



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

**SÁBADO, 10 DE FEBRERO DE 2018**

**EL DÍA**

**EL CULTIVO DEL OLIVO CRECE EN CINCO AÑOS  
UN 226% EN CANARIAS**





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El cultivo del olivo en Canarias ha crecido un 226 por ciento en cinco años y ahora el total de superficie es de 335 hectáreas.

Este dato es facilitado por la Consejería de Agricultura en una nota de prensa en la que informa de que diez catadores expertos elegirán hoy en Puerto de la Cruz al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Canarias, certamen al que se presentan 19 producciones.

En 2011 la producción olivera era de 103 hectáreas, señala el comunicado de Agricultura que precisa que, según datos del Instituto Canario de Estadística (ISTAC), Gran Canaria es la isla con mayor extensión de olivares en Canarias con 154 hectáreas, seguida de Fuerteventura (81) y Tenerife (75).

Además, de acuerdo con estos datos el archipiélago produjo un total de 422 toneladas de aceitunas en 2016.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz Flores, han destacado el crecimiento de los olivares en el Archipiélago.

Respecto al concurso, la nota recuerda que está incluida en el concurso oficial Agrocanarias 2018, y pretende promocionar el producto y apoyar su comercialización.

Del total de aceites presentados, ocho proceden de Tenerife, siete de Fuerteventura y cuatro de Gran Canaria.

El viceconsejero señala que aunque Canarias no puede competir en cantidad con otras regiones productoras de la Península y Europa, sí puede hacerlo en calidad, en nichos de mercado para producciones gourmet.

Durante el certamen, los aceites se servirán en copas azules para que su color no influya en las



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

decisiones de los especialistas, que analizarán los aceites a través de una cata a ciegas.

La producción con mayor puntuación recibirá la Gran medalla de Oro y la distinción de "Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias campaña 2018", la segunda mejor puntuación se hará con la medalla de oro, y la tercera mejor valorada con la medalla de plata.

El jurado también concederá premios al "Mejor aceite de oliva virgen extra ecológico de Canarias" y a la "Mejor Imagen y Presentación", modalidad en la que se valorará el etiquetado y diseño de las botellas.

La Consejería ha explicado que las muestras serán remitidas al laboratorio arbitral agroalimentario del Ministerio para ser analizadas y verificadas, por lo que la lista de premiados no se dará a conocer hasta dentro de unas semanas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Asimismo, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria ha asegurado que promocionará a los galardonados en los eventos que organice a lo largo del año con el fin de incrementar su presencia en establecimientos hoteleros y de restauración del Archipiélago.

