

## ¿Por qué debería de importarte?

Mientras que en Belice estamos mejor que en algunos otros países, nuestras capturas de peces ha disminuido en las últimas décadas y la mayoría de las grandes peces (> 40 cm o > 15.8 pulgadas) se han ido.

El Departamento de Pesca de Belice ha puesto en marcha temporadas y límites de tamaño para muchas especies comerciales.

Protegiendo nuestros stocks silvestres pesqueros, aumentamos la producción de mariscos, conservamos nuestros ecosistemas marinos y protegemos el planeta.

## Eres lo que comes

El mercurio es una neurotoxina. Se bioacumula en los peces. Algunas especies de mayor tamaño, como el tiburón, muestran niveles más altos de mercurio. Pequeñas pruebas de mercurio en pescado se han realizado en Belice. El tiburón se usa en delicias locales como empanadas. Por lo tanto, debe siempre preguntar qué pescado está comiendo. Si estás embarazada, ten cuidado con el consumo de pescado.

### Redes de enmalle

Se están realizando esfuerzos para eliminar las redes de enmalle. Hasta entonces, las restricciones en cuanto a dónde se pueden colocar y sobre el tamaño de la luz de malla, debe acudir al [www.fisheries.gov.bz](http://www.fisheries.gov.bz). Las redes de enmalle causan capturas indiscriminadas o secundarias, las cual es son insostenibles y perjudiciales para el ecosistema.

## Tú puedes hacer la DIFERENCIA

Si conoces las temporadas apropiadas de los mariscos en Belice estarás mejor preparado para hacer decisiones en el restaurante o en tu viaje de pesca.

Al asegurarte que tus guías y restaurantes locales cumplan con las leyes de pesca de Belice, tú estás ayudando a proteger las especies de mariscos comerciales para las generaciones futuras.

Estamos haciendo progresos en las opciones de mari-cultura, pero nunca podrán reemplazar las poblaciones naturales.

[www.fisheries.gov.bz](http://www.fisheries.gov.bz)  
[www.agriculture.gov.bz](http://www.agriculture.gov.bz)  
[www.fragmentsofhope.org](http://www.fragmentsofhope.org)  
[www.healthyreefs.org](http://www.healthyreefs.org)  
<http://www.seafoodwatch.org/>



FRAGMENTS  
of HOPE

# GUÍA DE MARISCOS para BELICE



Versión 2. July 2016

## Totalmente Prohibidos

- > Corales
- > Todos los Peces Perico
- > Lancero espina amarilla
- > Lancero franja blanca
- > Lancero rayado
- > Palometa
- > Sábalo
- > Macabí
- > Tortuga marinas  
(todas las especies)
- > Ballenas y tiburones gata
- > Todos los mamíferos marinos
- > Cocodrilos
- > Caracol en cubitos
- > Langosta en cubitos

## No Coma en Temporada Cerrada

\* Las temporadas pueden terminar antes de tiempo si se cumple la cuota. Siempre revise con las autoridades locales

\* **Caracol** (1 de julio a 30 de septiembre)  
longitud de la concha > 7 pulgadas/ Carne totalmente limpia > 2.75 oz./ Limpia en el mercado 3,0 oz

**Langosta** (14 de febrero a 15 de junio)  
Longitud de cola > 3 pulgadas/ Peso de cola > 4 oz

**Mero de Nassau** (1 de diciembre a marzo 31)  
Sólo debe ser de 20-30 pulgadas. Deben ser desembarcados enteros (no filete)

**Camarón silvestre** (14 de Julio hasta 14 de Marzo) Disponible en temporada, camarón de cultivo durante todo el año

**Hicatee** (1 de Mayo a 31 de mayo)  
Las hembras deben ser de 15 a 17 pulgadas. Tres por persona. Cinco por vehículo.

**Pepino de mar** (1 de julio a 31 de diciembre)

**West Indian Top Shell . Buccino** (1 de enero al 30 de septiembre) Diámetro > 2,44 pulgadas

**Tiburones** (1 de agosto al 31 de octubre)  
Debe desembarcar con las aletas adheridas

## Coma Siempre Libre de Culpa

### PEZ LEÓN

El pez león es una especie invasora. Se alimenta de nuestros peces comerciales y no tiene depredadores naturales aquí en el Caribe y el mejor método de control es matarlo y comerlo! Es sano, delicioso, y se puede comer todo o en filete. Su sabor es como mero o boquinete. Tiene espinas muy venenosas, pero con una tijera se las quita fácilmente.



[eatdalion.bz](http://eatdalion.bz) - Consejos para la captura y para cocinarlo.

## Leyes Especiales y Permisos

**Los pescadores** deben tener una licencia válida. Debe ser ciudadano o residente permanente de Belice.

**Pepino de mar** requiere licencia especial.

**Los tiburones** requieren una licencia especial.

**West Indian Top Shell. Buccino** requiere una licencia especial.

**Filete de pescado** debe tener parche de piel a la izquierda de 2 pulgadas por 1 pulgada.

La captura de cualquier marisco usando SCUBA es ilegal.