

# SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

## PROTOCOLO PARTICULAR PARA PESCA ARTESANAL DE CRUSTACEOS

### 1. INTRODUCCIÓN

La pesca artesanal en Argentina es una práctica heterogénea, con características regionales muy marcadas según los recursos a los que se accede, las características socio-culturales y económicas de la comunidad y las condiciones políticas y sociales. Su convivencia histórica con la pesca industrial, y con políticas que no han resultado exitosas para impedir la explotación excesiva del recurso pesquero, constituyen el entorno global en el que ha logrado sobrevivir.

Según Miguel Mastrocello, hasta hace poco años “en Tierra del Fuego la pesca artesanal o costera, es efectuada con embarcaciones de reducido porte y a la vista de la costa, o directamente desde la playa. La pesca artesanal de centolla y centollón es explotada por un reducido número de empresas locales y su captura se desarrolla en el Canal Beagle por una flota de lanchas que emplean unas artes de pesca conocidas como trampas”. Desde entonces, la pesquería artesanal fueguina es desarrollada principalmente por pescadores unipersonales.

La centolla (*Lithodes santolla*) es un crustáceo de aguas frías, propias de la región subantártica. Su distribución abarca, por el Océano Pacífico, desde la Isla de Chiloé hacia el sur hasta el Cabo de Hornos, incluyendo el Estrecho de Magallanes y fiordos fueguinos. En tanto que por el Océano Atlántico su distribución incluye las costas de Tierra del Fuego, Sur de Santa Cruz y Golfo San Jorge. La pesquería se ha desarrollado principalmente en el extremo sur de Sudamérica tanto en Chile como en Argentina, y en este sentido, el Canal Beagle es una región tradicional de pesca de centolla en Argentina. El centollón o falsa centolla (*Paralomis granulosa*) es una especie que coexiste con la centolla en el Canal Beagle, y forma parte de la pesquería de los crustáceos como especie secundaria dada su menor valoración en el mercado y sus menores rendimientos.

La finalidad de este Protocolo Particular es brindar a los pescadores artesanales locales una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada.

Por tratarse de un documento de características dinámicas, este protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

### 2. ALCANCE

Producción primaria: Pesca artesanal de centolla, *Lithodes santolla*, y/o centollón, *Paralomis granulosa*, siendo la actividad desarrollada dentro de los límites de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, y la disposición final del producto obtenido en estado vivo.

### 3. REQUISITOS BASICO DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Los pescadores artesanales que aspiren a implementar este protocolo deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente y por la autoridad de contralor que corresponda. Todo requisito adicional, no contradecirá aquellos. Se deberá demostrar el cumplimiento de la normativa vigente con la documentación correspondiente.

### 4. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIALES

#### 4.1. ATRIBUTOS DE ORIGEN

La **centolla** (*Lithodes santolla*) es un crustáceo de aguas frías, propias de la región subantártica, siendo frecuente su presencia entre los 10 y 50 metros de profundidad (aunque puede llegar hasta los 700 metros de profundidad). El **centollón** (*Paralomis granulosa*) es una especie que coexiste con la centolla, caracterizándose por tener fibras musculares más cortas. Ambas son especies de gran longevidad, crecimiento lento y presencia permanente en la región.

# SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

## PROTOCOLO PARTICULAR PARA PESCA ARTESANAL DE CRUSTACEOS

Estas especies son una importante fuente de yodo, lo cual es beneficiosa para el metabolismo humano, regulando el nivel de energía y correcto funcionamiento de las células, regula el colesterol y ayuda a procesar los hidratos de carbono. A su vez tiene alto contenido en zinc que facilita la asimilación y almacenamiento de la insulina, ayuda en el proceso de crecimiento e interviene en el transporte de la vitamina A a la retina ocular.

### 4.2. ATRIBUTOS DE PRODUCCION PRIMARIA

**4.2.1 Área de Recolección:** Corresponde al sector argentino del Canal Beagle desde el límite oeste con la República de Chile hasta Punta Final al este, o aquella establecida en ley provincial o reglamentaciones vigente.

