**Nota de Prensa**

**6 mil pescadores artesanales extraen moluscos bivalvos de manera segura**

*2500 personas en Piura y Lambayeque se beneficiarán con la extracción de la especie palabritas*

El Ministerio de la Producción (Produce), a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), informa que 6,000 pescadores artesanales que se encuentran incorporadas al Programa de Control de Moluscos Bivalvos, podrán extraer y recolectar moluscos bivalvos, tras ser actualizado los listados oficiales de áreas de producción vigiladas y clasificadas y no clasificadas de Sanipes.

De esta forma, los operadores de estas áreas de producción podrán solicitar la Declaración de Extracción o Recolección de Moluscos Bivalvos vivos (DER), requisito principal para realizar sus labores, siempre y cuando cumplan con la normativa sanitaria vigente.

Cabe destacar que, hay zonas que integran el Listado Oficial de Áreas de Producción Vigiladas No Clasificadas, donde en este momento se viene desarrollando el proyecto “Evaluación Sanitaria con fines de clasificación de las áreas de producción de San Pedro, San Pablo, Chulliyachi, Illescas y Reventazón en el departamento de Piura y el área de producción El Negro en el departamento de Lambayeque para la extracción del recurso hidrobiológico "Palabritas" Donax *spp.”.*

Siendo esta especie, que se encuentra en bancos naturales y su hábitat la zona intermareal en la rompiente de olas, motivo del estudio científico, cuya clasificación beneficiará a 2500 personas directa e indirectamente, entre pescadores artesanales y sus familiares; investigación que busca conocer la condición y comportamiento sanitario de estas áreas de producción y aplicar tratamientos correctivos si fuese el caso, antes de su comercialización según lo establecido en la norma sanitaria vigente.

**Recurso hidrobiológico “palabritas”**

El año 2008, la Unión Europea (UE) restringió la exportación de moluscos bivalvos (navajas, palabritas, almejitas y pico de pato) y quedando sólo autorizado para exportación con tratamiento térmico, debido a una alerta sanitaria por brote de hepatitis A en sus consumidores.

A raíz del cierre del mercado peruano a la exportación de estos moluscos bivalvos diferentes a la concha de abanico, Sanipes ha venido implementado procedimientos y lineamientos enmarcados a subsanar las observaciones contenidas de las auditorías realizadas en el 2009, 2011 y 2017 por parte de la DG SANTE (Autoridad Sanitaria Europea), las cuales están dirigidas al cumplimiento de la normativa sanitaria europea; a la vez se desarrolla el proyecto ya mencionado para su clasificación sanitaria.

Los listados oficiales, reúnen a las áreas que Sanipes monitorea y vigila sanitariamente con frecuencia establecida, ejecutando ensayos de laboratorio para determinar la calidad e inocuidad de los moluscos que se extraen y para conocimiento de los operadores de la cadena productiva.

La actualización del Listado Oficial de Áreas de Producción Vigiladas y Clasificadas y el Listado Oficial de Áreas de Producción Vigiladas No Clasificadas, es publicada a través de la Resolución Directoral N°152-2022-SANIPES/DFS.

Agradecemos su difusión.