



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

JUEVES 27 DE ABRIL DE 2017

EL DÍA:

EL GOBIERNO EXIGE SANCIONES DE HASTA 3 MILLONES PARA LA FRUTA

ILEGAL

Economía solicitará al Ministerio que se apliquen las multas máximas a los importadores de fruta tropical y subtropical que llega de forma irregular y supone un delito contra la salud.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, anunció ayer en el Parlamento que su departamento solicitará al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente "la mayor sanción posible para los importadores de fruta tropical y subtropical ilegal, lo que puede acarrear un delito contra la salud pública con una sanción económica de hasta tres millones de euros y la retirada del carné de importador".

En comisión parlamentaria, Narvay Quintero analizó al aumento de las inspecciones por parte del área que dirige, principalmente en los canales comerciales y establecimientos de venta al público, que, según subrayó, "este mismo año ha dado resultados con varias incautaciones de partidas de estas frutas, fundamentalmente de piña, papaya y aguacate, que habían entrado sin control en las Islas".

El consejero recordó que alguna de estas partidas, tras ser analizadas, dieron positivo en sustancias fitosanitarias cuyo uso no está permitido en la Unión Europea. "En estos casos -explicó-, se pedirá al Estado que se aplique el



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

bloque 3 de la Ley 43/2002, de Sanidad Vegetal; esto es, el grado de sanción más alto para condenar la entrada irregular en el Archipiélago de estas producciones".

Además, el consejero grancanario recalcó que, además, se han desarrollado diversas reuniones con representantes del Gobierno de España para reiterar la necesidad de que aumenten los medios humanos y materiales en puertos y aeropuertos de las Islas para realizar controles más exhaustivos de la mercancía que procede del exterior, intentando garantizar así la protección de los productos que se cultivan en Canarias frente a otras producciones que vienen de fuera.

La Orden de 12 de marzo de 1987 establece, a efectos de prevenir los riesgos que presenta la posible introducción o propagación de plagas de cuarentena en territorio canario, una serie de medidas restrictivas a la entrada en el Archipiélago de determinados productos vegetales susceptibles de ser portadores de las mismas, con las previsibles consecuencias.

LA PROVINCIA:

EL BARRIO COMERCIAL CELEBRA MAÑANA UNA NOCHE DE VINOS

Siete bodegas con Denominación de Origen Gran Canaria, junto a siete locales de restauración, participan mañana en la sexta edición de la noche de vinos y pinchos. El evento, organizado por la Asociación de empresarios de la zona comercial abierta de Telde, será en Los Llanos desde de las 20.00 horas. El entorno de la plaza volverá a albergar otra noche de vinos, donde 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

bodegas ofrecerán sus mejores caldos, a los que unirán cafeterías y restaurantes del municipio.

LA ZAFRA DEL AGUARDIENTE RONERO

Las Vegas acoge el corte de caña que sustancia los destilados de Arucas
Juanjo Jiménez

LAVADO DE CARA PARA LAS ESCULTURAS DEL SECTOR PRIMARIO

El Ayuntamiento de Agüimes lleva a cabo en estos días las obras de rehabilitación de las esculturas homenaje al sector primario ubicadas en el barranco de Balos en la carretera GC-191. El conjunto escultórico de homenaje a la agricultura y ganadería compuesto por las figuras de una calabaza, un tomate y un pequeño rebaño de cabras, se somete estos días a un lavado de cara con los trabajos de rehabilitación y pintura que presentaba un importante estado de deterioro. LA PROVINCIA

CINCO QUESOS CANARIOS LOGRAN PREMIOS EN EL OCTAVO

GOURMETQUESOS

El máximo galardón de este concurso fue para Maxorata curado de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, elaborado por Grupo Ganaderos de Fuerteventura



