Reabierto el marisqueo de mejillones en parte costa Huelva tras nueve meses

Noticias

La decisión se ha tomado a raíz de los análisis que realiza de forma continua el Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros de la Junta de Andalucía.

La Delegación de Agricultura y Pesca ha levantado la prohibición de capturar y comercializar mejillones en Isla Cristina (Huelva), zona de producción que estaba cerrada al marisqueo de esta especie desde enero de este año, y tras comprobar que los parámetros de los moluscos han vuelto a la normalidad.

La decisión se ha tomado a raíz 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 garantizar la calidad sanitaria del molusco de la costa de Huelva, según ha informado la administración autonómica.

Respecto al resto de las áreas de producción del litoral onubense, la mayor parte de ellas se encuentran abiertas al marisqueo regulado de todas las especies, de modo que solo se prohíbe la captura de busanos, cañaíllas y longueirones en la desembocadura del Piedras por toxinas DSP.

En estos momentos solo se encuentran en periodo de veda el pirulo y la almeja babosa.

El seguimiento del estado de los moluscos de la costa onubense se enmarca en el Programa de Control y Seguimiento de las Condiciones Sanitarias en las Zonas de Producción de moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos del litoral andaluz, que realiza la Consejería de Agricultura y Pesca.

Está dirigido a la protección de la salud pública y a garantizar la calidad sanitaria de los productos recolectados, permitiendo la adopción de medidas preventivas cuando se detectan valores superiores a los establecidos legalmente.

Para ello, dispone de un complejo sistema de control sanitario, que incluye muestreos tanto del agua como de los moluscos.

Redacción