



NOTICIAS

Martes 24 de diciembre de 2019

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”

EL DÍA.es

DÍAS DE BACALAO, CONEJO, CABRITO Y PAPAS NEGRAS

Los mercados de La Laguna y Santa Cruz viven jornadas de subida en las ventas con respecto a otros periodos del año y Los productos tradicionales siguen a la cabeza

Una visita a mediodía de ayer al Mercado de La Laguna despejaba cualquier duda: la despensa local sigue siendo la gran protagonista en las comidas de Nochebuena y Navidad. Hay añadidos e innovaciones, pero el bacalao -en lo que a pescados se refiere- y 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

conejo o el cabrito -en carnes- constituyen tres de los grandes fijos en las mesas isleñas. Y que tampoco falten, claro, las papas negras.

El ajetreo se dejaba notar en la recova lagunera. Clientes que salían con bolsas más llenas de lo habitual, puestos que se convertían especialmente en un imán y comerciantes que habían buscado ayudantes para la ocasión. "Para mí el día más fuerte fue el domingo", explicaba Pedro de la Paz, del puesto 50, un establecimiento de frutas y verduras en el que el mayor repunte de ventas lo experimentan las papas negras y las batatas. Las primeras rondan los seis euros el kilo y las segundas, 1,8.



La Pescadería Mateo y Silvia dejaba un buen ejemplo de la importancia de las navidades para el Mercado. El resto de los lunes del año no abre, pero ayer sí lo hizo. Sobre el hielo de su mostrador, productos que despertaban el apetito: pulpos (a 14 euros el kilo), morena (a 12), calamares (a 17), centollos (a 29), atún rojo (a 15,9), almejas (a 25) o mejillones (a 8,5), entre otros. Mateo Alonso señaló que durante otras épocas del año ofrecen sobre todo género canario, mientras que los mariscos que les demandan sus clientes en navidades los traen de la Ría de Arousa, en Galicia.

Alonso lamentaba, eso sí, que las ventas con respecto a 2018 se han reducido en un 30%, y también aprovechó para criticar que el Mercado está "muy abandonado". Su experiencia le dice que hoy no se dará un gran aumento en la caja, sino que lo habitual de los 24 de diciembre es que los compradores acudan en busca de aquello

que se les olvidó, de algún añadido, "de lo último".

Venancio Nacho Díaz, que es el presidente de la Asociación de Comerciantes del Mercado (Asocomel), tiene un negocio de congelados: Herederos de Venancio Díaz Hernández. Allí ofrece almejas (a 3, 3,4 y 9,3 euros el kilo), bogavante (a 22,9), cigala (a 18,5), gamba roja alistada (a 32,5) y distintos tipos de langostinos. Según indica, ese último producto se mantiene a la venta durante el resto del año y, en lo que respecta al resto, prácticamente desaparecen de la lista de la compra.

"Se vende muchísimo en las carnicerías; en las fruterías, papas y verduras, así como las uvas, y después mariscos, tanto congelados como frescos", detalló el gerente de Asocomel, Zebenzuí González, antes de precisar que el horario para este martes será el más amplio de todo el año, dado que esta instalación comercial tendrá sus puertas abiertas entre las 6:00 y las 16:00 horas.

Jonathan Díaz, de la Carnicería Jony Cochino Negro, apuntó que tiene muchos encargos que entregar hoy. El cochino negro lo despacha a 12,5 euros el kilo, y de entre los productos de su mostrador también destaca la carne de res. Por su parte, el conejo se convierte en otro de los alimentos más demandados en las carnicerías de la recova lagunera.

Algo parecido ocurre con el bacalao. Juan Eliseo Domínguez cuenta con un puesto de pescado salado y ha tenido "buenos días de ventas, sobre todo el sábado y el domingo". Mientras que el bacalao oscila entre los 11,5 y 13 euros, los tollos están a 8,95; la lubina, a 12, y el cherne, a 13,3.

