



**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 Aldea de 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 15 DE JUNIO DE 2017**

**EL DÍA:**

**LA SUBVENCIÓN AL CULTIVO DE TOMATE EN CANARIAS SUBE A 15.000**

**EUROS POR HECTÁREA**



Cultivo de tomates./El Día

Las nuevas medidas de apoyo a la agricultura de Canarias introducidas en los presupuestos del Estado y en la reforma Régimen Económico y Fiscal (REF) elevarán de 11.000 a 15.000 euros por hectárea la ayuda al cultivo de tomate.

El líder de Nueva Canarias, Román Rodríguez, se ha reunido hoy con el presidente de la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex), José Juan Bonny, para analizar el impacto en el sector de los acuerdos a los que ha llegado su partido con el Gobierno en la negociación de los presupuestos.



**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 Aldea de 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 declaraciones a los periodistas, Rodríguez remarcado que, en las negociaciones, NC puso "énfasis en proteger y ayudar al sector primario de Canarias", por el que considera que "hay que apostar para garantizar su supervivencia".

Entre las medidas que contienen los acuerdos con el Gobierno central, el dirigente nacionalista ha resaltado el aumento de la ayuda por hectárea de producción, que "pasa de 7.600 euros de 2015, 11.000 euros en 2016 y 2017, hasta los 15.00 euros para el futuro".

El presidente de Fedex ha celebrado ese aumento, porque "va a suponer una ayuda importante" que permitirá "obtener liquidez" para poder llevar a cabo "las inversiones requeridas para que el sector sea más competitivo".

Además, Bonny ha recordado que la zafra de este año "ha sido positiva y mejor que las anteriores", cerrándose con más de 50.000 toneladas de exportación de tomate y 30.000 toneladas de exportación de pepinos.

El presidente de Nueva Canarias también la destacado el haber conseguido que el POSEI adicional, programa del que sale la ficha financiera para la agricultura, la ganadería y el vino, "lo pague al 100 % el Gobierno central", lo que ha estimado en "al menos 18 millones de euros al año para el sector primario de Canarias".

Una cuestión sobre la que ha recalado su estabilidad, ya que "se incorpora al REF" y de esta forma "se consolidan las cantidades".

Entre las medidas que contiene este acuerdo, Rodríguez ha subrayado la importancia de "las ayudas del 100 % al transporte de mercancías



**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 Aldea de 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

interinsular y Canarias-Península", así como la relativa a la "alimentación del sector ganadero", que permite que el transporte de insumos pase a tener "coste cero".

Rodríguez ha recordado que la alimentación del ganado representa la mitad de los gastos de producción de un ganadero y que actualmente se importa en un 95 por ciento.

A partir de ahora, ha remarcado, esa importación contará con una subvención que cubre la totalidad de los gastos, lo que supone un avance importante "de apoyo al sector primario en general" y de "abaratamiento de la movilidad de los productos canarios".

## **LA PROVINCIA:**

### **EL VINO QUE BENDIJO HAWKINGS**

Los caldos de Los Berrazales cosechan tres premios insulares

Miguel Moreno

### **LA JUSTICIA EUROPEA PROHÍBE VENDER COMO 'LECHE' LOS**

### **DERIVADOS VEGETALES**

Productos como la leche de soja o la mantequilla de tofu no deberán llevar estos nombres lácteos



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 Aldea de 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 derivados vegetales como el tofu y la soja no son lácteos. GettyImages



El Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) determinó este miércoles que los productos puramente vegetales, como la leche de soja o la mantequilla de tofu, no pueden comercializarse bajo denominaciones como "leche" o "mantequilla", que están reservadas a los productos de origen animal.

La corte con sede en Luxemburgo resolvió así la disputa entre la empresa alemana Tofutown, especializada en productos vegetales sustitutivos de lácteos, y la asociación del mismo país Verband Sozialer Wettbewerb, que lucha contra la competencia desleal.

Esta asociación consideraba que la publicidad de Tofutown infringía la normativa de la Unión sobre las denominaciones de la leche y los productos lácteos y la demandó ante un tribunal regional alemán, que optó por solicitar al TJUE una interpretación de la norma europea.

En su sentencia, el Tribunal indica que la legislación comunitaria reserva la denominación "leche" a aquella de origen animal, de la misma forma que las expresiones "nata", "chantilly", "mantequilla", "queso" y "yogur" se deben emplear solo en el caso de productos derivados de la leche.

Las normas comunitarias detallan ciertas excepciones para productos que tradicionalmente emplean la palabra "crema" sin tener un origen animal, como sucede con el término francés "crème de riz" (harina de arroz) o cuando se refieren a ciertas bebidas alcohólicas y sopas.



**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 Aldea de 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

Sin embargo, la soja y el tofu no figuran en esta lista de excepciones, por lo que el Tribunal determinó que estas denominaciones "no pueden ser utilizadas legalmente para designar un producto puramente vegetal".

Pese a que Tofutown alegó que no empleaba las denominaciones de forma aislada (no comercializaba "mantequilla", sino "mantequilla de tofu"), el TJUE asegura que el hecho de añadir menciones descriptivas o explicativas no impide "con certeza" el riesgo de que el consumidor se confunda.

## **FEDEX DENUNCIA RETRASOS DE TRES AÑOS EN LAS AYUDAS REGIONALES AL TRANSPORTE**

En total, la cifra ronda los 100.000 euros

El presidente de la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex), José Juan Bonny, ha denunciado este miércoles los retrasos en los pagos de las ayudas al transporte del sector primario del Gobierno de Canarias, que acumulan más de tres años de demora.

Estos retrasos afectan a los pagos "de las subvenciones al transporte interinsular", en una cifra que ronda los 100.000 euros y que la Consejería de Agricultura dice que "está tramitando para pagarla lo antes posible", ha apuntado Bonny.

Esta ha sido una de las inquietudes que los representantes del sector primario han compartido con el presidente de Nueva Canarias, Román Rodríguez, que se ha reunido este mismo miércoles con los miembros de Fedex para explicar los contenidos referentes al sector del nuevo acuerdo presupuestario y del Régimen Económico Fiscal.



**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 Aldea de 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

"Desconocíamos que las ayudas al transporte del Gobierno de Canarias se estuvieran cobrando con hasta tres años de retraso", ha confesado Rodríguez, cuyo partido pretende hacer un seguimiento sobre este asunto y preguntar al Ejecutivo.

En el marco de este encuentro, el presidente de la formación nacionalista canaria ha destacado la importancia de "consolidar los derechos" de la agricultura que "hasta ahora eran negados por los poderes centrales del Estado", con un acuerdo presupuestario que "es una oportunidad para mantener el maltrecho sector primario".

"Porque, sin ayuda y sin apoyo, no puede sobrevivir", ha remarcado.