**4.2.2 Época de captura:** Desde el límite oeste con la República de Chile hasta el Frontón Gable se establece veda estacional para la captura con fines comerciales de la especie *Lithodes santolla*, desde el 1 de marzo hasta el 30 de junio, y para la especie *Paralomis granulosa* desde el 1 de noviembre de un año hasta el 28 de febrero del siguiente. Se seguirá este criterio salvo modificatorias a la Ley Provincial N° 931, en cuyo caso deberá respetarse la normativa vigente.

El período de veda no impide la comercialización de crustáceos vivos, ya sea en restaurant o plantas de proceso. Sólo podrán ser comercializados aquellos ejemplares que fueron capturados previo al inicio del período de veda, debiendo contar con la documentación y/o elementos necesarios que la normativa vigente contemple para garantizar la procedencia y el período de captura de los ejemplares a comercializar.

**4.2.3 Embarcación y personal embarcado:** Artesanales: eslora de 12 metros; potencia máxima para cualquier clase de motorización: 500 Kva. Cada pescador artesanal/permisionario no podrá superar un máximo de dos (2) embarcaciones afectadas a esta actividad, las que deberán contar con permisos independientes, y dar cumplimiento a las habilitaciones correspondientes de acuerdo a la normativa vigente. Se seguirán estos criterios salvo modificatorias a la Ley Provincial N° 931, en cuyo caso deberá respetarse la normativa vigente.

El personal embarcado deberá tener la titulación correspondiente al tipo de embarcación con la que operen y contar con los seguros respectivos.

**4.2.4 Arte de captura:** El único arte de captura permitido es la trampa o nasa, empleando líneas de hasta 10 trampas cada una. La apertura de malla para *Lithodes santolla* no podrá ser menor a 160 mm entre nudos y para la *Paralomis granulosa* 130 mm. Se seguirá este criterio salvo modificatorias a la Ley Provincial N° 931, en cuyo caso deberá respetarse la normativa vigente.

Se prohíbe el empleo de prácticas de pesca como la utilización de venenos y explosivos y otras de similar efecto destructivo.

Los pescadores deberán tender a utilizar materiales biodegradables en las trampas y tomar las medidas requeridas para reducir al mínimo la pérdida de artes de pesca, así como los efectos de la pesca fantasma.

**4.2.5 Esfuerzo de captura:** Para la categoría pesca artesanal, 2300 trampas, con un límite mínimo y máximo de 100 trampas por embarcación incluyendo en estos parámetros las artes de pesca para cada una de las especies. Se seguirá este criterio salvo modificatorias a la Ley Provincial N° 931, en cuyo caso deberá respetarse la normativa vigente.

**4.2.6 Capturas:** Se deberán devolver al mar todo ejemplar hembra y aquellos ejemplares (juveniles machos) que tengan medidas inferiores a las estipuladas por la normativa vigente. Al momento de la captura se deberá verificar el tamaño de los machos permitidos: Centolla (*Lithodes Santolla*): mínimo 12 cm de ancho de caparazón; y Centollón (*Paralomis Granulosa*): mínimo 8 cm de ancho de caparazón.

### 4.2.7 Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación a bordo de las capturas

- Se deberá considerar el uso de Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación a bordo de manera de no dañar aquellos ejemplares capturados como los que deben ser devueltos al mar. Se recomienda que el pescador devuelva al mar los ejemplares con el dispositivo adecuado que minimice su daño y pérdida de huevos, por ejemplo, rampa. Los pescadores deberán manipular las especies capturadas con precaución en la embarcación para el mejor aprovechamiento de las mismas, evitando daños físicos como golpes, aplastamientos, pisadas y magulladuras.

- Se deberá capacitar al personal de a bordo en técnicas adecuadas para el manejo de las capturas en cubierta y en el procedimiento para una adecuada preservación del producto pesquero en bodega o dispositivo similar.

# SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

## PROTOCOLO PARTICULAR PARA PESCA ARTESANAL DE CRUSTACEOS

- Siendo la Centolla y el Centollón especies capaces de sobrevivir fuera del agua, el pescador artesanal debe procurar la conservación a bordo, ya sea en bodegas, viveros o recipientes de acopio, que permitan mantener la captura a temperaturas menores a los 8°C, preservando la humedad de los ejemplares capturados y evitando la exposición directa a la luz solar y calor.
- Los lugares de acopio deberán estar limpios y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. En caso de utilizar recipientes de acopio, los mismos deberán ser de plástico, lisos, fáciles de limpiar, con drenaje de agua.
- La capacidad de acopio de crustáceos en el dispositivo seleccionado, deberá garantizar la preservación de la calidad del producto y el bienestar animal.
- Se debe evitar el transporte de otras mercancías que puedan transmitir olores y sabores extraños a los ejemplares capturados y transportados.
- Se recomienda que el pescador artesanal determine y documente un análisis de peligros y puntos críticos de control, y lo implemente para mantenerlos controlados. Los mismos serán referidos a la inocuidad (en potenciales peligros químicos, físicos y microbiológicos) y preservación de la calidad de los productos capturados. Se recomienda que el pescador artesanal defina la estrategia a aplicar para prevenir, reducir y/o eliminar cada peligro a niveles aceptables, mediante acciones preventivas.

### 4.2.8 Transporte:

**-Si el producto debe permanecer en espera antes de ser trasladado y entregado:** Debe ser mantenido en viveros, con agua de mar de calidad que asegure la supervivencia. La densidad del producto en los viveros deberá garantizar la preservación de la calidad e inocuidad del producto y el bienestar animal. Las aguas donde estén instalados los viveros no deben registrar valores de ningún contaminante por encima de los establecidos por las autoridades competentes.

#### **-Desde el fondeo o amarre (lugar de desembarco) hasta el destino final del producto pesquero:**

- El transporte donde se traslade el producto hasta la planta de procesamiento o restaurant deberá contar con los permisos correspondientes, debiendo reunir las condiciones higiénico-sanitarias correspondientes y estar libre de cualquier tipo de contaminación (física, química y/o biológica). Para garantizar el cumplimiento de este requisito, la limpieza de los vehículos de transporte deberá realizarse antes de la carga. La limpieza deberá incluir el lavado y desinfección. La limpieza realizada deberá quedar registrada.
- Se deberá utilizar recipientes plásticos que impidan la concentración de calor, mantengan la humedad, y eviten la exposición solar.
- Los recipientes deben haber sido previamente limpiados.
- Si se usara un sistema de recirculación, éste deberán tener el flujo adecuado de agua que permita su renovación total acorde a su volumen, teniendo una circulación que asegure la distribución adecuada de agua con el contenido de oxígeno adecuado (mínimo 75-80 %).
- Durante el tiempo de traslado deberá garantizarse la preservación de la calidad del producto y el bienestar animal.
- El producto debe llegar vivo, con signos vitales claramente observables: reacción ocular negativa a la luz, tono muscular en las patas, reflejo de cierre de la pinza al tacto y movimiento de las piezas.
- Queda prohibido transportar, conjuntamente con el producto, todo otro producto o sustancia que pueda producir un riesgo para la salud, tales como materiales radiactivos, tóxicos o infecciosos, materiales y sustancias corrosivas, etc. El producto, al momento del transporte, deberá estar protegido, en condiciones que impidan su contaminación y/o adulteración.
- Se recomienda entregar los crustáceos en plantas que cuenten con el sello de Calidad Certificada.

**4.2.9 Sistema de Trazabilidad.** El pescador artesanal deberá tener implementado un sistema de trazabilidad del producto que certifica, sistema capaz de trazar el producto obtenido desde su captura hasta entrega a procesamiento o venta. Para ello deberá establecer un sistema documental de control y registro de las capturas que garantice la trazabilidad de todo lo obtenido de acuerdo al presente protocolo.

**4.2.10 Medidas de contingencia.** El pescador artesanal deberá presentar medidas adecuadas ante casos de contingencia y comunicarla a sus empleados. De esta manera la empresa tendrá documentados las acciones alternativas al orden normal de la actividad, permitiendo el normal funcionamiento de la misma cuando ésta se viese afectada por un incidente interno o externo.