"Las ventas eran antiguamente mayores", admitió de forma global Nacho Díaz. Y es que ayer había trajín, pero sin llegar a las grandes colas de antaño. La situación del Mercado Nuestra Señora de África, en Santa Cruz, no era muy diferente. La presencia de clientes de primeras horas de la mañana fue subiendo a medida que avanzaba la jornada. Euro arriba o euro abajo, los precios se mostraban en cifras similares a los de la recova de la Ciudad de los Adelantados:

el pulpo, a 15 euros el kilo; la lubina, a 11,8; las almejas, a 26, y el cherne, a 13,8. En lo referido a dos de las carnes más populares de estos días, había carteles de cabrito a 14 euros el kilo y de conejo fresco, a 8,5. Manjares todos para unos días siempre especiales.

LAS DESALADORAS Y LAS DEPURADORAS DE TENERIFE SE ABASTECERÁN DE ENERGÍAS LIMPIAS



El Consejo Insular de Aguas es el mayor consumidor de energía eléctrica de la Isla, con una factura anual de 14 millones de euros

El Consejo Insular de Aguas de Tenerife (CIATF) se abastecerá en su totalidad, desde 1 de enero, de energías procedentes de fuentes renovables para reducir a cero la huella de carbono.

Así lo avanzó ayer en una rueda de prensa el consejero de Sostenibilidad y Lucha contra el Cambio Climático del Cabildo de Tenerife, Javier Rodríguez, quien detalló también que el Organismo Autónomo es el mayor consumidor de energía eléctrica de la Isla, con una factura anual que ronda los 14 millones de euros, esto es, 1,1 millones al mes.

Según detalló Rodríguez, que compareció junto al gerente del

CIATF, Javier Davara, en el nuevo contrato de suministro eléctrico se le exige a la empresa adjudicataria, Aura Energía, que los 114 gigavatios hora (Gwh) que consume al año el organismo procedan de fuentes renovables certificadas por el Ministerio de Economía y Competitividad, a través de la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC). El contrato se adjudicó por unos 14 millones de euros.

"La empresa se compromete a que todo el suministro de energía proceda de fuentes de origen renovable, lo que contribuirá además de forma significativa a que se sigan desarrollando inversiones en este campo y, por tanto, a hacer estas instalaciones cada vez más atractivas con respecto a las que aún necesitan de combustibles fósiles para su funcionamiento", valoró Rodríguez.

El consejero señaló que el Cabildo "tiene unos objetivos de descarbonización de su consumo eléctrico muy ambiciosos y para lograrlos esta es la primera de las medidas, que se materializará a través de un contrato que premia el uso de energías sostenibles que ayuden a equilibrar la oferta y la demanda a medida que se vayan incorporando más energías renovables a la red".

"Apostamos decididamente por la sostenibilidad y por la lucha contra el cambio climático con hechos, no con palabras", recalcó Javier Rodríguez, quien recordó la declaración de emergencia climática aprobada en septiembre, la apuesta "decidida" por las energías limpias "y por comenzar un ciclo que nos acerque a la descarbonización de nuestra economía lo antes posible".

Por su parte, Javier Davara, gerente del CIATF, apuntó que el consumo eléctrico por parte de organismo no va disminuir. De hecho, aseguró que seguirá incrementándose en tanto en cuanto vayan aumentando también las instalaciones que dependen de él.

Según puntualizó Davara, la mayor factura de consumo energético del CIATF proviene de las distintas desaladoras y depuradoras que operan en la Isla. En concreto, solo la estación desaladora de agua de mar (EDAM) de Adeje-Arona tiene un consumo de energía

eléctrica superior a los cinco millones de euros, gasto que, en el caso de la de Granadilla, es de 1,4. También supera el millón de euros la EDAM del Oeste, es decir, la de Fonsalía, mientras que la depuradora de Adeje-Arona supera los 615.000 euros.

A pesar de estos consumos, el gerente del Consejo Insular de Aguas aseguró que se trata de instalaciones que están "muy optimizadas" respecto al resto de España. En todo caso, recalcó que es "de calado" que toda la energía que va a alimentar las instalaciones tenga certificado cien por cien de origen renovable.