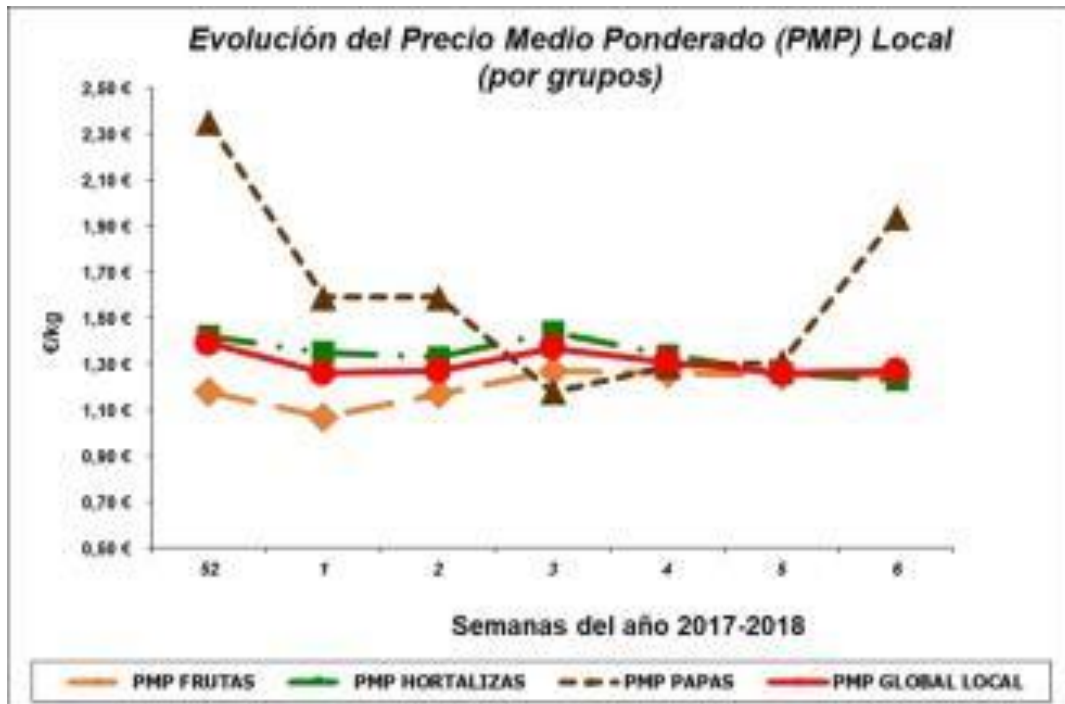
## **LA OPINION DE TENERIFE**

### **EL FRÍO Y EL VIENTO RALENTIZAN EL CRECIMIENTO Y MADURACIÓN DE LA MAYORÍA DE PRODUCTOS**

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotizó a 1,27 €/kg, un céntimo por encima de la anterior.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



El frío y el viento ralentizan el crecimiento y maduración de la mayoría de productos

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotizó a 1,27 €/kg, un céntimo por encima de la anterior.

Por grupos, hemos de destacar que la mayor entrada de papa negra registrada a lo largo de esta semana, ha impulsado el precio medio ponderado del grupo de los tubérculos al alza.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Destacamos un producto muy sensible a las variaciones de temperaturas como es el calabacín que se encarece 20 céntimos, cotizando a 0,90 €/kg, lo que también arrastra al precio del bubango que llega a cotizar por encima de los 3,00 €/kg.

Otras hortícolas de invernadero como los pimientos rojos, berenjenas, pepinos€ acusan también estos fríos, permaneciendo en precios algo elevados para esta época o incrementando su cotización respecto a la semana anterior.

Suponemos que esta tendencia ha de continuar, al menos una semana.

Las papayas también acusan una variación significativa de precio al alza, además de mostrar una maduración incompleta, también por bajas temperaturas.

Destacamos entrada de "papa nueva", variedad Cara y Slaney que cotizan muy por encima de las que no lo son, con valores en torno a 1,20 y 1,30 €/kg, respectivamente.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Observamos la presencia de productos como, pimiento Italiano a 1,30 €/Kg, Calabacín zucchini a 1,50 €/Kg, así como guanábana, (10 €/kg), y canistel (4,00 €/kg), ambos de la Orotava.

En resumen, semana con más alzas que bajas en precios, en las que el frío y las lluvias se hacen protagonistas.

## Precios en €/kg (origen: Provincia de S/C de Tenerife)

Precios en €/kg (origen: Provincia de S/C de Tenerife)

	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO
Fecha:		+ frecuente	+ frecuente	+ frecuente
09/02/2018	Medio	SEMANA ANTERIOR	SEMANA ACTUAL	ÚLTIMO DÍA
semana 6	Habitual de TEMPORADA	Variación semanal Porcentual		
AGUACATE FUERTE	1,70 €	2,80 €	2,80 € 0%	2,80 €
AGUACATE HASS	2,14 €	3,00 €	3,00 € 0%	3,00 €
FRESONES	3,95 €	4,00 €	4,00 € 0%	4,00 €
LIMON COMÚN	0,66 €	0,80 €	0,70 € -13%	0,70 €
NARANJA ZUMO (PEQUEÑA)	0,55 €	0,60 €	0,60 € 0%	0,60 €
NARANJA EXTRA PAIS	0,79 €	0,90 €	0,80 € -11%	0,80 €
PIÑA TROPICAL	3,02 €	3,50 €	3,50 € 0%	3,50 €
PLATANOS PRIMERA	0,82 €	0,65 €	0,65 € 0%	0,65 €
PAPAYA CUBANA	0,88 €	0,90 €	1,00 € 10%	1,20 €





