



UKITUTAKO ESPEZIEAK

- **Ostra** (*Ostrea edulis*, *Crassostrea angulata* y *Crassostrea gigas*).
- **Datil** (*Pharus legumen*, *solen marginatus*, *Ensis ensis* y *Ensis siliqua*).
- **Berberetxo** (*Cerastoderma edule* o *Cardium edulis*).
- **Muxila** (*Venerupis pullastra*, *Ruditapes* o *Tapes pullastra*, *Venerupis decussata*, *Ruditapes* o *Tapes decussata*, *Venerupis semidecussata*, *Tapes semidecussata* o *Ruditapes philippinarum*, *Venerupis aurea* y *Venerupis rhomboides*).
- **Txirla** (*Venus striatula* y *Chamelea gallina*).
- **Muskuilua** (*Mytilus edulis* eta *Mytilus galloprovincialis*)

ESPECIES AFECTADAS

- **Ostra** (*Ostrea edulis*, *Crassostrea angulata* y *Crassostrea gigas*).
- **Navaja** (*Pharus legumen*, *solen marginatus*, *Ensis ensis* y *Ensis siliqua*).
- **Berberecho** (*Cerastoderma edule* o *Cardium edulis*).
- **Almeja** (*Venerupis pullastra*, *Ruditapes* o *Tapes pullastra*, *Venerupis decussata*, *Ruditapes* o *Tapes decussata*, *Venerupis semidecussata*, *Tapes semidecussata* o *Ruditapes philippinarum*, *Venerupis aurea* y *Venerupis rhomboides*).
- **Chirla** (*Venus striatula* y *Chamelea gallina*).
- **Mejillón** (*Mytilus edulis* y *Mytilus galloprovincialis*)

PLENTZIA, HONDARRIBIA ETA MUNDAKAKO MOLUSKUEN EKOIZPEN-EREMUAK

Eusko Jaurilaritzako Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Saila eta Euskal Autonomia Erkidegoko itsasertzeko molusku-ekoizpeneko eremuak izendatu eta sailkatzeko arduraduna. Horretarako, AZTI-Tecnaliak arlo horretako legeriak ezarritako kalitate adierazpenerako parametroen laginketa eta jarraipena egiten dihardu 1990. urtez geroztik.

Europako legeriak moluskuen ekoizpen-eremuetan bibalboak ateratzeko jarduera arautzen du eta jendeak kontsumitzeko animalia-jatorriko produktuen kontrol ofizialak egin daitezela agintzen die agintari eskudunei (852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005 eta 1881/2006 EE Arautegiak). Horrela bada, molusku bibalbo biziak bildu daitezkeen ekoizpen-eremuak ondorengo kategoriatan sailkatu behar izaten dira, kutsadura fekal mailaren arabera:

• **A klaseko eremuak:** Jendeak zuzenean kontsumitzeko molusku bibalbo biziak bildu daitezkeen eremuak.

• **B klaseko eremuak:** Molusku bibalbo biziak bildu daitezkeen eremuak baina kontsumitu aurretik araztegi batean tratatu edo eremu garbi batean utzi behar direnak, A klaseko eremuetarako eskatzen diren osasun arauak bete ditzaten.

• **C klaseko eremuak:** Molusku bibalbo biziak bildu daitezkeen eremuak baina kontsumitu aurretik, luzaroan eremu garbi batean utzi behar direnak, A klaseko eremuetarako eskatzen diren osasun arauak bete ditzaten. Euskal Autonomia Erkidegoan gaur egun ez dago moluskuak uzteko izendatutako eremu garbirik; ondorioz, C klaseko eremuak itxi egiten dira itsaskilaritzarako.

• **More koloreko eremuak:** Ezin da itsaski-bilketan jardun.

Kontroletan lortutako emaitzek moluskuentzako ezarritako osasun arauak ez direla betetzen, edo pertsonen osasunerako edozein arrisku egon daitekeela adierazten badute, agintaritza eskudunak itxi egin beharko du molusku bibalbo biziak biltzeko ekoizpen-eremua.

Egindako analisietan egiaztatu denez, Hondarribiako eta Plentziako moluskuen ekoizpen-eremuetan gairitu egin dira Europako legeriak B Klaseko eremuetarako ezarritako mailak. Ondorioz, bi eremu horietan itsaskilaritza debekatu egin da aldi baterako eta B eremuak C Klaseko eremuetara birsailkatuko dira. Agintaritza eskudunak ekoizpen-eremu horiek berriro ireki ahal izateko, ondoren egingo diren kontroletan komunitateko arautegian moluskuentzako ezarritako osasun arauak betetzen direla egiaztatu beharko da.

Debekua itsaskilarientzat eta olgetako arrantzaletentzat izango da eta ondorengo espezei eragingo die: ostrak, datilak, berberetxoak, txirlak eta muskuiluak.