No existe capacidad en Tenerife

"Con esto favorecemos que en el mix energético de convencionales y renovables pesen más las segundas que las de origen fósil", sostuvo Davara. De esta manera, añadió Javier Davara, "obligamos" también a productores y suministradores a que si quieren tener un cliente como el CIATF deben suministrar este tipo de energía.

El consejero de Sostenibilidad y Lucha contra el Cambio Climático destacó al respecto que en Tenerife "no existe" capacidad de producción de energía eléctrica suficiente para abastecer al CIATF, por lo que las empresas suministradoras deben acudir al mercado nacional, "y es ahí donde conseguimos favorecer la implantación de fuentes de energías renovables porque existen consumidores que las demandan".

"Este paso nos coloca en la vanguardia del uso responsable de la energía. Y tenemos que seguir en esta senda de aminorar y ser más eficiente en el consumo de recursos para contribuir al desarrollo sostenible de nuestra Isla", concluyó Javier Rodríguez.

PLÁTANO DE CANARIAS DONA MÁS DE UN MILLÓN DE PIEZAS DE FRUTA A LOS BANCOS DE ALIMENTOS DE ESPAÑA



La patronal agrícola comienza una campaña que llevará la fruta isleña a los comedores sociales esta Navidad

Desde el pasado 16 de diciembre y hasta el próximo 2 de enero, más de 1.000.000 de plátanos de Canarias serán entregados a los Bancos de Alimentos repartidos por nuestro país dentro de una campaña especial de Navidad puesta en marcha por iniciativa de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan).

Bancos de Alimentos de Canarias y la Península recibirán en estas semanas los más de 120.000 kilogramos de plátanos donados desde Canarias a los centros indicados por la Federación Española de Bancos de Alimentos (Fesbal) para su distribución a comedores e instituciones de ayuda social.

Plátano de Canarias viene colaborando desde hace varios años con Fesbal, con la cual coordina la gestión de las entregas de plátano una vez que la asociación de productores se hace cargo íntegramente del coste que conlleva tanto la fruta como su transporte hasta cada uno de los centros de recogida.

Estas donaciones, realizadas en distintos momentos del año, se realizan en base al máximo de kilos de plátanos que los Bancos de Alimentos pueden gestionar dadas las limitaciones logísticas que suponen las donaciones de fruta y particularmente la del plátano, un producto altamente perecedero que no admite cámaras para su conservación en el tiempo.

Desde los comedores sociales se aprecia especialmente la donación de plátanos de Canarias, por tratarse de un alimento fresco muy nutritivo, y además, por su facilidad de transporte ya que resulta necesario para las familias con niños que no pueden acudir a comer a los centros.

Domingo Martín Ortega, presidente de Asprocan, explica que "los productores de Plátano de Canarias somos conscientes de nuestra responsabilidad con la sociedad y con estas acciones el sector intenta devolver en la medida de lo posible el enorme apoyo social que recibimos en todo el país."

Gracias al acuerdo que Asprocan firmó en el año 2013 con Fesbal, más de 11 millones de plátanos son donados de media cada año por los productores de Plátano de Canarias a más de 56 bancos de alimentos repartidos por todo el territorio español.



CC CRITICA QUE EL CABILDO DE FUERTEVENTURA DESTINE 325.000 EUROS MENOS AL SECTOR PRIMARIO



La formación, que perdió el poder en la Isla tras una moción de censura, asegura que se trata del "mayor recorte al sector primario majorero que se recuerda"

Coalición Canaria (CC) ha criticado que el Cabildo de Fuerteventura destine al sector primario 325.000 euros menos en los presupuestos de 2020 en comparación a los de 2019. "El presidente Blas Acosta y sus apoyos de PSOE, Podemos y Nueva Canarias-AMF han ejecutado el mayor recorte al sector primario majorero que se recuerda", sostiene la organización en una nota.

