

Las costas de Matalascañas y Doñana se reabren al marisqueo de coquinas tras desaparecer las biotoxinas que las afectaban

Noticias

La Consejería de Agricultura recuerda que el resto de las zonas de producción afectadas continúan cerradas para garantizar la salud pública de los consumidores

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural confirma que, tras los últimos análisis realizados por el laboratorio de la Junta de Andalucía, **se abrirán al marisqueo de coquinas las zonas de producción 10 y 11 de la costa onubense, que se corresponden con Matalascañas y Doñana, tras constatarse la desaparición de biotoxinas en ambas.**

No obstante, y debido a que el **resto de zonas productoras siguen afectadas por la presencia de biotoxinas**, la Consejería recuerda que permanecerán cerradas por motivos sanitarios mientras no desaparezcan en su totalidad, para garantizar la salud pública de los consumidores.

La presencia de biotoxinas fue detectada por la Consejería en el marco del control y seguimiento continuo que realiza de las zonas de producción, coincidiendo este episodio con la veda biológica decretada por la Administración para el periodo del 20 de abril al 18 de mayo. Esa situación de contaminación por biotoxinas se ha mantenido en el tiempo una vez finalizado el periodo de veda.

Desde el Gobierno andaluz se apela a la responsabilidad del sector marisquero para que cumpla con la normativa en vigor que establece el cierre de los caladeros cuando se registra una alta concentración de biotoxinas en los moluscos.

La Junta de Andalucía es sensible a la preocupación de este sector, que se ha visto afectado por un episodio de contaminación, producido durante el periodo de veda de la coquina y que continúa en la actualidad y, por tanto, no permite a los mariscadores faenar a pesar de que haya concluido la parada biológica de esta especie.

La Consejería recuerda que el marisqueo sin licencia está prohibido en cualquier momento y conlleva una sanción de carácter grave, medida que en el caso de realizar esta actividad en una zona de producción cerrada por motivo sanitario se eleva a la consideración de muy grave. Las sanciones por el incumplimiento de estas prohibiciones pueden oscilar entre los 301 y los 60.000 euros para las personas que capturen moluscos bivalvos sin autorización (sanciones graves) y entre los 60.001 y 300.000 euros para quienes desarrollen esta actividad en un caladero cerrado por presencia de toxinas (sanción muy grave).

Desde la Administración autonómica se hace hincapié en el riesgo que el consumo de estas capturas podría suponer para la salud pública y se advierte de que velará por el cumplimiento de la normativa aplicando la máxima sanción a aquellas personas que capturen moluscos bivalvos en una zona cerrada por presencia de biotoxinas.

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural