

## Los mariscadores coquina pueden faenar en el litoral de Huelva después de 5 meses

### Noticias

Los beneficiarios de esta situación son unos 400 mariscadores de Nueva Umbría, Doñana, Villamanrique y Pilas que tienen licencia para faenar en la costa de Huelva.

El litoral onubense permanece desde ayer abierto en su totalidad para el marisqueo de coquina, algo que no sucedía desde que el sector concluyera su parada biológica el pasado 18 de mayo, hace unos cinco meses y medio.

La apertura íntegra del litoral se ha producido después de que hoy la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural haya autorizado el marisqueo en las zonas de producción de la coquina de Isla Canela y la Desembocadura del Piedras después de que los continuos análisis que realiza el Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros de Cartaya hayan constatado la desaparición de la biotoxina DSP.

Esto supone la ausencia de riesgos para la salud por el consumo de bivalvos procedentes de estas aguas, quedando, por tanto, permitida de nuevo la captura y comercialización de esta especie, de especial interés económico para la provincia de Huelva, así como de las almejas chocha y fina, el berberecho, el busano, la cañaílla, la clicca, el longueirón y la navaja-muerto.

Con esta medida, en estos momentos, queda abierta al marisqueo el conjunto de la costa de Huelva en su totalidad, que se concreta, en lo que a la coquina se refiere, en las zonas de producción de Isla Canela, la Barra del Terrón, la Desembocadura del Piedras, Punta Umbría, Mazagón, Matalascañas y la Zona Marítima de Doñana.

Esta situación supone un respiro para un sector que llevaba prácticamente siete meses de inactividad por los continuos cierres parciales y totales del caladero, un hecho que ha llevado a la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural a concederles ayudas por inactividad sobrevenida.

No sucede lo mismo con la chirla, cuya captura y comercialización está prohibida en la actualidad en los enclaves de Isla Canela y la Barra del Terrón a causa de la presencia en estos bivalvos de la biotoxina DSP.

Esta situación, como es habitual, se mantendrá hasta que la permanente toma de muestras y los análisis posteriores tanto de los moluscos como del agua por parte del Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros de Cartaya certifiquen que no hay peligro alguno para la ciudadanía por la ingesta de bivalvos procedentes de estos espacios.

Redacción