

Pinto Lake Bass Boat Inspection Protocol

Bass boats have internal plumbing fixtures (such as bilges and live wells) that have the potential to hold water and microscopic Zebra/Quagga mussel veligers (the larval form). In order to protect Pinto Lake, these fixtures must be chemically treated and physically isolated from any contact with lake water. The City worked with the Department of Fish and Game and the Pajaro Rod and Gun Club to develop the following procedure. **This procedure is mandatory for all bass boats using Pinto Lake.**



1. All boats must pass the standard boat inspection.
2. All through hull openings must be sealed with expansive hull plugs or similar 100% water-tight fittings.
3. One (1) gallon of **unopened** white vinegar* (supplied by the boater) will be poured into the live well (*by the boater and witnessed by Pinto staff*). The live well pump will be switched on. A gurgling sound will confirm the vinegar has reached the pump intake. *More vinegar may be needed for some live wells.*
4. *At least* one (1) gallon of **unopened** white vinegar* (supplied by the boater) will be poured into the bilge (*by the boater and witnessed by Pinto staff*). The bilge pump will be switched on. A gurgling sound will confirm the vinegar has reached the pump intake. *More vinegar may be needed.*
5. pH paper will be used by Pinto staff to detect the presence of any seepage past the hull plugs. If the pH paper shows any seepage, the boat will have failed the inspection and cannot be launched that day.
6. The hull plugs and vinegar will stay in the boat while it is at the lake. Prior to leaving the City Park, the vinegar can be dumped in the RV septage receiving station. (*Do not dump contents into the lake, onto the street or into any stormdrain.*)



****White vinegar must contain at least 5% acetic acid and have a pH of less than 3.0.***

Protocolo del Lago Pinto para botes pesqueros de lubina

Los botes de pesca de lubina tienen sistemas de drenaje internos (como cavas y espacios que almacenan agua) que pueden contener agua y larva microscópica de los mejillones Zebra/Quagga. Para proteger el Lago Pinto, estos sistemas tienen que ser tratados con químicos y ser aislados del contacto con el agua del lago. La ciudad ha trabajado con el Departamento de Caza y Pesca y el club de *Rod and Gun* de Pájaro para desarrollar el siguiente protocolo. **Este es un procedimiento obligatorio para todos los botes de pesca de lubina que deseen usar el Lago Pinto.**



1. Todos los botes deben pasar la inspección estándar de botes.
2. Todos los huecos del casco del bote deben ser completamente sellados con tapones expansibles o un material similar que selle la entrada del agua al 100%.
3. Un (1) galón de vinagre blanco* (traído por el cliente) **que no haya sido abierto** se vaciará dentro del sistema de drenaje (*por el cliente y en presencia del personal del Lago Pinto*). Se prenderá el sistema de drenaje. Se confirmará que el vinagre ha llegado adentro del sistema de drenaje al escucharlo borbotear. *Es posible que se necesite más vinagre para algunos sistemas.*
4. *Por lo menos* un (1) galón de vinagre blanco* (traído por el cliente) **sido abierto** se vaciará dentro de la bomba de sentina (*por el cliente y en presencia del personal del Lago Pinto*). Se prenderá la bomba de sentina. Se confirmará que el vinagre ha llegado adentro de la bomba de sentina al escucharlo borbotear. *Es posible que se necesite más vinagre para algunos sistemas.*
5. El personal del Lago Pinto utilizará papel verificador de pH para detectar si el vinagre ha pasado a través de los tapones del casco. Si el papel de pH demuestra que el vinagre está circulando, el bote no pasará la inspección y no podrá ser usado en el lago ese día.
6. Los tapones en el casco y el vinagre deben permanecer puestos en su lugar durante la permanencia del bote dentro del Lago. Antes de abandonar el Parque de la ciudad el vinagre puede ser descartado en la estación séptica de las casas móviles. (*No deseche estos contenidos en el lago, en la calle o adentro del alcantarillado de la calle.*)



****Vinagre blanco debe contener por lo menos 5% de ácido acético y debe tener un pH de menos de 3.0.***