## 4.3 ATRIBUTOS GENERALES

# SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

## PROTOCOLO PARTICULAR PARA PESCA ARTESANAL DE CRUSTACEOS

**4.3.1 Protocolo de Limpieza y desinfección.** El pescador artesanal que cuente con embarcación y/o transporte de sustancias alimenticias propio deberá tener un protocolo en el cual conste el plan de limpieza y desinfección. En el mismo se deberá evaluar el nivel de riesgo de cada operación, de los diferentes tipos de superficies existentes y la elección de productos, métodos y utensilios para realizar la limpieza y desinfección. Las actividades periódicas que se realicen se deberán documentar en registros y se deberá designar un responsable. En el caso que la embarcación y/o transporte de sustancias alimenticias sea de tercero, el pescador artesanal deberá garantizar las condiciones indicadas precedentemente.

- **Limpieza y desinfección de la embarcación:** El pescador artesanal deberá preparar la embarcación para recibir las capturas. Incluye las superficies que entran en contacto directo con los productos de la pesca, así como las artes de pesca, cubierta, bodegas, viveros o recipientes de acopio. Éstos deben ser de materiales apropiados resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar; debiendo mantenerse en buen estado de conservación, limpieza y, en caso de que sea necesario, desinfectados, siguiendo el “procedimiento de limpieza y desinfección”.

La cubierta y lugares de acopio deben limpiarse al inicio y al final de cada día de operación. No debe tenerse en la embarcación restos del lance anterior. En ningún caso el cebo deberá estar en contacto con la captura.

La embarcación debe disponer de elementos necesarios para la limpieza y desinfección: agua, jabones, detergentes, soluciones desinfectantes, escobillas, baldes, escobas, recogedores, mangueras.

-**Control de compuestos tóxicos:** Debe evitarse contaminaciones de los crustáceos con el agua de sentina, lubricantes, grasas, humo u otras sustancias nocivas generadas o utilizadas en la embarcación. Los compuestos tóxicos y sustancias peligrosas se deben almacenar en una zona adecuada dentro de la embarcación, en lugar aislado e identificarlos correctamente para evitar la contaminación con los crustáceos. Nunca en las bodegas de la embarcación. Está prohibido arrojar combustibles, lubricantes, grasas o cualquier otra sustancia tóxica dentro y fuera de la embarcación

**4.3.2 Plan de Gestión de Residuos.** El pescador artesanal deberá implementar un sistema de gestión de residuos para todos aquellos residuos derivados de la actividad (exceptuando los de origen animal) que podrá comprender operaciones de almacenamiento, clasificación, transporte, tratamiento, recuperación y/o eliminación de los mismos.

Los pescadores artesanales deberán reducir al mínimo la cantidad de material que llevan a bordo, que podría transformarse en basura, aplicando prácticas de provisión adecuadas. La embarcación debe disponer de recipientes o envases con tapa para residuos y basura de fácil limpieza y evacuación.

Se recomienda que los pescadores artesanales tomen medidas para la reducción de sustancias peligrosas en las emisiones de gases de escape y/o contaminación de los motores.

Los residuos y desperdicios al llegar a tierra deben ser evacuados correctamente en contenedores adecuados, hasta su disposición final de acuerdo a lo establezcan las normas específicas.

**4.3.3 Auditoría Interna.** El pescador artesanal deberá implementar un sistema de auditoría interna anual. Si se encontrara alguna anomalía o desvío en cualquiera de los ámbitos de operación, se emitirá un informe describiendo el tipo de irregularidad, las posibles causas del desvío y el tratamiento que se le ha dado (medidas correctivas y preventivas).

**4.3.4 Libro de quejas y reclamos.** Se deberá contar con un Registro de Quejas y Reclamos, foliado, para dar ingreso a las quejas y/o reclamos recibidos por clientes, según la fecha de recepción. Se deberá evaluar las quejas y/o reclamos y decidir la acción correctiva a realizar. Se deberá supervisar que las acciones correctivas sean llevadas a cabo. Las acciones tomadas y su eficacia deberán ser documentadas. El mismo deberá estar disponible al momento de la auditoría, o en el momento que se lo requiera, para evaluar el cumplimiento de los requisitos anteriores.