Mundakako moluskuen ekoizpen-eremuari dagokionez berriz (Okako estuarioa), ibai-ahotik Sandinderi uhartera bitarteko eremuaren ezkerreko ertza (Portuondo) C eremu gisa sailkatuta dago, eta beraz, debekatuta dago eremu horretan moluskuak biltzea.

Estuario horretako Arketas eremua (ibai-ahotik Sandinderi uhartera bitarteko eremuaren eskuineko ertza) eta Kanala ingurua (Sandinderi uhartetik Muruetako Ontziolara bitarteko aldea), B eremu gisa sailkatuta daude. Alde horietan bildutako moluskuak arazketa-prozesu bat jasan behar dute bizirik merkaturatu baino lehen.

Eremu itxiak: honako eremu hauetan ezin da moluskurik ekoiztu, eta halakoak ateratzeko debekatuta dago: Itsasadarrean gora, Muruetako Ontziolatik Gernikara bitarteko eremua, Txabxarramendi uharteko zupibeko aldea eta Mundakako portua.

CIERRE TEMPORAL DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN DE MOLUSCOS DE PLENTZIA, HONDARRIBIA Y MUNDAKA

El Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco es el responsable de la declaración y clasificación de las zonas de producción de moluscos en las costas de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Para ello, AZTI Tecnalia coordina desde 1990 el muestreo y seguimiento de los parámetros indicadores de la calidad del medio exigidos por la legislación.

La legislación europea que regula la extracción de bivalvos en las zonas de producción de moluscos exige a las autoridades competentes la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (Reglamentos (CE) nº 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005 y 1881/2006). Así, las zonas de producción en las que se autorice la recolección de moluscos bivalvos vivos deberán ser clasificadas en las siguientes categorías, de acuerdo con el grado de contaminación fecal:

• **Zonas de clase A:** aquellas en las que se pueden recolectar moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo.

• **Zonas de clase B:** aquellas en las que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos que únicamente pueden comercializarse para el consumo humano tras su tratamiento en un centro de depuración o su reinstalación, de modo que cumplan las normas sanitarias exigidas en las zonas de clase A.

• **Zonas de clase C:** aquellas en las que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos que únicamente pueden comercializarse para el consumo humano tras su reinstalación durante un período prolongado, de modo que cumplan las normas sanitarias exigidas en las zonas de clase A. Actualmente en la Comunidad Autónoma del País Vasco no está declarada ninguna zona de reinstalación de moluscos, por lo que las zonas de clase C y aquellas marcadas en los mapas en color morado se cierran al marisqueo.

• **Zonas de color morado:** cerradas al marisqueo.

Si los resultados obtenidos en los controles indican que no se cumplen las normas sanitarias establecidas para los moluscos, o que puede haber cualquier otro tipo de riesgo para la salud humana, la autoridad competente deberá cerrar la zona de producción afectada a la recolección de moluscos bivalvos vivos.

Los análisis llevados a cabo han constatado que tanto en la zona de producción de moluscos de Hondarribia como en la de Plentzia se han superado los niveles permitidos por la legislación europea para zonas de clase B. Esto conlleva una prohibición temporal del marisqueo en ambas zonas, asociado a la reclasificación de zona tipo B a zona tipo C. La autoridad competente podrá reabrir esta zona de producción en cuanto los controles vuelvan a indicar que se cumplen las normas sanitarias establecidas por la legislación comunitaria para los moluscos.

Las prohibiciones señaladas afectan tanto a los pescadores profesionales como a los recreativos y las especies cuya extracción se prohíbe son las siguientes: ostra, navaja, berberecho, almeja, chirla y mejillón.

Por lo que respecta a la zona de producción de moluscos de Mundaka (estuario de Oka), se clasifica como zona C la margen izquierda (Portuondo) de la zona comprendida entre la desembocadura hasta la Isla de Sandinderi, quedando prohibida la extracción de moluscos.

En dicho estuario se clasifican como B la subzona de Arketas (margen derecha de la zona comprendida entre la desembocadura hasta la isla de Sandinderi) y la subzona de Kanala (área comprendida entre la isla de Sandinderi hasta Astilleros de Murueta). Los moluscos extraídos serán sometidos a un proceso de depuración previo a su comercialización en vivo.

Se declaran zonas cerradas para la producción de moluscos, quedando prohibidasu extracción: Aguas arriba de Astilleros Murueta hasta Gernika, Área bajo el puente de la Isla de Txabxarramendi y Puerto de Mundaka.

