la inspección y control, a fin de comprobar las condiciones higiénico-sanitarias, la correcta manipulación de los productos y el cumplimiento de los sistemas de aseguramiento de calidad, basado en los Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en las diferentes fases de transformación del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), específicamente en:

1. Buque pesquero.
2. Condiciones de trasbordo y descarga en los muelles o en las plantas procesadoras.
3. Vehículo de transporte.
4. Establecimientos.

Condiciones higiénico-sanitarias

Artículo 26. El Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) exigirá el cumplimiento de las siguientes condiciones higiénico-sanitarias, a fin de garantizar la inocuidad del producto:

1. **Pruebas organolépticas por muestreo.** Los productos deben satisfacer los requisitos de frescura indicados en el artículo 30 de esta Resolución.
2. **Controles parasitológicos.** La sardina (*Sardinella aurita*) y sus productos previo a ser destinados al consumo humano, deben ser sometidos a un control visual por sondeos para la detección de parásitos visibles.
3. **Pruebas químicas.** Comprende la prueba de Nitrógeno Básico Volátil Total (NBV) y la prueba de Histamina, las cuales se realizarán conforme a lo establecido por la Comisión Venezolana de las Normas Industriales (COVENIN). En el caso de la harina de pescado y otros subproductos elaborados a base de sardina (*Sardinella aurita*), la toma de muestras y análisis correspondientes, se realizarán según lo establecido por la Comisión Venezolana de las Normas Industriales (COVENIN).
4. **Agentes contaminantes.** La sardina (*Sardinella aurita*) debe estar libre de contaminantes tales como, metales pesados o sustancias organo-halogenadas y demás agentes señalados por la Comisión Venezolana de las Normas Industriales (COVENIN).
5. **Controles Microbiológicos.** Sobre los productos a base de sardina (*Sardinella aurita*) se aplicará los controles microbiológicos conforme a lo establecido en la Comisión Venezolana de las Normas Industriales (COVENIN).

Inocuidad del producto

Artículo 27. El Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) una vez comprobada la no inocuidad del producto, tomará las medidas para que sean retirados del lugar y se destruirán de manera de evitar su consumo.

Condiciones para las plantas procesadoras

Artículo 28. La planta procesadora, que se dedique a la transformación de la sardina (*Sardinella aurita*), además de elaborar e implementar el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), con sus programas de Buena Práctica de Manufactura (BPM) y Programas Operacionales Estándares de Saneamiento (SSOP) por cada línea de proceso, deberá cumplir con lo siguiente:

1. La sardina (*Sardinella aurita*) fresca una vez que ingresa a la planta debe ser lavada con abundante agua potable a presión, con una concentración de cloro que no exceda de diez partes por millón (10 ppm), a fin de reducir la carga bacteriana superficial del producto.
2. La sardina (*Sardinella aurita*) fresca que no va a ser procesada inmediatamente después que ingresa a la planta procesadora, debe ser almacenada en cámaras frías y recipientes limpios intercaladas con hielo procedente de agua potable. Se debe añadir hielo tantas veces sea necesario.
3. Las operaciones de eviscerado, descabezado, fileteado y lavado, deben llevarse a cabo evitando cualquier contaminación conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), controlando la relación tiempo-temperatura durante el proceso. Los cortes y filetes no deben permanecer en la mesa de trabajo más tiempo del necesario para su preparación con el fin de evitar la descomposición del producto.
4. Evitar el contacto directo del producto con el suelo.
5. Los desechos se depositarán en recipientes provistos de tapas, fáciles de limpiar y desinfectar, los cuales se descartarán fuera del establecimiento frecuentemente en el transcurso del día.
6. El establecimiento en el que se congele la sardina (*Sardinella aurita*) debe disponer de equipos con capacidad para someterla a una rápida reducción de temperatura y mantener la misma estable, a fin de evitar el daño tisular del producto, por la formación de grandes cristales de hielo.
7. La sardina (*Sardinella aurita*) congelada, debe ser conservada en cámaras con temperaturas que oscilen entre menos veinticinco grados centígrados (-25 °C) y menos treinta grados centígrados (-30 °C); no obstante por razones técnicas para la sardina entera congelada en salmuera y para la destinada a la elaboración de conservas, se podrán tolerar temperaturas no superiores a menos nueve grados centígrados (-9 °C).