## **DIARIO DE AVISOS:**

### **ETIQUETAR COMO LECHE O QUESO SUCEDÁNEOS DE SOJA O TOFU, ILEGAL EN UE**



Banderas de la Unión Europea ante el edificio de la Comisión Europea en Bruselas. / DIARIO DE AVISOS

El Tribunal de Justicia de la UE ha dictaminado este miércoles que sólo se puede etiquetar como leche, queso o nata aquellos productos lácteos de origen animal y no sucedáneos puramente vegetales como pueden ser la leche de soja o alimentos a base de tofu.



**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 Aldea de 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 normas europeas sobre comercialización y publicidad reservan en “exclusiva” el uso de la denominación ‘leche’ al producto de origen animal y otras apelaciones como ‘nata’, ‘chantilly’, ‘mantequilla’ o ‘yogur’ “únicamente a los productos lácteos”.

Por ello, el Tribunal con sede en Luxemburgo afirma en su sentencia que estas denominaciones “no pueden ser utilizadas legalmente para designar un producto puramente vegetal”, aún cuando el etiquetado se complete con “menciones explicativas o descriptivas” que indiquen el origen vegetal de que se trata.

El fallo responde al caso de una empresa alemana que comercializa y distribuye alimentos vegetarianos y veganos bajo la marca ‘TofuTown’ – incluidos productos como “mantequilla de tofu”, “queso vegetal”, “veggie-cheese” o “cream”– y que ha sido denunciada por publicidad engañosa por una asociación que persigue la competencia desleal.

La firma ‘bio’ sostiene que los hábitos de consumo han evolucionado y el consumidor comprende las características de sus productos, en los que no aparece de modo aislado la definición láctea, sino que se acompaña de términos que hacen alusión al origen vegetal del producto.

Sin embargo, el Tribunal europeo ha concluido que el uso de menciones descriptivas o explicativas “no puede impedir con certeza cualquier riesgo de confusión” por parte del cliente final.

La normativa comunitaria prevé un listado de excepciones para productos cuya naturaleza exacta se conozca “claramente” por ser de utilización tradicional o cuando la denominación se utilice para describir una cualidad característica del producto. El fallo del TUE deja claro que ni la soja ni el tofu aparecen en la relación de excepciones previstas por los Estados miembros.

“Las denominaciones enumeradas no pueden ser utilizadas legalmente para designar un producto puramente vegetal, salvo que ese producto aparezca en la lista de excepciones, cosa que no ocurre ni con la soja ni con el tofu.





**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 Aldea de 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 7:

### LOS BERRAZALES, LAS TIRAJANAS Y EIDÁN, MEJORES CALDOS DE 2016

Vinos ganadores en tinto joven (d), blanco seco (i) y semisecos, semidulces, dulces y licorosos (centro).

Las bodegas Los Berrazales (Agaete), Las Tirajanas (San Bartolomé de Tirajana) y Eidán (Santa Brígida) son las grandes triunfadoras, que no las únicas premiadas, de la XXII Cata Insular de Vinos. La primera obtuvo medallas en las tres categorías del concurso y las otras dos en dos de ellas.

Jesús Quesada

Los caldos Los Berrazales Barrica, en la categoría de tinto joven; Berode, en la de blanco seco; y Los Berrazales Dulce, en la de semisecos, semidulces, dulces y licorosos, han obtenido las medallas de oro de la XXII Cata Insular de Vinos.

Las medallas de plata fueron para Agala Altitud 1175 (Tejeda) en tinto joven, Las Tirajanas Malvasía Volcánica en blanco seco y Eidán Dulce en semisecos, semidulces, dulces y licorosos, mientras que las de bronce recayeron esta vez en Eidán, Los Berrazales y Las Tirajanas Malvasía Volcánica Semidulce, respectivamente.

Al concurso celebrado el pasado jueves en la Casa del Vino de Santa Brígida se presentaron 40 caldos de 20 bodegas privadas y el jurado estuvo formado por 15 catadores profesionales de todas las Islas. En la cata insular de 2016 se habían presentado 56 aspirantes.

El presidente de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, Luis López, resaltó que «todos los vinos elaborados hoy en la Isla son de una calidad excelente» y se mostró convencido de que «pueden estar en las mejores mesas de los mejores restaurantes».





**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 Aldea de 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

Aunque la cantidad de uva recogida en la vendimia de 2016 se redujo en un 40% en relación a la del año anterior, la calidad no ha dejado de mejorar.

## **LA ALDEA BUSCA SOLUCIONAR LOS RESIDUOS DE LAS ZONAS AGRÍCOLAS**

El alcalde de La Aldea, Tomás Pérez, trasladó a las cooperativas Coagrisan y Silvestre Angulo la problemática surgida con los residuos agrícolas, poniendo en conocimiento de estos que los complejos insulares de Juan Grande y Salto del Negro no aceptan más restos vegetales mezclados con rafia.

Los agricultores expusieron la imposibilidad de separar ambos residuos, por el alto coste económico y en tiempo que les supone. Ante esto, acordaron invitar al municipio a los consejeros regionales de Medio Ambiente y Agricultura, para que conozcan el proyecto piloto que se viene desarrollando, consistente en la instalación de una maquinaria, que genera compost a partir de residuos vegetales y separa la rafia.

Ayuntamiento y agricultores consideran que la solución pasa porque la administración ayude a instalar este sistema en zonas agrícolas.

## **LA SUBVENCIÓN DEL TOMATE EN CANARIAS SUBE**

El líder de Nueva Canarias, Román Rodríguez, se ha reunido este miércoles con el presidente de la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex), José Juan Bonny, para analizar el impacto en el sector de los acuerdos a los que ha llegado su partido con el Gobierno en la negociación de los presupuestos.

Las nuevas medidas de apoyo a la agricultura de Canarias introducidas en los presupuestos del Estado y en la reforma Régimen Económico y Fiscal (REF) elevarán de 11.000 a 15.000 euros por hectárea la ayuda al cultivo de tomate.



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 Aldea de 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 líder de Nueva Canarias, Román Rodríguez, se ha reunido este miércoles con el presidente de la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex), José Juan Bonny, para analizar el impacto en el sector de los acuerdos a los que ha llegado su partido con el Gobierno en la negociación de los presupuestos.

En declaraciones a los periodistas, Rodríguez remarcado que, en las negociaciones, NC puso "énfasis en proteger y ayudar al sector primario de Canarias", por el que considera que "hay que apostar para garantizar su supervivencia".

Entre las medidas que contienen los acuerdos con el Gobierno central, el dirigente nacionalista ha resaltado el aumento de la ayuda por hectárea de producción, que "pasa de 7.600 euros de 2015, 11.000 euros en 2016 y 2017, hasta los 15.00 euros para el futuro".

El presidente de Fedex ha celebrado ese aumento, porque "va a suponer una ayuda importante" que permitirá "obtener liquidez" para poder llevar a cabo "las inversiones requeridas para que el sector sea más competitivo".

Además, Bonny ha recordado que la zafra de este año "ha sido positiva y mejor que las anteriores", cerrándose con más de 50.000 toneladas de exportación de tomate y 30.000 toneladas de exportación de pepinos.

