



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

MIÉRCOLES, 20 DE MARZO DE 2019

CANARIAS AHORA

UN TOTAL DE 173 VINOS COMPITEN POR EL GALARDÓN DE MEJOR VINO EN EL CONCURSO AGROCANARIAS DE 2019

En torno a 20 catadores determinarán, mediante el sistema de cata ciega, otras distinciones como las de Mejor Producción Ecológica, Mejor Imagen y Presentación, las grandes medallas y las de Oro y Plata

En esta edición se ha incorporado un nuevo premio: el Mejor Vino de Canarias elegido por enólogos

Los elegidos en la decimonovena edición, cuyo segunda fase se celebra la próxima semana en La Gomera, se darán a conocer a principios de abril



Un total de 173 vinos compiten por lograr el galardón de Mejor Vino de Canarias en la decimonovena edición del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias, cuya primera jornada de cata se celebró este miércoles en la Casa del Vino, en Tenerife. De estos, 47 son de la DOP Abona, 30 de Tacoronte-Acentejo, 28 de Valle de Güímar, 22 de Islas Canarias, 16 de Gran Canaria, nueve de El Hierro, cinco de La Palma, Valle de La Orotava e Ycoden, Daute e Isora, y tres de las islas de La Gomera y Lanzarote.



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

Este concurso regional, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), reconoce las mejores producciones con DOP elaboradas y embotelladas en el archipiélago, agrupadas en doce categorías diferentes, según el tipo de uva y el modo de elaboración.

Atendiendo a la tipología del vino, los concursantes se dividen en 53 tintos, 52 blancos secos, tres semisecos, 41 semidulces, 11 rosados, cinco dulces, tres de crianza, tres malvasías dulces y dos espumosos.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, acompañado por el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz-Flores, destacó la alta participación de esta cita, que suma 26 referencias más que en la pasada convocatoria, manteniendo el interés del sector vitivinícola de las islas.

"El sector del vino canario ha hecho las cosas bien y lo demuestran hechos como los 23 premios en Bacchus y los 26 de Cervin. Además, somos asiduos en las guías Peñín y Parker y se ha incrementado el 25% la comercialización de estos productos a través de la empresa pública GMR Canarias en los tres últimos años. Hoy en día se consume más vino canario en el archipiélago y no hay duda de que la restauración también está tirando de este subsector, que cuenta con el apoyo del Gobierno de Canarias", señaló el consejero.

Durante dos jornadas de trabajo, un panel integrado por una veintena de expertos catadores -compuesto por representantes de los consejos reguladores, organizaciones agrarias, sector hostelero y de la distribución, enólogos, sumilleres y chefs- evalúa a las ofertas de los concursantes mediante el sistema de cata ciega, utilizando una tablet para registrar las puntuaciones que conceden a los distintos vinos que evalúan siguiendo una ficha de cata acordada por el jurado.

Los mejor puntuados optan a los galardones de Mejor Vino de Canarias (siempre que superen los 92 puntos sobre 100) y Mejor Vino Ecológico y Mejor Imagen y Presentación, modalidad en la que se valora exclusivamente el diseño y presentación de las producciones participantes.

Además de estos premios, los caldos que hayan obtenido las máximas puntuaciones-siempre que estas sean superiores a 90



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

puntos- serán distinguidos con la Gran Medalla de Oro y las producciones que superen los 85 y 80 puntos recibirán los galardones Medalla de Oro y Medalla de Plata, respectivamente.

Este año se ha incorporado una nueva distinción, la de Mejor Vino de Canarias elegido por enólogos. El martes, 2 de abril, se celebrará en Tenerife una sesión de cata en la que un panel compuesto por 12 enólogos de las islas decidirá con sus valoraciones este nuevo reconocimiento.

La segunda sesión de cata y fase final del certamen se celebrará el 27 de marzo en La Gomera. El anuncio de los premiados tendrá lugar a primeros de abril y la entrega de galardones está prevista en un evento conjunto con los premiados en los diferentes certámenes Agrocanarias de quesos, gofio y aceite y sal marina previsto para finales de año.