Molienda de desperdicios de sardina

Artículo 29. La harina de pescado deberá provenir de la molienda de desperdicios del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*) no aptas para el consumo humano, tal como lo establece la Comisión Venezolana de las Normas Industriales (COVENIN).

Características organolépticas

Artículo 30. La sardina (*Sardinella aurita*), como requisito de frescura debe presentar las siguientes características organolépticas:

Punto a evaluar	Características
Piel y escamas	Piel brillante, color gris-plateado, escamas firmemente adheridas.
Mucosidad cutánea	Acuosa y transparente.
Consistencia de la carne	Muy firme, rígida, branquias o agallas de color rojo brillante y olor a mar.
Ventre	Firme al tacto, poro anal cerrado.
Olor general	Piel y agallas con olor a mar.
Ojos	Transparente, convexo o prominente.
Músculo	Elástico, translúcido.

Preparación en conserva o enlatada

Artículo 31.- Para la preparación de sardina (*Sardinella aurita*) en conserva o enlatada, se deberá cumplir con las siguientes condiciones:

1. Utilizar agua potable en todos los procesos de fabricación.
2. Aplicar tratamiento térmico, basado en criterios de tiempo y temperatura, cuya información debe ser asentada en hojas de registro diario por cada lote.
3. Los tratamientos aplicables son: tiempo de calentamiento, temperatura de llenado, tamaño del envase y presión del proceso.

4. Utilizar equipos con dispositivos de control para garantizar la eficacia del mismo.
5. Realizar pruebas de esterilidad comercial y de envasado según lo establecido por la Comisión Venezolana de las Normas Industriales (COVENIN), a saber:
 - a. Pruebas de incubación: La incubación se hará a treinta y siete grados centígrados (37 °C) durante siete (7) días.
 - b. Examen microbiológico: Se realizará al contenido del enlatado, en el laboratorio de la planta procesadora o en otro laboratorio autorizado por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura.
6. Para garantizar la hermeticidad del envasado, se realizarán pruebas del doble cierre de la producción diaria a intervalos previamente fijados de acuerdo con la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).
7. Todos los envases sometidos a tratamiento térmico tendrán su respectivo número de lote, a fin de determinar la trazabilidad del producto.

Condiciones para la pulpa de sardina

Artículo 32.- La pulpa de sardina (*Sardinella aurita*) obtenida por separación mecánica de las espinas, debe elaborarse bajo las siguientes condiciones:

1. La separación mecánica deberá efectuarse sin demora después del fileteado, utilizando materia prima sin vísceras; si se utiliza pescado entero deberá ser eviscerado y lavado previamente.
2. Las máquinas deben limpiarse cada dos (2) horas aproximadamente.
3. Una vez obtenida la pulpa en la forma antes indicada, debe congelarse inmediatamente o incorporarse con otro producto destinado a la congelación o tratamiento estabilizador.

Procesamiento a base de sardina

Artículo 33.- Para procesar productos a base de sardina (*Sardinella aurita*) se observarán las condiciones señaladas en los artículos 28 y 30 de esta Resolución. En caso de ser necesaria la aplicación de tratamientos alternos para inhibir la proliferación de microorganismos patógenos y deteriorativos, o para la conservación química y enzimática del producto, deben ser autorizados por el Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA).

CAPÍTULO IV

DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Condiciones para operaciones de desembarque

Artículo 34.- Durante las operaciones de desembarque de la sardina (*Sardinella aurita*), se debe evitar la contaminación del producto por cualquier fuente, el contacto directo con el suelo, así como la exposición prolongada al sol.

Artículo 35.- Luego del desembarque, se procederá a almacenar o procesar la sardina (*Sardinella aurita*) inmediatamente, para evitar la pérdida de calidad de la materia prima.

