

INTERNATIONAL DOLPHIN CONSERVATION PROGRAM
PROGRAMA INTERNACIONAL PARA LA CONSERVACION DE LOS DELFINES

GRUPO DE TRABAJO PERMANENTE SOBRE EL SEGUIMIENTO DEL ATUN

12ª REUNION

LA JOLLA, CALIFORNIA (EE.UU.)
5 DE FEBRERO DE 2003

DOCUMENTO TT-12-05

MODIFICACIONES TECNICAS DEL CERTIFICADO *AIDCP DOLPHIN SAFE*

En la 11ª Reunión del Grupo de Trabajo Permanente sobre el Seguimiento del Atún, celebrada en La Jolla en octubre de 2002, se discutieron propuestas para modificar los procedimientos para la certificación del atún *AIDCP Dolphin Safe* y unas modificaciones técnicas del certificado *AIDCP Dolphin Safe*. La versión del certificado adjunta a este documento incorpora las modificaciones acordadas en esa ocasión.

Asimismo en esa reunión, la delegación de Costa Rica propuso que el certificado *AIDCP Dolphin Safe* debería permitir, en caso necesario, registrar información de las capturas registradas en múltiples RSA, para cubrir situaciones en las que un lote procesado incluyese atún procedente de varios viajes. En el proyecto de certificado adjunto se incorpora esta propuesta, y se incluyen instrucciones más completas.



Certificado No. _____

Certificado Atún *AIDCP Dolphin Safe*

Este documento certifica que el atún o producto derivado asociado con este documento y con los Registros de Seguimiento de Atún indicados fue capturado por buques de una Parte del Acuerdo sobre el Programa Internacional para la Conservación de los Delfines (APICD), satisface las normas establecidas bajo el APICD para la certificación *dolphin safe*, y puede llevar la Marca de Certificación *AIDCP Dolphin Safe*. Para verificar esta certificación, o para información sobre el APICD, sírvase comunicarse con la Secretaría del APICD, Comisión Interamericana del Atún Tropical, 8604 La Jolla Shores Drive, La Jolla CA 92037-1508, EE.UU.; Tel: 858 546 7100; Fax: 858 546 7133; www.iattc.org; o por correo electrónico a dsafemaster@iattc.org.

Ver instrucciones al dorso

A. Peso entero congelado del atún asociado con este certificado:									
	Número de RSA				Aleta amarilla		Otras especies		
1.									TM
2.									TM
3.									TM
4.									TM
5.									TM
6.									TM
7.									TM
8.									TM
9.									TM
10.									TM
Total:									TM

B. Procesamiento primario y peso total del atún asociado con este certificado:			
	Tipo de procesamiento primario:	Peso:	
Aleta amarilla:			TM
Otras especies:			TM

C. Certificación de la Autoridad Nacional Competente del APICD:	
La autoridad nacional competente autoriza al portador del presente Certificado utilizar la Marca de Certificación <i>AIDCP Dolphin Safe</i> en el envase de todo producto que contenga atún específicamente asociado con el presente Certificado.	
Firma:	SELLO
Nombre:	
Agencia:	
Fecha (día-mes-año):	

INSTRUCCIONES PARA COMPLETAR EL CERTIFICADO *AIDCP ATUN DOLPHIN SAFE*

Certificado No.: **No escriba en estas casillas**

IMPORTANTE: En las secciones A y B, cruce con una “X” toda casilla en la que no anote información. No será válido un certificado con casillas en blanco.

A. NUMERO DE RSA y PESO ENTERO CONGELADO DEL ATÚN ASOCIADO CON ESTE CERTIFICADO

En los renglones 1 a 10, para cada *Registro de seguimiento de atún* (RSA) asociado con este certificado, anote el número del RSA, y el peso entero de báscula confirmado (**antes de ser procesado el pescado**), en toneladas métricas, del atún aleta amarilla o rabil (*Thunnus albacares*, código YFT) y, si corresponde, otras especies de atún correspondientes a ese RSA. Otras especies típicamente serán:

Nombre común	Nombre científico	Código
Atún patudo	<i>Thunnus obesus</i>	BET
Atún barrilete o listado	<i>Katsuwonus pelamis</i>	SKJ
Atún aleta azul (atún rojo) del Pacífico	<i>Thunnus orientalis</i>	PBT

Para estas otras especies, registre solamente el tonelaje total; no es necesario anotar las especies ni desglosar el total por especie. En el reglón de **Total**, anote la suma de los tonelajes de cada una de las dos categorías en los renglones 1-10.

B. PROCESAMIENTO PRIMARIO Y PESO TOTAL DEL ATÚN ASOCIADO CON ESTE CERTIFICADO

Si el pescado asociado con este certificado ha sido procesado, anote para cada categoría (**Aleta amarilla** y **Otras especies**) el tipo de procesamiento primario (lomos, enlatado, etc.) y el peso del producto terminado asociado, en toneladas métricas. Si el certificado se refiere a pescado congelado entero, anote *No aplicable* bajo **Tipo de procesamiento primario** y cruce con una X las casillas de **Peso**.

C. CERTIFICACIÓN DE LA AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE DEL APICD

FIRMA, NOMBRE, AGENCIA, FECHA Y SELLO OFICIAL

El certificado no es válido sin el sello oficial de la autoridad nacional competente y el nombre y firma de un representante de dicha autoridad cuyo nombre y firma estén registrados con la Secretaría.