



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

JUEVES, 13 DE SEPTIEMBRE DE 2018

CANARIAS AHORA

LOS GRUPOS DEL PARLAMENTO PIDEN AL GOBIERNO QUE REGISTRE LA DENOMINACIÓN "GUACHINCHE" PARA EVITAR FRAUDES

El objetivo es evitar la utilización fraudulenta de este término por establecimientos de restauración que no venden su propia cosecha de vino, como establece la normativa

El diputado de Podemos Francisco Déniz defendió la moción, que fue apoyada por todos los grupos y a la que incorporó algunas enmiendas de Coalición Canaria



El pleno del Parlamento de Canarias ha instado este miércoles por unanimidad al ejecutivo regional a que registre la denominación comercial "guachinche", para evitar su utilización fraudulenta por establecimientos de restauración que no venden su propia cosecha de vino, como establece la normativa.

El Gobierno de Canarias aprobó un decreto en 2013 para regular esta actividad, que consiste en vender por un tiempo de cuatro meses la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

cosecha de vino propia en la vivienda o bodega del propietario, acompañada de una oferta limitada de platos tradicionales, pero, según el diputado de Podemos Francisco Déniz, ha llegado el momento de mejorar y actualizar la normativa sobre todo para evitar fraudes.

Déniz defendió una moción, apoyada por todos los grupos y a la que incorporó algunas enmiendas de Coalición Canaria, en la que lo primero que se plantea es que el Gobierno de Canarias registre la denominación comercial "guachinche", como paso previo indispensable "para garantizar que su utilización se ajusta a los usos y costumbres construidos socialmente".

Otra de las novedades de la propuesta de Podemos asumida por todo el Parlamento es que los propietarios de los guachinches puedan comercializar no solo el vino propio, sino también el procedente de explotaciones agrícolas del entorno inmediato.

Los propietarios de los guachinches podrán además abrir al público hasta un máximo de seis meses al año, en lugar de los cuatro a los que están limitados actualmente.

Francisco Déniz elogió los guachinches, habituales sobre todo en las zonas vinícolas del norte de Tenerife, como un ejemplo de emprendimiento de los agricultores para complementar su renta y el uso del suelo agrario, por lo que son además un factor de sostenibilidad y de conservación que repercute de forma beneficiosa en la gastronomía, el ocio y el empleo.

"Nos preocupa el uso indebido del nombre de guachinche cuando ni se vende vino de cosecha propia ni se ofrece comida tradicional", dijo Déniz, y defendió que sean los ayuntamientos los que den la autorización definitiva de estos negocios.

David Cabrera, de CC, indicó que desde 2013 se han realizado sesenta inspecciones sobre los 163 guachinches registrados, la mayoría para comprobar que la actividad se ajusta a la regulación.

Agustín Hernández, del PP, indicó que al ser escasa la inspección no se ha podido atajar la competencia desleal, así que dudó de que con estas propuestas, que incluyen controles más exhaustivos, se puedan conseguir mejores resultados.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS NOTICIAS

CANARIAS ASESORA A CHINA, EL PRIMER PRODUCTOR MUNDIAL DE LECHE DE CABRA

Los conocimientos y trabajos desarrollados por los investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) se han convertido en un referente para la industria láctea del país asiático



La cabaña de ganado caprino ha tenido tradicionalmente una gran importancia en el Archipiélago y es objeto de numerosos estudios desarrollados en las Islas que en la actualidad son un referente para otros países como China, el primer productor mundial de leche de cabra que se apoya en los conocimientos de los científicos canarios para seguir impulsando su industria láctea, cuyo imparable crecimiento podría ofrecer nuevas oportunidades de negocio para Canarias.

Los investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) -organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura,



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias- Juan Capote y Marichu Fresno, viajaron el mes pasado a China para participar en el Congreso nacional de ovino y caprino, celebrado en Bengbu, y en el II Congreso mundial para el desarrollo de la industria láctea caprina que tuvo lugar en la provincia china de Shaanxi, donde impartieron también diferentes charlas en la Universidad de Northwest A&F (NWAUFU), además de participar en encuentros con productores, visitas a explotaciones e industrias y otras actividades.

La imagen de la cabra en la cultura oriental se asocia al bienestar, la salud y la belleza y existen referencias bibliográficas de 1578 en las que se consideraba la leche de cabra como un tónico digestivo. De entre sus beneficios destacan sus propiedades nutricionales y mejor digestibilidad que la de vaca, siendo incluso apta en muchos casos para las personas intolerantes a la lactosa. En Europa, incluida España y las Islas, crece el interés por el consumo de leche fresca de cabra.

