



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 10 DE ABRIL DE 2019

EL DIA.

TRASLADAN 18 EJEMPLARES DE OVEJA PALMERA A TENERIFE PARA PROTEGER LA ESPECIE

Ejemplares de oveja palmera, que es una especie en peligro de extinción, han sido trasladadas hoy a instalaciones de Tenerife para propiciar su mantenimiento, informó este martes el Gobierno de Canarias.

La población de oveja palmera no supera los 250 animales en Canarias, y se ha visto muy amenazada en los últimos años por ataques de perros asilvestrados, se indica en un comunicado de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas.

Por ello, dieciocho ejemplares de oveja palmera se han incorporado hoy a la cabaña ganadera con la que cuentan la Escuela de Capacitación Agraria (ECA) de Tacoronte, uno de los tres centros de formación profesional agraria adscritos a este departamento, y la Finca El Pico, instalación del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) en Tejina.

El consejero del área, Narvay Quintero, explicó que se trata de una medida de protección de esta raza autóctona, en grave peligro de extinción, que forma parte de las actuaciones desarrolladas por la Dirección General de Ganadería para promover las razas ganaderas, fomentar su productividad y rentabilidad, y mantener el patrimonio genético.



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 presidente de la Asociación de Criadores de la Oveja palmera, Ángel Custodio, comentó que en el Archipiélago existen diez núcleos de población y menos de 250 ejemplares de esta raza - de los cuales 150 son reproductoras-, que en los últimos años se ha visto muy afectada por ataques de perros asilvestrados .

“Destaca su gran adaptación al medio y contribuyen a mantener limpio el medio rural y a prevenir los incendios forestales”, añadió Custodio.

El director general de Ganadería, David de Vera, indicó que esta raza presentaba antiguamente una triple aptitud productiva: láctea, cárnica y lanar pero actualmente se destina en exclusiva a la producción de carne.

“Estudios han demostrado que su carne es más cardiosaludable que el cordero comercial, aspecto que atribuimos a factores ambientales y a la calidad de los pastos con los que se alimenta”, apunta el investigador del ICIA, Juan Capote.

“La mejor forma de proteger una raza es hacerla rentable, y la mejor manera de hacerlo es apostar por un producto cárnico de excelencia, como ocurrió con el cochino negro”, agregó.

Tras su traslado en barco de La Palma a Tenerife, las ovejas pasarán un periodo de cuarentena en las instalaciones del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias en la Finca El Pico, en Tejina, para después ser repartidos entre estos dos centros.

En el ICIA se estudiarán diferentes aspectos de su nutrición y cómo afecta el uso de distintos forrajes al crecimiento de los animales y a la calidad de sus producciones.



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

LA PROVINCIA.

CANARIAS PRESUME DE SUS 'GOURMETS'

Cinco producciones del Archipiélago están entre los finalistas en el décimo campeonato de los Mejores Quesos de España



La Provincia / Dlp 10.04.2019 | 03:03

El consejero regional de Agricultura y Ganadería, Narvay Quintero, junto con parte de la delegación canaria. **lp / dlp**

Vinos, quesos, frutas tropicales, dulces tradicionales, mermeladas, mojos artesanales, chips de batata, sal marina, ron o cervezas. Canarias presume estos días en Madrid de sus productos más exquisitos en la trigésimo tercera edición del Salón Gourmets, Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad, que se celebra hasta el mañana en la capital de España. En un espacio de 250 metros cuadrados, el Archipiélago saca pecho de sus artículos gastronómicos más selectos para tratar de consolidar y abrir nuevos canales de comercialización exterior.

La cita, además de dar a conocer la calidad del producto canario a través de la exposición y degustación, ofrece la posibilidad a los productores de contar con un



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

espacio de encuentro con distribuidores en la Península y otros países europeos. El stand cuenta con la representación de los siete cabildos insulares y alrededor de 80 empresas de todas las islas, a las que se suman el sector vitivinícola con sus once consejos reguladores de vinos y las tres denominaciones de origen protegidas de quesos.

