



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

MIERCOLES 05 DE ABRIL DE 2017

EL DÍA:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN AURINEGRA

El Iberostar Tenerife y el Cabildo Insular presentaron, en la Casa del Vino radicada en El Sauzal, el convenio firmado por el que la entidad cestista promocionará los productos agrícolas y ganaderos de la Isla a cambio de 120.000 euros. El club lanzará un vino denominado "El Desafío CBC".

J. Rodríguez, El Sauzal



DENOMINACIÓN DE ORIGEN AURINEGRA

El Cantera Base 1939 Canarias -CBC- prosigue dando pasos firmes con el objeto de "hacer presupuestos cada vez más ambiciosos", como bien reconoció el propio presidente de la entidad, Félix Hernández.

La Casa del Vino de Tenerife, establecida en El Sauzal, fue testigo ayer de la escenificación del convenio entre el actual líder de la Liga ACB y el Cabildo



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Insular. Este recoge que el Canarias promocionará los productos agrícolas y ganaderos de la Isla durante la disputa de los partidos del primer equipo en el pabellón de Deportes Santiago Martín. A cambio, la entidad recibe una contraprestación de la corporación que asciende a 120.000 euros.

Al acto acudieron el presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales; la consejera de Deportes, Cristo Pérez; el mentado presidente canarista, Félix Hernández, así como otros directivos; el cuerpo técnico aurinegro encabezado por Txus Vidorreta; y, a excepción de Davin White -por motivos personales-, la plantilla del Iberostar Tenerife.

Dentro de los productos presentes en la presentación, el vino fue el gran protagonista. Y es que el club contará con su propio caldo. "Lo vimos en otros clubes de otras partes del mundo y nos gustó la idea", reconoció Félix Hernández, quien otorga todo el mérito de estos acuerdos al vicepresidente canarista, Santiago Cacho. "Siempre tuvo en mente utilizar la imagen del club para potenciar los productos locales", manifestó.

El vino se denomina "El Desafío CBC", por el lema de la campaña canarista y por las siglas de la entidad, y será producido por Bodega Insulares Tenerife S.A. "Es un desafío colocar un vino en la tienda del club y que la gente lo pueda consumir y tener de recuerdo", explica el máximo mandatario del representativo.

En principio, las etiquetas deben estar listas en aproximadamente tres semanas para el inicio de la comercialización. Se trata de un vino tinto, aunque no se descarta, en un futuro, poder tener blanco o tinto barrica.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Por su parte, Carlos Alonso quiso destacar el "momento dulce que vive el deporte en la Isla". En particular, "el baloncesto y el Iberostar Tenerife. Está triunfando en la Liga española y en la competición europea".

El presidente del Cabildo subrayó el hecho de que la entidad les haya dejado "acompañarlos en estos años. Añadimos bienes y viandas a este viaje para que sea más productivo. Vincular los productos de la Isla al club es para nosotros muy positivo. De esa ola que está viviendo el club se beneficiarán los productos locales. Detrás de ellos hay siempre trabajadores que se esfuerzan a diario, dando lo mejor que tienen. En eso se parecen al Canarias".

EL CSIC DESCARTA QUE LA BACTERIA LSO QUE AFECTA A ZANAHORIAS Y

APIOS ATAQUE A LA PAPA ESPAÑOLA



PIYAL ADHIKARY (EFE)



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Un estudio realizado por investigadores del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) descarta que la enfermedad causada por la bacteria "Candidatus Liberibacter solanacearum" (Lso) -que ya ha producido "importantes pérdidas económicas" en zanahoria y apio- pueda afectar a la papa.

Según ha apuntado a Efeagro el coordinador de la investigación, Alberto Fereres, el estudio ha sido publicado recientemente en la revista "Scientific Reports" y concluye que "los insectos presentes en España no son vectores eficaces de la enfermedad en la papa".

Fereres ha explicado que la transmisión de la bacteria Lso corre a cargo de diferentes especies de psílicos, un grupo de insectos que han causado "pérdidas millonarias" al sector de la patata en América y Nueva Zelanda.

Allí, el causante es la psila americana (*Bactericera cockerelli*), mientras que en España, en zonas del Mediterráneo y el norte de Europa los vectores que se han detectado son el psílido *Bactericera trigónica* -que afecta ya a cultivos de zanahoria, apio y otras apiáceas- y la *Bactericera tremblayi* (puerro y cebolla).

En España, los cultivos más afectados son los de zanahoria de Canarias y Andalucía, y en menor medida los situados en Segovia, Valladolid y en la zona alicantina de Villena.

Fereres, quien ha coordinado el trabajo de tesis de Carlos Antolinez sobre la Lso en cultivos españoles, ha planteado que si se introdujese en España un



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

insecto capaz de alimentarse de la papa como la psila americana "el riesgo sería muy elevado" para la producción española.

En cuanto a la plaga de la polilla guatemalteca (Tecia solanivora) que afecta a la papa en Canarias desde 1999 y que ahora también está presente en municipios de Galicia y Asturias, ha descartado su extensión a Castilla y León, aunque sí ha reconocido que existe peligro para la papa extratemprana.

"Los insectos se pueden adaptar, pero no mutan de un día para otro, por lo que descarto que la polilla guatemalteca se extienda por zonas con inviernos con temperaturas inferiores a diez grados", ha indicado.

Sin embargo, la Tecia Solanivora, si aterriza en zonas de "Andalucía y el Mediterráneo con alta humedad y temperaturas suaves, puede convertirse en un peligro" para la papa extratemprana y temprana que allí se produce, ha destacado.

LA PROVINCIA:

EL ACEITE DE PALMA EN LOS ALIMENTOS SE CONVIERTE EN UN

ASUNTO DE ESTADO

El uso de esta grasa se debate en el Congreso

Martín Alonso



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Un hombre sostiene en sus manos, en Indonesia, el dátil que produce el aceite de palma.