2013-2014

**EUSKAL AUTONOMIA ERKIDEGOKO
KOSTALDEKO MOLUSKU BIBALBOEN
EKOIZPEN EREMUEN SAILKAPENA**



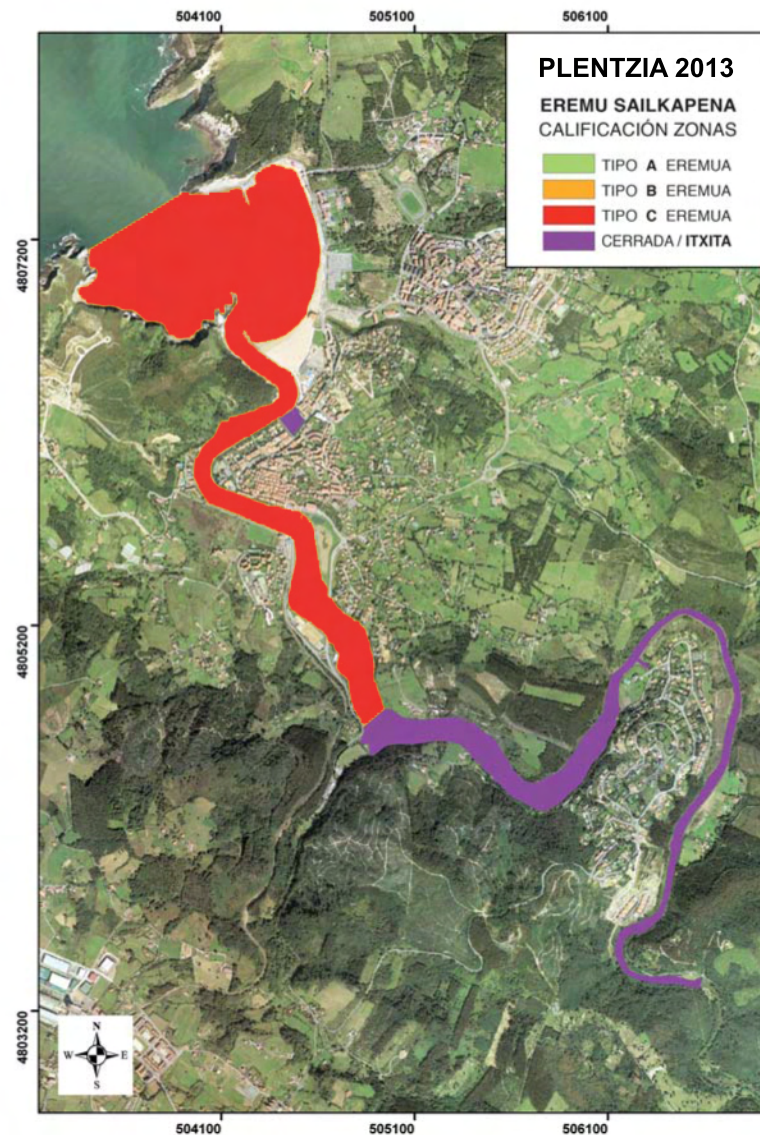
CLASIFICACIÓN DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS DEL LITORAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PAÍS VASCO



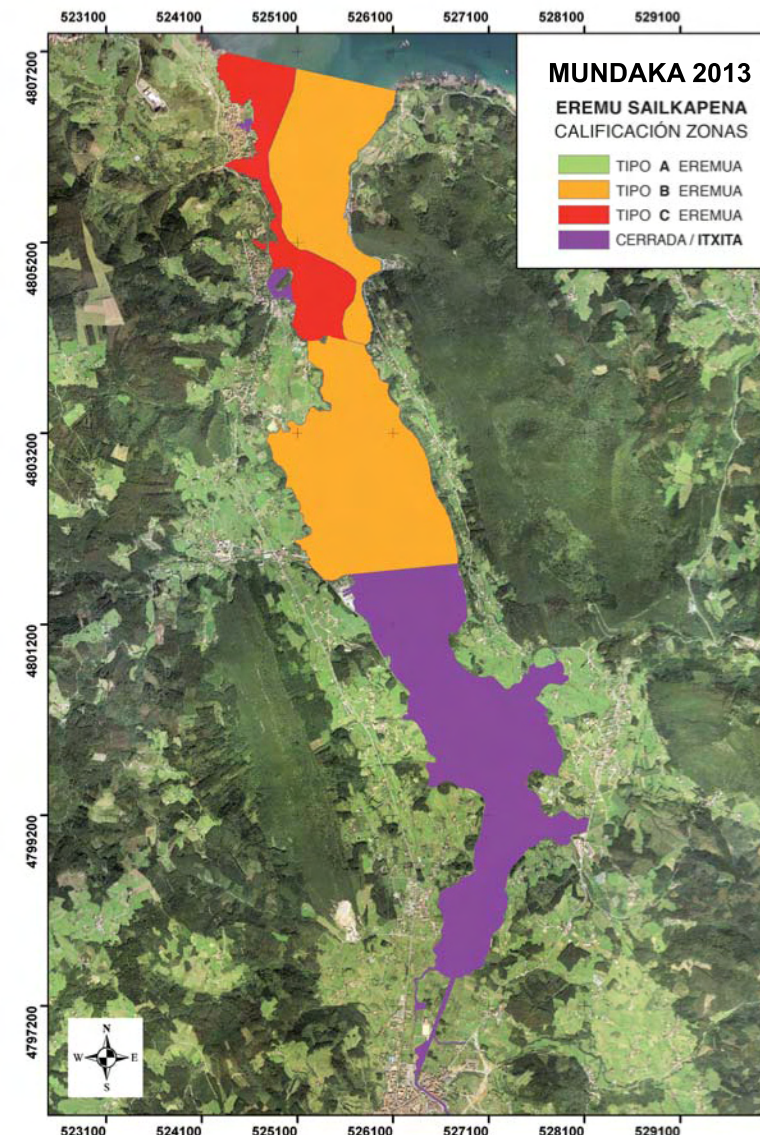
**EUSKAL AUTONOMIA ERKIDEGOKO
KOSTALDEKO MOLUSKU BIBALBOEN
EKOIZPEN EREMUEN SAILKAPENA**