**4.3.5 Plan de Higiene y Seguridad Laboral.** El pescador artesanal deberá tener un Plan de Higiene y Seguridad para el personal y los instructivos escritos para los distintos puestos de trabajo en donde se mencionen las acciones que se deberán llevar a cabo en caso de

# SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

## PROTOCOLO PARTICULAR PARA PESCA ARTESANAL DE CRUSTACEOS

emergencias que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia y de los trabajadores. Los instructivos deberán estar expuestos mediante carteles colocados en lugares estratégicos y con íconos fácilmente distinguibles, en el caso que sea factible.

**4.3.6 Capacitación.** Se debe contar con un Plan anual de Capacitaciones aprobado y vigente en materia de calidad, de acuerdo a un cronograma estipulado. El mismo debe incluir higiene y seguridad laboral, buenas prácticas de manipulación, técnicas de limpieza y desinfección y aquellas específicas relacionadas al Protocolo Particular y sector productivo en cuestión. Se debe acompañar el mismo por registros.

**4.3.7 Condiciones laborales.** El personal afectado a las operaciones de captura deberá estar bajo las normativas legales de empleo.

**4.3.8 Responsabilidad Social Empresaria (RSE).** En reconocimiento de su responsabilidad ante los impactos (positivos o negativos) que sus decisiones y actividades ocasionan, total o parcialmente, en la sociedad y/o el medio ambiente, la empresa deberá definir una política de RSE, con metas sociales, económicas y ambientales, medibles y/o cuantificables, en las que identifique e involucre a los individuos o grupos de personas que participan de manera directa y/o indirectamente en las operaciones de la empresa.

La política establecida deberá contribuir, mediante acciones y prácticas voluntarias, al desarrollo sostenible, favoreciendo y/o potenciando el acceso a derechos humanos (trabajo, alimentación, educación, salud, seguridad social); las prácticas laborales (desarrollo humano, formación, salud y seguridad de los trabajadores) que impliquen una calidad de vida elevada; el respeto por los consumidores (educación, práctica justa de marketing, salud y seguridad, reclamos y compensación, privacidad); la prosperidad con justicia social (competencia justa, derrame a la cadena de valor, respeto a los derechos de propiedad); el mantenimiento de la capacidad del ambiente en el que opera para conservar la diversidad y hacer uso sostenible de los recursos, disminuyendo la contaminación y colaborando con la mitigación al cambio climática; entre otras.

Esta política deberá ser revisada para mejorar de manera continua las acciones y prácticas en materia de RSE, propendiendo a su evaluación en términos de medición de impacto generado por la empresa. Las mejoras deberán ser sostenibles y escalables.

**4.3.9 Comunicación.** El pescador artesanal deberá transmitir por medio de la comunicación las prácticas adoptadas en cuanto a sustentabilidad ambiental, la responsabilidad social empresaria y las características del Sello de Calidad Certificada. El logo del Sello de Calidad y/o el confirme de auditoría deberá ser exhibido en el material de marketing y comunicación que se utilice.

### 4.3.10 Registro documental

El pescador artesanal deberá contar con la siguiente documentación disponible al momento de la inspección o cuando se le requiera:

- Documentos que acrediten el cumplimiento de la normativa vigente, entre ellos el permiso vigente de captura para el ejercicio de la actividad; registros productivos/partes de pesca (información concerniente a cantidad de trampas/líneas, ubicación, kilogramos/unidades de captura, entre otra); permiso de la embarcación, otorgado por la Prefectura Naval, con sus correspondientes actualizaciones; habilitación de transporte; libretas actualizadas del personal embarcado, con rangos de titulación; recibos de haberes del personal contratado; seguros del personal y embarcación.
- Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Preservación a bordo de las capturas.
- Plan de contingencias
- Protocolo de limpieza y desinfección y sus correspondientes registros (embarcación y transporte)
- Plan de Higiene y Seguridad Laboral y sus correspondientes instructivos.
- Plan de gestión de residuos
- Libro de quejas y reclamos
- Plan Anual de capacitaciones y sus correspondientes registros

Estos registros deberán estar documentados y archivados de modo tal que permitan una rápida y clara interpretación, y la revisión de los mismos se lleve a cabo de manera fluida para poder realizar la inspección/auditoría en los tiempos pautados.

# SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

## PROTOCOLO PARTICULAR PARA PESCA ARTESANAL DE CRUSTACEOS

### GLOSARIO

**PESCA ARTESANAL** La pesca artesanal presenta diferentes definiciones según el país que se considere, teniendo en cuenta generalmente variables como: tamaño de la embarcación; tamaño de la captura (tonelaje bruto) y/o tipo de arte de pesca utilizada para la labor; además de cuestiones vinculadas a tradiciones pesqueras y aspectos socio-económicos. Para la definición de este protocolo en particular, se tomará en consideración lo establecido por la Ley Provincial Nº 931 (y futuras modificatorias), artículo 7, que establece embarcaciones pesqueras artesanales a aquellas con un tamaño de eslora no mayor a los 12 metros y potencia máxima para cualquier clase de motorización de quinientos (500) kva. Cualquiera de los parámetros que excedan los indicados determinará la pérdida de la condición de artesanal a la embarcación y su permisionario. A los efectos del cumplimiento de los requisitos técnicos y de seguridad de la navegación, toda embarcación deberá contar con el permiso que a tal fin otorgará la Prefectura Naval Argentina. La determinación del tipo de artes de pesca permitido es considerada en el artículo Nº 6 de la mencionada ley. Se deja sentado que la ley citada se refiere a la pesca artesanal de centolla y centollón en el Canal Beagle.

**ESLORA:** Dimensión de un barco tomada a su largo, desde la proa hasta la popa.

**PESCA FANTASMA:** Capturas de especies que no son objeto de la pesca en cuestión.

**ARTE DE CAPTURA:** Conjunto de técnicas y equipos mediante las cuales, el hombre captura organismos del agua de los ríos, de los lagos y del mar.

**ESFUERZO DE CAPTURA:** Número de artes de pesca de un tipo específico utilizado en los caladeros (zonas donde se colocan las artes de pesca) en una unidad de tiempo determinada.

**PERSONAL EMBARCADO:** Personas de a bordo conforme a sus respectivos documentos de embarco destinados a atender todos los servicios de la embarcación.

**TRAZABILIDAD:** Sistema capaz de identificar el origen y destino de un producto. Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de las fases especificadas de su captura, producción, elaboración y distribución. La trazabilidad se basa en un conjunto de documentos que son los registros que están definidos en el sistema de trabajo de la empresa.

**BUENAS PRÁCTICAS:** Conjunto de medidas necesarias para obtener alimentos sanos e inoocuos, respetando el medio ambiente, la salud de los trabajadores y los consumidores.

**MEDIDAS DE CONTINGENCIA:** Se refiere a las acciones que se pueden llevar a cabo ante incontinencias por medio de un plan. El plan de contingencia, es un tipo de plan preventivo, predictivo y reactivo, que propone una serie de procedimientos alternativos al funcionamiento normal de una organización, cuando alguna de sus funciones usuales se ve perjudicada por una contingencia interna o externa.

# SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

## PROTOCOLO PARTICULAR PARA PESCA ARTESANAL DE CRUSTACEOS

### BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- FAO, “Código de Conducta para la Pesca Responsable”.
- Gonzalez Raul y Caille Guillermo. “Los Códigos de Buenas Prácticas pesqueras y la pesca responsable. Antecedentes, objetivos y Lineamientos para la Zona Costera Patagónica Argentina”.
- Ley provincial Nº 55, “Medio Ambiente” Sanción: 02 de Diciembre de 1992; Promulgación: 22/12/92 D.P. Nº 2327; Publicación: B.O.P. 30/12/92
- Ley provincial Nº 244, “LEY DE PESCA”. Sanción: 17 de Agosto de 1995; Promulgación: 05/09/95. D.P. Nº 1591; Publicación: B.O.P. 08/09/95.
- Ley provincial Nº 931, “Recursos naturales: Captura de Lithodes Santolla (Centolla) Y PAralomis Granulosa (centollón). Regulación en aguas del canal Beagle de jurisdicción provincial.” Ushuaia, 19 de diciembre de 2012. (Boletín oficial, 08 de mayo del 2013)
- Mastrocello Miguel. “La economía del fin del mundo. Configuración, evolución y perspectivas económicas de Tierra del Fuego”.