

Cierre total del litoral onubense al marisqueo de coquinas por la presencia de toxinas



Noticias

La prohibición se ha decretado después de la aparición de la biotoxina DSP entre los días 14 y 16 de abril

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural ha cerrado al marisqueo las **zonas de producción de la coquina de todo el litoral onubense**, lo que impide la captura y comercialización de la especie, al detectarse presencia de biotoxinas.

Según ha informado la Junta, la medida se ha tomado después de que los análisis que realiza el Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros de Cartaya hayan constatado la presencia de la biotoxina DSP en los ejemplares de esta especie en todos los puntos de la costa de Huelva y, en consecuencia, la existencia de riesgos para la salud por su consumo. La nota recuerda que no está permitida la captura y comercialización de la coquina en las aguas de Isla Canela, la Barra del Terrón, la Desembocadura del Piedras, Punta Umbría, Mazagón, Matalascañas y la Zona Marítima de Doñana.

La prohibición se ha decretado después de la aparición de la biotoxina DSP entre los días 14 y 16 de abril.

Sí se puede extraer, en cambio, la chirla en la zona de producción de Isla Canela (no en el resto de enclaves) y de igual modo, la actividad marisquera cuenta con luz verde en los puntos de las Marismas del Guadiana-Carreras, el río Carreras y las Marismas del Piedras.

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural recuerda, en este sentido, que el cierre preventivo de los caladeros cuando se detectan valores superiores a los establecidos legalmente se enmarca dentro del Programa de Control y Seguimiento de las Condiciones Sanitarias en las Zonas de Producción de moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos del litoral andaluz.

Redacción