

Luz verde al marisqueo de la coquina y la chirla en la zona de producción de la Barra del Terrón

Noticias

La apertura se ha decretado 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

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha dado luz verde a la captura y comercialización de la coquina y la chirla, así como de otras especies como la almeja chocha, el busano, la cañaílla, el longueirón y la navaja-muerto, en la zona de producción de la Barra del Terrón.

La apertura se ha decretado 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 en los ejemplares de estos bivalvos en este punto del litoral onubense y, por consiguiente, la ausencia de riesgos para la salud por su consumo, ha informado la Junta en una nota.

Con esta medida, el sector de la coquina tiene vía libre para faenar en estos instantes en la Barra del Terrón y en la zona marítima de Doñana. El resto del caladero de esta especie --Isla Canela, Desembocadura del Piedras, Punta Umbría, Mazagón y Matalascañas-- permanece cerrado a causa de la presencia de la biotoxina DSP. Con un mayor margen de maniobra cuentan los profesionales de la chirla, que pueden desarrollar su actividad, además de en los dos espacios abiertos para la coquina, en Isla Canela y Punta Umbría.

Junto a estos enclaves, también está permitido el marisqueo en las zonas de producción del río Guadiana, las Marismas del Guadiana-Carreras, el río Carreras y las Marismas del Piedras, donde se extraen desde las almejas babosa, fina y japonesa hasta el berberecho, el busano, la cañaílla, el longueirón o la navaja-muerto. Del mismo modo, sigue autorizada desde el pasado 27 de julio la captura y comercialización de mejillón en las aguas de Isla Cristina.

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. El objetivo es la protección de la salud pública y garantizar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

En la misma línea, desde este departamento de la Junta de Andalucía se incide en que el marisqueo sin licencia está prohibido en cualquier momento y conlleva una sanción de carácter "grave", calificación que en el caso de que la actividad se desarrolle en una zona de producción cerrada por motivos sanitarios se eleva a "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 los 300.000 euros para quienes desarrollen esta actividad en un caladero cerrado por la presencia de toxinas (sanción muy grave).

Europa Press