- Mercado: El más consumido. El aceite de palma es la grasa más consumida del mundo al estar presente en la gran mayoría de los productos procesados y envasados con los que llenamos la cesta de la compra. Europa, que produce 2,5 millones de toneladas de aceite de oliva y tres millones de toneladas de aceite de girasol, importa al año unos nueve millones de toneladas de aceite de palma, de las que 5 o 6 se destinan a la alimentación industrial
- Medio ambiente: Deforestación en Asia. El aceite de palma procede del dátil que genera la palmera *Elaeis guineensis* -de origen africano-. La mayor producción procede del sudeste Asiático donde cada año millones de hectáreas de bosque y selva son arrasadas para poder cultivar el árbol. En septiembre de 2015, las selvas de Indonesia vivieron el mayor desastre ambiental del pasado año: más de 130.000 focos. Y, como en anteriores ocasiones -según Greenpeace, fueron la industria del aceite de palma y la papelera quienes estuvieron mayoritariamente detrás de esta ola de incendios.

Una proposición no de ley (PNL) presentada por Esquerra Republicana (ERC) ha convertido el aceite de palma en un asunto de Estado. Bajo lupa desde hace meses, esta grasa -la más empleada en el mundo de la alimentación (sobre todo en procesados y bollería)- empieza a desaparecer de productos elaborados con el sello de grandes superficies comerciales. Alcampo, por ejemplo, anunció esta semana que este ingrediente desaparecerá del género que comercializa. Su impacto sobre la salud a partir de su uso en la comida se debatirá hoy en el Congreso de los Diputados.

Un repaso rápido, en una estantería de cualquier supermercado, permite



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

localizar extractos de aceite de palma en productos como la bollería industrial, papas fritas, galletas, precocinados -cremas, pastas-, pizzas, margarinas, congelados, chocolates, *snacks*, helados o cereales de desayuno. Compuesto por un 50 % de grasas saturadas -mucho más que cualquier otro lubricante vegetal-, su consumo en exceso dispara los niveles de LDL (colesterol malo) y multiplica las posibilidades de sufrir enfermedades coronarias y obesidad. Los cánones que delimitan una dieta sana establecen que el límite de grasas saturadas debe alcanzar -como máximo- el 10 %.

Frente a los aceites de oliva, girasol o colza, que contienen ácidos grasos insaturados saludables, los de coco, palma y el de palmiste tiene ácidos grasos saturados como el láurico, palmítico y mirístico, que son perjudiciales para la salud, ha indicado el experto.

Un estudio publicado en 2016 por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) vinculó el aceite de palma con el cáncer. La memoria apuntaba que durante el proceso de refinado se somete al aceite de palma a temperaturas de 200 grados para lograr una sustancia semitransparente y amarillenta sin sabor ni olor, lo que libera sustancias cancerígenas. En ese mismo sentido, un equipo de científicos del Instituto de Investigación de Biomédica de Barcelona analizó el efecto que tenía una dieta rica en grasas sobre las metástasis. En su estudio sumaron ácido palmítico a cultivos de células tumorales en ratones y descubrieron un aumento en la frecuencia metastática de un 50 % a un 100 %.

El uso del aceite de palma en alimentos se ha incrementado durante las dos últimas décadas por dos causas: la eliminación, en la industria, de las grasas animales y su sustitución por las vegetales -tras pasar por las grasas hidrogenadas y trans- y su bajo coste. Si una tonelada de aceite de oliva alcanza los 3.500 euros y una de aceite de girasol cuesta 900 euros, la de aceite palma se queda en 650 euros.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La mayor producción de aceite de palma procede del Sudeste Asiático donde cada año millones de hectáreas de bosque y selva son arrasadas para poder cultivar la palmera *Elaeis Guineensis*, de origen africano. De la parte carnosa del dátil se extrae el aceite de palma, mientras que el aceite de palmiste procede del hueso de ese fruto. Y es el que más se consume en todo los continentes, incluido Europa que importa al año unos 9 millones de toneladas, de las que 5 o 6 se destinan a la alimentación industrial sin que haya restricciones de uso por parte de las autoridades europeas.

La PNL de Esquerra, que se debatirá hoy en la Comisión de Sanidad y Servicios Sociales del Congreso, pide al Gobierno que aborde las iniciativas legislativas pertinentes para evitar que se fomente el consumo de estos alimentos entre la población infantil con "ganchos" comerciales como juguetes, accesorios o adhesivos. El grupo plantea que se eliminen de forma progresiva los productos que contengan aceite de palma de las máquinas expendedoras de centros educativos, de salud y deportivos, y que se limite la publicidad televisiva de estos alimentos en horario infantil.

PREMIOS DEL CONCURSO DE VINOS ARTESANALES

Premios del concurso de vinos artesanales LP/DLP

El XVII Concurso Insular de Cata de Vinos Artesanales, organizado por el Cabildo, los consistorios, el Consejo Regulador, la ULL y Turismo ya tiene ganadores. Francisco Fernández



(Tinajo), Pedro Arrocha (Haría) y Benigno Cabrera (Teguise), ganaron en vinos blancos. En tintos el vencedor fue Domingo Socas (Haría), seguido de



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Juan Lemes (Haría) y Juan Antonio Suárez (Tías). En rosados tradicionales triunfó Martín de Francisco Lorenzo (Yaiza), seguido de Rafael González (Tías) y José Delgado (Teguise). Compitieron 32 caldos. *Informa: LP/DLP*

UN ESTUDIO DE CEPAS DE VIÑA BUSCA AMPLIAR EL POTENCIAL DE LA MALVASÍA

El Consejo Regulador del Vino impulsa el proyecto de clonación de vides con ejemplares de plantas de todas la zonas de cultivo de la Isla.

Aránzazu Fernández

DIARIO DE AVISOS:

EL SUR RECIBIRÁ 344.000 LITROS POR HORA DE AGUA DESALADA PARA ALIVIAR LAS GALERÍAS

JUAN CARLOS MATEU



Módulos de la estación desaladora de Granadilla de Abona, en funcionamiento desde diciembre de 2016. SERGIO MÉNDEZ



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Los nueve municipios del Sur, desde Fasnia a Santiago del Teide, salieron ayer con un sabor “agridulce” de la reunión mantenida ayer en la sede del Consejo Insular de Aguas, en la que se pasó revista a los problemas de la escasez de agua en la comarca, sobre todo en las zonas altas. Los representantes municipales evaluaron positivamente la opción de inyectar agua procedente de la desaladora de Granadilla, una medida que deja algunas dudas sobre el coste del suministro, pero expresaron su preocupación por la situación de Vilaflor y Fasnia, cuya ubicación geográfica les condena a suministrarse únicamente de las galerías, al resultar inviable bombear agua a cotas tan elevadas.