El presidente de Nueva Canarias también ha destacado el haber conseguido que el POSEI adicional, programa del que sale la ficha financiera para la agricultura, la ganadería y el vino, "lo pague al 100 % el Gobierno central", lo que ha estimado en "al menos 18 millones de euros al año para el sector primario de Canarias".

Una cuestión sobre la que ha recalado su estabilidad, ya que "se incorpora al REF" y de esta forma "se consolidan las cantidades".

Entre las medidas que contiene este acuerdo, Rodríguez ha subrayado la importancia de "las ayudas del 100 % al transporte de mercancías interinsular y Canarias-Península", así como la relativa a la "alimentación del



**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 Aldea de 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

sector ganadero", que permite que el transporte de insumos pase a tener "coste cero".

Rodríguez ha recordado que la alimentación del ganado representa la mitad de los gastos de producción de un ganadero y que actualmente se importa en un 95 por ciento.

A partir de ahora, ha remarcado, esa importación contará con una subvención que cubre la totalidad de los gastos, lo que supone un avance importante "de apoyo al sector primario en general" y de "abaratamiento de la movilidad de los productos canarios".

## LA OPINIÓN DE TENERIFE:

### **PEDRO MOLINA REPITE COMO PRESIDENTE DE LA COOPERATIVA DE**

### **LA CANDELARIA**

La entidad está centrada en la elaboración y comercialización de quesos, su supermercado y la venta de pienso. El objetivo es llegar a los niveles de 2012

Yaiza Rodríguez

### **LA LECHE DE SOJA NO PUEDE VENDERSE COMO LÁCTEO**

El Tribunal de Justicia de la UE determina que los productos puramente vegetales, como la leche de soja o la mantequilla de tofu, no pueden comercializarse como *leche* o *mantequilla*, que están reservadas a los productos de origen animal. De igual forma las expresiones *nata*, *chantilly*,



**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 Aldea de 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

*queso y yogur* se deben emplear únicamente en el caso de productos derivados de la leche.

## **CANARIAS 24 HORAS:**

### **LA CAMPAÑA DEL CABILDO CONSIGUE RECOGER CASI 5.000 KILOS DE VENENOS Y PRODUCTOS FITOSANITARIOS PROHIBIDOS**



Las Palmas de Gran Canaria/ La campaña del Cabildo de Gran Canaria de recogida de manera gratuita de venenos y productos fitosanitarios prohibidos se saldó con un gran éxito tras conseguir retirar de la circulación casi 5.000 kilos de estos productos que ahora deberán ser analizados para determinar el tipo de sustancia de la que se trata.

Es la primera vez que se lleva a cabo en Gran Canaria una recogida de estas características, lo que responde "a la voluntad de hacer hincapié en la prevención y en la concienciación frente a la sanción", apuntó el consejero de Medio Ambiente, Miguel Ángel Rodríguez, quien agregó que ha sido una campaña conjunta de su departamento con el de Soberanía Alimentaria.

De esta manera se establecen periodos de información y depósito de venenos antes de proseguir con las inspecciones rutinarias para su detección, lo que también supone una ayuda para los particulares que poseen estos productos porque se les facilita el deshacerse de ellos.



**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 Aldea de 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

Y es que esta campaña era solo para los particulares, dado que las empresas tienen la obligación de contratar a un gestor autorizado para tratamiento de los productos fitosanitarios. Así, de los 5.000 kilos, 3.700 fueron depositados en la Granja del Cabildo y otros 1.144 en el punto limpio de Vecindario.

Tradicionalmente, el veneno se ha utilizado en el ámbito rural para eliminar depredadores y otros animales que representan un peligro para explotaciones agrarias o perjudican a la actividad cinegética. No obstante, al tratarse de un método no selectivo supone un serio riesgo para especies amenazadas, ya sea por su ingestión directa o por la incorporación del veneno en la cadena trófica, razón por la que su uso se ha prohibido.

También supone una amenaza para la salud humana, ya sea para los agricultores y ganaderos que están en contacto directo con las sustancias nocivas (a través de la inhalación, la afección a la piel etc.) como por contaminación de los cultivos que luego se comercializan. También puede afectar a los acuíferos por filtración a través del suelo.

Así, esta acción forma parte la estrategia para la erradicación del uso ilegal de veneno en el medio no urbano de Canarias, vigente desde 2014 y que se estructura en seis objetivos basados en tres aspectos: la mejora y centralización de la información, la prevención del uso ilegal del veneno y la persecución del delito.

## **PREMIADOS LOS MEJORES VINOS DE LA ISLA DE GRAN CANARIA 2017**





**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 Aldea de 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

Gran Canaria/ El vino Los Berrazales, de Agaete, ha sido elegido el mejor tinto joven de Gran Canaria en la Cata Insular de Vinos de Gran Canaria 2017, cuyos resultados dio a conocer hoy el Cabildo de Gran Canaria en la apertura del fallo del jurado.

El certamen, que cuenta con reconocimiento oficial, se celebró la semana pasada en la Casa del Vino de Santa Brígida y distingue a los caldos grancanarios elegidos con una insignia en su etiquetado como los mejores en su categoría, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

El jurado, que otorgó el premio a la mejor imagen a Quince, de la Bodega Mondalón, eligió vinos de Santa Brígida, Agaete, San Bartolomé de Tirajana y Las Palmas de Gran Canaria para sus reconocimientos, de forma que la medalla de oro en la categoría de blancos secos fue para Berode, de San Bartolomé de Tirajana, y el vencedor entre los semisecos, semidulces, dulces y licorosos fue para Los Berrazales Dulce, de Agaete.

Además, dos de los 29 finalistas del concurso consiguieron reconocimiento en dos certámenes como Eidán, que recibió el tercer premio en el concurso regional de La Alóndiga, y Berode, que fue galardonado tanto en este certamen como en Agrocanarias, también regional.

El presidente de la Federación de Asociaciones Vitivinícolas de Gran Canaria Vinigran, Pedro Suárez, aseguró que el fallo del concurso de vinos "es el culmen del mucho trabajo realizado durante el año", desde el cuidado de las parras hasta las técnicas aplicadas en la bodega para conseguir unos excelentes vinos, "los que están aquí como finalistas del concurso y los que no están".

El presidente de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, Luis López, aseguró por su parte que "si los vinos de la Isla están en este excelente nivel es en gran medida debido al trabajo realizado por el Cabildo de Gran Canaria", al tiempo que destacó que todos los vinos presentados son de una categoría muy alta, cada uno con sus particularidades en función del hacer de cada bodeguero y de lugar en el que están cultivadas las viñas.



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 Aldea de 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 vino grancanario se caracteriza por la gran variedad de uvas, el clima y la tierra volcánica, lo que le confiere cualidades que los hace especiales y que son bienvenidos incluso en tierras de viñedos como California.