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

Cinco producciones canarias han sido premiadas en el octavo GourmetQuesos, el Campeonato de los Mejores Quesos de España 2017, que se celebró esta semana en el marco del Salón de Gourmets, en Madrid. El máximo galardón de este concurso fue para Maxorata curado de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, elaborado por Grupo Ganaderos de Fuerteventura. Pero además resultaron premiados el Maxorata joven (oro); Pajonales Bolaños curado (plata), elaborado por Manuel Hernández Bolaños, en Gran Canaria; Finca de Uga Pimentón (bronce) de la quesería Finca de Uga, de Lanzarote; y Montesdeoca ahumado (bronce) de Biogranja Montesdeoca, en Tenerife. Un total de 605 quesos participaron en este concurso en 15 categorías diferentes. Canarias participó con 54 producciones, detrás de Castilla León con 125, Castilla La Mancha con 101 y Andalucía con 68. LA PROVINCIA

CANARIAS PIDE LA MÁXIMA SANCIÓN PARA LAS IMPORTACIONES

ILEGALES DE FRUTA

Canarias pedirá al Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente la modificación para aplicar la máxima sanción posible para los importadores de fruta tropical y subtropical ilegal, lo que puede acarrear un delito contra la salud pública, multas de hasta tres millones de euros y la retirada del carné de importador.

En comisión parlamentaria, el consejero Narvay Quintero explicó que el Gobierno canario ha aumentado este año las inspecciones en los canales comerciales y establecimientos de venta al público, "que ha dado resultados con varias incautaciones de partidas de estas frutas, fundamentalmente de piña, papaya y aguacate, que habían entrado sin control en las Islas". Algunas de esas partidas, tras ser analizadas, dieron positivo en sustancias



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

fitosanitarias cuyo uso no está permitido en la Unión Europea.

"En estos casos se pedirá al Estado que se aplique el bloque 3 de la Ley 43/2002, de Sanidad Vegetal, esto es, el grado de sanción más alto para condenar la entrada irregular en el Archipiélago de estas producciones", indicó el consejero.

Quintero recordó, además, que se han desarrollado diversas reuniones con representantes del Gobierno de España para reiterar la necesidad de que aumenten los medios humanos y materiales en puertos y aeropuertos de las Islas evitar la introducción de plagas y proteger los productos canarios.

UN TOTAL DE CINCO QUESOS CANARIOS HAN SIDO PREMIADOS EN EL GOURMETQUESOS



EUROPA PRESS

Un total de cinco quesos canarios han sido premiados en el 8º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2017, que se ha celebrado en el marco del Salón de Gourmets en Madrid, siendo el máximo galardón de este concurso para Maxorata curado de la Denominación 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

Origen Protegida Queso Majorero, elaborado por Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

Asimismo, fueron premiados el Maxorata joven (oro); Pajonales Bolaños curado (plata) elaborado por Manuel Hernández Bolaños, en Gran Canaria; Finca de Uga Pimentón (bronce) de la quesería Finca de Uga, de Lanzarote; y Montesdeoca ahumado (bronce) de Biogranja Montesdeoca, en Tenerife, según informó el Gobierno canario en nota de prensa.

Todos ellos participaron en este concurso en el que se presentaron un total de 605 quesos a las 15 categorías diferentes que existen: de vaca jóvenes, de vaca curados, de cabra jóvenes, de cabra curados, de mezcla, de pasta blanda con mohos, de oveja semicurados, de oveja curados, de oveja añejos, de pasta blanda o tortas con cuajo vegetal, de pasta azul, de coagulación láctica, ahumados, de producción ecológica, y con condimento.

De esta forma, Canarias ha sido una de las comunidades autónomas con mayor número de participantes en esta cita, con un total de 54 producciones, detrás de Castilla León (125), Castilla La Mancha (101) y Andalucía (68), tras ellos se situaron País Vasco (49), Extremadura (48), Galicia (20), Cantabria y Cataluña con 19 cada uno, Baleares (18), Asturias y la Comunidad Valenciana con 16 cada una, Aragón (13), Navarra (12), Madrid (11), Murcia (10) y La Rioja (6).

Así, este certamen, en el que ha participado un técnico del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) como jefe de uno de los paneles de cata, premia la originalidad y la calidad de los queseros y sus producciones.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario, Narvay Quintero, ha destacado los resultados obtenidos por las producciones canarias, ya que “demuestran, una vez más, la calidad de los quesos que se elaboran en la tierra, distinguidos en concursos de todo el mundo; y vienen a reconocer el buen hacer de los ganaderos y maestros queseros y la calidad de las materias primas”.