En el encuentro con los consejeros insulares de Aguas, Manuel Martínez; de Agricultura, Jesús Morales, y el gerente de Balten, Escolástico Aguiar, entidad del Cabildo responsable de la gestión de las balsas de la Isla y la conducción del agua hasta los usuarios, se les explicó a los municipios la previsión del Consejo Insular de Aguas de introducir en la red 344.000 litros por hora (688 pipas) entre este año y el próximo para liberar las aguas de las galerías y destinarlas, sobre todo, a la agricultura. Para ello se firmarán convenios con los ayuntamientos (inicialmente con Granadilla, San Miguel y Arico) que recogerán el compromiso de estos de adquirir agua procedente de las plantas desaladoras de Granadilla y de Fonsalía (aún sin funcionar) en diferentes cantidades hasta completar esas 688 pipas la hora. Pero esta estrategia no tendrá efectos a corto plazo en Vilaflor y Fasnia, que, salvo milagro, volverán a sufrir un verano de restricciones.

Manuel Luis Méndez, concejal de Desarrollo Económico de Adeje y presidente de la Asociación Chasna-Isora, que aglutina a los nueve municipios del Sur, se mostró prudente al término de la reunión, ya que, según relató, falta por saber el efecto que va a tener la compra del agua cuando se abra el mercado entre los meses de junio y julio. “Las empresas suministradoras tienen contratos a largo plazo con los propietarios del agua y el precio pactado será inferior al que tendrá la desalación. ¿Comprarán agua procedente de la planta de Granadilla o se quedarán con lo que dice el contrato firmado hasta dentro de seis o siete años? Esa es la gran duda”.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



De izquierda a derecha: Manuel Luis Méndez, Lot García, Elena Fumero, Juan José Rodríguez y Chano Marrero. J. C. M.

SATISFECHOS A MEDIAS

Lot García, concejal de Empleo y Desarrollo Local de San Miguel de Abona, salió "satisfecho a medias" del encuentro, por cuanto no se vislumbra una solución inmediata para Fasnía y Vilaflor, municipios a los que les augura problemas para el riego de los cultivos y el abastecimiento de la población. Respecto al compromiso de comprar agua desalada para liberalizar recursos en medianías, expresó sus dudas sobre cómo repercutirá esta medida en el coste para la población. "Hay que saber si esa diferencia de precios va a afectar a los consumidores; dependerá del esfuerzo que pueda hacer cada ayuntamiento". El concejal de Agricultura y Aguas de Vilaflor, Chano Marrero, admitió que el municipio más alto de España "tendrá que seguir buscando agua como sea, a través de canalizaciones o limpiando galerías, porque a partir de junio volveremos a tener el mismo problema".

Por su parte, Juan José Rodríguez, edil de Desarrollo Local y Agricultura de Fasnía, afirmó que el principal inconveniente de este municipio es que "la balsa que tenemos está a 1.200 metros y por encima solo hay tres galerías, que son las únicas que pueden abastecer a Fasnía, y casi toda su agua va destinada al Sur". Los representantes municipales de los dos municipios más afectados coincidieron en señalar que "no vemos a corto plazo cómo nos



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

vamos a beneficiar de la liberación de agua que producirá la desaladora”. “¿Qué ventajas nos aportará?”, se preguntaron ambos. La alcaldesa de Arico, Elena Fumero, señaló que el problema se ha agravado por la disminución de lluvias y valoró la inyección de 688 pipas por hora, lo cual, a su juicio, será “una solución para toda la zona por debajo de la autopista”, pero también reiteró su preocupación por la repercusión en el coste del servicio. A la reunión también asistieron representantes de los municipios de Santiago del Teide, Adeje y Granadilla, aunque abandonaron la misma antes de su conclusión. Los ediles presentes lamentaron la ausencia de algún representante del Gobierno de Canarias.

LOS GANADEROS RECLAMAN MAYOR ESFUERZO PARA RECUPERAR LA RAZA DE VACA PALMERA

EUGENIA PAIZ



La Granja Experimental de Garafía no está cumpliendo plenamente su función. La afirmación proviene de un buen número de ganaderos con amplia experiencia, todos ellos miembros de asociaciones ganaderas de La Palma, entidades que prefieren no pronunciarse y que quieren evitar cualquier tipo de enfrentamiento con la Consejería de Agricultura del Cabildo palmero, no con el consejero del área, José Basilio Pérez, sino con el servicio técnico que dirige la Granja, al que señalan por “su falta de interés y de iniciativa” para criar y reproducir ejemplares de vaca palmera, de los que en la instalación



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

pública solo hay cinco ejemplares hembras, uno de los cuales murió la semana pasada.

Según el testimonio de los ganaderos, deberían existir entre una decena y una docena de ejemplares, y al menos un toro más. Frente a eso, la Granja Experimental concebida para fomentar, proteger y promocionar la raza, mantiene en esta actividad una actitud de apatía ante un trabajo que requiere del máximo rigor, entre otras cosas, con proyectos y estudios de inseminación para aumentar el número de la cabaña ganadera autóctona.

Frente a estas impresiones, el consejero responsable del área, José Basilio Pérez, explicó con detalle que “la Granja Experimental de Garafía está funcionando razonablemente bien, aunque como todo proyecto es mejorable. Cada día intentamos mejorar en los proyectos, incluso ampliando algunos de los que allí se desarrollan y que están dando muy buenos resultados”.

La distribución de la raza de vaca palmera está presente en todos los municipios de la Isla, pero su censo en la Granja Experimental de Garafía es mínimo frente a las posibilidades de la instalación. De estos animales no se hacen cesiones como ocurría años atrás, una práctica que los ganaderos palmeros quieren recuperar para ampliar el número de ejemplares y logrando una mayor introducción de la carne en el mercado insular, lo que permitiría animar a un mayor número de personas a no abandonar sus explotaciones con garantías de una renta digna. Reclaman mejoras que permitan la supervivencia de un sector que apenas dos décadas atrás, tenía cierto prestigio dentro del sector primario.

