

Sernapesca y Armada Fiscalizaciones generan incautación de más de 2 toneladas de huiro negro y dos aprehendidos

En los últimos días, los equipos de fiscalización del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) en la región de Atacama, en el marco de su labor de fiscalización de la normativa pesquera, realizaron importantes hallazgos en operativos efectuados en diversos puntos de la región. Este esfuerzo se ve intensificado en los días previos a Semana Santa, garantizando la legalidad en toda la cadena de valor de los recursos pesqueros y acuícolas, junto a las instituciones de la Red Sustenta, específicamente la Armada de Chile.

Un ejemplo de lo anterior fue el operativo realizado junto con efectivos de la Capitanía de Puerto de Huasco, en el borde costero de la provincia del Huasco, en el sector de Chañaral de Aceituno, entre Palo Gordo y la caleta Agua de la Zorra. Producto de este trabajo, se cursó una citación a tribunales a un transportista, por el traslado de 2 toneladas de huiro negro en estado seco varado, con cuota cerrada y sin acreditación de origen legal. La infracción fue detectada en Playa Roja, comuna de Freirina.

En tanto, en Caldera, específicamente en el sector de Las Salinas, una fiscalización con el apoyo de personal naval detectó la extracción ilegal de machas, recurso que actualmente está en veda. Se detuvo a dos personas, que pasaron a disposición de Fiscalía, mientras que se incautaron 435 kilos del recurso en estado fresco, las que fueron devueltas a su hábitat natural.

Guillermo Rivera, director regional de Sernapesca Atacama, destacó el trabajo que se realiza con las instituciones de la Red Sustenta. “La coordinación existente entre Sernapesca y la Red Sustenta, nos permite lograr los resultados importantes que hemos obtenido en los últimos días, que se suman al trabajo permanente que realizamos durante el año. Continuaremos con las fiscalizaciones, en especial en las cercanías de Semana Santa, garantizando a la población y a los actores sectoriales, que la normativa pesquera se está cumpliendo”, señaló la autoridad.

Cabe recordar, además, en el caso de la macha y el fomento de su consumo legal, existe el programa “La Mejor Macha”, iniciativa orientada a fortalecer la trazabilidad y el consumo responsable de este recurso, mediante la implementación de un sistema de etiquetado con código QR que permite conocer el origen del producto, la fecha de extracción y la persona responsable de su captura, el que puede ser exigido en cualquier punto de venta.

