



La Guardia Civil interviene una gran cantidad de pescado de talla no reglamentaria y de moluscos bivalvos vivos

- Las aprehensiones se llevaron a cabo en la localidad costera de Isla Cristina y en la Autovía A-49 (Sevilla-Portugal)
- La captura de algunas las especies de moluscos Bivalvos se encuentra en veda en determinadas zonas de la costa por contener la toxina DSP y otras por veda biológica

Huelva 12 de julio de 2016. La Guardia Civil ha intervenido 90 kg. de merluza de talla inferior a la autorizada, 36 kg. de filigrana (Chanquetes) y 113 kg. de moluscos bivalvos vivos, entre ellos coquinas, chirlas, longuerones, ostiones y almejas, cuya captura está cerrada por veda en algunas zonas costeras, proponiendo para sanción a las seis personas a los cuales les fueron intervenidos por diversas infracciones a la normativa de pesca marítima.

Los diferentes Dispositivos se han llevado a cabo por efectivos del Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil (**Seprona**), dentro de los servicios que se realizan para la **Lucha Contra el Comercio y Venta Ilegal de Pescado Inmaduro**, ya que debido a la gran afluencia de turistas a los lugares costeros, este tipo de actividad ilícita aumenta.

En el transcurso del Operativo, los agentes al proceder a identificar al conductor de un turismo y verificar la carga que transportaba en la localidad de Isla Cristina, localizaron en el maletero 8 cajas de corcho que contenían 48 kg. de merluza de talla inferior a la autorizada que no cumplía

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

CORREO ELECTRÓNICO

h-cmd-huelva-opc@guardiacivil.org



Nota de prensa

con los requisitos de talla mínima de 27 mm. fijado para las capturas en el Golfo de Cádiz.

Igualmente a otro conductor interceptado en la autovía A-49 (Sevilla-Portugal) les fueron incautadas 7 cajas de corcho con 42 kg. de merluza inmadura, así como 6 cajas con 36 kg. de filigrana (conocidos como chanquetes) cuya pesca está totalmente prohibida ya que a los peces no se les permite crecer y llegar a reproducirse lo que podrían llegar a ser miles de pescados adultos.

Además en ambos casos el transporte era realizado sin ningún tipo de refrigeración que garantice la cadena de frío que este tipo de producto precisa para su conservación, ya que se trataba de turismos no isoterma, los envases carecían de etiquetas identificativas y de documentos de trazabilidad que garantizan el origen de la mercancía, por lo que se confeccionaron las correspondientes actas de infracción y se procedió a dar aviso a la Inspección Pesquera que intervino la mercancía quedando a disposición del Delegado Territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de Huelva.

El pescado intervenido, una vez que se le realizan los controles sanitarios que garantizan su consumo, son donados a organizaciones benéficas o comedores sociales.

El segundo de los Dispositivos se desarrolló en la localidad de Isla Cristina por agentes del Seprona junto con efectivos de Policía Local de Isla Cristina, en las proximidades del mercado de abastos de la localidad, con el fin de detectar la presencia de vendedores ambulantes que se dedican a la venta de moluscos bivalvos vivos careciendo de autorización.

En el transcurso de Operativo conjunto se confeccionaron diferentes actas de denuncias a cuatro personas por no tener permiso para la venta de moluscos, por carecer de todo tipo de documentación de la mercancía y ser de talla inferior a la autorizada.

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

CORREO ELECTRÓNICO

h-cmd-huelva-opc@guardiacivil.org

C/ Guadalcanal,
1
21002 HUELVA
959 24 19 00
(ext. 285)



Nota de prensa

Además se da la posibilidad de que la mercancía decomisada pueda haber sido capturada en época de veda por la existencia de la toxina DSP en algunas zonas de la costa o bien por estar en veda biológica.

Se han intervenido un total de 113 kg. de moluscos bivalvos vivos que ha sido devueltos al mar.

La pesca y el consumo de pescado de talla inferior a la reglamentaria afecta gravemente al sostenimiento de los caladeros y al futuro del sector pesquero.

Además se deben respetar las temporadas de veda biológica para que los moluscos puedan reproducirse.

El consumidor como medida preventiva debe comprar moluscos que hayan sido capturados en zonas de cultivo controladas, que estén perfectamente etiquetados y con garantía sanitaria. Tampoco se deben consumir moluscos capturados por nosotros mismos, ni a vendedores ambulantes. Recordamos que la cocción no elimina la Toxina DSP y según las Autoridades Sanitarias pueden llegar a provocarnos fuertes diarreas, con el consiguiente riesgo para nuestra salud.

Para más información, pueden dirigirse a la Oficina Periférica de Comunicación de la Guardia Civil de Huelva, en el teléfono 959 241 900 (Ext. 285)

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

CORREO ELECTRÓNICO

h-cmd-huelva-opc@guardiacivil.org