Los ganaderos confían en que la Consejería, con José Basilio Pérez al frente, pueda multiplicar los ejemplares de esta raza ganadera. Pese a todo, reconocen que otras especies animales que se crían en la instalación pública están más cuidadas, tales como el cerdo negro canario y la oveja palmera, además de las denominadas gallinas jabadas y negras. Además de la mejora en los cultivos dentro de la finca de la Granja Experimental de Garafía, con unas 111 hectáreas, desde el área de Agricultura destacan el trabajo para crear compost a partir del estiércol, que es utilizado como abono ecológico en la propia instalación.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

José Basilio Pérez destacó el trabajo que vienen realizando para que la Granja Experimental se convierta en un referente para el sector ganadero insular, para lo que mantienen un convenio de colaboración con la Asociación de Ganaderos de la isla de La Palma, Avapal, entidad de la que forman parte una número de ganaderos de la Isla. La finalidad de este acuerdo es "la recuperación, selección y mejora de la raza de vacuno palmero para lograr que la actividad ganadera sea más rentable y eficiente".

La intención es lograr una menor dependencia del exterior, generando empleo y poniendo a disposición de la asociación el uso compartido del testaje existente en la Granja". La cabaña ganadera palmera, con unas 1.400 cabezas de ganado vacuno, caprino, porcino y ovino, y una de las más ricas veinte años atrás en el espacio regional, registró una pérdida de población muy significativa entre los años 1999 y 2002.

CANARIAS 7:

LAS GRANDES CADENAS DE SUPERMERCADOS PIDEN A INDUSTRIA SUSTITUIR EL ACEITE DE PALMA

Las principales cadenas de distribución españolas han comenzado a reclamar a sus proveedores que dejen de usar aceite de palma, y en los casos en que no sea posible sustituirlo, piden utilizar aquel que cuenta con certificado de sostenibilidad.

Portavoces de las compañías Mercadona, DIA, Lidl y Auchan han confirmado hoy a Efeagro que ya mantienen conversaciones con sus proveedores para eliminar este ingrediente, aunque desde la industria advierten de que no siempre es posible y no existe por el momento una alternativa sin alterar las condiciones del producto.

"Los interproveedores y proveedores de Mercadona llevan tiempo realizando movimientos para sustituir, cuando es posible, el aceite de palma y otras grasas trans en sus productos y van a continuar avanzando en esta línea", han apuntado hoy fuentes de la empresa valenciana, líder del sector de la



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

distribución con cerca de un 23 % de cuota del mercado.

Desde DIA han subrayado que su política pasa también por "sustituir siempre que sea posible tecnológicamente" este ingrediente, y cuando no es viable reclaman que utilicen aceite de palma con certificado de sostenibilidad.

En Auchan, que engloba las enseñas Alcampo y Simply, ya trabajan con sus proveedores "con el objetivo final de eliminar el aceite de palma" de sus marcas propias, aunque por el momento no tienen una fecha concreta para conseguirlo.

En Lidl también han señalado que intentan evitarlo "siempre que se puede", pero en los casos donde no es factible "se utiliza el que tiene sello de sostenibilidad".

Fuentes del grupo Carrefour han explicado que han optado por exigir el uso de aceite de palma sostenible a sus proveedores, mientras que desde El Corte Inglés han recordado que la empresa forma parte de un grupo de trabajo sobre este ingrediente en el marco del Consumer Goods Forum con el propósito de que todo el aceite de palma utilizado cuente con un certificado ecológico.

La preocupación de las grandes cadenas por este ingrediente se hace público meses después de que la empresa SuperSano, con una red de doce establecimientos en España y especializada en producto ecológico, decidiera retirarlo totalmente de sus lineales.

La cadena ha visto cómo sus ventas se incrementaban hasta en un 20 % después de tomar la decisión de renunciar a los productos elaborados con aceite de palma.

"Cuando empezamos -la medida fue anunciada a finales de octubre-, tuvimos un retroceso del 5 % de las ventas. A partir de Navidades empezamos a notar que subíamos, en febrero aumentamos un 12 % y ahora estamos casi en un 20 % más en comparación con el mismo mes del año anterior", ha detallado en declaraciones a Efeagro el gerente de la compañía, Jesús



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Sánchez.

Fuentes del sector de la industria han explicado a Efeagro que el aceite de palma es un ingrediente vegetal utilizado normalmente junto a otros aceites que "en muchos casos no se puede sustituir".

"Aporta consistencia, untuosidad, da un toque crujiente... También alarga la vida útil del producto y evita que se deteriore visualmente. Se ha intentado sustituir, pero no se ha podido", han señalado estas mismas fuentes.

El aceite de palma es utilizado habitualmente tanto por la industria alimentaria -lo llevan cremas, coberturas, salsas, pasteles, bollos, galletas, precocinados, aperitivos, etc.- como por las firmas de cosmética.

Su uso está permitido internacionalmente, aunque la Organización Mundial de la Salud (OMS) aconseja limitar su consumo por contener cerca de un 50 % de ácidos grasos saturados.

La producción de aceite de palma se concentra en países tropicales -sobre todo Malasia e Indonesia-, donde su cultivo y fabricación ha provocado problemas medioambientales.

"El debate sobre el aceite de palma existe, pero va más allá de si se elimina o no. Todos podemos aspirar a quitarlo, pero falta saber por qué lo puedes sustituir. Ahora mismo no se conocen alternativas y puedes perder categorías de producto", han argumentado fuentes del sector.

PREMIADOS LOS MEJORES VINOS ARTESANALES

El Castillo de San José de Arrecife acogió días atrás la final del concurso de vinos artesanales organizado por el Cabildo, con doce caldos escogidos en dos catas previas.

Vencedor en blancos fue Francisco Fernández Hernández (Tinajo), seguido de Pedro Arrocha Hernández (Haría) y Benigno Cabrera Quintero (Teguise).



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

En tintos el vencedor fue Domingo Socas López (Haría), seguido de Juan Lemes Machado (Haría) y Juan Suárez Bonilla (Tías).

En rosados ganó Martín de Francisco Lorenzo (Yaiza), seguido de Rafael González Fuentes (Tías) y José Delgado Pérez (Teguise).

EL HIERRO ACOGE LA FINAL DEL CONCURSO DE VINOS AGROCANARIAS

El mirador de La Peña de la isla de El Hierro acogerá este miércoles a partir de las 09.45 horas la celebración de la final del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2017, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias para seleccionar y promocionar las mejores producciones del archipiélago y en el que participan dos caldos herreños.