Como explicaron Capote y Fresno, que llevan más de 30 años difundiendo los beneficios de la leche de cabra para la salud humana, China aspira a que el 70% de su producción láctea sea de cabra y que ésta alcance una producción anual de 100.000.000.000 litros. En la actualidad, diariamente el país recoge de sus ganaderos unos 9 millones de litros de leche de cabra para sus industrias, en las que producen fundamentalmente leche en polvo de rápida disolución con destino principalmente a alimentación infantil, pero con la que se elaboran también otros productos lácteos.

La venta de suero liofilizado podría abrir la puerta de nuevas posibilidades de negocio para el Archipiélago, así como la exportación de conocimiento y tecnologías vinculadas a la elaboración de queso e incluso la venta de estas producciones. Los estudios desarrollados en el ICIA durante más de tres décadas en manejo ganadero, caracterización de razas y mejora genética, control lechero,

ordeño, valor nutritivo de las canales de los cabritos, manejo de la lactancia, caracterización de forrajes y pastos locales y sus efectos en la leche y quesos, caracterización y análisis sensorial de los quesos canarios, etc.-, han sentado, sin duda, las bases para que Canarias sea en la actualidad un referente internacional en ganadería caprina.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Destete en el cabrito canario

Entre los últimos trabajos desarrollados por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) en caprino destaca el estudio de optimización del destete en el cabrito canario, dirigido a evaluar los aspectos económicos y sanitarios de cómo afecta el destete a la rentabilidad de una explotación ganadera. Para ello, el ICIA en colaboración con la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) analizó en 56 cabritos los efectos de diferentes sistemas de lactancia, natural, artificial, y otra modalidad que reduce el consumo, determinando finalmente que la artificial es más rentable, ya que permite un ahorro del 50%.

Adelantar o atrasar el periodo de destete significa incrementar o disminuir la cantidad de leche para la venta y poner en mayor o menor riesgo la salud de los animales.

Los interesados en acceder a los resultados de esta y otras investigaciones pueden contactar con los diferentes departamentos del centro y consultar la web del ICIA a través del enlace <https://www.icia.es/icia/>

CANARIAS ESTARÁ PRESENTE EN LA PRIMERA REUNIÓN DEL COMITÉ MIXTO DEL PLÁTANO TENDRÁ LUGAR EN PARÍS

Se trata de un grupo de trabajo recuperado a principios de este año en una reunión celebrada en las Islas en la que participaron los ministros de Agricultura de España, Francia y Portugal

El próximo 9 de octubre tendrá lugar en París la primera reunión del Comité Mixto del Plátano, un grupo de trabajo que reúne a productores y administraciones públicas de España, Francia y Portugal. El viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, ha mantenido hoy un encuentro con representantes de la Asociación de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan) y de productores europeos (APEB) con el objetivo de ir perfilando este primer encuentro del Comité que fue creado en Canarias durante un encuentro entre representantes públicos y empresariales de España, Francia y Portugal, encuentro auspiciado por el Gobierno de Canarias.

Este Comité tiene como objetivo debatir los retos a los que se enfrenta el sector, descenso de aranceles a favor de la banana de terceros países y negociaciones del presupuesto europeo después de 2020, principalmente, y pretende ser una herramienta que sirva para



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

mejorar de forma conjunta los sectores del plátano español, francés y portugués. Contará con la participación de los tres ministerios, de los productores y de los gobiernos regionales de la RUP de estos países, entre los que está el Gobierno de Canarias.



CANARIAS 24 HORAS

LOS 20 PASTORES VASCOS LLEGADOS A GRAN CANARIA ELOGIAN LA CULTURA DE ARRAIGO A LA TIERRA DE LOS GANADEROS DE LA ISLA

Los 20 pastores vascos llegados a Gran Canaria para conocer sus prácticas ganaderas tradicionales e innovadoras han alabado la cultura de arraigo a la tierra de los ganaderos de la Isla y su sabiduría para gestionar el territorio pese a enfrentarse a importantes dificultades, motivo por el que quieren aprender de su experiencia en el mundo rural



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El viaje a Gran Canaria les permitirá conocer hasta el sábado explotaciones ganaderas y queserías de pastoreo, ganadería intensiva y de la cultura ancestral de la trashumancia, que aún pervive en la Isla.



El grupo, formado 14 hombres y seis mujeres, está encabezado por Juan Bautista Otaegui, director de la primera Escuela de Pastores de España, la de País Vasco. Todos se formaron en este pionero centro que abrió sus puertas hace 21 años y por el que ya han pasado 250 estudiantes de diferentes puntos de España, entre ellos Joni López, un joven de Santa Lucía que se ha convertido en el vínculo para este encuentro.

Pese a la corta edad media del grupo, ya que la mayor parte tiene entre 25 y 30 años, estos jóvenes han apostado por este modo de vida y se han puesto al frente de explotaciones ganaderas en Navarra, Cataluña o Aragón e incluso han comenzado a elaborar queso tras su paso por la Escuela, lo que contribuye a la continuidad generacional en el mundo rural.