La formación asegura que el grupo de gobierno tiene "más de 120 millones de euros en los bancos sin gastar y una cifra récord de más de 111 millones en las cuentas del próximo año".

CC perdió en julio uno de sus bastiones más importantes tras una moción de censura con los votos a favor de siete consejeros del

PSOE, tres de Nueva Canarias-AMF y los dos de Podemos. Lola García, que se había convertido en la primera mujer en estar al frente de la Corporación Insular, duró 18 días en el cargo.

Ahora, con sus siete consejeros en la oposición, critican que el Cabildo "desprecia" al sector primario al conocer "la carencia de personal asociado al Matadero insular o al Laboratorio Agroalimentario de Fuerteventura".

CC añade que la Corporación Insular "ha dado de baja las ayudas estructurales al sector primario para englobarlo todo en una bolsa común", que "no reconocen la exclusividad y fragilidad" de las diferentes entidades agrarias de Fuerteventura, como el Consejo Regulador del Queso Majorero o las Cofradías de pescadores.

Y en concreto, ha criticado al consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Marcelino Cerdeña, porque "no ha sabido hacer valer la importancia de los recursos para el sector", asegura la formación.

ASPROCAN DONA ESTA NAVIDAD MÁS DE 1 MILLÓN DE PLÁTANOS DE CANARIAS



Los productores de esta fruta donarán más de 120.000 kilos de plátanos en el Archipiélago y en la Península

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) donará más de 1 millón de plátanos estas Navidades a través del Banco de Alimentos, ha informado este lunes

la agrupación empresarial a través de un comunicado.

Las donaciones de plátanos se están realizando desde el pasado 16 de diciembre y seguirán teniendo lugar hasta el próximo 2 de enero a través de esta campaña especial de Navidad.

Serán más de 120.000 kilogramos de plátanos los que recibirán tanto los Bancos de Alimentos de Canarias como los de la Península y que llegarán a los centros indicados por la Federación Española de Bancos de Alimentos (Fesbal) para su distribución a comedores e instituciones de ayuda social.

Plátano de Canarias, la marca con la que Asprocan comercializa todos sus plátanos, viene colaborando desde hace varios años con Fesbal, con la que coordina la gestión de las entregas una vez que la asociación de productores se hace cargo "íntegramente del coste que conlleva tanto la fruta como su transporte hasta cada uno de los centros de recogida".

"Estas donaciones, realizadas en distintos momentos del año, se realizan en base al máximo de kilos de plátanos que los Bancos de Alimentos pueden gestionar dadas las limitaciones logísticas que suponen las donaciones de fruta y particularmente la del plátano, un producto altamente perecedero que no admite cámaras para su conservación en el tiempo", explican desde Asprocan.

El presidente de Asprocan, Domingo Martín Ortega, ha explicado que los productores de Plátano de Canarias son "conscientes" de su "responsabilidad con la sociedad". "Con estas acciones el sector intenta devolver en la medida de lo posible el enorme apoyo social que recibimos en todo el país", argumentó.

Gracias al acuerdo que Asprocan firmó en el año 2013 con Fesbal, más de 11 millones de plátanos son donados de media cada año por los productores de Plátano de Canarias a más de 56 bancos de alimentos repartidos por todo el territorio español.



DESTINAN MÁS DE UN MILLÓN DE PLÁTANOS DE CANARIAS PARA LOS MÁS NECESITADOS DURANTE ESTAS NAVIDADES

Desde el pasado 16 de diciembre y hasta el próximo 2 de enero, más de 1.000.000 de plátanos de Canarias serán entregados a los Bancos de Alimentos repartidos por nuestro país dentro de una campaña especial de Navidad puesta en marcha por iniciativa de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN).

Bancos de Alimentos de Canarias y la Península recibirán en estas semanas los más de 120.000 kilogramos de plátanos donados desde Canarias a los centros indicados por la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) para su distribución a comedores e instituciones de ayuda social.