La industria quesera isleña ocupa un lugar destacado en esta feria. Cinco producciones canarias -El Tofio Semicurado al Pimentón, Maxorata curado al Pimentón, Tinache Curado, Selectum Curado al Pimentón y El Faro Tierno Ahumado- se encuentran entre los finalistas en el décimo Campeonato de los Mejores Quesos de España, al que se han presentado 840 quesos, el 75% artesanales.

Gran Canaria cuenta un año más con una destacada participación en esta cita gourmet. El stand de Gran Canaria Me Gusta, situado en el espacio de Canarias, dará a conocer en el resto del territorio español casi 200 productos agroalimentarios y pesqueros de la mano de más de 70 empresas. Agua de niebla y licores de plátano y tuno indio, además de panes y repostería entre los que se incluyen suspiros, mazapanes, bizcochos y garrapiñones se puede degustar estos días en Madrid. A ellos también se suman mermeladas, zumos, **gofio**, café, vinagre de sidra de Valleseco, sal de las salinas de Boca Cangrejo y Tenefé, aceites, mieles, carnes como la de cochino negro, pescados, verduras y tomates de La Aldea. La diversidad de los productos de la Isla pueden degustarse a través de las 1.800 tapas elaboradas por los cocineros de la Asociación Mojo Picón.

El Salón Gourmets de Madrid concluye mañana y la previsión es que en cuatro días asistan más de 100.000 visitantes profesionales al encuentro, que cuenta con una superficie de exposición de 61.257 metros cuadrados, 1.998 expositores y 47.000 productos.



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 24 HORAS

EL GOBIERNO DE CANARIAS PROTEGE LA OVEJA PALMERA, EN PELIGRO DE EXTINCIÓN, CON LA INCORPORACIÓN DE 18 ANIMALES A LA CABAÑA GANADERA DE DOS DE SUS CENTROS



La Palma/ El ejecutivo canario recibió hoy el lote de ovejas de esta raza autóctona, cuya población, que no supera los 250 animales en Canarias, se ha visto muy amenazada en los últimos años por ataques de perros asilvestrados.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha recibido hoy martes, 9 de abril, el lote de ovejas de la raza palmera que incorporará a la cabaña ganadera con la que cuentan la Escuela de Capacitación Agraria (ECA) de Tacoronte, uno de los tres centros de formación profesional agraria adscritos a este departamento, y la Finca El Pico, instalación del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) en Tejina, donde se llevan a cabo distintos proyectos de investigación en materia ganadera.

El consejero del área, Narvay Quintero, explicó que se trata de una medida de protección de esta raza autóctona, en grave peligro de extinción, "que forma parte 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

las actuaciones desarrolladas por la Dirección General de Ganadería para promover nuestras razas ganaderas, fomentar su productividad y rentabilidad, y mantener nuestro rico patrimonio genético; entre las que destaca también la creación de un Banco de Germoplasma, ya en funcionamiento".

Por su parte, el presidente de la Asociación de Criadores de la Oveja palmera, Ángel Custodio, comentó que en el Archipiélago existen actualmente diez núcleos de población y menos de 250 ejemplares de esta raza - de los cuales 150 son reproductoras-, que en los últimos años se ha visto muy afectada por ataques de perros asilvestrados . "Destaca su gran adaptación al medio y contribuyen a mantener limpio el medio rural y a prevenir los incendios forestales", añadió Custodio.

El director general de Ganadería, David de Vera, indicó que esta raza presentaba antiguamente una triple aptitud productiva: láctea, cárnica y lanar pero actualmente se destina en exclusiva a la producción de carne.

"Estudios han demostrado que su carne es más cardiosaludable que el cordero comercial, aspecto que atribuimos a factores ambientales y a la calidad de los pastos con los que se alimenta", apunta el investigador del ICIA, Juan Capote. "La mejor forma de proteger una raza es hacerla rentable, y la mejor manera de hacerlo es apostar por un producto cárnico de excelencia, como ocurrió con el cochino negro", agregó.

Tras su traslado en barco desde la isla de La Palma a Tenerife, las ovejas pasarán un periodo de cuarentena en las instalaciones del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias en la Finca El Pico, en Tejina, para después ser repartidos entre estos dos centros. En el ICIA se estudiarán diferentes aspectos de su nutrición y cómo afecta el uso de distintos forrajes al crecimiento de los animales y a la calidad de sus producciones.