En el evento, que contará con la participación del consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, un panel de cata integrado por una veintena de catadores expertos evaluarán mediante el sistema de cata ciega el 'Mejor Vino de Canarias', 'Mejor Vino Ecológico', 'Mejor Vino de Producción Limitada' y 'Mejor Imagen y Presentación'. Además



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de estos premios, los vinos que hayan obtenido las máximas puntuaciones recibirán los galardones de Medalla de Oro y Medalla de Plata, respectivamente.

En esta decimoséptima edición del concurso participan un total de 155 vinos del archipiélago elaborados y embotellados en las islas, de las once denominaciones de origen. Sin embargo, en esta jornada se valorarán 66 producciones --11 blancos secos, 11 blancos semidulces, 7 tintos crianza, 4 malvasías dulces, 7 rosados, 14 tintos, 5 espumosos, 6 dulces y 1 de licor--, tras la primera selección realizada en la primera fase del certamen celebrada la semana pasada en Tenerife.

El consejero, acompañado por el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). José Díaz-Flores, será el encargado de anunciar los ganadores en un acto que tendrá lugar el jueves por la mañana en el Mirador de la Peña.

De las producciones participantes, 95 corresponden a las cinco DOP de Tenerife (40 de Abona, 23 de Tacoronte-Acentejo, 20 del Valle de Güímar, 9 del Valle de La Orotava, y 3 de Ycoden-Daute-Isora), 19 de Gran Canaria, cuatro de Lanzarote, siete de La Palma, dos de El Hierro, una de La Gomera y 27 de la DOP Islas Canarias. Atendiendo a la tipología del vino los concursantes se dividen en 54 tintos, 39 blancos, 22 semidulces, 17 rosados, siete de crianza, seis dulces, cuatro malvasías dulces, cinco espumosos, y uno de licor.

CANARIAS 24 HORAS:

EL CONSISTORIO CAPITALINO PIDE AL ESTADO QUE TERMINE LA DECLARACIÓN DE IMPACTO PARA LA DEPURADORA

Santa Cruz de Tenerife/ Recuerda que sin ese trámite no puede proceder a la licitación y ejecución por la vía de urgencia del anteproyecto previsto para esta instalación básica.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La Junta Local de Gobierno del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife ha aprobado, en la mañana de hoy, instar al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a que, a la mayor brevedad posible, culmine los trámites oportunos para autorizar la declaración de impacto ambiental del anteproyecto de ampliación y remodelación de la Estación de Aguas Residuales (EDAR) de Buenos Aires.

El cuarto teniente de alcalde y concejal de Servicios Públicos, Dámaso Arteaga, recuerda que este trámite administrativo "es imprescindible para que se pueda proceder, durante este ejercicio 2017, a la inmediata licitación y ejecución por la vía de urgencia de los trabajos previstos en esa instalación".

La depuradora de Buenos Aires recibe actualmente las aguas residuales de la zona alta de Santa Cruz, La Laguna y El Rosario. La planta fue diseñada con tres líneas de depuración, con capacidad hidráulica de 30.000 metros cúbicos al día cada una. Pero, con el paso del tiempo, se ha constatado que, si bien la capacidad hidráulica resulta suficiente, no ocurre lo mismo con la carga orgánica. Esta razón origina que la instalación se encuentre al límite de su capacidad y solo puedan tratarse 26.000 metros cúbicos diarios, por lo que resulta insuficiente para atender las necesidades de la cuenca del área metropolitana integrada por los municipios de Santa Cruz, La Laguna y El Rosario.

El edil, por otro lado, apunta que la Estación de Tratamiento y Bombeo (EBAR) de Cabo Llanos, diseñada inicialmente para el tratamiento previo de las aguas residuales de la zona baja de la ciudad y posterior impulsión hasta la EDAR de Buenos Aires, "tampoco puede bombear las aguas residuales para su posterior depuración dada la falta de capacidad de la EDAR, por lo que están siendo objeto de tratamiento en la EBAR de Cabo Llanos, a través de procesos de desbaste, tamizado, desarenado y desengrasado fundamentalmente para, posteriormente, ser vertidas a través de una conducción de desagüe por la canalización existente en el muelle de La Hondura".

El edil hace hincapié en que, en estos momentos, "se tramita la aprobación de los Presupuestos Generales del Estado, en los que ya se ha propuesto una cantidad para iniciar la contratación de la obra de ampliación, absolutamente necesaria para Santa Cruz desde el punto de vista medioambiental. La



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

actuación sería realizada directamente por el Estado y está fuera del convenio de inversiones, en materia de obras hidráulicas, con el Gobierno de Canarias", resalta. Arteaga afirma que los problemas derivados de la actual colmatación de la depuradora, que fueron declarados de interés estatal, "no afectan solo a Santa Cruz, sino también al propio Gobierno de España ya que es esta institución a las que las autoridades europeas exigen responsabilidades por incumplimientos en materia de normativa medioambiental". Por esa razón, el Ayuntamiento de Santa Cruz considera que, "tras más de dos años de tramitación administrativa, se hace necesaria la finalización del trámite medioambiental y la licitación, con carácter de urgencia, del proyecto y obra de ampliación de la depuradora".

CANARIAS AHORA:

EL TSJC RECHAZA EL ÚLTIMO RECURSO CONTRA LA ANULACIÓN DEL PLAN ESPECIAL DE LA GERIA



El Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC) ha rechazado el último recurso que le quedaba contra la anulación, mediante sentencia que ahora se convertirá en firme, del Plan Especial de La Geria.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

En un auto fechado el pasado 29 de marzo, el Tribunal Superior de Justicia desestima un recurso de revisión presentado por la sociedad BTL Lanzarote, propietaria de la bodega Stratvs, del empresario Juan Francisco Rosa.

El 2 de noviembre, el TSJC dictó una sentencia que tumbó el Plan Especial de La Geria, por considerar que el Gobierno de Canarias había cometido una ilegalidad en su última aprobación, que se produjo en 2013.

La Consejería de Política Territorial, en vez de comenzar la elaboración del Plan de La Geria desde el principio cuando fue anulado la primera vez, conservó la documentación y los trámites previos, efectuando de manera directa la aprobación definitiva del documento.