Plátano de Canarias viene colaborando desde hace varios años con FESBAL, con la cual coordina la gestión de las entregas de plátano una vez que la asociación de productores se hace cargo íntegramente del coste que conlleva tanto la fruta como su transporte hasta cada uno de los centros de recogida.

Estas donaciones, realizadas en distintos momentos del año, se realizan en base al máximo de kilos de plátanos que los Bancos de Alimentos pueden gestionar dadas las limitaciones logísticas que suponen las donaciones de fruta y particularmente la del plátano, un producto altamente perecedero que no admite cámaras para su conservación en el tiempo.

Desde los comedores sociales se aprecia especialmente la donación de plátanos de Canarias, por tratarse de un alimento fresco muy nutritivo, y además, por su facilidad de transporte ya que resulta

necesario para las familias con niños que no pueden acudir a comer a los centros.

Domingo Martín Ortega, presidente de ASPROCAN, explica que “los productores de Plátano de Canarias somos conscientes de nuestra responsabilidad con la sociedad y con estas acciones el sector intenta devolver en la medida de lo posible el enorme apoyo social que recibimos en todo el país.”

Gracias al acuerdo que ASPROCAN firmó en el año 2013 con FESBAL, más de 11 millones de plátanos son donados de media cada año por los productores de Plátano de Canarias a más de 56 bancos de alimentos repartidos por todo el territorio español.

EL CONSEJO INSULAR DE AGUAS SACA A LICITACIÓN EL PROYECTO DEL SIFÓN HIDRÁULICO DE LAS NIEVES



El Consejo Insular de Aguas de La Palma ha sacado a licitación el proyecto del sifón galería hidráulica Las Nieves - Canal Intermunicipal, en el tramo que va desde el barranco del Río hasta el complejo hidráulico de Aduares en los términos municipales de Santa Cruz de La Palma y Breña Alta. Esta acción tiene como fin propiciar una elevación de agua con un muy considerable ahorro energético y, por tanto, una distribución más eficiente y menos

costosa de los recursos hídricos desde el este hacia el oeste de la isla.

Según explica el consejero de Aguas del Cabildo de La Palma, Carlos Cabrera, estamos ante un importante proyecto valorado inicialmente en unos 4,7 millones de euros, cuya contratación se realizará en dos lotes. “El sifón hidráulico es una obra prioritaria para una mejor planificación y gestión de los recursos hídricos de la isla, en la medida en la que apuesta por la eficiencia energética en materia de elevación de agua y propiciaría llevar agua hacia la comarca este con presión natural”, señala.

La actuación implica canalizar las aguas de la galería hidráulica Las Nieves a través del canal LP-I para llevarlas hacia el canal intermunicipal LP-III y hasta El Paso por presión natural, generando un ahorro importante en los costes energéticos que se producen en la elevación desde Aduares a dicho canal y municipio.

Se crearán conducciones de aguas de las galerías del barranco de La Madera, Torbellino, Catarata y Las Mercedes mediante una red en carga a través del canal LP-I para el suministro a los ayuntamientos y a las redes de distribución de la comarca, permitiendo en esta conducción la interconexión desde una futura ampliación de dicha red desde Puntallana y así poder distribuir agua en ambos sentidos en la traza del canal.

Carlos Cabrera explica que “desde el equipo de gobierno y en el seno del Consejo Insular de Aguas hemos priorizado esta obra para no perder la financiación. La ejecución se realizará con cargo al remanente y deberá estar concluida antes de finales de 2020. Esto da cuenta del compromiso del Cabildo de redefinir las prioridades, ya que este tipo de obras son las que se deberían haber programado e impulsado con mucha mayor determinación desde hace tiempo, ya que afecta a un tema tan sensible como los costes que tienen que asumir las comunidades y ayuntamientos del oeste de la isla para poder disponer de agua”.