CANARIAS 24 HORAS:

NARVAY QUINTERO ANUNCIA QUE SOLICITARÁ LA MAYOR SANCIÓN POSIBLE PARA LAS IMPORTACIONES ILEGALES DE FRUTA TROPICAL Y SUBTROPICAL



Canarias/ El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha anunciado hoy en el Parlamento que su departamento solicitará al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, "la mayor sanción posible para los importadores de fruta tropical y subtropical ilegal, lo que puede acarrear un delito contra la salud pública con una sanción económica de hasta tres millones de euros y la retirada del carné de importador".

En Comisión parlamentaria, Quintero se ha referido al aumento de las inspecciones por parte del área que dirige, principalmente en los canales comerciales y establecimientos de venta al público, "que este mismo año ha dado resultados con varias incautaciones de partidas de estas frutas, fundamentalmente de piña, papaya y aguacate, que habían entrado sin control en nuestras Islas". El consejero ha recordado que alguna de estas partidas, tras ser analizadas, han dado positivo en sustancias fitosanitarias cuyo uso no está permitido en la Unión Europea.



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 estos casos se pedirá al Estado que se aplique el bloque 3 de la Ley 43/2002, de Sanidad Vegetal, esto es, el grado de sanción más alto para condenar la entrada irregular en el Archipiélago de estas producciones", indicó el consejero.

El miembro del Ejecutivo ha recordado además que se han desarrollado diversas reuniones con representantes del Gobierno de España para reiterar la necesidad de que aumenten los medios humanos y materiales en puertos y aeropuertos de las Islas para realizar controles más exhaustivos de la mercancía del exterior, y garantizar así la protección de los productos que se cultivan en Canarias frente a otras producciones que vienen de fuera.

La Orden de 12 de marzo de 1987 establece, a efectos de prevenir los riesgos que presenta la posible introducción o propagación de plagas de cuarentena en territorio canario, una serie de medidas restrictivas a la entrada el Archipiélago de determinados productos vegetales susceptibles de ser portadores de las mismas.

UN TOTAL DE CINCO QUESOS CANARIOS, ENTRE LOS MEJORES DE ESPAÑA



Canarias/ El máximo galardón del 8º GourmetQuesos fue para Maxorata curado de la DOP Queso Majorero.



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

Maxorata joven, Pajonales Bolaños curado, Finca de Uga Pimentón y Montesdeoca ahumado también fueron premiados en este certamen estatal.

Cinco producciones canarias han sido premiadas en el 8º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2017, que se ha celebrado en el marco del Salón de Gourmets, en Madrid. El máximo galardón de este concurso fue para Maxorata curado de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, elaborado por Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

Además resultaron premiados el Maxorata joven (oro); Pajonales Bolaños curado (plata), elaborado por Manuel Hernández Bolaños, en Gran Canaria; Finca de Uga Pimentón (bronce) de la quesería Finca de Uga, de Lanzarote; y Montesdeoca ahumado (bronce) de Biogranja Montesdeoca, en Tenerife. Un total de 605 quesos participaron en este concurso en 15 categorías diferentes- de vaca jóvenes, de vaca curados, de cabra jóvenes, de cabra curados, de mezcla, de pasta blanda con mohos, de oveja semicurados, de oveja curados, de oveja añejos, de pasta blanda o tortas con cuajo vegetal, de pasta azul, de coagulación láctica, ahumados, de producción ecológica, y con condimento-.