El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, les dio hoy la bienvenida en la Granja Experimental, mientras que los técnicos insulares les explicaron algunos de los proyectos insulares en marcha, como la Escuela de Ganadería y Pastoreo, además del acuerdo con los pastores de la Isla para la gestión del territorio y luchar contra los incendios forestales.

Hidalgo auguró que esta será una magnífica oportunidad para intercambiar experiencias y aprender de la Escuela de Pastoreo del



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

País Vasco y que tal vez lo que más les iba a sorprender es la escasez de pastos en la zona sur, pero que sin embargo dan un sabor particular a su leche y por ende, a sus quesos, con una calidad reconocida internacionalmente.

Y en ello incidió la coordinadora de Aider Gran Canaria, Juana Vega, quien destacó que pese a ser un territorio pequeño, la Isla aglutina más de 80 queserías artesanales, además de mantener la cultura ancestral de la trashumancia.

Juan Bautista Otaegui, que ya ha estado en Gran Canaria anteriormente, destacó productos de calidad como el queso Flor y Media Flor de Guía y la experiencia de los grancanarios en hacer frente a la orografía para mantener su cultura.

Elogió que en Gran Canaria aún perdure una sociedad rural, que vive de la naturaleza y que mantiene grandes valores que se han perdido ya en otras zonas de España.

Entre las prácticas que conocerán estos días está la trashumancia, una práctica que no se realiza de la misma forma en el País Vasco debido al clima, la orografía y, en definitiva, las características de cada zona. Otaegui detalló que el 85 por ciento de las explotaciones utilizan los comunales o tierras compartidas y llevan a su ganado a la montaña entre mayo y octubre.

El sistema vasco y navarro mantiene a las personas en la misma zona y trabaja con razas locales como la oveja latxa, muy bien adaptadas al medio, lo que tiene como resultado un producto con denominación de origen como el de Idiazabal. La calidad de la leche les vale que los quesos de la zona destaquen en las ferias entre septiembre y noviembre.

Un sector también para las mujeres

Maier Martínez, de Álava, es otra de las pastoras que ha llegado a Gran Canaria y está al frente de una explotación con 150 ovejas y 120 vacas. Pese a ser un oficio tradicionalmente de hombres, la joven destaca el papel que siempre ha tenido la mujer en el mundo rural y con su apuesta por el sector ganadero pretende hacerlo visible y revalorizarlo. Explicó que la formación en la Escuela ha sido fundamental porque le ha permitido trasladar el conocimiento a la práctica.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Casi 9.000 euros por un queso premiado de Julen Arburua

Un ejemplo del éxito de los quesos vascos y navarros de la Denominación de Origen Idiazabal es el de Julen Arburua. Este joven de 26 años forma parte del grupo de pastores llegados a la Isla y puede presumir de elaborar el mejor queso de oveja curado de España 2018, distinción que obtuvo en mayo en el Campeonato de los Mejores Quesos de España.

Pero no ha sido el único galardón, hace menos de una semana ganó con su producto de oveja ahumado el primer puesto en la Feria de Ordizia y en la subasta un restaurador pagó por una pieza nada menos que 8.750 euros, mientras que hace 15 días en el Concurso Navarro de Quesos una unidad fue vendida por 4.550 euros a un restaurante. Este joven comenzó a realizar el queso hace cuatro años gracias a la formación impartida en la Escuela de Pastoreo, tomada como modelo por Gran Canaria para abrir una propia.

EL APURÓN

LOS INVESTIGADORES PALMEROS DEL ICIA JUAN CAPOTE Y MARICHU FRESNO ASESORAN A LA INDUSTRIA LÁCTEA DE CHINA





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Los investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) -organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias- Juan Capote y Marichu Fresno, viajaron el mes pasado a China para participar en el Congreso nacional de ovino y caprino, celebrado en Bengbu, y en el II Congreso mundial para el desarrollo de la industria láctea caprina que tuvo lugar en la provincia china de Shaanxi, donde impartieron también diferentes charlas en la Universidad de Northwest A&F (NWAUFU), además de participar en encuentros con productores, visitas a explotaciones e industrias y otras actividades.

La imagen de la cabra en la cultura oriental se asocia al bienestar, la salud y la belleza y existen referencias bibliográficas de 1578 en las que se consideraba la leche de cabra como un tónico digestivo. De entre sus beneficios destacan sus propiedades nutricionales y mejor digestibilidad que la de vaca, siendo incluso apta en muchos casos para las personas intolerantes a la lactosa. En Europa, incluida España y las Islas, crece el interés por el consumo de leche fresca de cabra.

