

Los mariscadores de Doñana retoman la captura de chirlos tras la desaparición de biotoxinas



Noticias

Sólo permanece prohibida la captura y comercialización de la chirlo procedente del enclave de Mazagón

Los mariscadores de la zona marítima de Doñana en Huelva pueden volver a capturar y comercializar chirlos, después de que la Delegación de Agricultura y Pesca haya **abierto al marisqueo de esta especie este área y la de Matalascañas tras desaparecer los niveles de biotoxinas DSP.**

La decisión se toma después de que los continuos análisis que realiza el Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros de Cartaya hayan constatado que los **ejemplares están libres de DSP en ambos enclaves del litoral onubense** y, en consecuencia, la ausencia de riesgos para la salud por su consumo.

Según ha informado la administración autonómica, al permitirse también la actividad marisquera de esta especie en Isla Canela, la Barra del Terrón y Punta Umbría, sólo permanece prohibida, en la actualidad, la captura y comercialización de la chirlo procedente del enclave de Mazagón.

En el caso de la coquina no está permitida su extracción, a causa de la biotoxina DSP, en las aguas de Mazagón, Matalascañas y la zona marítima de Doñana, pero sí en los enclaves de Isla Canela, la Barra del Terrón, la Desembocadura del Piedras y Punta Umbría.

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, dirigido a la protección de la salud pública y a garantizar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

Redacción