

## **Los mariscadores onubenses suman una nueva zona a su actividad tras desaparecer la biotoxina DSP**

### Noticias

La decisión se ha tomado 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

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural ha abierto a la captura y comercialización de la coquina la zona de producción de Punta Umbría (Huelva), por lo que la actividad está permitida, en estos momentos, en un 80 por ciento del caladero onubense.

La decisión se ha tomado 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 la ausencia de riesgos para la salud por su consumo, ha informado la Junta en un comunicado.

Con esta medida, el sector de la coquina tiene vía libre para faenar en estos instantes, además de en las aguas de Punta Umbría, en las de la Barra del Terrón, Mazagón, Matalascañas y la zona marítima de Doñana.

De este modo, del caladero de esta especie sólo se encuentran cerradas a causa de la presencia de la biotoxina DSP los puntos de Isla Canela y la Desembocadura del Piedras.

Con un margen aún mayor de maniobra cuentan los profesionales de la chirla, que pueden desarrollar su actividad en la Barra del Terrón, Punta Umbría, Mazagón, Matalascañas y Zona Marítima de Doñana, equivalente a todas las zonas de producción de esta especie de alto interés comercial salvo en Isla Canela (desde el pasado 23 de septiembre).

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural ha recordado 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 ha insistido 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".

Redacción