Los vinos galardonados podrán utilizar el distintivo oficial del galardón únicamente para el lote presentado al certamen. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria anunciará públicamente y promocionará los vinos galardonados en los eventos que organiza a lo largo del año, así como en las distintas actividades en las que participa.

Como novedad en esta edición, a las bodegas participantes se les cubrirán los gastos de inscripción y logística en el concurso que anualmente organiza el Cervin. Asimismo, tendrán derecho al abono de los gastos correspondientes a la participación en el concurso nacional de vinos que se acuerde en el Consejo de la Viña y el Vino. En ambos casos se aplicará únicamente para los vinos que hayan sido admitidos en la presente edición del Concurso Oficial Agrocanarias.

EL QUESO LA CANDILERA DE PUNTAGORDA LOGRA EL PRIMER PREMIO EN EL I CONCURSO NACIONAL MAESTRO QUESERO DE CÓRDOBA

Elabora sus productos artesanalmente a partir de leche de cabra de la raza palmera de forma muy singular en el interior de una cueva natural

La Candilera madurado ahumado de leche cruda de cabra ha sido distinguido con el primer premio de su categoría en el I Concurso Nacional Maestro Quesero MQ 2019, celebrado la semana pasada en Córdoba. El certamen se enmarca en el I Salón del Queso de



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

Andalucía, que tuvo lugar en la localidad de Hinojosa del Duque, y que contó con la participación de Canarias como región invitada. El Archipiélago estuvo presente en esta cita con un stand institucional financiado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y la realización de una cata comentada de quesos canarios a cargo de una técnica del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), especialista en el análisis de estas producciones.



El viceconsejero de Sector primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, y el director general de Agricultura, César Martín, harán entrega este jueves, 21 de marzo, del galardón a esta quesería de Puntagorda, que forma parte de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero y que madura sus producciones, elaboradas artesanalmente a partir de leche de cabra de la raza palmera, de forma muy singular en el interior de una cueva natural. Esta empresa, liderada por un joven ganadero, ha sido premiada en el Concurso Oficial Agrocanarias, que organiza el Gobierno de Canarias, y el World Cheese Awards.

FALLO DE LOS CONCURSOS DE VINOS TINTO Y BLANCO EN EL MUNICIPIO DE SANTA ÚRSULA

Fue la decimosexta edición del certamen de tintos y la cuarta del de blancos; a ambas convocatorias concurren este año un total de 42 vitivinicultores

El Espacio Cultural Casona de San Luis acogió el sábado 16 de marzo la entrega de diplomas del Concurso de Vinos Jóvenes de Santa Úrsula (norte de Tenerife), que comprende la decimosexta edición del certamen de tintos y la cuarta del de blancos, convocatorias a las que este año concurren un total de 42 vitivinicultores.



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 jurado, que estuvo conformado por un comité de cata de expertos de distintas comarcas vitivinícolas de la isla, se reunió hace tres semanas y determinó como ganador del XVI Concurso Local de Vinos Tintos el elaborado por Alejandro A. Santos García, mientras que los clasificados en segunda y tercera posición fueron los producidos por Domingo González Gutiérrez y María Magdalena Luis Rodríguez.

En el IV Concurso Local de Vinos Blancos, el ganador fue el caldo de la bodega de María Teresa Peraza Gutiérrez, mientras que los de Alejandro A. Santos García y Juan Siverio Hernández Arbelo fueron elegidos segundo y tercer clasificados.

Los premios consistieron en cheques para canjear por material vitivinícola por valor de 200, 150 y 100 euros, para el primer, segundo y tercer clasificado de cada categoría. Además, a estos galardonados se les hizo entrega del diploma acreditativo. A los siguientes clasificados -hasta la décima posición-, se les otorgó un certificado de finalista y, al resto de concursantes, uno de participación.



