

La depuradora de Ayamonte capacitada para limpiar las coquinas contaminadas

Noticias

Se prevé que siempre que haya un cierre por toxinas de las zonas de pesca de Huelva, serán enviados a la depuradora para comprobar si con este sistema se limpian.

La empresa gestora de la depuradora de Ayamonte (Huelva), donde se realizarán contraanálisis a coquinas infectadas con toxinas DSP, ha asegurado que las instalaciones están capacitadas para eliminar la toxina y hacer que los moluscos puedan ser comercializados.

El gerente de la depuradora, Javier Gertrudix, ha defendido que la depuradora ayamontina "cuenta todas las autorizaciones y hemos sido hasta hace poco la única empresa de comercialización de moluscos del Registro Especial Alimentario de Andalucía, que hasta llamábamos la atención por ello, y tenemos todos los permisos sanitarios, de comercialización, distribución o primera venta".

Gertrudix ha rechazado las dudas que la pasada semana vertió sobre esta posibilidad la delegada de Agricultura y Pesca en Huelva, Esperanza Cortés, que señaló que "nosotros tenemos que hacer caso a un laboratorio regulado y referenciado por la Unión Europea".

En este sentido Gertrudix ha dicho: "no se puede afirmar algo así gratuitamente, porque ella no es técnico y entendemos que pueda cometer alguna equivocación al hablar sobre el tema".

El gerente de la depuradora ha enumerado algunas de las acciones que este laboratorio ha realizado, como eliminar una serie de bacterias de moluscos y ha precisado que "no se han eliminado toxinas, pero vamos a hacerlo, no nos importa poner los medios, la electricidad y lo que haga falta".

Preguntado por el motivo de que hasta el momento no hayan accedido a realizar este tipo de trabajos, ha explicado que "vengo pidiendo la autorización de depuración de múltiples formas desde que empezamos a trabajar en 2007", sin que hasta el momento se le haya concedido.

De esta forma, se prevé que siempre que haya un cierre por toxinas de las zonas de pesca de Huelva, los pescadores capturen unos diez kilos de moluscos, que serán enviados a la depuradora para comprobar si con este sistema se limpian y pueden ser consumidos con normalidad.

Redacción