

RESOLUCIÓN INTERINSTITUCIONAL IPSA-INPESCA PARA CENTROS DE ACOPIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

RESOLUCIÓN INTERINSTITUCIONAL, aprobada el 17 de diciembre de 2020

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 03 del 6 de enero de 2021

El Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura, (INPESCA) y el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), resuelven disponer las siguientes condiciones sanitarias y de infraestructura que deben de cumplir los centros de acopio de productos pesqueros y acuícolas:

CONSIDERANDO

I

Que para la comercialización nacional e internacional de los productos obtenidos de la extracción y el procesamiento de la pesca y acuicultura deberá cumplirse con las normas legales y reglamentos vigentes y con los convenios internacionales aplicables en cuanto a la calidad, sanidad, seguridad ocupacional higiene y medio ambiente, e inspecciones que se establezcan por la autoridad competente para verificar y evaluar los sistemas de control en toda la cadena de producción.

II

Que es de interés permanente del Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, el seguimiento a los recursos hidrobiológicos para asegurar su sostenibilidad y equitativo aprovechamiento en beneficio de las poblaciones y comunidades pesqueras, para lo cual se mantiene un amplio nivel de diálogo y consenso con los protagonistas del sector pesquero y acuícola.

III

Que la protección de la salud humana, los recursos naturales y el medio ambiente en general, están en estrecha relación con las actividades que se desarrollan en el sector pesquero y acuícola.

IV

Que la actualización y armonización de las leyes y normas sanitarias, trazabilidad e inocuidad de alimentos, son requisitos indispensables y necesarios para promover el desarrollo tecnológico y el intercambio comercial.

V

Que es obligación del Estado Nicaragüense crear las condiciones necesarias para procurar la seguridad alimentaria de la población, acrecentar la riqueza nacional y asegurar los beneficios de ésta a la población nicaragüense, la promulgación de normas jurídicas relacionadas con la actividad sanitaria y que permitan el desarrollo sostenible del sector pesquero y acuícola, los que constituyen uno de los principales rubros de la economía nicaragüense, aportando al aprovechamiento sostenible de los recursos pesqueros y acuícolas, el acopio y la comercialización segura y ordenada de los mismos.

POR TANTO:

En uso de sus facultades y con fundamento en el Artículo 102 Cn, Ley 612, Ley de Reforma y Adición a la Ley 290, Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 20 de 29 de enero del año 2007, Ley 678, Ley General del Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 106 del 09 de junio del año 2009, Ley 489, Ley de Pesca y Acuicultura, del 27 de Diciembre del año 2004 y su Reglamento; Decreto No. 9-2005 del 25 de Febrero del año 2005, la Ley No. 862, Ley Creadora del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria, publicada en La Gaceta No. 91 del 20 de Mayo de 2014, el Acuerdo Presidencial No. 01-2017, publicado en la Gaceta Diario Oficial No. 10 del 11 de enero del año dos mil diecisiete; los suscritos Presidentes Ejecutivos del Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura y el Director Ejecutivo del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria:

RESUELVEN:

PRIMERO: CONDICIONES SANITARIAS Y DE INFRAESTRUCTURAS.

Condiciones sanitarias y de infraestructura básicas que deben de cumplir los centros de acopio de productos pesqueros y acuícolas en el territorio nacional:

ARTÍCULO 1: ÁMBITO DE APLICACIÓN.

La presente resolución establece las condiciones sanitarias y de infraestructura básicas que deben cumplir los centros de acopio de productos pesqueros y acuícolas ubicados en el territorio nacional para la producción de alimentos inocuos.

ARTÍCULO 2: DEFINICIONES.

1. Acopiador de productos pesqueros y acuícolas: Persona natural o jurídica dedicada a la compra, venta, preservación o conservación, almacenamiento y transporte de productos pesqueros y acuícolas.
2. Agua limpia: toda agua procedente de cualquier fuente natural cuando no haya razón alguna para considerarla contaminada.