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

EL CONCURSO AGROCANARIAS, ORGANIZADO POR EL GOBIERNO CANARIO, ELIGE AL MEJOR VINO DE CANARIAS ENTRE 173 PRODUCCIONES

Este año se ha incorporado una nueva distinción, la de “Mejor Vino de Canarias elegido por enólogos”



Un total de 173 vinos compiten por lograr el galardón de Mejor Vino de Canarias en la decimonovena edición del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias, cuya primera jornada de cata se celebró hoy en la Casa del Vino, en Tenerife. De éstos, 47 son de la DOP Abona, 30 de Tacoronte-Acentejo, 28 de Valle de Güímar, 22 de Islas Canarias, 16 de Gran Canaria, 9 de El Hierro, 5 de La Palma, Valle de La Orotava e Ycoden Daute Isora respectivamente, y 3 de las islas de La Gomera y Lanzarote.

Este concurso regional, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), reconoce las mejores producciones con DOP, elaboradas y embotelladas en el Archipiélago, agrupadas en doce categorías diferentes, según el tipo



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

de uva y el modo de elaboración. Atendiendo a la tipología del vino los concursantes se dividen en 53 tintos, 52 blancos secos, 3 semisecos, 41 semidulces, 11 rosados, cinco dulces, tres de crianza, tres malvasías dulces, y dos espumosos.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, acompañado por el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz-Flores, destacó la alta participación de esta cita que suma 26 participantes más que en la pasada convocatoria, manteniendo el interés del sector vitivinícola de las Islas.

“El sector del vino canario ha hecho las cosas bien y lo demuestran hechos como los 23 premios en Bacchus y los 26 de CERVIN, somos asiduos en las Guías Peñín y Parker y se ha incrementado en un 25% la comercialización de estos productos a través de la empresa pública GMR Canarias en los tres últimos años; hoy en día se consume más vino canario en el Archipiélago y no hay duda de que la restauración también está tirando de este subsector que cuenta con el apoyo del Gobierno de Canarias”, señaló.

Quintero explicó que este certamen “constituye una garantía para los consumidores de que las premiadas son producciones de gran calidad” y agradeció la labor de los catadores y catadoras “que han colaborado durante esta jornada de manera desinteresada” y también del equipo del ICCA “por hacer posible que este concurso, que se puso en marcha en el 2000, siga cumpliendo años y dando alegrías a nuestros viticultores y bodegueros siendo un referente y un importante apoyo en la comercialización de sus vinos”.

Durante dos jornadas, un panel integrado por una veintena de expertos catadores -compuesto por representantes de los Consejos Reguladores, organizaciones agrarias, sector hostelero y de la distribución, enólogos, sumilleres y chefs- evalúa a los concursantes mediante el sistema de cata ciega, utilizando una ‘tablet’ para registrar las puntuaciones que conceden a los distintos vinos que evalúan siguiendo una ficha de cata acordada por el jurado.

Los mejor puntuados optan a los galardones de "Mejor Vino de Canarias" (siempre que superen los 92 puntos sobre 100) y "Mejor Vino Ecológico" y "Mejor Imagen y Presentación", modalidad en la que se valora exclusivamente el diseño y presentación de las producciones participantes. Además de estos premios, los caldos que



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

hayan obtenido las máximas puntuaciones-siempre que éstas sean superiores a 90 puntos- serán distinguidos con la Gran Medalla de Oro y las producciones que superen los 85 y 80 puntos, recibirán los galardones Medalla de Oro y Medalla de Plata, respectivamente.

Este año se ha incorporado una nueva distinción, la de “Mejor Vino de Canarias elegido por enólogos”. El martes, 2 de abril, se celebrará en Tenerife una sesión de cata en la que un panel compuesto por 12 enólogos de las Islas elige con sus valoraciones este nuevo reconocimiento.

La segunda sesión de cata y fase final del certamen se celebrará el 27 de marzo en La Gomera. El anuncio de los premiados tendrá lugar a primeros de abril y la entrega de galardones está prevista en un evento conjunto con los premiados en los diferentes certámenes Agrocanarias de quesos, gofio y aceite y sal marina, previsto para finales de año.

