DIARIO EL LECTOR
MAULE SUR INFORMANDO
Fecha: 30/08/2025 Audiencia: 0 Sección: LOCAL
Vpe: $387.402 Tirada: 0 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: $449.820 Difusión: 0
Vpe portada: $449.820 Ocupación: 86,12%

“Que no le vendan la pescá”: El 1 de septiembre comienza la veda de la merluza común

Entre el 1 y el 30 de septiembre rige la veda biológica de la merluza común. La medida implica que durante el mes estará prohibida la captura, desembarque, transporte y comercialización de este recurso a nivel nacional, puesto que este pez, muy apreciado en las mesas y por las familias chilenas, se encuentra en su peak reproductivo.

Fue así como este viernes, el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) realizó el lanzamiento de su tradicional campaña de difusión de esta medida, que este año tiene como lema “Que no le vendan la pescá”, en el Mercado Central de Santiago.

El acto fue presidido por la Directora Nacional de Sernapesca, Soledad Tapia Almonacid, el seremi de Economía de la Región Metropolitana, Cristian Rodríguez y la Directora Zonal de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Manira Matamala. En el lugar, las autoridades y personal del Servicio recorrieron los puestos de venta, efectuando fiscalizaciones y entregando el material alusivo a la campaña.

La Directora Nacional de Sernapesca recalcó que “La merluza común es uno de los pescados más típicos de nuestro país, es parte de nuestra identidad, y debemos cuidarla en el mes de septiembre que entra en veda porque está en periodo de reproducción, por lo tanto, el llamado a todos quienes compran este producto es que durante septiembre se abstengan de consumir este recurso”.

En la pesquería de la merluza participan más de 3.000 pescadores y pescadoras, y si bien es un recurso de alto consumo en la población, respetar el periodo de reproducción es clave para su recuperación y para la sustentabilidad de las actividades asociadas a su extracción.

Mientras dure la veda biológica de la tradicional pescada, se prohíbe también la comercialización, procesamiento, almacenamiento y transporte del recurso fresco, lo que constituye un delito. En tal sentido, se invita a la ciudadanía a sumarse a la campaña “Que no le vendan la pescá”, respetando la veda y en caso de observar venta de merluza común en estado fresco durante septiembre, puede realizar denuncias al teléfono 800 320 032.

Conocer el origen de las machas

La Directora Nacional hizo un llamado a cuidar el recurso y preferir otros productos del mar típicos de la gastronomía nacional, como merluza austral, reineta y las apetecidas machas: “Durante septiembre podemos consumir otros mariscos como por ejemplo, las machas, que ya están circulando con un nuevo código QR que es para saber de dónde viene. Desde ahora, todos los que compren machas, ciudadanos y comercializadores, van a poder ayudarnos a cuidar nuestros recursos pesqueros verificando con este código QR de dónde viene”.

Se trata de una iniciativa que consiste en el etiquetado de machas con un código QR para que las personas conozcan por quién, dónde y cuándo fue extraído el recurso, dando un paso importante para la transparencia e involucramiento de comercializadores y la ciudadanía para la circulación y consumo de productos con origen legal, lo que resulta clave para su manejo sustentable.

Cristian Rodríguez, Seremi de Economía, destacó también que “Queremos hacer un llamado a la población a que este 18 de septiembre celebren con responsabilidad, que respeten la veda de la merluza común, pero también exigir la trazabilidad de las machas, que es un recurso que tenemos en algunas costas del país, y de alguna manera que se pueda consumir de acuerdo a la seguridad que ha planteado Sernapesca”.

Desde el restaurante “Donde Augusto” del Mercado Central, la señora Gladys Carraha, compartió varias recetas para disfrutar de unas ricas machas, ya sea como ensalada, al pil pil, en empanadas fritas y las clásicas machas a la parmesana, quien además dejó la invitación a disfrutar de las típicas preparaciones que se pueden encontrar en su local, como chupes, mariscal y empanadas.