3. Centro de acopio: Establecimiento destinado para la recepción y almacenamiento transitorio de productos pesqueros, puede estar instalado en tierra, islas, cayos.
4. Acopio: Fase de la actividad pesquera o de la acuicultura en que el producto extraído o cosechado se recepciona y almacena transitoriamente para su posterior procesamiento y/o comercialización.
5. Permiso de operación de Centro de acopio y comercialización de recursos hidrobiológicos: Documento o título mediante el cual la autoridad competente otorga a las personas naturales o jurídicas autorización, para acopiar y comercializar recursos hidrobiológicos.
6. Comercialización: Es una fase de la actividad pesquera que consiste en la compra, venta, preservación, conservación y transporte de los recursos hidrobiológicos, con el fin de hacerlos llegar a los mercados nacionales o internacionales.
7. Comercializador: Persona natural o jurídica dedicada a la compra y venta de productos pesqueros y acuícolas, teniendo la obligación de garantizar la preservación o conservación de los recursos pesqueros para su óptimo consumo.
8. Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los productos pesqueros y acuícolas o en el medio ambiente.
9. Desinfección: La reducción del número de microorganismos y agentes patógenos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, equipos, mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos que se elaboren.
10. Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
11. Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
12. Manipulador de alimentos: Toda persona que manipula directamente alimentos, equipos, utensilios y superficies utilizados en los centros de acopio y que cumple con los requerimientos básicos de higiene.
13. Medio de transporte Acuático: Embarcación que se utiliza para el traslado de productos pesqueros y acuícolas hacia el acopio o planta de proceso, con destino al mercado nacional o de exportación, garantizando que durante el trayecto se mantenga el rango de temperatura fijada para la preservación, conservación y su óptimo consumo.
14. Medio de transporte Terrestre y acuático: Vehículo acondicionado y autorizado

para el transporte de productos pesqueros y acuícolas hacia el acopio o planta de proceso, con destino al mercado nacional o de exportación, garantizando que durante el trayecto se mantenga el rango de temperatura fijada para la preservación, conservación y su óptimo consumo.

15. Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

16. Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se encuentra y puede causar un efecto adverso para la salud de los consumidores.

17. Productos pesqueros: Todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce, provenientes de la pesca extractiva y producción acuícola, destinados al consumo como alimento, excluyendo los mamíferos acuáticos.

18. Trazabilidad: Es la capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de etapas específicas de producción, elaboración y distribución, esta facilita el conocimiento de la identidad, la historia y la fuente de un producto, o de los materiales contenidos en un producto, así como el destino de un producto, o cualquier ingrediente contenido en él.

ARTÍCULO 3: HIGIENE DEL MEDIO Y SUS ALREDEDORES.

Los propietarios de centros de acopio, deben tomar en cuenta las posibles fuentes de contaminación del medio ambiente. En particular, no deberán instalarse en zonas donde la presencia de sustancias peligrosas (gasolina, lubricantes, agentes patógenos, químicos y humo) conduzca a una contaminación de estas sustancias en los productos pesqueros y acuícolas.

Los centros de acopio deben identificar todos los puntos donde sus actividades puedan generar un riesgo elevado de contaminación y adoptar medidas específicas para reducir al mínimo dicho riesgo. Entre estas medidas se encuentran:

3.1 Controlar y evitar la contaminación procedente de: aire, suelo, agua, agentes biológicos (sustancias fecales) y de otra índole. En todo momento se deberá evitar la presencia de animales domésticos en los centros de acopio.

3.2. Evitar que los acopios de productos acuícolas estén cerca o en contacto con los plaguicidas, medicamentos veterinarios o cualquier otro contaminante utilizado en la producción primaria.

3.3. Todos los centros de acopio ubicados en cayos, islas o zonas alejadas donde no existan servicios de alcantarillado sanitario, deberán de crear las condiciones para evitar las contaminaciones ambientales en el entorno y el manto acuífero.

ARTICULO 4: UBICACION.

Los Centros de Acopio de productos pesqueros y acuícolas deberán estar situados en zonas que puedan mantenerse exentas de olores desagradables, humo, polvo y otros elementos contaminantes. Deberán ubicarse en zonas donde no constituyan amenaza grave de contaminación de los productos.

Todos los centros de acopio deben de presentar un mapa con la ubicación de las coordenadas geográficas y un diseño con las áreas del centro de acopio que incluya el flujo del producto.

ALREDEDORES.

Los alrededores de un centro de acopio deben mantenerse en buenas condiciones, limpios y que protejan contra la contaminación de los mismos, se debe garantizar la limpieza frecuente y minuciosa en los alrededores.

Entre las actividades que se deben aplicar para mantener alrededores limpios se incluyen, pero no se limitan a:

1. Almacenar el equipo en desuso,
2. Eliminar la basura y desperdicios,
3. Recortar hierba cuando proceda;
4. Eliminar todo aquello que pueda constituir atracción o refugio para los insectos y roedores.
5. Dar mantenimiento a drenajes para evitar contaminación e infestación
6. El terreno debe tener buen declive para evitar estancamiento de las aguas.