Los vinos galardonados podrán utilizar el distintivo oficial del galardón únicamente para el lote presentado al certamen. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria anunciará públicamente y promocionará los vinos galardonados en los eventos que organiza a lo largo del año, así como en las distintas actividades en las que participa.

Como novedad en esta edición, a las bodegas participantes se les cubrirán los gastos de inscripción y logística en el concurso que anualmente organiza el CERVIN. Asimismo tendrán derecho al abono de los gastos correspondientes a la participación en el concurso nacional de vinos que se acuerde en el Consejo de la Viña y el Vino. En ambos casos se aplicará únicamente para los vinos que hayan sido admitidos en la presente edición del Concurso Oficial Agrocanarias.

Este concurso, que se viene desarrollando desde el año 2000, se ha convertido en una eficaz herramienta para la promoción de los vinos canarios y en una cita ineludible para expertos del sector que se reúnen para analizar y reconocer la calidad de la producción vitivinícola de las Islas. El Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias representa un apoyo importante para los productores de vinos del Archipiélago, al permitirles afrontar la comercialización de sus productos con el respaldo que aporta el reconocimiento obtenido en un encuentro que constituye un referente en los certámenes de este tipo que se celebran en Canarias y el único de carácter oficial.



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, AZORES Y MADEIRA DEFIENDEN QUE LAS POLÍTICAS AGRÍCOLAS Y PESQUERAS ATIENDAN LAS SINGULARIDADES DE LAS RUP

Abel Morales, mantuvo una reunión en Lisboa con el secretario regional de Agricultura y Silvicultura del Gobierno de Azores, Joao Ponte, y el secretario regional de Agricultura y Pesca de Madeira, José Humberto de Sousa



El viceconsejero de Sector primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, mantuvo una reunión en Lisboa con el secretario regional de Agricultura y Silvicultura del Gobierno de Azores, Joao Ponte, y el secretario regional de Agricultura y Pesca de Madeira, José Humberto de Sousa, tras la que anunciaron que firmarán en breve una declaración conjunta con propuestas concretas dirigidas a que la Política Agraria Comunitaria (PAC) y el Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca post 2020 atiendan las singularidades de la agricultura y la pesca en las regiones ultraperiféricas.

Tras el encuentro, el viceconsejero comentó que los tres archipiélagos vienen trabajando para articular y definir una posición común sobre la reforma de la PAC y la futura política pesquera, con implicaciones comunes en las tres regiones ultraperiféricas.



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

“Defendemos que la dotación presupuestaria del programa POSEI se mantenga al nivel actual y que se ajuste incluso para responder a los desafíos actuales y futuros de las producciones agrícolas en las Rup, con unas condiciones especiales derivadas de su lejanía, insularidad, orografía, reducida dimensión de las explotaciones agrarias, etc.”, indicó Morales.

Los miembros de los tres ejecutivos coincidieron en señalar que cuando la Comisión Europea contempla un recorte del 3,9% en los fondos del POSEI, no está teniendo en cuenta las especificidades de las RUP y destacan que reducir la financiación de este programa de ayudas implicará mermar las producciones, lo que derivaría en el abandono de las explotaciones y de la actividad agraria, dada la dificultad de los productores para alcanzar un nivel de competitividad similar al de la agricultura de los territorios continentales.

Canarias, Azores y Madeira demandan también un Programa de Desarrollo Rural propio para las Rup con medidas que insistan, entre otras cuestiones, en fomentar la incorporación de jóvenes al sector y la modernización del mismo, así como que la asignación de ayudas en el marco del FEADER mantengan una tasa de contribución máxima del 85%. Reivindican también una definición específica de “agricultor genuino”, y la exención de la “condicionalidad reforzada” en sus territorios previsto en el reglamento de los Planes Estratégicos y que tiene que ver, por ejemplo, con la rotación de cultivos, que nos es viable en los archipiélagos.