Canarias ha sido una de las comunidades autónomas con mayor número de participantes en esta cita, con un total de 54 producciones, detrás de Castilla León con 125, Castilla La Mancha con 101 y Andalucía con 68. Le siguen País Vasco con 49, Extremadura con 48, Galicia con 20, Cantabria y Cataluña con 19, Baleares con 18, Asturias y la Comunidad Valenciana con 16, Aragón con 13, Navarra con 12, Madrid con 11, Murcia con 10 y La Rioja con 6. Este certamen, en el que ha participado una técnico del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) como jefa de uno de los paneles de cata, premia la originalidad y la calidad de los queseros y sus producciones. "Los resultados obtenidos por las producciones canarias demuestran, una vez más, la calidad de los quesos que se elaboran en nuestra tierra, distinguidos en concursos de todo el mundo; y vienen a reconocer el buen hacer de nuestros ganaderos y maestros queseros y la calidad de nuestras materias primas", indicó el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno canario, Narvay Quintero.



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

CANARIAS AHORA:

CANARIAS PEDIRÁ LA "MAYOR SANCIÓN POSIBLE" PARA LA IMPORTACIÓN ILEGAL DE FRUTA TROPICAL Y SUBTROPICAL

Narvay Quintero señala que la entrada ilegal en el Archipiélago de estas producciones "puede acarrear la retirada del carné de importador y hasta un delito contra la salud pública".



Cultivo de piñas

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narval Quintero, ha anunciado este miércoles en el Parlamento que su departamento solicitará al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, "la mayor sanción posible para los importadores de fruta tropical y subtropical ilegal, lo que puede acarrear un delito contra la salud pública con una sanción económica de hasta tres millones de euros y la retirada del carné de importador".

En Comisión parlamentaria, Quintero ha destacado el aumento de las inspecciones por parte del área que dirige, principalmente en los canales comerciales y establecimientos de venta al público.

En este sentido, el consejero subrayó que "este mismo año se han incautado varias incautaciones de partidas de estas frutas, fundamentalmente de piña, papaya y aguacate, que habían entrado sin control en nuestras Islas" y ha recordado que alguna de estas partidas, tras ser analizadas, han dado



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

positivo en sustancias fitosanitarias cuyo uso no está permitido en la Unión Europea.

"En estos casos se pedirá al Estado que se aplique el bloque 3 de la Ley 43/2002, de Sanidad Vegetal, esto es, el grado de sanción más alto para condenar la entrada irregular en el Archipiélago de estas producciones", indicó el consejero.

El miembro del Ejecutivo indicó además que se han desarrollado diversas reuniones con representantes del Gobierno de España para reiterar la necesidad de que aumenten los medios humanos y materiales en puertos y aeropuertos de las Islas para realizar controles más exhaustivos de la mercancía del exterior, y garantizar así la protección de los productos que se cultivan en Canarias frente a otras producciones que vienen de fuera.

La Orden de 12 de marzo de 1987 establece, a efectos de prevenir los riesgos que presenta la posible introducción o propagación de plagas de cuarentena en territorio canario, una serie de medidas restrictivas a la entrada el Archipiélago de determinados productos vegetales susceptibles de ser portadores de las mismas.

RTVC:

VÍDEO: LA CABRA GANADORA DE MIGUEL CALERO

Este ganadero de Lajares gana el Concurso de Rendimiento Lechero celebrado el pasado fin de semana en el marco de Feaga.





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 cabras de Lajares, propiedad de Miguel Calero, son las que más leche producen en Fuerteventura.

Así lo han demostrado en el Concurso de Rendimiento Lechero de Feaga con casi 20 litros de leche.

Miguel Calero comenzó con cuatro cabras una explotación que hoy alberga 350 ejemplares. De un hobby ha pasado a tener una profesión.

Miguel destaca que la cabra que ganó el concurso logra dar 12 litros frente a los 4 ó 5 que producen otros ejemplares y eso, sin ningún cuidado especial. "Siempre es importante ganar un premio. Y esto me anima a seguir", asegura.

De todos los colores y de todos los tamaños, las cabras majoreras son de las más productoras de Canarias y en ellas se encuentra el secreto mejor guardado del queso majorero.

CINCO QUESOS CANARIOS PREMIADOS EN EL OCTAVO GOURMETQUESOS

El máximo galardón de este concurso fue para Maxorata curado de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, elaborado por Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

Cinco producciones canarias han sido premiadas en el octavo GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2017, que se ha celebrado en el marco del Salón de Gourmets, en Madrid.

