

Doñana reabierta al marisqueo tras restablecerse niveles de fitoplancton

Noticias

La presencia de fitoplancton tóxico en los bivalvos es un proceso natural y los mismos animales lo eliminan progresivamente de su organismo.

La zona marítima de Doñana vuelve a estar abierta a la captura y comercialización de moluscos bivalvos después de que el pasado 24 de septiembre se cerrara por registrar elevados niveles de fitoplancton tóxico.

La apertura se ha producido a raíz de los resultados de los análisis que realiza de forma continua el Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros de la Junta de Andalucía, tanto de las aguas como de los animales, para comprobar si su ingestión es nociva para la salud y garantizar la calidad sanitaria del molusco de la costa de Huelva, según ha informado la Junta de Andalucía.

Concretamente, en la zona de Doñana se producen coquinas, chirlas, almejas chochas y longueirones.

Respecto al resto de las áreas de producción del litoral onubense, la mayoría de ellas se encuentran abiertas a la captura y comercialización reguladas de moluscos bivalvos, de forma que sólo se prohíbe mariscar almejas y berberechos en el río Carreras también por fitoplancton tóxico, longueirones en la desembocadura del Piedras por toxinas DSP y berberechos en el río Guadiana por bacterias coliformes.

La Delegación Provincial de Agricultura y Pesca levantará las prohibiciones en cuanto los análisis del Laboratorio de Control de Calidad revelen que los bivalvos se encuentren en perfectas condiciones.

Por otro lado, se encuentran en periodo de veda para la regeneración de las especies la almeja babosa o madreameja y el pirulo.

Redacción