Respecto al recorte del 15% en el segundo pilar de la PAC propuesto por la Comisión Europea señalaron que se trata de “algo preocupante”, dada la importancia de esta financiación para la aplicación de medidas de carácter medioambiental y de inversión, que contribuyen mejora de la competitividad del sector y para la protección del medio ambiente.

El viceconsejero explicó que en materia de pesca las peticiones de estas tres Rup van encaminadas a la puesta en marcha de un Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca propio para estas regiones que atienda sus singulares condiciones y una definición también específica de la pesca artesanal, así como la aplicación de la ayuda máxima (85%) para los apoyos a las inversiones a bordo de embarcaciones, entre otros asuntos.



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 APURÓN

LA CANDILERA, DE PUNTAGORDA, PRIMER PREMIO EN EL CONCURSO NACIONAL MAESTRO QUESERO



La Candilera madurado ahumado de leche cruda de cabra ha sido distinguido con el primer premio de su categoría en el I Concurso Nacional Maestro Quesero MQ 2019, celebrado la semana pasada en Córdoba. El certamen se enmarca en el I Salón del Queso de Andalucía, que tuvo lugar en la localidad de Hinojosa del Duque, y que contó con la participación de Canarias como región invitada. El Archipiélago estuvo presente en esta cita con un stand institucional financiado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y la realización de una cata comentada de quesos canarios a cargo de una técnica del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), especialista en el análisis de estas producciones.

El viceconsejero de Sector primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, y el director general de Agricultura, César Martín, harán entrega mañana jueves, 21 de marzo, del galardón a esta quesería de Puntagorda, que forma parte de la Denominación de Origen Protegida Queso Palmero y que madura sus producciones, elaboradas artesanalmente a partir de leche de cabra de la raza palmera, de forma muy singular en el interior de una cueva natural. Esta empresa, liderada por un joven ganadero, ha sido premiada en el



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

Concurso Oficial Agrocanarias, que organiza el Gobierno de Canarias, y el World Cheese Awards.

CANARIAS, AZORES Y MADEIRA DEFIENDEN QUE LAS NUEVAS POLÍTICAS AGRÍCOLAS Y PESQUERAS ATIENDAN LAS SINGULARIDADES DE LAS RUP

Las tres regiones anunciaron que firmarán una declaración conjunta con propuestas concretas dirigidas a que la reforma de la PAC y del FEMP respondan a los desafíos de la agricultura y la pesca en las regiones ultraperiféricas



El viceconsejero de Sector primario del Gobierno de Canarias, Abel Morales, mantuvo una reunión hoy en Lisboa con el secretario regional de Agricultura y Silvicultura del Gobierno de Azores, Joao Ponte, y el secretario regional de Agricultura y Pesca de Madeira, José Humberto de Sousa, tras la que anunciaron que firmarán en breve una declaración conjunta con propuestas concretas para que la Política Agraria Comunitaria (PAC) y el Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca post 2020 atiendan las singularidades de la agricultura y la pesca en las regiones ultraperiféricas.



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

Tras el encuentro, el viceconsejero comentó que los tres archipiélagos vienen trabajando para articular y definir una posición común sobre la reforma de la PAC y la futura política pesquera, con implicaciones comunes en las tres regiones ultraperiféricas.

“Defendemos que la dotación presupuestaria del programa POSEI se mantenga al nivel actual y que se ajuste incluso para responder a los desafíos actuales y futuros de las producciones agrícolas en las RUP, con unas condiciones especiales derivadas de su lejanía, insularidad, orografía, reducida dimensión de las explotaciones agrarias, etcétera”, indicó Morales.

Los miembros de los tres ejecutivos coincidieron en señalar que cuando la Comisión Europea contempla un recorte del 3,9% en los fondos del POSEI no está teniendo en cuenta las especificidades de las RUP, y destacan que reducir la financiación de este programa de ayudas implicará mermar las producciones, lo que derivaría en el abandono de las explotaciones y de la actividad agraria, dada la dificultad de los productores para alcanzar un nivel de competitividad similar al de la agricultura de los territorios continentales.