## VINOS PREMIADOS:

Categoría de Oro: Tinto joven  
Medalla de Oro: Los Berrazales Barrica, Agaete  
Medalla de Plata: Agala Altitud 1175, Tejeda  
Medalla de Bronce: Eidán, Santa Brígida.

Categoría de Oro: Blanco seco  
Medalla de Oro: Berode, San Bartolomé de Tirajana.  
Medalla de Plata: Las Tirajanas Malvasía Volcánica, San Bartolomé de Tirajana  
Medalla de Bronce: Los Berrazales, Agaete

Categoría semisecos, semidulces, dulces y licorosos  
Medalla de Oro: Los Berrazales Dulce, Agaete.  
Medalla de Plata: Eidán Dulce, Santa Brígida.  
Medalla de bronce: Las Tirajanas Malvasía Volcánica Semidulce, de San Bartolomé de Tirajana

Categoría Mejor Imagen y presentación  
Quince, de la Bodega Mondalón, Las Palmas de Gran Canaria.

José Antonio Cabrera.





**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 Aldea de 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:

### LA COTMAC EJECUTA LA SENTENCIA FIRME QUE ANULA EL PLAN DE LA GERIA

El Gobierno y Rosa recurren al Supremo para mantener 'vivo' el Plan de La Geria



La Comisión de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente de Canarias (Cotmac) tomó conocimiento en su última sesión, celebrada el 2 de junio, de la primera sentencia que anuló el Plan Especial de La Geria, que ya es firme.

A pesar que ya hay una resolución judicial definitiva que tumbó el Plan del espacio protegido de La Geria, el propio Gobierno de Canarias y el empresario Juan Francisco Rosa, propietario de la bodega Stratvs, han recurrido otra sentencia posterior ante el Tribunal Supremo.

Los abogados del empresario solicitaron al Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC) un certificado sobre ese recurso para aportarlo en el juicio del caso Stratvs que comienza al lunes y pidieron que se reflejase que esa segunda sentencia todavía “no es firme”.



**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 Aldea de 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 defensa del propietario de Stratvs ha utilizado un informe del catedrático Francisco Villar Rojas, redactor de la nueva Ley del Suelo de Canarias, que sostiene que el Plan de La Geria legalizaría la bodega.

Sin embargo, la Comisión de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente ya ha dado cuenta de la “ejecución” de la sentencia del pasado mes de noviembre que anuló la aprobación del Plan de La Geria en el año 2013.

Además, se acordó dar traslado a la Dirección General de Ordenación del Territorio de la Consejería de Política Territorial “para que realice las actuaciones correspondientes dirigidas al cumplimiento del fallo de la sentencia”.

La Cotmac también ordenó que se identificara “el ejemplar” del Plan Especial de La Geria “que obra en el Archivo” de la Consejería de Política Territorial, así como “los documentos afectados por la nulidad a fin de estampillar la debida diligencia”.

La Comisión también tomó el acuerdo de notificar su resolución de ejecución de la sentencia al Tribunal Superior de Justicia de Canarias, a la Viceconsejería de los servicios jurídicos del Gobierno de Canarias, a los ayuntamientos de Tinajo, Tías, Teguiise, San Bartolomé y Yaiza, y al Cabildo de Lanzarote.

El acuerdo de la Cotmac de ejecución de la sentencia que anula el Plan Especial de La Geria también se debe publicar en el Boletín oficial de Canarias, algo que hasta el momento no se ha producido.



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 Aldea de 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

## FEDEX DENUNCIA RETRASOS DE TRES AÑOS EN LAS AYUDAS REGIONALES AL TRANSPORTE DEL SECTOR PRIMARIO

El presidente de la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas cifra las pérdidas acumuladas por la demora en 100.000 euros



El presidente de la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas José Juan Bonny.

El presidente de la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex), José Juan Bonny, ha denunciado los retrasos en los pagos de las ayudas al transporte del sector primario del Gobierno de Canarias, que acumulan más de tres años de demora.

Estos retrasos afectan a los pagos "de las subvenciones al transporte interinsular", en una cifra que ronda los 100.000 euros y que la Consejería de Agricultura dice que "está tramitando para pagarla lo antes posible", ha apuntado Bonny.

Esta ha sido una de las inquietudes que los representantes del sector primario han compartido con el presidente de Nueva Canarias, Román Rodríguez, que se ha reunido hoy con los miembros de Fedex para explicar los contenidos referentes al sector del nuevo acuerdo presupuestario y del Régimen Económico Fiscal.

"Desconocíamos que las ayudas al transporte del Gobierno de Canarias se estuvieran cobrando con hasta tres años de retraso", ha confesado



**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 Aldea de 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

Rodríguez, cuyo partido pretende hacer un seguimiento sobre este asunto y preguntar al Ejecutivo.

En el marco de este encuentro, el presidente de la formación nacionalista canaria ha destacado la importancia de "consolidar los derechos" de la agricultura que "hasta ahora eran negados por los poderes centrales del Estado", con un acuerdo presupuestario que "es una oportunidad para mantener el maltrecho sector primario".

"Porque, sin ayuda y sin apoyo, no puede sobrevivir", ha remarcado.

## **LA SUBVENCIÓN AL CULTIVO DE TOMATE EN CANARIAS AUMENTA A 15.000 EUROS POR HECTÁREA**

El líder de Nueva Canarias, Román Rodríguez, que se ha reunido con el presidente de la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas, ha sacado pecho por la subida en la ayuda a la fruta introducida en los Presupuestos



Tomate.



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 Aldea de 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 recién concluida zafra del tomate arroja una caída del 11% en los envíos al continente

Las nuevas medidas de apoyo a la agricultura de Canarias introducidas en los presupuestos del Estado y en la reforma Régimen Económico y Fiscal (REF) elevarán de 11.000 a 15.000 euros por hectárea la ayuda al cultivo de tomate.

El líder de Nueva Canarias (NC), Román Rodríguez, se ha reunido con el presidente de la Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex), José Juan Bonny, para analizar el impacto en el sector de los acuerdos a los que ha llegado su partido con el Gobierno en la negociación de los presupuestos.

En declaraciones a los periodistas, Rodríguez ha remarcado que, en las negociaciones, NC puso "énfasis en proteger y ayudar al sector primario de Canarias", por el que considera que "hay que apostar para garantizar su supervivencia".

Entre las medidas que contienen los acuerdos con el Gobierno central, el dirigente nacionalista ha resaltado el aumento de la ayuda por hectárea de producción, que "pasa de 7.600 euros de 2015, 11.000 euros en 2016 y 2017, hasta los 15.00 euros para el futuro".

El presidente de Fedex ha celebrado ese aumento, porque "va a suponer una ayuda importante" que permitirá "obtener liquidez" para poder llevar a cabo "las inversiones requeridas para que el sector sea más competitivo".

Además, Bonny ha recordado que la zafra de este año "ha sido positiva y mejor que las anteriores", cerrándose con más de 50.000 toneladas de exportación de tomate y 30.000 toneladas de exportación de pepinos.