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

LAS EXQUISITECES DE LA TIERRA Y EL MAR DE GRAN CANARIA ATRAPAN AL PÚBLICO DEL SALÓN GOURMET DE MADRID CON EL QUESO COMO SU PRINCIPAL ESTRELLA



Las Palmas de Gran Canaria/ Gran Canaria presume de delicatesen en el Salón Gourmets de Madrid, una cita que arrancó hoy en Ifema y en la que el Cabildo promociona en el mercado nacional las exquisiteces de más de 70 empresas, entre ellas una treintena de queserías artesanales que han acudido por primera vez de la mano de Asoquegran y Proquenor y que se han convertido en la estrella del espacio de Gran Canaria Me Gusta, al igual que las tapas elaboradoras con productos de la tierra y el mar.

La amplia variedad de quesos de la Isla ha atraído a múltiples visitantes al espacio del Cabildo para probar las elaboraciones realizadas con diferentes tipos de leche, entre ellas la de una quesería que los realiza con leche de vaca autóctona y otras tres de pastores trashumantes, una práctica ya casi desaparecida y que Gran Canaria aún mantiene. A ellos que se suman los quesos de la Denominación de Origen de Guía, Flor y Media Flor, detalló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.



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

Si este manjar estrella de la Isla ha generado expectación, también lo han hecho las tapas elaboradas por los cocineros Abel Rodríguez y Fabián Maldonado, de la Asociación Mojo Picón, que desde primera hora ha deleitado a los asistentes. El público ha dado buena cuenta de las galletas de café de Agaete con gel de lima y canela o las de queso Naroy con chutney de chocolate, además de las raciones de mango encurtido o de aguacate encurtido con reducción de vino de la Isla.

Y es que la Institución insular ofrecerá 1.800 tapas en este evento gastronómico de referencia, entre ellas las realizadas con caballa en escabeche, con tacos de bonito y con cochino negro, todo ello para dar a conocer todo lo que tiene para ofrecer Gran Canaria.

El taller de cata y armonización entre quesos y vinos con Denominación de Origen de Gran Canaria celebrado hoy también congregó a numerosos interesados por probar la combinación de estos dos productos estrellas de Gran Canaria. Y es que junto a las queserías han acudido 11 bodegas isleñas con el objetivo de mostrar al público peninsular la singularidad de los vinos gracias al clima, la variedad de uvas y las tierras volcánicas.

Entre la selección de vinos que han encandilado al público están los premiados en la cata insular, Desentidos, Señorío de Agüimes, Eidan, Agala, Lava, Las Tirajanas y La Montaña, además de La Higuera Mayor y Monte Pinar, que exponen en su conjunto elaboraciones de tinto, blanco y dulce.

Además de quesos y vinos, el espacio de Gran Canaria Me Gusta hace un recorrido por la diversidad de los productos isleños y exhibe mermeladas ecológicas, moringa y Stevia de la Aldea, además de gofios, entre ellos los del Molino de Fuego de Telde, el molino San Pedro de Santa Brígida y Gofio La Piña.



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

También son protagonistas los mojos, una selección de rones 'premium', agua de niebla, zumos y licores de plátano y tuno indio. A las bebidas se suman los productos de repostería y panadería, con pan y bizcocho de puño de Ingenio, suspiros de Moya, dulces de Tejeda, mazapanes, bienmesabe, mantecados y garrapiñones, tanto de Agaete como de Ingenio.

Tampoco falta una selección de café de Agaete y mermeladas hechas con este producto, vinagre de sidra de Valleseco, sal de las salinas de Boca Cangrejo y Tenefé, aceites, mieles de Valsequillo, Telde, Tejeda y La Aldea, carnes, pescados y verduras.

El espacio del Cabildo aglutina así casi 200 productos para darlos a conocer en el territorio peninsular y contribuir al desarrollo de nuevas vías comerciales y fomentar la Isla como un destino gastronómico. Y para mostrarlos, la Institución insular ha programado mini catas, talleres, degustaciones y cocina en vivo.