Tras la sentencia, solo el Gobierno de Canarias presentó un recurso en tiempo, aunque fue rechazado por el Tribunal Superior de Justicia, que no lo llegó a enviar al Tribunal Supremo, al considerar que no tenía fundamento. Cabe destacar que el Gobierno trasladó al Cabildo que no recurriría, pero finalmente lo hizo. La consejera de Política Territorial, Nieves Lady Barreto, tuvo que dar explicaciones al respecto.

En cambio, la empresa propietaria de Stratvs presentó su recurso fuera de plazo y el tribunal ni siquiera lo llegó a tener en cuenta. De tal manera que el 20 de febrero el tribunal lo inadmitió por "extemporáneo". El interés de la propiedad en que no se anulara el Plan de La Geria está relacionado con que en el documento aparecía recogida la bodega.

En la defensa de Rosa en la causa penal contra Stratvs se incorpora un informe del catedrático Francisco Villar, redactor de la nueva Ley del Suelo, en el que se considera que el mero hecho de que el planeamiento nombre a la bodega tendría, en su opinión, efectos legalizadores.

Tras presentar su recurso de casación fuera de plazo, en el que alegaba que La Geria es un "importantísimo espacio natural", un "bellísimo paisaje" cuyo "éxito" está vinculado a las bodegas y a los "vinos malvasía y moscatel", que ya eran "muy apreciados en la edad antigua, en particular en la era romana",



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

la representación de Rosa, el abogado Felipe Fernández Camero, presentó otro recurso, de revisión.

Ahora, el TSJC insiste en que la posibilidad de recurso a la sentencia que anuló el Plan de La Geria finalizó en todo caso el 16 de enero a las tres de la tarde, por lo que el recurso de la empresa de Rosa “se presentó fuera de plazo”. Contra la última resolución del tribunal “no cabe recurso alguno”, subraya el auto.

RTVC:

EL HIERRO ACOGE LA FINAL DEL CONCURSO OFICIAL DE VINOS AGROCANARIAS 2017

En esta edición participan un total de 155 vinos de las islas.



E

El Mirador de la Peña acoge la final del Concurso de Vinos Agrocanarias 2017. Fotograma RTVC.

El mirador de La Peña de la isla de El Hierro acoge este miércoles a partir de las 09.45 horas la celebración de la final del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2017, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias para seleccionar y promocionar las mejores producciones del archipiélago y en el que participan dos caldos herreños.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El evento contará con la participación de una veintena de catadores expertos evaluarán mediante el sistema de cata ciega el 'Mejor Vino de Canarias', 'Mejor Vino Ecológico', 'Mejor Vino de Producción Limitada' y 'Mejor Imagen y Presentación'. Además de estos premios, los vinos que hayan obtenido las máximas puntuaciones recibirán los galardones de Medalla de Oro y Medalla de Plata, respectivamente.

En esta decimoséptima edición del concurso participan un total de 155 vinos del archipiélago elaborados y embotellados en las islas, de las once denominaciones de origen. Sin embargo, en esta jornada se valorarán 66 producciones --11 blancos secos, 11 blancos semidulces, 7 tintos crianza, 4 malvasías dulces, 7 rosados, 14 tintos, 5 espumosos, 6 dulces y 1 de licor--, tras la primera selección realizada en la primera fase del certamen celebrada la semana pasada en Tenerife.

De las producciones participantes, 95 corresponden a las cinco DOP de Tenerife (40 de Abona, 23 de Tacoronte-Acentejo, 20 del Valle de Güímar, 9 del Valle de La Orotava, y 3 de Ycoden-Daute-Isora), 19 de Gran Canaria, cuatro de Lanzarote, siete de La Palma, dos de El Hierro, una de La Gomera y 27 de la DOP Islas Canarias.

Atendiendo a la tipología del vino los concursantes se dividen en 54 tintos, 39 blancos, 22 semidulces, 17 rosados, siete de crianza, seis dulces, cuatro malvasías dulces, cinco espumosos, y uno de licor.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LAS GRANDES CADENAS DE SUPERMERCADOS PIDEN A INDUSTRIA SUSTITUIR EL ACEITE DE PALMA





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Las principales cadenas de distribución españolas han comenzado a reclamar a sus proveedores que dejen de usar aceite de palma, y en los casos en que no sea posible sustituirlo, piden utilizar aquel que cuenta con certificado de sostenibilidad.

Portavoces de las compañías Mercadona, DIA, Lidl y Auchan han confirmado hoy que ya mantienen conversaciones con sus proveedores para eliminar este ingrediente, aunque desde la industria advierten de que no siempre es posible y no existe por el momento una alternativa sin alterar las condiciones del producto.

"Los interproveedores y proveedores de Mercadona llevan tiempo realizando movimientos para sustituir, cuando es posible, el aceite de palma y otras grasas trans en sus productos y van a continuar avanzando en esta línea", han apuntado hoy fuentes de la empresa valenciana, líder del sector de la distribución con cerca de un 23 % de cuota del mercado.

Desde DIA han subrayado que su política pasa también por "sustituir siempre que sea posible tecnológicamente" este ingrediente, y cuando no es viable reclaman que utilicen aceite de palma con certificado de sostenibilidad.

En Auchan, que engloba las enseñas Alcampo y Simply, ya trabajan con sus proveedores "con el objetivo final de eliminar el aceite de palma" de sus marcas propias, aunque por el momento no tienen una fecha concreta para conseguirlo.

En Lidl también han señalado que intentan evitarlo "siempre que se puede", pero en los casos donde no es factible "se utiliza el que tiene sello de sostenibilidad".

Fuentes del grupo Carrefour han explicado que han optado por exigir el uso de aceite de palma sostenible a sus proveedores, mientras que desde El Corte



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Inglés han recordado que la empresa forma parte de un grupo de trabajo sobre este ingrediente en el marco del Consumer Goods Forum con el propósito de que todo el aceite de palma utilizado cuente con un certificado ecológico.

La preocupación de las grandes cadenas por este ingrediente se hace público meses después de que la empresa SuperSano, con una red de doce establecimientos en España y especializada en producto ecológico, decidiera retirarlo totalmente de sus lineales.

La cadena ha visto cómo sus ventas se incrementaban hasta en un 20 % después de tomar la decisión de renunciar a los productos elaborados con aceite de palma.

