

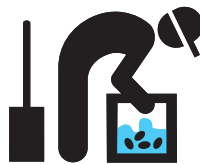


WASHINGTON STATE DEPT OF
**NATURAL
RESOURCES**

dnr.wa.gov/shellfish

GUÍA DE RECOLECCIÓN DE MARISCOS

CONSERVACIÓN DE MARISCOS



Los mariscos ayudan a limpiar el agua y a enriquecer el hábitat de la costa. La recolección recreativa de mariscos es pasatiempo popular de muchos residentes y

Washington es el mayor productor comercial de almejas, mejillones y ostras del país. Aunque los mariscos son recursos vitales tanto cultural como económicamente, son sensibles a la sobreexplotación, las perturbaciones, los cambios ambientales y la contaminación. Por ello, los organismos estatales colaboran estrechamente para mantener una gestión segura y sostenible de los recursos.



OBTENGA UNA LICENCIA VÁLIDA

en las oficinas regionales del Departamento de Pesca y Vida Silvestre de Washington (WDFW) o en los distribuidores locales:



wdfw.wa.gov/licenses
360-902-2464

COMPRUEBE LOS MAPAS Y LAS NORMAS DE LA ZONA ANTES DE IR

Las tierras de recolección pueden ser de propiedad privada o pública. Debe obtener un permiso para recolectar en terrenos privados y se requiere una licencia de recolección de marisco del WDFW. Los terrenos públicos se gestionan individualmente para garantizar unas condiciones de explotación saludables y el mantenimiento de las poblaciones. Las temporadas de recolección varían según el lugar. Compruebe el estado de salud del DOH y las temporadas de recolección del WDFW para las playas públicas antes de ir:



doh.wa.gov/shellfishsafety y wdfw.wa.gov/places-to-go/shellfish-beaches

CONOZCA LO QUE ESTÁ CAVANDO

doh.wa.gov/shellfishID y wdfw.wa.gov/species-habitats/species

LÍMITES DE RECOLECCIÓN



Almeja generosa: Las primeras 3 excavadas por persona por día. Sin tamaño mínimo.

Almeja caballo: Las primeras 7 excavadas por persona por día. Sin tamaño mínimo.

Todas las demás almejas (excepto las navajas, que tienen un límite de 15): Hasta 40; no más de 10 libras por persona y por día.

Límite de tamaño mínimo para las almejas japonesa, cuello pequeño autóctona, manteca y los berberechos: 1,5 pulgadas en la parte más ancha de la concha.

Ostras: 18 por persona, retiradas de la concha y dejar estas en la misma altura aproximada de la marea en la que fueron recogidas. Límite de tamaño mínimo: 2,5 pulgadas en la parte más ancha de la concha.

Algas marinas: 10 libras de peso húmedo de cualquier especie por persona por día.

Calamar: 5 cuartos o 10 libras por persona por día.
Más información sobre los límites de recolección diarios:



www.eregulations.com/washington/fishing/shellfish-seaweed-species-rules



La recolección recreativa para la venta o el trueque no está permitida en los terrenos públicos.

MANTENGA LA SOSTENIBILIDAD DE LOS TERRENOS DE CULTIVO

Rellene los agujeros realizados al recolectar almejas.* Así se evitan problemas como la sedimentación o el aumento de la temperatura del agua en los agujeros.

Cava varios agujeros pequeños separados entre 10 a 15 pies para distribuir el impacto. Muchas especies viven cerca de la superficie y no necesitan agujeros profundos.

Evite rastrillar y excavar en los lechos de algas y hierbas marinas, que proporcionan un hábitat vital para muchas especies.



10 A 15 PIES DE DISTANCIA

* EXIGIDO POR LA NORMATIVA ESTATAL

ASEGÚRESE DE QUE LO RECOLECTADO ES SEGURO PARA EL CONSUMO

Compruebe el estado de salud de una playa ANTES de recolectar. Los mariscos se alimentan por filtración y pueden acumular bacterias y virus, productos químicos tóxicos y biotoxinas de algas naturales. Los mariscos contaminados suponen graves riesgos para la salud. Compruebe el Mapa de Seguridad de Mariscos el día que tenga previsto recolectar.



Debe recolectar cuando baje la marea, enfriar inmediatamente y cocinar bien para reducir el riesgo de enfermedad. Tenga especial cuidado en los meses cálidos para evitar las enfermedades causadas por la bacteria natural Vibrio, que se multiplica rápidamente en condiciones de calor.



doh.wa.gov/shellfishsafety



Línea directa de biotoxinas marinas: 1-800-562-5632
Programa de mariscos: 360-236-3330

CREADO EN COLABORACIÓN CON EL VASHON NATURE CENTER; WA. DEPARTAMENTO DE PESCA Y VIDA SILVESTRE (DFW); Y EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE WA. (DOH)