



Sernapesca realizó un positivo balance de la veda de la merluza común en 2024



Como cada año, durante el mes de septiembre rige la veda biológica de la merluza común en todo el territorio nacional. En dicho período, se prohíbe la captura, el desembar-

que, el procesamiento, la elaboración, el transporte y la comercialización de este recurso y sus derivados, en vista de proteger el ciclo reproductivo que en septiembre llega a su

nales pesqueros, centros de distribución minoristas entre otros, actividades que se iniciaron en la segunda quincena del mes de agosto.

Fue así que se realizó difusión en terreno en las principales regiones de venta y consumo entre Coquimbo y Biobío, además de efectuar 135 operativos de fiscalización a nivel nacional, de los cuales el 60 % fueron acompañados con la Red Sustenta, sobre 880 agentes: 312 medios de transporte; 223 comercializadoras; 227 embarcaciones; y 118 agentes donde se realizó difusión preventiva.

En total se revisaron 275 toneladas de distintos recursos, entre los que se verificó 191 toneladas de merluza común con su acreditación legal, incluyendo las más de 2 toneladas en inventario que se utilizaron para la realización del famoso encuentro porteño "Fogata del Pescador" realizado en la Caleta el Membrillo de Valparaíso. A su vez, en los operativos se incautó un total de 3,89 toneladas de merluza común por no acreditar su legalidad.

COMPROMISO PARA RESPETAR LA VEDA

Los resultados de la fiscalización durante el mes de la veda de la merluza fueron destacados por Soledad Tapia Almonacid, Directora Nacional de Sernapesca. "Los hallazgos obtenidos durante la veda de la merluza común demuestran la dedicación y el compromiso de nuestros fiscalizadores y fiscalizadoras, que trabajan en conjunto a las instituciones de la Red Sustenta, y también el compromiso de pescadores y pescadoras en el cui-

dado de este recurso, una de las pesquerías más importantes del país", manifestó la autoridad.

A contar del 1 de octubre se reanudó la extracción, procesamiento, transporte y comercialización de la merluza común en estado fresco, por lo que las chilenas y chilenos ya pueden volver a disfrutar de las bondades que ofrece de la popular "pesca-da", que se destaca por su alto valor nutricional debido a la cantidad de proteínas, vitaminas y ácidos grasos que contiene. "Nuestra recomendación es comprar y consumir en locales establecidos que respeten la normativa vigente, y elegir locales con sello azul de Sernapesca, de modo de apoyar la sustentabilidad de los recursos hidrobiológicos, y el trabajo que realizan hombres y mujeres de la pesca artesanal", agregó Tapia.

Así, la autoridad destacó los esfuerzos realizados por Sernapesca junto a la Red Sustenta para contribuir al manejo sostenible de la pesquería de la merluza común. "En Sernapesca contamos con un programa especial de fiscalización de la merluza común que se ha implementado a nivel nacional para, justamente, trabajar la situación de este recurso desde un enfoque integral, al tomar en cuenta toda la cadena de valor y con una mirada macrozonal, abarcando todo el rango de distribución de la especie, pues hemos detectado actividad ilícita organizada que se dedica al mercado ilegal, poniendo en riesgo la sustentabilidad de este recurso y el trabajo de las más de 3 mil familias que hay detrás".