Canarias, Azores y Madeira demandan también un Programa de Desarrollo Rural propio para las RUP con medidas que insistan, entre otras cuestiones, en fomentar la incorporación de jóvenes al sector y la modernización del mismo, así como que la asignación de ayudas en el marco del FEADER mantengan una tasa de contribución máxima del 85%. Reivindican también una definición específica de “agricultor genuino”, y la exención de la “condicionalidad reforzada” en sus territorios previsto en el reglamento de los Planes Estratégicos y que tiene que ver, por ejemplo, con la rotación de cultivos, que nos es viable en los archipiélagos.

Respecto al recorte del 15% en el segundo pilar de la PAC propuesto por la Comisión Europea señalaron que se trata de “algo preocupante”, dada la importancia de esta financiación para la aplicación de medidas de carácter medioambiental y de inversión, que contribuyen mejora de la competitividad del sector y para la protección del medio ambiente.

El viceconsejero explicó que en materia de pesca las peticiones de estas tres RUP van encaminadas a la puesta en marcha de un Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca propio para estas regiones que atienda sus singulares condiciones y una definición también específica



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

de la pesca artesanal, así como la aplicación de la ayuda máxima (85%) para los apoyos a las inversiones a bordo de embarcaciones, entre otros asuntos.

COAG

ASAJA, COAG Y UPA PIDEN “UNIDAD DE ACCIÓN” PARA PROMOCIONAR EL CONSUMO DE FRUTA DE HUESO

El sector de la fruta de hueso en España ha mostrado su preocupación por la reducción de consumo detectada en las últimas campañas. ASAJA, COAG, UPA quieren poner freno a esta tendencia y promocionar el consumo de estas frutas, de las que nuestro país es potencia productora. Todos coinciden en que la herramienta idónea para articular esta campaña es la creación de una Interprofesional Española de Fruta de Hueso



Las organizaciones representativas de los productores de fruta de hueso a nivel nacional (COAG, ASAJA y UPA) han hecho un llamamiento a todos los operadores para que se impliquen y participen en el lanzamiento de una campaña de promoción del consumo de fruta de hueso en España.

Las organizaciones ASAJA, COAG y UPA han señalado que el instrumento que mejor se adapta al lanzamiento de “la campaña de promoción que necesita el sector” es la Organización Interprofesional Agroalimentaria.

Por ello, han instado al sector a concentrar sus esfuerzos en la constitución de la Interprofesional Española de Fruta de Hueso, cuyo único objetivo sería la coordinación de esta campaña de promoción y



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

su financiación a través de una extensión de norma que suponga “un esfuerzo asumible para todas las partes y que permita el desarrollo de una campaña lo suficientemente ambiciosa como para ir sentando bases sólidas para revertir la tendencia de descenso del consumo de fruta de hueso”.

Los productores piden “pasar a la acción”

Tras varias reuniones en las que los representantes del sector de la fruta de hueso han deliberado sobre la oportunidad de promocionar su consumo en España, y tras las consultas realizadas ante el Ministerio de Agricultura para conocer las condiciones óptimas para llevar a cabo esta actuación, “creemos que ha llegado el momento de pasar a la acción”, han asegurado. Estas organizaciones apuestan por una campaña de ámbito nacional, para permitir repartir sus costes y beneficios entre todas las regiones productoras y “evitar la dispersión de esfuerzos”.

La campaña debe ser financiada mediante contribuciones de todos los eslabones de la cadena (productores y comercio) en base a los kilos producidos y comercializados y optando a los apoyos para la promoción agroalimentaria de la Unión Europea. “Las decisiones deben ser tomadas de forma colegiada entre los representantes de la producción y de la comercialización”, han declarado.

Las organizaciones de la producción apuestan por una campaña sostenida en el tiempo y una estrategia plurianual, que tenga efectos sobre el consumo a medio y largo plazo.

Así mismo, se han posicionado a favor de una campaña con un coste razonable y sostenible, que implique al mayor número posible de operadores, comunidades autónomas, productos del grupo fruta de hueso y épocas de producción.