2013-2014

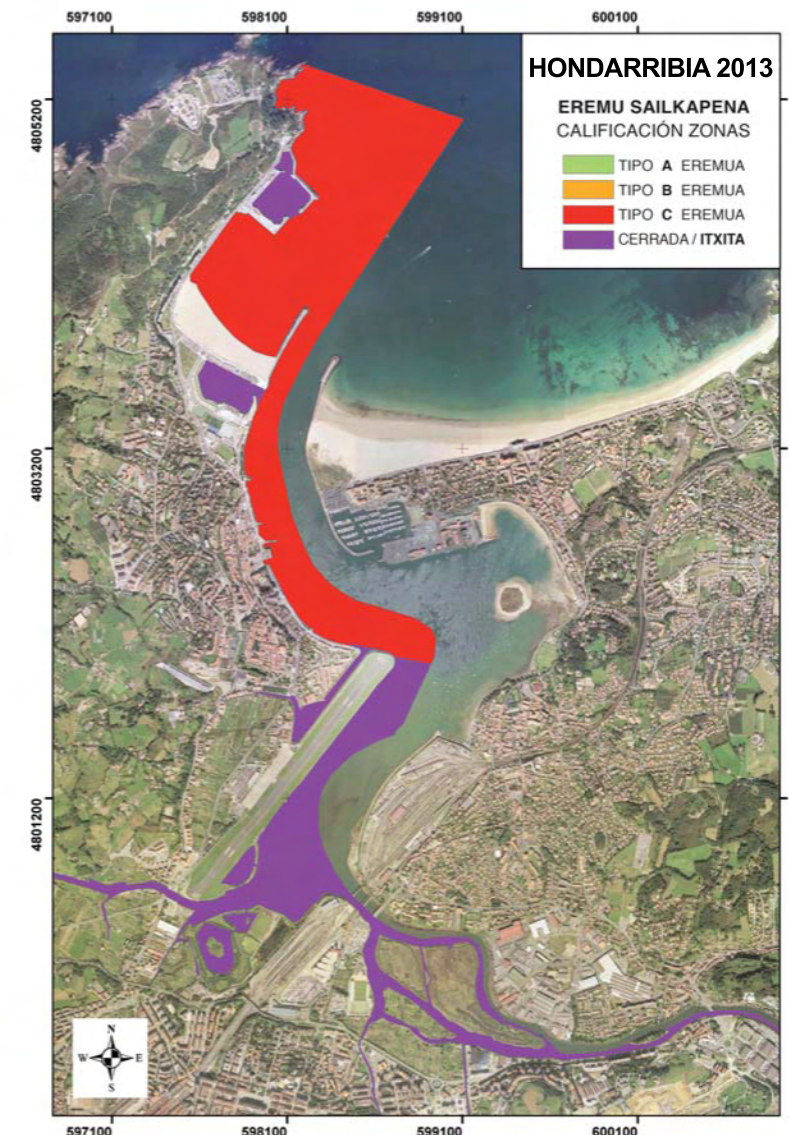
**CLASIFICACIÓN DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN
DE MOLUSCOS BIVALVOS DEL LITORAL DE LA
COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PAÍS VASCO**



2013 rako Plentziako sailkapena (Butroeko estuarioa).
Calificación de Plentzia (estuario del Butroe) para 2013.



2013 rako Mundakako sailkapena (Okako estuarioa).
Calificación de Mundaka (estuario del Oca) para 2013.



2013 rako Hondarribiako sailkapena (Bidasoako estuarioa).
Calificación de Hondarribia (estuario del Bidasoa) para 2013.