La incursión del Cabildo en este Salón Gourmets es una acción transversal de las áreas de Soberanía Alimentaria, Industria y Comercio, Turismo y Desarrollo Económico y ha contado con la colaboración de la Denominación de Origen de Gran Canaria, Vinigran, mercados agrícolas, Cofradía de Pescadores de Mogán, Coagrisan La Aldea, Arehucas y Artemi. Este trabajo conjunto permite que el público conozca la diversidad gastronómica de la Isla.

EL DIGITAL DE CANARIAS

GÓMEZ: “EL PLÁTANO DE CANARIAS SE LA JUEGA EN LOS PRÓXIMOS 5 AÑOS EN EUROPA Y DESDE EL PSOE VAMOS A MANTENER LA ESTRATEGIA PARA CONSOLIDAR SU DESARROLLO”

Aboga por una “apuesta firme en llevar a cabo una política agraria comprometida”



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 candidato del PSOE al Congreso de los Diputados por la provincia de Santa Cruz de Tenerife, Héctor Gómez, ha recordado que la consolidación del desarrollo del plátano en Canarias “se la juega en Europa” en los próximos 5 años, motivo por el que el PSOE tiene previsto mantener en su programa electoral “la defensa desde el gobierno de España de los instrumentos y planes operativos que se van a decidir en la UE a favor del sector”.

Para Gómez es “imprescindible” que en Europa se mantengan “las estrategias llevadas a cabo por el PSOE para consolidar el desarrollo del plátano en nuestra tierra, desde el REF hasta el próximo plan estratégico nacional de agricultura que ha articulado en estos últimos 10 meses el gobierno de Pedro Sánchez. Tanto desde el gobierno de España como desde Europa debemos articular medidas desde esta perspectiva para garantizar el buen desarrollo del plátano de Canarias. En esa línea hemos trabajado estos años y así lo vamos a mantener”.

El candidato hizo estas declaraciones durante una reunión con la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), en Santa Cruz de Tenerife, acompañado por la también candidata socialista al Congreso de los Diputados, Tamara Raya; la candidata al Senado por la Isla de Tenerife, Olivia Delgad, así como el candidato al Congreso por la provincia de Las Palmas, Luc André, y el candidato al Senado por la isla de La Palma, Sergio Matos.

Gómez señaló que los socialistas van a desarrollar “una apuesta firme en llevar a cabo una política agraria y de desarrollo rural comprometida”, en la que se incluye un Plan Estratégico Nacional de Agricultura donde se le otorgará un papel clave a las comunidades autónomas como Canarias.

El candidato socialista recordó que el PSOE centrará sus esfuerzos en el Parlamento Europeo por lo “mucho que juega” el sector en esta legislatura, “porque es ahí donde



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

se definirán los nuevos instrumentos y planes operativos en los que tiene cabida el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI)”.

El candidato socialista destacó los esfuerzos realizados en estos 10 meses por el gobierno del PSOE “aprobando el Régimen Económico y Fiscal de Canarias (REF) que comprende medidas específicas, concretas y muy potentes para el sector, en consonancia con la estrategia y programa de acción que vamos a desarrollar para la próxima legislatura”.

Además, el programa socialista incluye el aumento “de forma decidida” de la aportación pública al sistema de seguros agrarios, hasta recuperar el nivel de 2011.

Para el candidato socialista, ese compromiso del Estado con el sector primario del archipiélago canario se ha visto reflejado tras la aprobación por parte del Consejo de Ministros del Real Decreto que regula la concesión de ayudas al riego agrícola en Canarias por un importe de 8 millones de euros, y recuerda que tras la aprobación de la transferencia, ahora corresponde al Gobierno regional que el dinero llegue lo antes posible al sector.

El programa del PSOE tiene entre sus objetivos prioritarios garantizar la suficiencia y calidad de los recursos hídricos, un objetivo que cobra especial relevancia en las zonas más áridas del territorio español, que se concentran en el sureste peninsular y en el archipiélago canario.

Para los socialistas, esas circunstancias obligan a la adopción de medidas coyunturales que sumen para superar la situación de escasez estructural del Archipiélago, mediante sistemas de reutilización de aguas y sistemas alternativos a los recursos convencionales para incrementar la garantía de suministro, en particular para riego agrícola, sector altamente afectado por esa escasez.