"Cuando empezamos -la medida fue anunciada a finales de octubre-, tuvimos un retroceso del 5 % de las ventas. A partir de Navidades empezamos a notar que subíamos, en febrero aumentamos un 12 % y ahora estamos casi en un 20 % más en comparación con el mismo mes del año anterior", ha detallado en declaraciones el gerente de la compañía, Jesús Sánchez.

Fuentes del sector de la industria han explicado que el aceite de palma es un ingrediente vegetal utilizado normalmente junto a otros aceites que "en muchos casos no se puede sustituir".

"Aporta consistencia, untuosidad, da un toque crujiente... También alarga la vida útil del producto y evita que se deteriore visualmente. Se ha intentado sustituir, pero no se ha podido", han señalado estas mismas fuentes.

El aceite de palma es utilizado habitualmente tanto por la industria alimentaria -lo llevan cremas, coberturas, salsas, pasteles, bollos, galletas, precocinados, aperitivos, etc.- como por las firmas de cosmética.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Su uso está permitido internacionalmente, aunque la Organización Mundial de la Salud (OMS) aconseja limitar su consumo por contener cerca de un 50 % de ácidos grasos saturados.

La producción de aceite de palma se concentra en países tropicales -sobre todo Malasia e Indonesia-, donde su cultivo y fabricación ha provocado problemas medioambientales.

"El debate sobre el aceite de palma existe, pero va más allá de si se elimina o no. Todos podemos aspirar a quitarlo, pero falta saber por qué lo puedes sustituir. Ahora mismo no se conocen alternativas y puedes perder categorías de producto", han argumentado fuentes del sector.

ESPAÑA TENÍA 941.000 HECTÁREAS DE VIÑEDOS EN 2015



España fue el país de la Unión Europea (UE) con la mayor superficie dedicada al cultivo para la elaboración de vino en 2015, con 941.000 hectáreas, informó hoy la oficina comunitaria de estadística, Eurostat.

Esta cifra, más de 100.000 hectáreas por delante de su primer competidor directo (Francia), permite que España por sí sola acoja un 30 % del total de los viñedos del bloque comunitario.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Castilla-La Mancha fue la región española con mayor superficie de viñedos, con 434.000 hectáreas o un 14 % del total de los cultivos para vino de los Veintiocho, por delante de las regiones francesas de Languedoc-Roussillon (239.000 hectáreas o 7 %) y Aquitania (144.000 hectáreas o 5 %).

En el conjunto de la UE hubo 3,2 millones de hectáreas de viñedos repartidas en 2,4 millones de explotaciones.

España (941.000 hectáreas, con un 30% del total de la UE), Francia (803.000 hectáreas, un 25 %) e Italia (610.000 hectáreas, un 19 %) reúnen en sus territorios casi tres cuartas partes de la superficie de la UE dedicada a este cultivo.

Rumanía es el primer país de la UE en cantidad de explotaciones vinícolas, con 855.000 (o un 36 % del total comunitario), pese a ser el quinto país en superficie de viñedos con 184.000 hectáreas.

Esto supone que el tamaño de sus explotaciones sea el menor de toda la UE, con apenas 0,2 hectáreas de media, mientras que las mayores explotaciones en términos de superficie se dieron en Francia (10,5 hectáreas de media), Luxemburgo (4 hectáreas de media) y Austria (3,2 hectáreas de media).

España, por su parte, fue el segundo Estado miembro con mayor cantidad de explotaciones vinícolas (518.000, un 22 % del total europeo) y el área media de las mismas fue de 1,8 hectáreas.

De los 3,2 millones de hectáreas a nivel europeo dedicados a este cultivo, 2,5 millones (78 %) fueron de uvas de calidad, tanto las denominaciones de origen (2,1 millones de hectáreas, un 83 % del total) como los productos con indicación geográfica (0,4 millones de hectáreas, un 17 % del total).



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

España fue el Estado miembro con mayor cantidad de cultivos de uvas de calidad, con 899.303 hectáreas (95,6 % del total de viñedos), y junto a Francia (677.407 hectáreas o 84,4 % de sus viñedos) acogen en torno a dos tercios del total de este cultivo a nivel europeo.

FEPECO IMPULSA UNA CONSTRUCCIÓN SOSTENIBLE EN LA PALMA



El presidente de FEPECO, Óscar Izquierdo, ha mantenido una reunión de trabajo con María de Haro, portavoz del Grupo Popular del Cabildo de La Palma, para analizar la preocupación de la industria de la construcción por la concentración en pocas empresas de las adjudicaciones de obras por parte del Cabildo en el procedimiento negociado, así como el preocupante envejecimiento de la población y la emigración forzada de la juventud por la falta de porvenir en la isla.

María de Haro destacó la importancia del encuentro mantenido con el Presidente de FEPECO para hacer una valoración de la situación actual de la isla de La Palma, y de la inmediata necesidad, en primer lugar, de que haya un mayor reparto de la contratación de obra pública; y en la revisión del Plan Insular, porque la Palma necesita una mayor capacidad de desarrollo turístico. Además es muy importante acometer un plan en materia de



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

infraestructuras turísticas complementarias. “Es importante que los jóvenes palmeros que se quieran quedar en la isla tengan la posibilidad de hacerlo, para lo cual creo que el sector de la construcción es absolutamente fundamental, no solo en la nueva obra, sino también en la rehabilitación”, puntualizó de Haro.

El presidente de FEPECO, Óscar Izquierdo, afirmó que desde la Patronal de la Construcción venimos insistiendo que La Palma tiene futuro. Pero tiene futuro si somos capaces de alejar el victimismo y no seguir siendo una isla eminentemente subvencionada y dependiente de las administraciones públicas. Es, a base de la iniciativa privada, como la isla puede tener un crecimiento y desarrollo estable en el tiempo.

En este momento la agricultura de la isla no es un sector que ofrezca las garantías suficientes para la creación de empleo. El turismo, al carecer de las infraestructuras necesarias, tampoco tiene esa capacidad de generar empleo. Lo único que puede generarlo de manera rápida y de forma estable es .la industria de la construcción en la reforma, rehabilitación, conservación, mantenimiento y regeneración de los espacios públicos y privados, de las edificaciones, de las comunidades de propietarios, de las viviendas particulares, etc. Hay un trabajo enorme por hacer en la modernización de estos espacios para dar mayor calidad de vida a los ciudadanos, incrementando el valor patrimonial de los inmuebles y una mayor seguridad en sus viviendas.