El máximo galardón de este concurso fue para Maxorata curado de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, elaborado por Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

Una nota de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias informa de que además resultaron premiados el Maxorata joven (oro); Pajonales Bolaños curado (plata), elaborado por Manuel Hernández Bolaños, en Gran



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

Canaria; Finca de Uga Pimentón (bronce) de la quesería Finca de Uga, de Lanzarote; y Montesdeoca ahumado (bronce) de Biogranja Montesdeoca, en Tenerife.

Un total de 605 quesos participaron en este concurso en 15 categorías diferentes- de vaca jóvenes, de vaca curados, de cabra jóvenes, de cabra curados, de mezcla, de pasta blanda con mohos, de oveja semicurados, de oveja curados, de oveja añejos, de pasta blanda o tortas con cuajo vegetal, de pasta azul, de coagulación láctica, ahumados, de producción ecológica, y con condimento.

Canarias ha sido una de las comunidades autónomas con mayor número de participantes en esta cita, con un total de 54 producciones, detrás de Castilla León con 125, Castilla La Mancha con 101 y Andalucía con 68.

Le siguen País Vasco con 49, Extremadura con 48, Galicia con 20, Cantabria y Cataluña con 19, Baleares con 18, Asturias y la Comunidad Valenciana con 16, Aragón con 13, Navarra con 12, Madrid con 11, Murcia con 10 y La Rioja con 6.

Este certamen, en el que ha participado una técnico del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) como jefa de uno de los paneles de cata, premia la originalidad y la calidad de los queseros y sus producciones, señala la nota.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

ABIERTO EL PLAZO PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO DE QUESOS AGROCANARIAS 2017

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA),



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

ha convocado el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2016, certamen que reconoce las mejores producciones del Archipiélago, aportando un distintivo de calidad a los ganadores, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización.



Según establecen las bases de la convocatoria, publicadas en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) del 21 de abril, se podrán presentar a concurso los quesos elaborados en Canarias con leche cruda o pasteurizada, de cabra, vaca, oveja o sus mezclas; pudiendo ser, según su grado de maduración, tiernos, semicurados, curados, viejos y añejos.

Los elaboradores de quesos que presenten sus muestras al concurso, deberán formalizar una solicitud de participación por cada muestra presentada, que dirigirán al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) mediante el modelo que podrán descargar en <http://www.gobcan.es/agricultura/icca/> y que acompañarán de la documentación requerida.

Las solicitudes también podrán presentarse de forma online a través de la sede electrónica de la Consejería en <https://sede.gobcan.es/cagpa>

El plazo de presentación de solicitudes finalizará a las 14.00 horas del 10 de mayo. Las muestras deberán entregarse en los lugares establecidos para ello en cada una de las islas, el día 17 de mayo, entre las 9.00 y las 13.00 horas.



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 muestras admitidas a concurso se valorarán por un panel de expertos catadores por el sistema denominado "cata ciega". Las catas serán públicas y tendrán lugar el 25 y el 26 de mayo en Gran Canaria.

De entre las producciones que optan a concurso se elegirá el "Mejor Queso de Canarias" (que únicamente podrá recaer en alguna de las producciones de calidad diferenciada que hayan obtenido la máxima puntuación), "Mejor Queso Ecológico", "Mejor Queso de producción limitada" (procedente de una explotación que tenga una capacidad de producción anual igual o inferior a 10.000 kilos salvo si es de calidad diferenciada), "Mejor Imagen y Presentación", y "Mejor Queso Popular" (que únicamente podrá recaer en el mejor valorado por el panel de cata de consumidores).

Este año como novedad se concederá una distinción especial del jurado infantil al queso de cabra perteneciente a la categoría con mayor número de muestras inscritas que haya obtenido la mayor puntuación del panel de cata compuesto por niños y niñas pertenecientes al Consejo Local de Infancia y Adolescencia (CLIA).