EL PSOE IMPULSA UN PROYECTO PILOTO DE GESTIÓN DE RESIDUOS PARA EL SECTOR AGRÍCOLA EN LA ALDEA DE SAN NICOLÁS



El diputado del Grupo Parlamentario Socialista por Gran Canaria David Godoy destaca el compromiso del Gobierno canario para invertir 600.000 euros en una novedosa técnica con maquinaria ambientalmente sostenible que supone una “importante ayuda al sector tomatero”

El diputado del Grupo Parlamentario Socialista por Gran Canaria David Godoy ha valorado el compromiso de la Consejería de Transición Ecológica del Gobierno canario para aprobar en la Ley de Presupuestos 2020, una inversión de 600.000 euros destinada a la puesta en marcha de un proyecto piloto de gestión de residuos para el sector agrícola en La Aldea de San Nicolás, que beneficiará a la producción agrícola de este municipio y del resto de la isla.

Godoy explica que los Presupuestos 2020 aprobados en el Parlamento de Canarias incluyen una enmienda presentada por los grupos parlamentarios que apoyan al Gobierno de Canarias donde se recoge esta nueva inversión, fruto de un compromiso del consejero de Transición Ecológica, José Antonio Valbuena, en una visita al municipio grancanario en octubre junto al alcalde, Tomás Pérez, y el diputado socialista.

El diputado del PSOE indica que se trata de una ayuda a la cooperativa Coagrisan para poner en marcha un proyecto de gestión de residuos excedentes de la agricultura con una técnica novedosa, mediante una maquinaria ambientalmente sostenible y que repercutirá positivamente en la producción agrícola. “Se pretende que este proyecto se pueda extrapolar a otros sectores y ampliarse a otras explotaciones agrícolas”.

Esta inversión se destinará a la gestión de los residuos generados por la actividad agrícola. El municipio aldeano dedica la mayor parte de su actividad económica a la plantación y comercialización de tomates, siendo el principal municipio canario exportador de tomates. Debido a la alta producción, se genera una gran cantidad de desechos que deben ser tratados correctamente, evitando así la contaminación del medio y producción, así como una gestión eficiente de los mismos.

El diputado socialista destaca el “compromiso” de este Gobierno y del Grupo Parlamentario Socialista por el municipio de La Aldea y por su apuesta en seguir incentivando el cultivo de tomates, que es la principal actividad económica del municipio, además de conseguir una “importante ayuda” al sector tomatero de la isla. “Con este dinero, no sólo se ayuda a Coagrisan, también se invierte en futuro, pues este proyecto piloto servirá para exportar a otros lugares de Canarias una gestión sostenible de los residuos agrícolas”.



LA CENA DE NOCHEBUENA VIENE DE FUERA

Muchos comensales desconocen que el lechal que comerán es francés o italiano y las gambas son mauritanas o guineanas

Si las etiquetas de muchos productos que se colocan en las mesas españolas de estas fiestas navideñas hablaran, miles de comensales se llevarían una sorpresa si un lechal, adquirido como castellano, tiene en realidad acento francés o italiano; si una merluza de pincho fue pescada en aguas del norte de Europa, Chile o Angola, o si la lubina no procede de una piscifactoría de Guadalajara, sino que tiene un 60% de posibilidades de haber viajado desde Turquía y un 20% desde Grecia. Tampoco si los langostinos comprados como salvajes, en realidad vienen de una piscifactoría colombiana, venezolana, ecuatoriana o incluso iraní; si la gamba blanca envasada en Huelva no tiene deje andaluz, sino que habla un perfecto árabe de un país norteafricano; si la gamba roja no es levantina sino mauritana o guineana.

El problema, como subraya la vicepresidenta de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU), Ana Etchenique, no es solo que el producto sea nacional o importado, sino “que den gato por liebre”. El Ministerio de Agricultura insiste, por su parte, en la necesidad de que los etiquetados sean transparentes, unas competencias sobre trazabilidad de los productos que todavía descansan en unas comunidades autónomas a las que el sector acusa de mirar para otro lado. No ofrecen dudas los bogavantes con carné de Escocia o Canadá, el gambón argentino, el pato francés o el salmón noruego. Tampoco los escasos besugos, unos pocos de las costas del norte, la últimamente promocionada trucha española de gran tamaño o productos ganaderos como el lechón, nacional, o los capones, de

origen gallego.