El presidente de Nueva Canarias también ha destacado el haber conseguido que el POSEI adicional, programa del que sale la ficha financiera para la agricultura, la ganadería y el vino, "lo pague al 100% el Gobierno central", lo que ha estimado en "al menos 18 millones de euros al año para el sector primario de Canarias".



**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 Aldea de 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

Una cuestión sobre la que ha recalcado su estabilidad, ya que "se incorpora al REF" y de esta forma "se consolidan las cantidades".

Entre las medidas que contiene este acuerdo, Rodríguez ha subrayado la importancia de "las ayudas del 100% al transporte de mercancías interinsular y Canarias-Península", así como la relativa a la "alimentación del sector ganadero", que permite que el transporte de insumos pase a tener "coste cero".

Rodríguez ha recordado que la alimentación del ganado representa la mitad de los gastos de producción de un ganadero y que actualmente se importa en un 95%.

A partir de ahora, ha remarcado, esa importación contará con una subvención que cubre la totalidad de los gastos, lo que supone un avance importante "de apoyo al sector primario en general" y de "abaratamiento de la movilidad de los productos canarios".

## **EL CABILDO DE GRAN CANARIA RECOGE 5.000 KILOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS PROHIBIDOS**

Los productos venenosos se usan en el ámbito rural para eliminar especies que suponen un peligro para las explotaciones agrarias, pero son un riesgo para la salud humana, para determinados animales y para los cultivos que se comercializan.



Productos venenosos y fitosanitarios prohibidos. CEDIDA POR EL CABILDO DE GRAN CANARIA.





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 Aldea de 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

## MÁS INFO

- Gran Canaria recogerá gratis venenos y productos fitosanitarios prohibidos

- **ETIQUETAS:** Cabildo, Gran, Canaria, fitosanitarios, prohibidos

La campaña del Cabildo de Gran Canaria de recogida de manera gratuita de venenos y productos fitosanitarios prohibidos se saldó con un gran éxito tras conseguir retirar de la circulación casi 5.000 kilos de estos productos que ahora deberán ser analizados para determinar el tipo de sustancia de la que se trata.

Es la primera vez que se lleva a cabo en Gran Canaria una recogida de estas características, lo que responde “a la voluntad de hacer hincapié en la prevención y en la concienciación frente a la sanción”, apuntó el consejero de Medio Ambiente, Miguel Ángel Rodríguez, quien agregó que ha sido una campaña conjunta de su departamento con el de Soberanía Alimentaria.

De esta manera se establecen periodos de información y depósito de venenos antes de proseguir con las inspecciones rutinarias para su detección, lo que también supone una ayuda para los particulares que poseen estos productos porque se les facilita el deshacerse de ellos.

De hecho, esta campaña era solo para los particulares, dado que las empresas tienen la obligación de contratar a un gestor autorizado para tratamiento de los productos fitosanitarios. Así, de los 5.000 kilos, 3.700 fueron depositados en la Granja del Cabildo y otros 1.144 en el punto limpio de Vecindario.

Tradicionalmente, el veneno se ha utilizado en el ámbito rural para eliminar depredadores y otros animales que representan un peligro para explotaciones agrarias o perjudican a la actividad cinegética. No obstante, al tratarse de un método no selectivo supone un serio riesgo para especies amenazadas, ya sea por su ingestión directa o por la incorporación del veneno en la cadena trófica, razón por la que su uso se ha prohibido.

También supone una amenaza para la salud humana, ya sea para los agricultores y ganaderos que están en contacto directo con las 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 Aldea de 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

nocivas (a través de la inhalación, la afección a la piel etc.) como por contaminación de los cultivos que luego se comercializan. También puede afectar a los acuíferos por filtración a través del suelo.

Esta acción forma parte la estrategia para la erradicación del uso ilegal de veneno en el medio no urbano de Canarias, vigente desde 2014 y que se estructura en seis objetivos basados en tres aspectos: la mejora y centralización de la información, la prevención del uso ilegal del veneno y la persecución del delito.

## 'GRAN CANARIA ME GUSTA' LLEVA EL LANGOSTINO REAL A LA MESA DE LOS REYES DE ESPAÑA Y DISPARA SU DEMANDA

Los monarcas, durante su visita a la Isla, pudieron degustar un plato elaborado con el marisco por el chef Thomas Leeb y, desde ese momento, el producto ha dado el salto a Bruselas, Alemania o Francia.



Langostino real.

Las sinergias de la *Feria Gran Canaria Me Gusta* llevaron el langostino real a la mesa que preparó el chef Thomas Leeb para los Reyes de España en su primera visita como monarcas a Gran Canaria, desde donde este marisco



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 Aldea de 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

grancanario ha dado el salto a Bruselas y, de allí, a ser demandado por clientes de Alemania, Francia y Bulgaria.

El Rey de España felicitó al chef por el exquisito sabor de este producto que pudo degustar en un plato elaborado con ajos blancos, morados y negros, berros de Firgas, aceite de Aguimes y sandía, una receta que ahora el chef ha incorporado a la carta del Hotel Santa Catalina, anfitrión de la estancia de los monarcas en la Isla.

El consejero de Desarrollo Económico del Cabildo, Raúl García Brink, explica que el objetivo de *Gran Canaria Me Gusta* ha sido servir de círculo virtuoso para activar la demanda y producción de los frutos de la tierra a través de la confluencia de productores, distribuidores, cocineros y restauradores.

Este marisco representa una de las materializaciones de este objetivo, ya que resultó todo un descubrimiento para los más de 700 miembros de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Acyre Gran Canaria, quienes a su vez se presentaron en la Feria y ahora lo utilizan como ingrediente principal en muchas de sus recetas.

Y es que los integrantes de esta organización están decididos a elevar los productos de la tierra a lo más alto de la gastronomía nacional, por lo que su presidente, Thomas Leeb, no dudó en agasajar a los Reyes con esta exquisitez que le valió la felicitación del monarca.

Además, los cocineros grancanarios decidieron llevar este producto al espacio de exhibiciones del pabellón de *Gran Canaria Me Gusta* en el Salón Gastronómico celebrado en Tenerife, donde el chef ejecutivo del Grupo Princess y vicepresidente de Acyre Gran Canaria, Tomás Sánchez, sorprendió con sus propuestas de langostino real, miel y aceite de oliva de Gran Canaria.

En su primera salida internacional, el marisco grancanario tuvo un lugar destacado en el pabellón de Gran Canaria en la *Feria Seafood* de Bruselas, donde acaparó la atención de distribuidores alemanes, franceses y búlgaros, quienes ahora efectúan pedidos que el criador atenderá por avión para que lleguen en el día para que mantengan sus frescura y su calidad a la hora de ser consumidos en los restaurantes y hoteles de sus clientes europeos.



