Los mariscadores de coquina de Huelva amplían su zona de actividad tras la ausencia de toxinas

Noticias
Los análisis confirman que estos bivalvos ya no están afectados por DSP en este punto del litoral onubense.

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural ha dado luz verde a la captura y comercialización de la coquina en la zona de producción de Mazagón (Huelva) tras constatarse la desaparición de la biotoxina DSP, una autorización que también afecta a aquellos que capturan chirla.

Los continuos análisis que realiza el Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros de Cartaya (Huelva) han confirmado que estos bivalvos ya no están afectados por DSP en este punto del litoral onubense y, por consiguiente, la ausencia de riesgos para la salud por su consumo.

Con esta medida, ha informado la administración autonómica en un comunicado, el sector de la coquina tiene vía libre para faenar en la Barra del Terrón, Mazagón y en la zona marítima de Doñana.

El resto del caladero de esta especie (Isla Canela, Desembocadura del Piedras, Punta Umbría 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 también pueden desarrollar su actividad, además de en los tres 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 de 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 longueirón o la navaja-muergo.

Del mismo modo, no está autorizada la captura y comercialización de bivalvos de las aguas del río Guadiana, por E. Coli; ni de Isla Canela (salvo la chirla), la Desembocadura del Piedras, Punta Umbría (salvo la chirla), Matalascañas e Isla Cristina, a causa de la DSP.

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.

Redacción