Condiciones de transporte y almacenamiento

Artículo 36.- Durante el transporte y almacenamiento, la sardina (*Sardinella aurita*) fresca y los productos derivados de la misma se mantendrán bajo las siguientes temperaturas:

1. Para la sardina (*Sardinella aurita*) fresca, a una temperatura de cero a cinco grados centígrados (0 °C a 5 °C).
2. Para la sardina (*Sardinella aurita*) congelada, a una temperatura estable de menos dieciocho grados centígrados (-18 °C) o inferior en todos los puntos de lote del producto, con una escala de variación no mayor de dos grados centígrados (2 °C).

Refrigeración del producto

Artículo 37. En caso de utilizarse hielo para refrigerar la sardina (*Sardinella aurita*) transportada, debe garantizarse la evacuación del agua de fusión. Las superficies interiores del medio de transporte no deben afectar la calidad e higiene de los productos y las mismas deben ser lisas con bordes y esquinas redondeados a fin de facilitar la limpieza y desinfección.

CAPÍTULO V

PROHIBICIONES

Artículo 38. Queda expresamente prohibido la captura o pesca del recurso sardina (*Sardinella aurita*) destinada para el uso de carnada muerta durante la época de veda establecida en el artículo 5 de la presente Resolución.

Artículo 39. Se prohíbe la pesca del recurso sardina (*Sardinella aurita*) con cerco o máquina de argolla en el Golfete de Santa Fe y Golfo de Cariaco, en el estado Sucre, en cuerpos de agua semicerrados y, en aguas dentro de las diez (10) millas náuticas alrededor de la zona insular del Estado Nueva Esparta y Dependencias Federales, así como dentro de una (1) milla náutica de la costa continental, con el fin de conservar el lecho marino.

Artículo 40. Se prohíbe transferir, ceder, intercambiar o arrendar el turno y la cuota de captura de pesca, según lo establecido en los artículos 21 y 22 de la presente Resolución.

Artículo 41. Queda expresamente prohibida, la incorporación y utilización de nuevas unidades de artes de pesca (chinchorros, trenes sardineros o máquinas de argolla), para la captura del recurso sardina (*Sardinella aurita*) a nivel nacional.

Artículo 42. Queda expresamente prohibida en el territorio nacional, la quema o utilización de ejemplares enteros del recurso hidrobiológico sardina (*Sardinella aurita*), en cualquier forma para la fabricación de harina de pescado. Se contará con supervisión constante por parte del Instituto Socialista de la Pesca y Acuicultura (INSOPESCA) para velar por el cumplimiento de este artículo; su incumplimiento conlleva a la aplicación de las sanciones de acuerdo con lo establecido en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Pesca y Acuicultura.

Artículo 43. La sardina (*Sardinella aurita*) fresca o procesada no podrá ser transportada ni almacenada conjuntamente con otros productos.

CAPÍTULO VI

DISPOSICIONES DEROGATORIAS

Artículo 44. Queda derogada la Resolución DM/Nº 127/2014, de fecha 22 de diciembre de 2014, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.573, de fecha 05 de enero de 2015, así como aquellas normas que coliden con esta Resolución.

Artículo 45. Quedan derogadas las Providencias Administrativas Nº 10, de fecha 09 de febrero de 2006, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 38.377, de fecha 10 de febrero de 2006; Providencia Administrativa Nº 112/2014, de fecha 17 de diciembre de 2014, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.573, de fecha 05 de enero de 2015.

CAPÍTULO VII

DISPOSICIONES FINALES

Responsabilidades

Artículo 46. Las personas naturales o jurídicas que realicen actividad pesquera son responsables por sus acciones u omisiones; se debe garantizar las prácticas pesqueras responsables por ser una actividad susceptible de degradar el ambiente, en consecuencia tendrán responsabilidad penal y serán aplicadas todas las normas de carácter ambiental.

Sanciones

Artículo 47. Las infracciones a las disposiciones contenidas en esta Resolución, serán sancionadas de conformidad con lo dispuesto en el Decreto con Rango Valor y Fuerza de Ley de Pesca y Acuicultura, sin perjuicio de otras sanciones a que hubiere lugar.

Vigencia

Artículo 48.- Esta Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese,


GILBERTO AMÍLCAR PINTO BLANCO
 Ministro del Poder Popular de Pesca y Acuicultura