Los animales domésticos (perros, gatos, cerdos y otros animales) no tendrán acceso a las instalaciones del Centro de Acopio, ni a sus alrededores, para evitar la contaminación de los productos.

ARTÍCULO 5: INSTALACIONES FÍSICAS.

5.1 ESTRUCTURAS INTERNAS

La estructura del interior del centro de acopio debe ser de construcción sólida, duraderas y de fácil limpieza y desinfección.

5.1.1 Pisos. Los pisos deben cumplir con las siguientes especificaciones:

- a) Ser de materiales impermeables, lavables y antideslizantes que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deben estar contruidos de manera

que faciliten su limpieza y desinfección.

b) No tener grietas ni irregularidades en su superficie que acumulen organismos contaminantes.

c) Tener desagües y pendiente adecuada, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos. Se deberá contar con las condiciones básicas y necesarias para el tratamiento de las aguas residuales de la actividad del centro de acopio en tierra o su lugar de ubicación.

d) En el caso de los acopios contruidos en cayos sobre el mar, deberán adecuar sus actividades a la condición geográfica de su ubicación cumpliendo con las normas básicas para su funcionamiento y tener un plan para el manejo y deposito d los desechos que serán depositados en lugares autorizados.

e) En el caso de los acopios que van a recepcionar productos pesqueros que por su naturaleza requieran cocción, deberán de contar con un área designada, que cumpla con las condiciones para este tipo de actividad y todas las disposiciones establecidas en esta normativa.

f) Los centros de acopio deben de construirse con materiales; lisos, fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes al deterioro por contacto con sustancias químicas.

5.1.2 Paredes. Las paredes estarán contruidas con material liso e impermeables con una altura adecuada, de colores claros y fáciles de limpiar y lavar.

5.1.3 Techos. Los techos deberán construirse de manera que no se acumule el polvo, que permitan la limpieza fácil y que reduzcan al mínimo el desprendimiento de partículas.

5.1.4 Puertas y Ventanas. Serán contruidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, y de materiales resistentes a la corrosión. Aquellas ventanas que permanezcan abiertas deberán tener protección (malla milimétrica) contra insectos.

5.1.5 Iluminación. Los establecimientos deberán contar con iluminación natural y/o artificial que garantice la realización de las labores y no comprometa la higiene de los alimentos. Las lámparas e instalaciones suspendidas sobre los lugares donde se manipulan los productos deberán estar protegidas para que no contaminen los alimentos en caso de rotura.

5.1.6 Ventilación. Se debe dotar al establecimiento de una ventilación adecuada que evite el calor excesivo y la contaminación con olores desagradables, polvo, vapor o humo.

5.1.7 Instalación para lavado de manos. Se debe contar con una instalación para

lavado de manos, de acción no manual para garantizar la higiene de las personas que manipulan los productos y que ellos no provoquen contaminación microbiológica al producto.

5.1.8 Instalaciones Sanitarias. Deben estar ubicadas fuera del área donde se está acopiando el producto. Estos deben estar dotados de implementos sanitarios básicos.

5.1.9 Delimitación del área de vivienda. El área de acopio no debe utilizarse como vivienda a fin de evitar la contaminación cruzada.

ARTÍCULO 6: AGUA Y HIELO UTILIZADO EN LOS CENTROS DE ACOPIO.

6.1 Abastecimiento. Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua limpia con instalaciones apropiadas para su almacenamiento. Los recipientes en que se almacene deberán mantenerse en buenas condiciones higiénicosanitario y estar debidamente tapados.

6.2 Calidad del agua. El agua utilizada en los centros de acopio deberá ser limpia y podría utilizarse agua de mar limpia.

6.3 En los casos en que el agua deba clorarse para potabilizarla, se realizará de tal manera que no exceda el valor máximo de cloro libre residual permisible que es de 5mg/L.

No se reutilizará el agua y el hielo en el que se ha lavado o transportado materia prima.

Cuando el agua provenga de pozos no comunales, deberá clorarse antes de su uso en el Centro de acopio y mantener vigilancia de la calidad sanitaria de la misma. El pozo deberá estar separado por lo menos a una distancia de 20 metros de alguna letrina.