**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 Aldea de 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

Otro experto que no ha podido resistirse a la textura de este producto es el cocinero con una estrella Michelin Ángel Palacios, quien lo llevará a la carta de su nuevo local en el Mercado de Vegueta con una receta de ajos blancos y negros con aceite de cayena.

Por todo ello, el criador de este marisco, Marc Indigne, asegura que *Gran Canaria Me Gusta* ha sido su talismán, ya que desde entonces comenzó una vorágine por la que no para de recibir llamadas de distribuidores, cocineros y restaurantes interesados en conseguir el suministro del único langostino fresco y ecológico de Canarias y uno de los únicos de Europa junto al de Medina del Campo.

De hecho, el empresario prevé ampliar las instalaciones de su granja en Malfú, Ingenio, cuya información está en su web, para triplicar su producción y alcanzar 25 toneladas al año.

Además, en unas semanas recibirá la visita de un destacado representante de productos frescos de Andalucía interesado en contar con el langostino de Gran Canaria para suministrar a restaurantes y hoteles de la región andaluza.

Marc Indigne explica que cría este langostino blanco de manera ecológica, sostenible y libre de aditivos químicos para que sea un producto cien por cien natural y de alta calidad, alimentado con pienso ecológico y algas del Instituto Tecnológico de Canarias, ubicado en Taliarte, para garantizar su exquisito sabor a mar.

## **SAN BORONDON:**

### **LA CAMPAÑA DEL CABILDO DE GRAN CANARIA CONSIGUE RECOGER CASI 5.000 KILOS DE VENENOS Y PRODUCTOS FITOSANITARIOS PROHIBIDOS**

Los usuarios depositaron 3.700 kilos en la granja del Cabildo y 1.144 en el punto limpio de Vecindario



**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 Aldea de 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 campaña del Cabildo de Gran Canaria de recogida de manera gratuita de venenos y productos fitosanitarios prohibidos se saldó con un gran éxito tras conseguir retirar de la circulación casi 5.000 kilos de estos productos que ahora deberán ser analizados para determinar el tipo de sustancia de la que se trata.

Es la primera vez que se lleva a cabo en Gran Canaria una recogida de estas características, lo que responde “a la voluntad de hacer hincapié en la prevención y en la concienciación frente a la sanción”, apuntó el consejero de Medio Ambiente, Miguel Ángel Rodríguez, quien agregó que ha sido una campaña conjunta de su departamento con el de Soberanía Alimentaria.

De esta manera se establecen periodos de información y depósito de venenos antes de proseguir con las inspecciones rutinarias para su detección, lo que también supone una ayuda para los particulares que poseen estos productos porque se les facilita el deshacerse de ellos.

De hecho, esta campaña era solo para los particulares, dado que las empresas tienen la obligación de contratar a un gestor autorizado para tratamiento de los productos fitosanitarios. Así, de los 5.000 kilos, 3.700 fueron depositados en la Granja del Cabildo y otros 1.144 en el punto limpio de Vecindario.

Tradicionalmente, el veneno se ha utilizado en el ámbito rural para eliminar depredadores y otros animales que representan un peligro para explotaciones agrarias o perjudican a la actividad cinegética. No obstante, al tratarse de un método no selectivo supone un serio riesgo para especies amenazadas, ya sea por su ingestión directa o por la incorporación del veneno en la cadena trófica, razón por la que su uso se ha prohibido.

También supone una amenaza para la salud humana, ya sea para los agricultores y ganaderos que están en contacto directo con las sustancias nocivas (a través de la inhalación, la afección a la piel etc.) como por contaminación de los cultivos que luego se comercializan. También puede afectar a los acuíferos por filtración a través del suelo.

Esta acción forma parte la estrategia para la erradicación del uso ilegal 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 Aldea de 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

veneno en el medio no urbano de Canarias, vigente desde 2014 y que se estructura en seis objetivos basados en tres aspectos: la mejora y centralización de la información, la prevención del uso ilegal del veneno y la persecución del delito.

## RTVC:

### **LANZAROTE PRODUCE UNA DE LAS SANDÍAS MÁS SABROSAS DE EUROPA EL PUEBLO CONEJERO DE SOO ALBERGA CONDICIONES PARA QUE ESTA FRUTA SEA UN AUTÉNTICO MANJAR.**

El rofe de Lanzarote hace que los cultivos necesiten poca agua y el jable intensifica el sabor de la fruta. Por eso las sandías de la costa de Soo son tan valoradas. Reconocidas por su dulzor, incluso han ganado varios premios europeos.

Sotero Martín, es un joven agricultor que ha plantado más de 2.000 matas de la variedad 'Pata Negra' y está en plena zafra.

El pueblo de Soo está muy cerca del mar y protegido por la montaña de Tamia. Son muchos los expertos que afirman que allí se cultivan las mejores sandías de Europa.

Este año Sotero ha tenido que adelantar la zafra debido al frío del invierno, por ello se recogerán menos sandías. Junto a este joven, son 10 los agricultores que plantan esta fruta en el enclave lanzaroteño de Soo. Algo, que se ha transmitido de generación en generación.

Estos habitantes expertos de la tierra saben que el rofe con el que se abriga las matas aguanta la humedad y el jable proporciona ese sabor dulce debido al potasio que tiene. Es por eso, que esta fruta conejera ha ganado diferentes concursos europeos pero tanto la siembra como la recogida son totalmente



**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 Aldea de 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

artesanales, así que la producción no es tanta como para exportarla.

Son pocos los privilegiados que pueden saborear este exquisito manjar, porque en su mayoría, se queda en Lanzarote.

## **ABC CANARIAS:**

## **LANZAROTE ENAMORA A LOS IRLANDESES CON SU EXCELENTE GASTRONOMÍA**

La isla promociona sus productos agrarios y ganaderos por el 'Día Mundial de la Tapa', que se celebra este jueves.



Directivos de Turismo de Lanzarote han visitado la sede de Ryanair para analizar de nuevos vuelos a la isla –

Turismo de Lanzarote ha logrado esta semana llegar al corazón de los irlandeses con la gastronomía. Una representación compuesta por directivos y técnicos de Turismo de Lanzarote (SPEL) y del programa Saborea Lanzarote han desplegado una campaña para ganarse a los irlandeses por el estómago en Dublín.

El consejero de Turismo del Cabildo de Lanzarote, Echedey Eugenio, y el consejero de Promoción Económica de la isla, Antonio Morales, coinciden en



**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 Aldea de 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

destacar que el producto enogastronómico es sin duda "uno de las principales apuestas de promoción que nos diferencia como destino, que persigue atraer un turismo de más calidad que deje más gasto en destino".

Y es que la gastronomía de la isla ha sido la protagonista de los encuentros sectoriales con empresas de comercialización de turismo, operadores del sector y medios de comunicación irlandeses.

El turismo irlandés ocupa el tercer lugar en el mercado internacional de Lanzarote, por detrás de Reino Unido y Alemania, y es uno de los más apreciados para la isla. En 2016 llegaron a la Isla de los Volcanes un total de 242.521 turistas irlandeses, según cifras de Turismo de Canarias.