Como explicaron Capote y Fresno, que llevan más de 30 años difundiendo los beneficios de la leche de cabra para la salud humana, China aspira a que el 70% de su producción láctea sea de cabra y que ésta alcance una producción anual de 100.000.000.000 litros. En la actualidad, diariamente el país recoge de sus ganaderos unos 9 millones de litros de leche de cabra para sus industrias, en las que producen fundamentalmente leche en polvo de rápida disolución con destino principalmente a alimentación infantil, pero con la que se elaboran también otros productos lácteos.

La venta de suero liofilizado podría abrir la puerta de nuevas posibilidades de negocio para el Archipiélago, así como la exportación de conocimiento y tecnologías vinculadas a la elaboración de queso e incluso la venta de estas producciones. Los estudios desarrollados en el ICIA durante más de tres décadas en manejo ganadero, caracterización de razas y mejora genética, control lechero, ordeño, valor nutritivo de las canales de los cabritos, manejo de la lactancia, caracterización de forrajes y pastos locales y sus efectos en la leche y quesos, caracterización y análisis sensorial de los quesos canarios, etc.-, han sentado, sin duda, las bases para que Canarias sea en la actualidad un referente internacional en ganadería caprina.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Destete en el cabrito canario

Entre los últimos trabajos desarrollados por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) en caprino destaca el estudio de optimización del destete en el cabrito canario, dirigido a evaluar los aspectos económicos y sanitarios de cómo afecta el destete a la rentabilidad de una explotación ganadera. Para ello, el ICIA en colaboración con la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) analizó en 56 cabritos los efectos de diferentes sistemas de lactancia, natural, artificial, y otra modalidad que reduce el consumo, determinando finalmente que la artificial es más rentable, ya que permite un ahorro del 50%.

Adelantar o atrasar el periodo de destete significa incrementar o disminuir la cantidad de leche para la venta y poner en mayor o menor riesgo la salud de los animales.

Los interesados en acceder a los resultados de esta y otras investigaciones pueden contactar con los diferentes departamentos del centro y consultar la web del ICIA a través del enlace <https://www.icia.es/icia/>

COAG

LA UE CONFIRMA DE NUEVO A LOS LIMONES TURCOS COMO PRODUCTO DE RIESGO POR INCUMPLIR LA NORMATIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE PESTICIDAS

Durante la pasada campaña 2017-2018, la Comisión europea informó a través del sistema RASSF - Sistema de alerta rápida para alimentos de la Unión Europea –sobre la notificación de 8 alertas sanitarias correspondientes a limones turcos por superar los límites máximos de residuos





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Los clientes europeos deben tener en cuenta este potencial de riesgo de los limones turcos

La Comisión europea ha decidido mantener para la campaña 2018-2019 los controles especiales y reforzados a los limones de Turquía con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa europea sobre límites máximos de residuos de pesticidas, al considerar que se sigue tratando de un producto de riesgo. Como consecuencia, coincidiendo con el inicio de la campaña turca en septiembre, se realizarán controles en los puntos de entrada comunitarios a un mínimo del 10% de los lotes que se importan en la Unión Europea.

Durante la pasada campaña 2017-2018, la Comisión europea informó a través del sistema RASSF - Sistema de alerta rápida para alimentos de la Unión Europea –sobre la notificación de 8 alertas sanitarias correspondientes a limones turcos por superar los límites máximos de residuos. Estos 8 lotes de limones turcos fueron rechazados por las autoridades oficiales europeas, prohibiéndose su entrada y comercialización en la Unión Europea. El rechazo de los limones turcos se debió a la detección de residuos de clorpirifoseimazalil en concentraciones que superaban de forma muy significativa los LMR (límites máximos de residuos) establecidos por la normativa comunitaria. Estas 8 alertas sanitarias notificadas en la base de datos europea RASFF ofrecen una información clave para las cadenas de distribución, al destacar los problemas de los limones turcos para cumplir los estándares de seguridad alimentaria de la UE.

Con estos antecedentes, la UE ha confirmado el status de producto de riesgo para los limones turcos y ha decidido que se mantengan los controles aduaneros. La medida ha sido ya adoptada oficialmente por las autoridades europeas y se detalla en el Reglamento de ejecución (UE) 2018/941 que se publicó en el DOUE el pasado 3 de julio. De esta forma, al menos hasta el 31 de diciembre de 2018, los limones turcos estarán sometidos a controles oficiales más intensos (1 de cada 10 lotes que se introduzcan en la UE), tanto documentales, como identificativos y físicos, incluyendo análisis de laboratorio.

Además, el importador u operador económico o su representante deberá notificar previamente la naturaleza de la remesa y la fecha y hora estimadas de la llegada física de la misma a los puntos de entrada designados (PED), que son los únicos puntos aduaneros de la UE por los que la importación se podrá realizar. Para ello, al menos un día laborable antes de la llegada física de cada lote de limones



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

turcos, deberán presentar cumplimentado el Documento Común de Entrada (DCE), indispensable para realizar el trámite aduanero de entrada en la UE.