6.4 El hielo utilizado en los centros de acopio de productos pesqueros deberá ser de agua potable, debe manipularse y almacenarse de manera que esté protegido de la contaminación.

ARTÍCULO 7: EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LOS CENTROS DE ACOPIO.

El equipo y los utensilios empleados para el pesado, lavado, manipulación y almacenamiento de productos pesqueros tales como (Balanzas, mesas, tinas, depósitos, termos, palas entre otros) deberá ser de material resistente a la corrosión y de materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso que se destinan y que faciliten la limpieza y desinfección.

Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles.

Los recipientes utilizados para la recolección de desechos y sustancias no comestibles

deben ser de uso exclusivo para dicho propósito, de fácil limpieza y estar claramente identificados.

ARTÍCULO 8: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Todas las tinas, tanques, barriles, baldes, cestas y demás equipos utilizado para las operaciones de acopio de los productos pesqueros y acuícolas deberán lavarse y desinfectarse después de cada ciclo de operaciones de acuerdo al siguiente procedimiento:

1. Limpieza en seco
2. Enjuague previo (rápido)
3. Aplicación de detergente (puede incluir restregado)
4. Enjuague posterior
5. Aplicación de desinfectante

No deben utilizarse detergentes, ni agentes desinfectantes que sean perfumados.

Todo material de limpieza (escobas de cerdas, escobillones, cepillos, fregaderos. etc.) deberán guardarse limpios y en un área asignada para este fin.

No deberá realizarse la limpieza y desinfección de los Equipos, Utensilios y la Instalación física, en el momento en que se está recibiendo, manipulando y entregando producto.

ARTÍCULO 9: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.

Disposición de desechos sólidos.

Todas las materias que se desechen en un centro de acopio se evacuarán tan pronto como sea posible y de manera que no puedan emplearse para consumo humano, ni contaminen los suministros de alimentos y agua u ofrezcan abrigo o lugares de cría a roedores, insectos u otros parásitos.

Tendrán que tomarse precauciones para que los desechos que se van acumulando y almacenando hasta su evacuación estén protegidos de roedores, aves, insectos y exposición al calor.

Los desechos sólidos orgánicos e inorgánicos producto de los alimentos o cualquier otra actividad serán trasladados a lugares autorizados.

Disposición de desechos líquidos.

La eliminación de los desechos líquidos deberá efectuarse de manera que no contamine el suministro de agua potable y el medio marino, En un local separado se colocarán recipientes impermeables para tratar los desechos líquidos, este tratamiento debe de ser eficaz, para evitar la contaminación del medio ambiente. Estos recipientes se mantendrán debidamente tapados.

ARTÍCULO 10: CONTROL DE PLAGAS

Para evitar la entrada de insectos dentro del Centro de Acopio deberán colocarse mallas de plástico milimétricas en puertas y ventanas, así como en cualquier abertura.

En el caso de que se utilice algún producto químico para el control de alguna plaga, esto se deberá realizar de tal manera que no contamine el producto y utilizando plaguicidas autorizados y contar con sus fichas técnicas.

Todos los centros de acopio deben de tener un mapa con la ubicación de las trampas para el control de plagas.

Se debe de implementar un programa de control de plagas: control de roedores, fumigación y otros, de los cuales deberán llevar los respectivos registros escritos.

ARTÍCULO 11: CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DE UN ACOPIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS FRESCOS Y CONGELADOS

Para la conservación de los productos pesqueros y acuícolas, los centros de acopio pueden almacenar los productos en fresco (hielo) y congelados (cuartos fríos de almacenamiento) y para ambos sistemas de conservación deben de cumplir lo establecido en los art. 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 de la presente resolución y deberá cumplir con lo siguiente:

Centros de acopio que conservan productos pesqueros y acuícolas congelados:

El área de congelación deberá tener las siguientes condiciones:

1. El equipo de congelación debe de garantizar que se congele con la mayor rapidez posible, a -18°C , reduciendo el tiempo de conservación a causa de la acción de microorganismos y de reacciones químicas no deseadas.
2. Se vigilará sistemáticamente la temperatura en el centro térmico de -18°C , del producto congelado para comprobar si se ha completado el proceso de congelación.
3. Se efectuarán controles frecuentes para verificar que los congeladores funcionan correctamente.
4. Se mantendrá un registro exhaustivo de todas las operaciones de congelación.