NARVAY QUINTERO ANUNCIA QUE SOLICITARÁ LA MAYOR SANCIÓN POSIBLE PARA LAS IMPORTACIONES ILEGALES DE FRUTA TROPICAL Y SUBTROPICAL





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 consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha anunciado hoy en el Parlamento que su departamento solicitará al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, "la mayor sanción posible para los importadores de fruta tropical y subtropical ilegal, lo que puede acarrear un delito contra la salud pública con una sanción económica de hasta tres millones de euros y la retirada del carné de importador".

En Comisión parlamentaria, Quintero se ha referido al aumento de las inspecciones por parte del área que dirige, principalmente en los canales comerciales y establecimientos de venta al público, "que este mismo año ha dado resultados con varias incautaciones de partidas de estas frutas, fundamentalmente de piña, papaya y aguacate, que habían entrado sin control en nuestras Islas". El consejero ha recordado que alguna de estas partidas, tras ser analizadas, han dado positivo en sustancias fitosanitarias cuyo uso no está permitido en la Unión Europea.

"En estos casos se pedirá al Estado que se aplique el bloque 3 de la Ley 43/2002, de Sanidad Vegetal, esto es, el grado de sanción más alto para condenar la entrada irregular en el Archipiélago de estas producciones", indicó el consejero.

El miembro del Ejecutivo ha recordado además que se han desarrollado diversas reuniones con representantes del Gobierno de España para reiterar la necesidad de que aumenten los medios humanos y materiales en puertos y aeropuertos de las Islas para realizar controles más exhaustivos de la mercancía del exterior, y garantizar así la protección de los productos que se cultivan en Canarias frente a otras producciones que vienen de fuera.

La Orden de 12 de marzo de 1987 establece, a efectos de prevenir los riesgos que presenta la posible introducción o propagación de plagas de cuarentena en territorio canario, una serie de medidas restrictivas a la entrada el



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

Archipiélago de determinados productos vegetales susceptibles de ser portadores de las mismas.

COAG:

LA GANADERA MERCEDES CRUZADO, REELEGIDA SECRETARIA GENERAL DE COAG-ASTURIAS PARA LOS PRÓXIMOS CUATRO AÑOS



Bajo el lema “ 25 años de Sindicalismo Agrario Independiente” COAG-Asturias ha celebrado su X Congreso Regional en Cudillero. El Secretario General de COAG estatal, Miguel Blanco, ha participado en el acto de clausura.

- Oviedo, 23 de abril de 2017. La ganadera de vacuno de carne, Mercedes Cruzado, ha sido reelegida Secretaria General de COAG-Asturias durante el X Congreso Regional celebrado el pasado 23 de abril en Cudillero. Bajo el lema, “ 25 años de Sindicalismo Agrario Independiente”, más doscientas personas entre delegados/as e invitados/as se dieron cita en Hotel Casa Lupa de para elegir a los máximos representantes de la organización para los próximos cuatros años y conmemorar el 25 aniversario de la constitución de COAG-Asturias.



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 nueva Comisión ejecutiva se presenta con tres se presenta tres caras nuevas; el joven mierense, David Naya, Jorge Villa de Boal y la quirosana Natividad Fernández, los tres ganaderos de vacuno de carne. Continúan de la anterior etapa; Guillermo Castaño de Tineo, Alberto Pérez de la Fuente de Salas, ambos productores de leche, Margarita Fernández de Valdés y Francisco José Cadenas de Cangas del Narcea y Liborio Blanco de Navia.

Durante el X Congreso se han trazado las líneas sindicales a seguir durante la próxima legislatura, entre las que se encuentran: “la próxima reforma de la PAC, seguir luchando por unos precios justos, porque la fauna salvaje no nos expulse del campo, por el control de los costes de producción, así como por una fiscalidad justa, entre otros”. Para Mercedes Cruzado, es imprescindible que COAG-Asturias siga siendo la referencia del sector, comprometiéndonos para dar soluciones a las demandas de los ganaderos y agricultores asturianos, desde todas las mesas e instituciones donde tenemos presencia.

En el acto de clausura han participado la Consejera de Desarrollo Rural y Recursos Naturales del Principado de Asturias María Jesús Álvarez, y el Secretario General de COAG, Miguel Blanco Suaña.