Este jueves, con motivo del Día Mundial de la Tapa, los cocineros lanzaroteños Manuel Jesús Liria Sánchez y Pedro Santana Camacho ofrecen un espectáculo para unas 150 personas. Esta acción se realiza con la Secretaría de Estado de Turismo.

El público especializado de Irlanda con los que la SPEL ha promocionado la isla ha expuesto platos como láminas de batata, ensaladas de lentejas y arvejas de Lanzarote, Lomo de medregal con mojo de tomate y prensado de cabrito además de sopa de tuno indio, con espuma de gofio. Los vinos lanzaroteños han estado siempre presentes en las acciones promocionales de la isla en Irlanda.

## **EL TRIBUNAL DE LA UE SENTENCIA QUE LA LECHE DE SOJA NO PUEDE VENDERSE COMO LÁCTEO**

La corte resuelve así la disputa entre la empresa alemana Tofutown, especializada en productos vegetales sustitutivos de lácteos, y la asociación del mismo país Verband Sozialer Wettbewerb.





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 Aldea de 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



## Imagen de archivo de distintos tipos de leche - ABCEFE

El Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) determinó hoy que los productos puramente vegetales, como la leche de soja o la mantequilla de tofu, no pueden comercializarse bajo denominaciones como «leche» o «mantequilla», que están reservadas a los productos de origen animal.

La corte con sede en Luxemburgo resolvió así la disputa entre la empresa alemana Tofutown, especializada en productos vegetales sustitutos de lácteos, y la asociación del mismo país Verband Sozialer Wettbewerb, que lucha contra la competencia desleal.

Esta asociación consideraba que la publicidad de Tofutown infringía la normativa de la Unión sobre las denominaciones de la leche y los productos lácteos y la demandó ante un tribunal regional alemán, que optó por solicitar al TJUE una interpretación de la norma europea.

En su sentencia, el Tribunal indica que la legislación comunitaria reserva la denominación «leche» a aquella de origen animal, de la misma forma que las expresiones "nata", «chantilly», «mantequilla», «queso» y «yogur» se deben emplear solo en el caso de productos derivados de la leche.

Las normas comunitarias detallan ciertas excepciones para productos que tradicionalmente emplean la palabra «crema» sin tener un origen animal, como sucede con el término francés «crème de riz» (harina de arroz) o cuando se refieren a ciertas bebidas alcohólicas y sopas.

Sin embargo, la soja y el tofu no figuran en esta lista de excepciones, por lo que el Tribunal determinó que estas denominaciones «no pueden ser utilizadas legalmente para designar un producto puramente vegetal».

Pese a que Tofutown alegó que no empleaba las denominaciones de forma aislada (no comercializaba «mantequilla», sino «mantequilla de tofu»), el TJUE asegura que el hecho de añadir menciones descriptivas o explicativas no impide «con certeza» el riesgo de que el consumidor se confunda.



**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 Aldea de 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 INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

### LANZAROTE DESPLIEGA EN DUBLÍN LO MEJOR DE SU COCINA



Una representación compuesta por miembros de la Sociedad de Promoción Exterior de Lanzarote (SPEL-Turismo Lanzarote) y de Saborea Lanzarote, se desplazaron esta semana a Dublín para desplegar una activa campaña de acciones dirigida a promocionar en el mercado irlandés lo mejor de la gastronomía lanzaroteña, que se está convirtiendo en uno de nuestros productos turísticos más atractivos dejando cada vez más mejor sabor de boca, dentro y fuera de nuestras fronteras.

Hay que destacar que la isla de Lanzarote ha sido invitada como destino preferente por parte de la Oficina de Turespaña de Dublín, en el marco de la feria "Taste of Dublin", el festival gourmet por excelencia del País del Trébol, que se celebrará desde mañana jueves, día 15, hasta el próximo domingo, día 18 de junio, en la capital irlandesa.

La Oficina Española de Turismo en Dublín, Turismo Lanzarote y Saborea Lanzarote se encuentran ya trabajando estos días de forma conjunta para promocionar ante el público irlandés los exquisitos sabores de nuestros platos maridados con caldos D.O. Vinos de Lanzarote. Coincidiendo con el Día Mundial de la Tapa, mañana jueves día 15 de junio los chefs lanzaroteños



**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 Aldea de 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

Manuel Jesús Liria Sánchez y Pedro Santana Camacho ofrecerán un *show cooking* para aproximadamente 150 personas, además de un maridaje con la temática "*Travel to the Flavour of Spain*". Entre otras actividades, durante los cuatro días de duración del festival se realizarán asimismo dos veces al día degustaciones enogastronómicas elaboradas con productos de la isla. Hay que tener en cuenta que el Festival Taste of Dublin, no sólo goza de una gran popularidad en Irlanda- sólo el año pasado acudieron más de 30.000 asistentes- sino que además acude un público de alta capacidad adquisitiva.



Esta acción se enmarca dentro de un conjunto de iniciativas que comenzaron ayer martes, día 13, con la preparación de una exquisita cena en el marco del espacio de eventos gastronómicos Medley, en el que un grupo de 35 comensales, entre agentes de viaje, touroperadores y medios de comunicación irlandeses, pudo degustar de las delicias de un menú compuesto por 'Chips de batata, ensaladas de lentejas y arvejas de Lanzarote', 'Lomo de medregal con mojo de tomate', 'Prensado de cabrito con su demi-glaze, verduritas y crujientes de millo', además del postre consistente en 'Sopa de tuno indio, con espuma de gofio, chocolate al caramelo y crujiente de naranja', todo ello maridado con vinos lanzaroteños. Durante el evento, el consejero delegado de la SPEL, Héctor Fernández, realizó asimismo una presentación detallada con las bondades y atractivos que ofrece en conjunto el destino Lanzarote, que sigue estando entre los preferidos del turismo irlandés.



**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 Aldea de 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

Tanto el consejero de Turismo del Cabildo de Lanzarote, Echedey Eugenio, como el consejero de Promoción Económica de la primera Corporación insular, Antonio Morales, coinciden en destacar que el producto enogastronómico es sin duda “uno de las principales apuestas de promoción que nos diferencia como destino, que persigue atraer un turismo de más calidad que deje más gasto en destino. Asimismo constituye una parte muy importante de nuestro patrimonio cultural y supone la puesta en valor de los productos de la tierra y del mar de Lanzarote, así como de la labor tradicional de los campesinos lanzaroteños, contribuyendo además a impulsar y generar actividad económica de forma sostenible en el sector primario insular, así como a conservar y respetar nuestro entorno paisajístico y medioambiental”.