El área de almacenamiento de productos congelados deberá tener las siguientes

condiciones:

1. Los productos congelados deben almacenarse a temperatura de congelación en un ambiente higiénico.
2. El equipo de almacenamiento debe mantener la temperatura del producto a -18°C.
3. El equipo de almacenamiento debe estar equipado con termómetro calibrado que indique la temperatura.
4. El establecimiento debe contar con un programa de mantenimiento preventivo de los equipos.

ARTÍCULO 12: ÁREAS DE ALMACENAMIENTO.

Los centros de acopio deben de designar áreas para el almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, los productos químicos que se adicionan directamente al producto pesquero, así como para los lubricantes y combustibles.

Todos los productos químicos usados en centro de acopio y directamente al producto pesquero deben de contar con las fichas técnicas que demuestren que son grado alimentos. Estas fichas deben de estar visibles en las bodegas de almacenamiento.

12.1 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Todos los centros de acopio deben de contar con un área para el almacenamiento de los productos utilizados en la limpieza y desinfección, así mismo debe de estar bajo acceso restringido y solamente serán manipulados por personal asignado y capacitado.

12.2 ALMACENAMIENTO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y OTROS PRODUCTOS.

Los aditivos alimentarios entre estos los sulfitos y otros preservantes como la sal deben de almacenarse en espacios separados de los productos de limpieza y desinfección, tener acceso restringido.

12.3 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONTROL DE PLAGAS.

Los productos utilizados en el programa de control de plagas, se deben almacenar en un lugar separado de los demás productos químicos, deben de tener acceso restringido bajo llave y solamente manipulados por personal capacitado.

12.4 ALMACENAMIENTO DE COMBUSTIBLES

Los centros de acopio deben de asignar un área para el almacenamiento para los lubricantes y combustibles, el cual debe de estar ubicado fuera de las instalaciones, ventilados, para evitar la contaminación de los productos pesqueros o accidentes que podrían afectar.

ARTÍCULO 13: MEDIOS DE TRANSPORTE TERRESTRES Y ACUÁTICOS.

Los medios de transporte de recursos pesqueros y acuícolas, deberán presentar constancia de autorización por IN PESCA que demuestre la relación del dueño del producto, el origen y destino final.

Todos los medios de transporte de productos pesqueros y acuícolas deben de cumplir lo establecido en la NTON 03 079 08 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios, publicada en La Gaceta Diario Oficial No. 100 del 28 de mayo del año 2010.

NTON 03-084 09 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense Código de Practica para el Pescado y Productos Pesqueros. publicado en La Gaceta Diario Oficial Nos. 203 a 206, 208 a 209, 211, 216 a 218, 220, 223 a 224, 226 a 228 y 229 de los meses de octubre y noviembre del año 2009. Así mismo el Código de Practica para el Pescado y Productos Pesqueros CAC/RCP 52-2003 2016 y sus modificaciones o actualizaciones.

Cuando se trata de embarcaciones auxiliares deben de ajustarse a la Resolución Ejecutiva - PA - No. 011-2019 "Medidas de ordenamiento para las embarcaciones que realicen actividades auxiliares en las labores de pesca" de fecha 29 de agosto del año 2019.

Se debe garantizar que los medios donde se traslada producto pesquero con destino a comercio local o de exportación, cuenten con la temperatura adecuada haciendo posible mantener la cadena de frio durante el trayecto, para un efectivo control por cada traslado deberá presentarse Acta de traslado de Producto Pesquero y Acuícola debidamente emitido por las Delegaciones de INPESCA en el Caribe o Pacífico según corresponda, que demuestre la calidad del propietario del producto, lugar de origen, medio de transporte y su identificación, ruta de traslado y destino, tipo de recursos, cantidad y presentación.

Los medios de transporte de productos pesqueros congelados deberán estar equipados con un dispositivo externo apropiado de medida de la temperatura interior de la caja, el cual debe ir montado en un lugar fácilmente visible y cumplir con las condiciones de conservación del producto.

En caso de transportar producto congelado deberán mantenerse a -18°C o temperaturas más bajas (fluctuación máxima $+3^{\circ}\text{C}$) En caso de transportar producto fresco: refrigerado o enhielado, deberán mantenerse a una temperatura lo más próxima a 0°C . posible.

Los productos pesqueros deberán mantener el rango de temperatura permisible hasta llegar a su destino final.

El medio de transporte deberá llevar un marchamo que será adquirido a través de INPESCA, con el fin de dar seguridad durante el trayecto a los productos pesqueros cuyo destinado sea el mercado nacional o de exportación.

