

deben encontrarse preservados bajo refrigeración o congelación, de acuerdo a lo establecido en la normativa sanitaria vigente.

g. Las macroalgas marinas, éstas deben estar separadas de los otros recursos y productos hidrobiológicos, empleando para su acondicionamiento materiales no corrosibles, resistentes, de color claro y de fácil limpieza y desinfección.

11.8. La descongelación de las mercancías debe realizarse en una cámara para tal fin que permita controlar los parámetros de tiempo temperatura, evitando el deterioro y su contaminación. Ello debe ser registrado por el personal del mercado.

11.9. Los vendedores o personal de los mercados deben informar y establecer mecanismos que permitan a los compradores identificar si una determinada mercancía ha sido descongelada y no deba ser congelada nuevamente.

12. Especificaciones operativas para la exhibición y venta de recursos hidrobiológicos vivos destinados para el consumo humano acondicionados en contenedores con agua

12.1. Para la venta de recursos hidrobiológicos vivos acondicionados en contenedores de agua, estos últimos deben ser instalados con el equipamiento correspondiente que permita el cumplimiento de los parámetros de calidad y condición sanitaria del agua que asegure la supervivencia de la especie(s) a ser mantenida(s) en exhibición para venta.

12.2. Los equipos, materiales y otros empleados en el manejo de los recursos hidrobiológicos vivos deben ser específicos para ello, y no empleados para otras actividades dentro del mercado y/o puesto de ventas.

12.3. El mercado y/o puesto de venta queda sujeto a las medidas y obligaciones en materia de sanidad de los recursos hidrobiológicos que resulten aplicables, establecidas en la normativa sanitaria vigente.

12.4. No se puede realizar el sacrificio de los recursos hidrobiológicos vivos en los mercados y/o puestos de venta.

12.5. Contar con envases y/o materiales específicos y apropiados para la venta de los recursos hidrobiológicos vivos.

12.6. El espacio o área donde se acondicione a los recursos hidrobiológicos vivos en contenedores de agua debe estar debidamente limitado y apartado de las áreas o ambientes donde se exhiben para venta los productos hidrobiológicos y los recursos hidrobiológicos vivos no acondicionados en contenedores de agua.

12.7. El personal y/o vendedor a cargo debe realizar una verificación permanente de la supervivencia de los recursos hidrobiológicos y mantener un registro de la mortalidad de los mismos. Las mortalidades no pueden ser vendidas y deben ser dispuestas de acuerdo a la normativa vigente.

12.8. Contar con registros que evidencien la verificación de las condiciones sanitarias en materia de inocuidad y sanidad de los vehículos de transporte terrestre que proveen los recursos hidrobiológicos vivos que son exhibidos para venta en contenedores de agua.

12.9. Los contenedores de agua deben estar rotulados con la fecha de ingreso de los recursos hidrobiológicos vivos al mismo, especificando el nombre común y científico de cada especie.

2139649-2

Dan por concluida encargatura de funciones de Presidente del Consejo Directivo del Instituto del Mar del Perú - IMARPE

**RESOLUCIÓN SUPREMA
N° 026-2022-PRODUCE**

Lima, 30 de diciembre de 2022

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Resolución Suprema N° 006-2022-PRODUCE se encargó al señor José Ángel de la Cruz Sotomayor, Asesor II del Despacho Ministerial del Ministerio de la Producción, las funciones de Presidente del Consejo Directivo del Instituto del Mar del Perú – IMARPE; encargatura que es necesario dar por concluida;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y sus modificatorias; la Ley N° 27594, Ley que regula la participación del Poder Ejecutivo en el nombramiento y designación de funcionarios públicos; la Ley N° 31419, Ley que establece disposiciones para garantizar la idoneidad en el acceso y ejercicio de la función pública de funcionarios y directivos de libre designación y remoción, y su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 053-2022-PCM; el Decreto Legislativo N° 95, Ley del Instituto del Mar del Perú – IMARPE y sus modificatorias; y la Resolución Ministerial N° 345-2012-PRODUCE que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto del Mar del Perú - IMARPE;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Dar por concluida la encargatura de funciones del señor José Ángel de la Cruz Sotomayor como Presidente del Consejo Directivo del Instituto del Mar del Perú – IMARPE, efectuada mediante la Resolución Suprema N° 006-2022-PRODUCE; dándosele las gracias por los servicios prestados.

Artículo 2.- La presente Resolución Suprema es refrendada por la Ministra de la Producción.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

DINA ERCILIA BOLUARTE ZEGARRA
Presidenta de la República

SANDRA BELAUNDE ARNILLAS
Ministra de la Producción

2139652-12

Autorizan el inicio de la Primera Temporada de Pesca del recurso anchoveta y anchoveta blanca, en área del dominio marítimo del Perú

**RESOLUCIÓN MINISTERIAL
N° 00464-2022-PRODUCE**

Lima, 29 de diciembre de 2022

VISTOS: El Oficio N° 001316-2022-IMARPE/PCD del Instituto del Mar del Perú – IMARPE; el Informe N° 00000264-2022-PRODUCE/DGPAPPA de la Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio en Pesca y Acuicultura, con el que hace suyo el Informe N° 00000558-2022-PRODUCE/DPO de su Dirección de Políticas y Ordenamiento; y el Informe N° 00001474-2022-PRODUCE/OGAJ de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, el Decreto Ley N° 25977, Ley General de Pesca, en su artículo 2, establece que los recursos hidrobiológicos contenidos en las aguas jurisdiccionales del Perú son patrimonio de la Nación y que, en consecuencia, corresponde al Estado regular el manejo integral y la explotación racional de dichos recursos, considerando que la actividad pesquera es de interés nacional;

Que, el artículo 9 de la Ley General de Pesca señala que el Ministerio de la Producción, sobre la base de evidencias científicas disponibles y de factores socioeconómicos determina, según el tipo de pesquerías, los sistemas de ordenamiento pesquero, las cuotas de captura permisible, las temporadas y zonas de pesca,