#### Reunión con Ryanair

Por otra parte, también ayer martes por la mañana el consejero delegado de Turismo Lanzarote, Héctor Fernández, aprovechó su estancia en tierras irlandesas para mantener un encuentro con directivos de las áreas de rutas y marketing de la compañía aérea Ryanair, a fin de a “de perfilar próximas campañas, supervisar el estado de los planes promocionales conjuntos así como analizar la situación actual del mercado y previsiones de futuro, con el objetivo de continuar la estrecha colaboración que venimos manteniendo con uno de los agentes más importantes en cuanto a conectividad aérea se refiere”.

En el desarrollo de estas acciones promocionales, que se están llevando a cabo en estrecha colaboración entre el Ente insular de promoción y Saborea Lanzarote, además del propio consejero delegado de la SPEL, Héctor Fernández, participan asimismo la promotora de Turismo Lanzarote en Reino Unido e Irlanda, Arminda Delgado, así como el jefe de Servicio del Área de Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote, Juan Betancort.



**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 Aldea de 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

Como se recordará, el turismo irlandés ocupa el tercer lugar en el mercado internacional de Lanzarote, por detrás de Reino Unido y Alemania, y es uno de los más apreciados para la isla. En 2016 llegaron a la Isla de los Volcanes un total de 242.521 turistas irlandeses, según cifras del Promotur-Frontur.

## **Saborea Lanzarote, en Roma**

Asimismo, con motivo de la celebración del 'Día Mundial de la Tapa', Saborea Lanzarote también estará presente mañana jueves en la residencia del embajador de España en Roma donde más de 250 invitados relacionados con el turismo, la gastronomía y los medios de comunicación disfrutarán de un recorrido gastronómico por las tapas más representativas de nueve destinos que forman parte de la red Saborea España.

Entre ellos, Saborea Lanzarote, que estará representado por los chefs Rafa Parro, de El Olivo Restaurante, y Ernesto Palomar, del restaurante Puerta Verde, quienes elaborarán unas 'Gambas de La Santa con sandía caramelizada, vinagreta de frambuesa y tierra volcánica' y un 'Carpaccio de cherne ahumadao en hoyo de parra', exquisitas tapas que se servirán a modo de coctail-cena.

## **EL APURÓN:**

## **CONSTITUIDA LA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE FRUTAS TROPICALES DE LA PALMA, TROPYPALMA**

La Asociación de Productores de Frutas Tropicales de La Palma, TropyPalma, se constituyó ayer miércoles en Los Llanos de Aridane con 36 socios fundadores para defender, indica en un comunicado, la producción de las frutas tropicales que se generan en la isla.



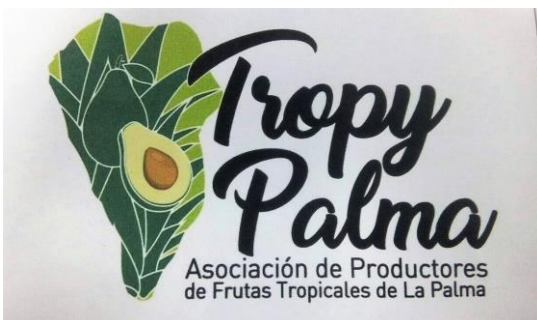
**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax.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



Fundadores de Tropy Palma.

Otro de los objetivos, añade la asociación integrada por agricultores principalmente de aguacates, será “promocionar muestras producciones y estar presente en todos los organismos relacionados con la agricultura”.

Esta asociación nace pese a que ya se han mantenido encuentros, alguno de ellos en La Palma, para crear una organización de ámbito regional de productores y comercializadores de aguacates que se ve con cierto recelo. “Se está haciendo de espaldas al productor, y además a los comercializadores les interesa controlar el sector para beneficiarse de las subvenciones”, indica uno de los miembros de Tropy Palma que no obstante señala que “la asociación no la creamos para pelearnos con nadie, solo para estar informados y, a ser posible, conseguir mejores resultados para nuestras producciones”. Y es que los miembros de esta asociación, con una importante presencia de mujeres, tienen producciones nuevas en La Palma, como la pitaya o la guanabana, que quieren promocionar.







**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 Aldea de 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 cultivo del aguacate está en expansión en La Palma y en Canarias. La superficie dedicada a esta fruta ha crecido un 57,8% en los últimos ocho años al pasar de 815,8 hectáreas a 1.287,4 en dicho periodo. Es decir, que el Archipiélago destina 471,6 hectáreas más a la producción de esta fruta, según los datos de la Consejería de Agricultura del Gobierno canario, siendo la Isla Bonita la que más superficie dedica al aguacate con 595,3 hectáreas, seguida de Tenerife, con 473,4 , y Gran Gran Canaria con 181,6. La producción media anual de esta fruta en la Isla ronda los 5 millones de kilos, una cantidad muy significativa si se compara con los 8 millones de kilos que se producen en Canarias.

## **ASPA ABOGA POR "RECOMPONER" LA UNIDAD DEL SECTOR PARA GARANTIZAR EL FUTURO DEL PLÁTANO**

La junta directiva de la organización profesional mantuvo un primer encuentro con el nuevo presidente de Asprocan.



Plátanos en el Valle.

La Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (ASPA) comparte con el presidente de Asprocan, Domingo Martín, que "la unidad" del sector platanero es clave para el futuro del sector en Canarias. La junta directiva de ASPA ha





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 Aldea de 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

mantenido una primera reunión con el recién elegido presidente de Asprocan, en la que esta organización profesional le ha trasladado sus principales inquietudes en lo relativo al sector del plátano.

“Recomponer la unidad” del sector es prioritaria para ASPA y señalan que para conseguir este objetivo requiere por parte de las organizaciones de productores, el respeto y cumplimiento de los acuerdos adoptados por la mayoría, para afrontar con garantías las decisiones que beneficien al conjunto del sector y, fundamentalmente, la inminente negociación para la renovación de la financiación europea de cara al período 2020 – 2027.

El avance en la búsqueda de nuevos mercados que permitan aliviar el excedente del mercado tradicional español y articular una medida para llegar a los comedores escolares en una apuesta por conquistar los potenciales consumidores del futuro, es otra de las propuestas de ASPA.

También abogan por la “necesaria profesionalización de las comisiones de la Organización, de la que deben salir las decisiones que mejor respondan a los intereses del sector”.

Y, por último, demandan “acometer un plan de comunicación que permita una mayor transparencia, trasladando a los productores los principales aspectos sobre el funcionamiento de la entidad platanera”.

## **BOLETINES OFICIALES**

### **BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS**

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

**2887 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Resolución de 7 de junio de 2017, del Director, por la que se da por desistidos y se da trámite de audiencia a los interesados de las subvenciones destinadas a apoyar los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, previstas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Canarias para el periodo 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 Aldea de 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

**programación 2014-2020, gestionadas por este Instituto, aprobadas por Resolución de 22 de noviembre de 2016, submedida 3.1 del PDR.**  
**BOC - 2017/114. Jueves 15 de Junio de 2017 - Anuncio 2887**

**BOC - 2017/114. Jueves 15 de Junio  
de 2017 - Anuncio 2887**