Artículo 14: TRAZABILIDAD

La trazabilidad debe ser registrable y verificable desde el origen del producto hasta el destino final, procediendo la exportación solo a titulares debidamente autorizados y que el producto haya sido procesado en plantas nicaragüense.

Los centros de acopio deben de cumplir con los requisitos establecidos, entre estos estar debidamente autorizados por **INPESCA**: los proveedores, embarcaciones, medios de transporte. Así mismo deben de llevar registrados en bitácora (libro de entrada diaria de producto) la facturación. Así mismo se debe de garantizar la trazabilidad de los alérgenos o cualquier aditivo alimentario, por medio de registros escritos

ARTÍCULO 15: EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS:

En caso de exportación de productos pesqueros y acuícolas, deberán ser procesados según lo establecido en el Arto. 43 de la Ley No. 489 Ley de Pesca y Acuicultura "La totalidad de la producción pesquera y acuícola con fines de exportación, deberá ser procesada en plantas debidamente autorizadas e instaladas en el territorio Nacional, cumpliendo con las normativas y disposiciones específicas para cada recurso hidrobiológico".

En el caso de los centros de acopio de productos pesqueros y acuícolas que proveen de materia a establecimientos procesadores cuyo destino de exportación son los países de la Unión Europea, deberán de cumplir con el "Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de fecha 15 de marzo del año 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y sus modificaciones" y el "Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión del 4 de marzo de 2019 que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano".

Lo establecido en el Codex Alimentarius "Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969 y sus modificaciones", "Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros CAC/RCP 52-2003 y sus modificaciones", "Resolución Ministerial No. 112-2014 publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 90 de fecha 19 de mayo del año 2014.

SEGUNDO: DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS.

Los titulares de permiso de centro de acopio y comercialización de productos pesqueros y acuícolas, deben estar inscritos en el Registro Nacional de Pesca y Acuicultura RNPA y bajo el sistema de inspección del IPSA.

Los acopios de productos pesqueros y acuícolas deberán estar establecidos en el

lugar de origen del recurso y estar debidamente autorizados por el INPESCA.

Las personas naturales y jurídicas autorizadas para acopiar y comercializar productos pesqueros y acuícolas no podrán ejercer actividades diferentes a las autorizadas en los permisos otorgados.

Todo producto pesquero o acuícola recepcionado, debe presentar la documentación que compruebe la legalidad, origen y trazabilidad, del producto, debiendo estar instalado el centro de acopio en la zona de captura u origen de los recursos.

Los permisos para el funcionamiento de los centros de acopio se realizarán de forma anual y de acuerdo a los procedimientos de cada institución.

El incumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente resolución interinstitucional será causa suficiente para la cancelación del permiso, y será sancionado conforme a lo establecido en la legislación pesquera y normativa vigente.

TERCERO: PLAZO PRUDENCIAL PARA OPERAR CENTROS DE ACOPIO.

Una vez entrada en vigencia la presente resolución el IPSA e INPESCA procederán a inspeccionar los centros de acopio que operan en todo el país, en los casos que no estén tramitando su o autorización o registro se otorgarán un plazo de un mes para su legalización la inobservancia a este cumplimiento será causal del establecimiento las sanciones establecidas en la ley de pesca y acuicultura y su Reglamento, así mismo la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y sus reformas

CUARTO: AUTORIDADES COMPETENTES.

El **IPSA** e **INPESCA** son las autoridades competentes para la aplicación de la presente normativa y podrán realizar inspecciones en conjunto, de oficio o por denuncia para determinar el cumplimiento de la misma, basados en los registros y verificación según las normativas y funciones de cada institución.

QUINTO: Déjese sin efecto la Resolución Interinstitucional **IPSA-INPESCA** Centros de Acopios Pesqueros y Acuícolas". Publicado en La Gaceta, Diario Oficial N° 145 de 06 de agosto de 2020.

SEXTO: VIGENCIA.

La presente resolución entrara en vigencia a partir de su fecha sin perjuicio de su posterior publicación en La Gaceta Diario Oficial.

Dado en la ciudad de Managua a los diecisiete días del mes de diciembre del dos mil veinte (f) **Edward Jackson Abella** Presidente Ejecutivo **INPESCA**. (f) **Ricardo Jose Somarriba Reyes**. Director Ejecutivo **IPSA**.