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 APURON

LOS PRODUCTORES EUROPEOS DE PLÁTANOS Y BANANAS SE UNEN EN LA LUCHA POR UNA PRODUCCIÓN MÁS SOSTENIBLE

Los europeos consumen 6,5 millones de toneladas de plátanos y bananas al año. De estas, 700.000 toneladas proceden de la Unión Europea. Pero tienen una fuerte competencia: 1,1 millones de toneladas provienen de África, y América Latina es el mayor proveedor con 4,7 millones de toneladas. Los plátanos europeos se cultivan en Canarias, mientras que las bananas lo hacen en Guadalupe y Martinica (Francia) y en Madeira (Portugal), cumpliendo todas las normas de la UE en materia de responsabilidad social y protección del medio ambiente. De este modo, el citado sector europeo cumple las normas más estrictas a nivel mundial y es la primera opción para los consumidores que valoran los productos de cultivo sostenible y alta calidad. Su peso socioeconómico total en las regiones ultraperiféricas es considerable; el sector platanero/bananero es a menudo uno de los mayores empleadores privados de estos territorios, con lo que contribuye al equilibrio de la vida rural.

Sin embargo, tienen que competir económicamente con las bananas de países no pertenecientes a la UE. La normativa de la UE no se aplica a estos “terceros países”, lo cual significa que, en general, pueden producir sus productos con menos exigencias de medio ambiente y seguridad alimentaria y laboral y por tanto comercializarlos a un precio mucho más bajo. Esto representa un gran desafío para los productores europeos.

Con el fin de difundir información sobre métodos de cultivo sostenibles en las regiones europeas de origen y fortalecer la posición de los plátanos y bananas europeas frente a las de América Latina y África, las organizaciones de productores de plátanos de Canarias y bananas de Guadalupe, Martinica y Madeira cooperan desde hace años en



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

la APEB (Asociación de Productores Europeos), y en otras iniciativas comunes, como la campaña para difundir el logo de las Regiones Ultraperiféricas de Europa, que cumple su tercer año en 2019. El logo RUP fue creado por la UE para aumentar la competitividad de las regiones ultraperiféricas de la Unión Europea, especialmente frente a los productos de “terceros países”, es decir, países que no forman parte de la UE.

La etiqueta identifica los productos de las RUP como productos de alta calidad de origen europeo. Los plátanos/bananas que llevan el sello RUP cumplen las normas de la UE relativas al respeto de las normas sociales y medioambientales y a la producción sostenible. Se cultivan con métodos tradicionales, teniendo en cuenta la biodiversidad local, y tienen una trazabilidad del 100%. Esto hace que respondan a las exigencias actuales de los consumidores en cuanto a alimentación sana, consumo sostenible y concienciación asociada a estos aspectos.

En España el tercer año de la campaña del logo RUP comienza con la feria Gourmets (8-11 abril), en Madrid; antes lo hecho en FruitLogistica, en Berlín (6-8 de febrero), como muestra la imagen de la izda, y en Francia (Salon de l’Agriculture). Está previsto que tenga presencia también en otras ferias: Portugal (Feira Nacional de Agricultura), Bélgica (Salon de l’Alimentation) y Polonia (Polagra Food). Además de contar con un stand de información compartido en Gourmets (stand 8H27) las tres organizaciones de productores explicarán durante sus charlas y reuniones en la feria las diferencias entre las condiciones de cultivo en la UE y en terceros países, con el fin de sensibilizar a los visitantes de los beneficios de los plátanos y bananas producidas de forma sostenible.

Con 8.900 productores y una cosecha anual de 400.000 toneladas, las islas Canarias, representadas por la organización de productores ASPROCAN, son el mayor proveedor de plátanos europeos. Pero también tienen que reafirmarse frente a los productores de terceros países. Domingo Martín, presidente de ASPROCAN, explica que “nuestra presencia en Gourmets es clave en los grandes esfuerzos que realizan los productores



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

Europeos para intensificar su promoción en otros mercados e incrementar la demanda de nuestros productos. La situación generada por la reducción de aranceles que se está aplicando a las importaciones de bananas de terceros países está teniendo un efecto importante tanto en la cuota de mercado como en los precios de los plátanos y bananas RUP. También es esencial estar presente en este evento para consolidar la imagen de calidad de nuestros productos, que se adaptan tanto a la alta cocina como a la de los hogares, y diferenciarlos de la competencia”.

