

Cerrado en Matalascañas parte del caladero de la chirla al estar afectada por bacterias

Noticias

La presencia de estas bacterias en estos bivalvos desaconseja el consumo de la especie.

La Delegación de Agricultura y Pesca en Huelva ha decretado la prohibición de captura y comercialización de la chirla en la zona de producción de Matalascañas tras los resultados de los análisis practicados a estos moluscos, que han determinado la presencia de bacterias coliformes (E. Coli).

La presencia de estas bacterias en estos bivalvos desaconseja el consumo de la especie, según ha informado la administración.

La Junta de Andalucía levantará la prohibición de mariscar chirlas en Matalascañas en cuanto los análisis del Laboratorio de Control de Calidad revelen que se encuentran en perfectas condiciones.

Esto supone un nuevo revés al sector de la chirla en el Golfo de Cádiz, que hasta la semana pasada ha estado más de dos meses parado por falta de rentabilidad y reclama a la Junta de Andalucía una serie de reivindicaciones que consideran "básicas" para garantizar el futuro de las más de 100 embarcaciones de draga hidráulica que se dedican a la captura de este molusco.

Entre ellas se encuentran la disminución de la talla mínima de captura de 25 a 24 milímetros, la ampliación del horario de pesca o la apertura de los caladeros de la zona del Levante, que afectan principalmente a Doñana.