Por otro lado, Óscar Izquierdo manifestó que La Palma necesita la construcción de hoteles para incorporarse al circuito del mercado turístico y pueda tener un desarrollo compaginado con un territorio protegido, que es su mayor riqueza. Se tiene que desarrollar un turismo cultural, rehabilitando todo el patrimonio histórico palmero, también un turismo deportivo, insistimos en que la isla necesita de 3 o 4 campos de golf para que pueda



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

entrar en un circuito internacional, de pesca submarina, de atletismo de alto nivel..., además de un turismo gastronómico y medioambiental.

EL APURÓN:

ZAPATA ABOGA POR UNA DENOMINACIÓN DE CONSENSO PARA LA MIEL DE PALMA QUE NO PERJUDIQUE A LOS APICULTORES PALMEROS

El senador palmero hace especial hincapié en que hay que conjugar los intereses de los guaraperos gomeros con los apicultores de otras islas como La Palma.



Mariano Hernández.

El senador por la isla de La Palma, Mariano Hernández Zapata, ha defendido en la Comisión de Agricultura de la Cámara Alta una moción por la que se insta al Gobierno a que se exceptúe y permita el uso y comercialización del término "miel de palma" a través de las modificaciones correspondientes en la normativa española y europea para el guarapo gomero.

Zapata en su exposición ponía en valor los trabajos que se remontan al año 2013 desde que las distintas administraciones públicas han solicitado emplear el término "miel" para un producto alimenticio de origen vegetal como es la



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

miel de Palma, que procede de la cocción del Guarapo de la Palmera Canaria. Desde entonces se han llevado a cabo diversas acciones destinadas a modificar la directiva que regula la denominación de Miel, solicitando su modificación para incluir una excepción, que permitiera emplear dicho término y no encontrando buena aceptación en el seno de Europa por la confusión que ello genera y los precedentes que supone para otros productos de todo el territorio europeo.

El representante palmero en la Cámara Alta ha indicado en su exposición que la agrupación de apicultores de "La Palma" ha mostrado su desacuerdo con la solicitud que hace el Cabildo de La Gomera para proteger bajo la Denominación de Origen el producto y la denominación de "miel de palma" para el "guarapo de palmera". Esto plantea, según explican, la confusión existente en el mercado, porque el producto comercializado "miel de palma" no es miel de La Palma, confusión que llega desde el vendedor (lo confunde con miel de abeja) hasta el consumidor, habiendo reclamado los apicultores a las instancias superiores la correcta definición del producto gomero, lo que a juicio de Zapata "nos deja a las claras que aún nos queda camino por recorrer en la búsqueda de soluciones que dé respuesta a todas las partes tras tres años de intentos".

El senador ha manifestado que lo que se debe hacer es buscar un acuerdo que lleve el consenso de todos los grupos, cargado de argumentos que defienda tanto a las asociaciones de Guaraperos, como por ejemplo de apicultores de La Palma y que sean lo suficientemente sólidos como para convencer a la UE.

COAG:

MÁS DE 80.000 AGRICULTORES Y GANADEROS MANCHEGOS SE JUBILARÁN EN LOS PRÓXIMOS 5 AÑOS





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

COAG Coordinadora Agraria de CLM alerta sobre esta situación y considera vital acometer un ambicioso plan de relevo generacional para garantizar que el motor económico y social de la región no se pare. En ese sentido, se valora el esfuerzo presupuestario de la Consejería de Agricultura para que ningún joven que quiera incorporarse al sector se quede sin apoyo.

Toledo, 5 de abril de 2017. COAG Coordinadora Agraria de Castilla La Mancha se felicita por el resultado del proceso de incorporación de jóvenes al sector agrario: el 100% de los jóvenes que cumplan con los requisitos recibirán ayudas, tal y como han confirmado a esta organización fuentes oficiales de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha. Por el momento, de las 1.800 solicitudes recibidas, 175 han sido desestimadas al no cumplir con los criterios establecidos en la Orden o no presentar toda la documentación oficial requerida. Ciudad Real lidera la lista de solicitudes presentadas con más de 500. Le siguen Toledo (387), Albacete (373), Cuenca (325) y Guadalajara (141).

COAG Coordinadora Agraria de Castilla La Mancha valora el esfuerzo presupuestario de la Junta de Castilla La Mancha para que ningún joven que quiera incorporarse al sector se quede sin apoyo. "Es vital acometer un relevo generacional ambicioso en nuestro campo. Cerca de 84.000 agricultores y ganaderos manchegos se jubilarán en los próximos 5 años, ya que en la actualidad el 60% de los profesionales agrarios de nuestra región tiene más de 60 años. Sin agricultores y ganaderos el motor económico y social de esta Comunidad Autónoma se para y eso no lo podemos permitir", ha alertado Ángel Galve, Presidente de COAG CLM.

La Orden de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural recoge las ayudas a la creación de empresas para los jóvenes agricultores o ganaderos, destinadas a hombres y mujeres de entre 18 y 40 años que se instalen como titulares por primera vez de una explotación agraria que alcance la condición de prioritaria en el momento de finalización del expediente y que cuenten con la capacitación y formación adecuadas y ostenten el control efectivo sobre la misma.

Los jóvenes cobrarán una ayuda que oscilará entre los 27.000 euros de mínima y 48.000 euros de máxima, si generan puestos de trabajo o las



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

inversiones previstas contribuyen a un uso sostenible y eficiente de los recursos naturales y mitigación del cambio climático.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

1618 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 27 de marzo de 2017, por la que se conceden provisionalmente las ayudas establecidas en la Acción I.5 "Ayuda a los productores de tomate de exportación" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2016.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/067/004.html>

1619 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 27 de marzo de 2017, por la que se conceden las ayudas establecidas en la Acción III.10 "Ayuda a la producción de miel de calidad procedente de la raza autóctona de abeja negra" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2016.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/067/005.html>

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

<http://www.boplaspalmas.net/nbop2/>

ADMINISTRACIÓN LOCAL

EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

· Corrección de errores en el anuncio del extracto de las bases reguladoras del reparto de azadiractina para el control del pulgón negro de la madera 2017