La asociación de productores de bananas de Guadalupe y Martinica, UGPBAN, representa a unos 600 productores y a 6000 empleados que producen 270.000 toneladas al año en años normales. Debido al huracán María en otoño de 2017, que destruyó grandes extensiones de plantaciones bananeras en ambas islas, la cosecha cayó al mínimo en los meses siguientes. Pero gracias a la capacidad organizativa de la cooperativa agrícola, las plantaciones se han ido replantando paulatinamente, de modo que la cosecha total en 2018 ya ascendía a 165.000 toneladas. Para 2020 se espera un retorno completo al nivel habitual.

Los productores de Guadalupe y Martinica siempre han dado prioridad a la creación de valor ofreciendo garantías superiores, gracias a la experiencia de su instituto técnico IT2 (Institut Technique Tropical). Philippe Ruelle, presidente de UGPBAN: “Somos explotaciones familiares que no pueden someterse a la mecanización, que trabajan duramente para mejorar los métodos de producción, proteger la biodiversidad y ofrecer trabajo permanente en los territorios, con todo el coste que ello supone. Por eso necesitamos que las instituciones de la UE sigan protegiendo este modelo”.

A pesar de las incertidumbres del clima, los productores de Guadalupe y Martinica apuestan por un tratamiento responsable de la naturaleza y de las personas. Las organizaciones de productores pusieron en marcha el plan “Banana sostenible” en 2008. Desde entonces, han logrado reducir el uso de plaguicidas en un 65% y pretenden reducirlo un 50% más en los próximos cinco años. Un esfuerzo que ya ha



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

dado sus frutos: muchas especies animales prosperan en las plantaciones y realizan una gran contribución al mantenimiento del equilibrio ecológico. Gracias al trabajo de su instituto técnico y a la investigación, los productores llevan inventarios de la biodiversidad animal y vegetal en sus plantaciones bananeras.

En Madeira, 2.900 productores cultivan unas 20.000 toneladas de bananas al año. Están representados por la organización de productores GESBA, empresa que gestiona el sector en Madeira. Sus principales misiones son recoger las bananas del productor y clasificarlas, certificarlas, envasarlas y prepararlas para su distribución y comercialización. GESBA apuesta por dar valor al producto, centrándose en su calidad y sabor.

Jorge Dias, director de GESBA: “La presencia en Gourmets es una oportunidad para mostrar el valor de los productos de las Regiones Ultraperiféricas, especialmente del plátano y banana. Esta feria es una «ventana de oportunidad» para abrir nuevos mercados y nuevos canales de distribución, así como para encontrar soluciones logísticas para llegar a los profesionales y consumidores que valoran la calidad y la sostenibilidad de los productos alimentarios”. También en Madeira las bananas se cultivan de forma tradicional. Esto protege el suelo, la biodiversidad y los ecosistemas. La sostenibilidad es también una prioridad absoluta en lo que se refiere a la calidad en la producción, el procesamiento y el transporte, centrándose en la modernización de las instalaciones y en la eficiencia energética y logística.

COAG

COAG RECLAMA AL MINISTERIO DE TRABAJO QUE LOS CHEQUEOS MÉDICOS A TRABAJADORES AGRÍCOLAS EVENTUALES TENGAN VALIDEZ ANUAL

La Administración está exigiendo a los temporeros un reconocimiento médico al inicio de cada nueva relación laboral.



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

Al trabajador le supone la reiteración de pruebas médicas en una misma campaña y al agricultor unos elevados costes económicos y burocráticos sin sentido alguno.

Las contradicciones del sistema han dado lugar a que, en muchos casos, los trabajadores renuncien al chequeo médico amparándose en el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y, sin embargo, los agricultores acaben multados por los inspectores de Trabajo porque la normativa sobre Vigilancia de la Salud no considera válida la renuncia del trabajador.