Más confusión hay con el etiquetado del pollo no intensivo (criado en espacios no confinados), que muchas veces recibe el apelativo de “rural” con un color amarillo de la piel por el maíz con el que se alimenta. Junto a este, existen otras denominaciones como el ecológico o el campero que debe haberse criado en libertad a base de cereales.

Según los datos sobre el consumo alimentario en España en el último año el gasto en los hogares ascendió a más de 68.000 millones de euros a los que se sumaron otros 34.500 millones de gasto fuera de casa, especialmente en restaurantes. Las cifras oficiales apuntan a un gasto medio mensual de entre 5.000 y los 5.500 millones de euros, cifra que en diciembre se dispara un 30%. Este fuerte incremento coyuntural del gasto en alimentación provoca un desajuste en la oferta y la demanda que lleva, a su vez, a tener que importar productos si la oferta nacional no es suficiente. Además, algunos grupos de distribución optan por importar productos más baratos y de menor calidad frente a los nacionales. Un río revuelto propenso a bordear la ilegalidad.

España exporta cordero todo el año: produce el doble de lo que consume, pero en estas fechas las importaciones –sobre todo procedentes de Francia, Italia y Grecia– se disparan hasta las 3.500 toneladas, el equivalente a 600.000 animales. Para su venta es obligatorio que en la etiqueta figure el origen si viene en bandeja y en la factura si viene entero, algo de lo que debe informar el carnicero. Hace años, subrayan desde la cooperativa arandina Colear, era frecuente el fraude en el etiquetado: se vendía, sobre todo, lechal francés como español. Hoy, dicen, se ha subsanado ese problema, pero muchos corderos franceses son sacrificados en mataderos de la propia provincia de Burgos, donde se pone el sello de sacrificio y, a veces, no muy claro el origen. La nota más diferencial es el precio, tres o cuatro euros por kilo más baratos dado que en el país vecino el eje de la renta de la explotación es la leche y el queso y no tanto la carne.



En el caso de la pesca, el consumo medio mensual de 700 millones de euros se dispara hasta los 1.200 millones en estas fechas, sobre todo por el tirón del salmón. Y en el del marisco, la media mensual de entre 20.000 y 22.000 toneladas se dispara hasta las 52.000 en diciembre, con un salto especialmente notable en valor: los 180 millones de media mensual alcanzan los 500 en el tramo final del año, en buena medida por el incremento en la venta de pulpo, gambas y langostinos.

SOLO UNO DE CADA 10 JAMONES ES 100% IBÉRICO

Los profesionales reclaman un mayor control en el etiquetado del jamón ibérico donde, pese a la carga normativa, algunas industrias y grupos de distribución siguen cabalgando al borde de la confusión. En el caso del ibérico, solo uno de cada diez lo es al 100% y podrá portar la etiqueta negra. El resto tendrán que llevar la roja (75% o 50% ibérico), verde (cebo de campo, criado con pasto y cereales) o brida blanca (los animales considerados como cebo al uso). En base a esos sacrificios se etiquetaron 4,35 millones de jamones de cebo, el dominante; 1,27 millones de jamones de campo; 700.000 ibéricos de bellota con menos del 100% de raza; y solo 655.000 100% ibéricos.

Las fiestas navideñas suponen casi un 40% de las ventas del sector, mientras que en las marcas líderes de precio más alto esa cifra no pasa del 15%. En el ibérico hay dos mundos: en la mayoría de casos, las empresas se acogen a esas normas de etiquetado bajo control de la interprofesional o de los consejos reguladores. Sin embargo, otras, como Beher para su enseña Etiqueta Negra o Joselito, imponen sus propias normas de calidad, lo que no ha impedido a este último ser calificado como el mejor ibérico del mundo.