Descargar fotos del Encuentro: <https://photos.app.goo.gl/VLBi9oHwpH5jyDyF9>

Madrid, 10 de abril de 2019. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) reclama al Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social que los chequeos médicos, en los casos que sean obligatorios a trabajadores agrícolas eventuales o fijos discontinuos, tengan una validez anual. Así lo ha pedido el responsable del Área de Relaciones Laborales de COAG, Eduardo López, durante el acto de inauguración del I Encuentro sobre Vigilancia de la Salud en el Sector Agrario que esta mañana se está celebrando en Madrid.

“A un temporero agrícola que a lo largo del año presta servicios en distintas explotaciones en base a distintas altas y bajas en Seguridad Social, producto de su condición de eventual o fijo discontinuo, se le está exigiendo desde la Administración un reconocimiento médico al inicio de cada nueva relación laboral lo que le supone estar sometidos a las mismas pruebas una y otra vez durante una misma campaña. Es algo ridículo que implica un coste absurdo e inasumible para los pequeños y medianos agricultores/as profesionales”, ha subrayado López.

COAG considera que, en la actualidad, se está produciendo una disfunción en relación a la interpretación de la normativa relativa a los reconocimientos médicos que deben realizarse los trabajadores agrícolas eventuales. Las dificultades y contradicciones 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

sistema han dado lugar a que, en muchos casos, los trabajadores renuncien al chequeo médico, amparándose en el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales que recoge que el reconocimiento médico es un derecho y el trabajador puede renunciar a realizárselo. Sin embargo, las inspecciones de trabajo han empezado a sancionar a los empresarios agrícolas en aquellos casos en los que los trabajadores habían renunciado a realizarse el reconocimiento porque, según los inspectores, la renuncia del trabajador no es válida en el sector agrario al estar incluido como uno de los supuestos en los que el reconocimiento médico es obligatorio por tener vinculadas enfermedades profesionales.

“A pesar de que esta situación la hemos puesto de manifiesto de forma reiterada ante el Ministerio de Trabajo, hasta el momento no se ha avanzado nada en la adaptación de la normativa a las especiales características del empleo agrario. Necesitamos que nos aclaren por qué no es de aplicación la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en el campo, la cual dice que el reconocimiento médico es un derecho y el trabajador puede renunciar a realizárselo. Y en los casos que sea exigible u obligatoria, que se pueda establecer una revisión anual para que el trabajador tenga cubierta dicha obligación, salvo que cambiara de categoría”, ha subrayado Eduardo López, responsable del Área de Relaciones Laborales de COAG.

Ante la ambigüedad jurídica actual, desde COAG ya solicitamos durante la última reunión ministerial que se derive una nota aclaratoria a los servicios de Inspección de las Comunidades Autónomas respecto de la voluntariedad del reconocimiento médico. Asimismo, se debe llevar a cabo una adaptación de la norma para que en los casos que sea obligatorio se exija un sólo reconocimiento médico por año natural. De esta manera, se conseguiría cumplir con los derechos de los trabajadores en materia de vigilancia de la salud, al tiempo que se evitarían injustas sanciones para los empresarios agrícolas y unos elevados costes económicos y burocráticos sin sentido alguno.



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 “I Encuentro Nacional sobre Vigilancia de la Salud en el Sector Agrario” se enmarca dentro de las actuaciones previstas en la campaña divulgativa “Trabajador Saludable, Sector AgroSaludable” impulsada por COAG y financiada por la Fundación Estatal para la Prevención de Riesgos Laborales del Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social.

Descargar fotos del Encuentro: <https://photos.app.goo.gl/VLBi9oHwpH5jyDyF9>

BOLETINES OFICIALES:

BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

Administración Local

Cabildo Insular de Tenerife

Modificación de las bases reguladoras de las subvenciones con destino a la promoción de la práctica de la rotación de cultivos en la isla de Tenerife.

<http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2019/04/043/>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Productos agrarios. Contratación

Orden APA/413/2019, de 29 de marzo, por la que se homologa el contrato-tipo de compraventa de uva con destino a su transformación en vino que regirá durante la campaña 2019/2020.

<https://www.boe.es/boe/dias/2019/04/10/pdfs/BOE-A-2019-5406.pdf>