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
 La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
 Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
 Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
 Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

GUAYABOS	1,52 €	2,00 €	2,00 €0%	2,00 €
ACELGAS	0,60 €	0,60 €	0,60 €0%	0,60 €
BERENJENAS MORADAS	1,18 €	1,10 €	1,30 €18%	1,30 €
BUBANGOS	1,96 €	2,50 €	3,00 €20%	3,50 €
CALABACINES	1,05 €	0,70 €	0,90 €29%	0,90 €
CALABAZAS	0,58 €	0,70 €	0,60 €-14%	0,60 €
CEBOLLA BLANCA	1,78 €	1,80 €	2,00 €11%	2,00 €
COLES REPOLLO	0,62 €	0,50 €	0,60 €20%	0,80 €
COLIFLOR	1,42 €	1,50 €	1,30 €-13%	1,30 €
ESPINACAS	2,36 €	1,80 €	1,80 €0%	1,80 €
HABICHUELAS REDONDAS	3,28 €	4,30 €	4,40 €2%	4,50 €
LECHUGAS BATAVIA	1,16 €	1,40 €	1,40 €0%	1,50 €
PEPINOS	0,94 €	1,20 €	1,30 €8%	1,30 €
PIMIENTO VERDE	1,10 €	1,20 €	1,20 €0%	1,20 €
PIMIENTO ROJO	1,50 €	1,40 €	1,40 €0%	1,40 €
PUERROS	1,22 €	1,35 €	1,35 €0%	1,35 €
TOMATES DE SALSA	0,55 €	0,70 €	0,70 €0%	0,70 €
TOMATES DE ENSALADA	1,13 €	1,50 €	1,40 €-7%	1,40 €
ZANAHORIA ( PRIMERA)	1,44 €	1,70 €	1,40 €-18%	1,40 €
BATATAS BLANCAS	0,96 €	1,30 €	1,20 €-8%	1,20 €
PIÑAS MILLO	2,37 €	3,30 €	3,00 €-9%	3,30 €
PAPA CARA	0,63 €	0,80 €	0,80 €0%	0,80 €
PAPA NEGRA	4,46 €	3,80 €	3,80 €0%	3,80 €
PAPA SLANEY	0,93 €	1,20 €	1,20 €0%	1,20 €

#### PRODUCTOS RECOMENDADOS

LIMONES, PLATANOS, COLIFLORES, CALABAZAS, ESPINACAS€

## CANARIAS 24 HORAS

**UN TOTAL DE 19 PRODUCCIONES COMPITEN  
 POR EL GALARDÓN DE MEJOR ACEITE DE**



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## **OLIVA VIRGEN EXTRA EN AGROCANARIAS 2018**



Un total de 19 producciones compiten por el galardón de Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en Agrocanarias 2018

Canarias/ Un panel de 10 catadores expertos eligen hoy en el Hotel Botánico en el Puerto de La Cruz, Tenerife, el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2018. Un total de 19 producciones – 8 de Tenerife, 7 de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Fuerteventura y 4 de Gran Canaria-compiten por esta distinción, el máximo galardón del certamen, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), con el propósito de promocionar este producto en alza en el Archipiélago y apoyar su comercialización.

Durante la presentación de esta cita, el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, acompañado por el director del ICCA, José Díaz-Flores, destacó el crecimiento que ha experimentado el olivar en el Archipiélago en los últimos años, de forma que en 2011 la superficie dedicada a este cultivo ocupaba 103 hectáreas, y en 2016 alcanzaba las 336, lo que supone un incremento del 226% en cinco años.

"Desde el Gobierno de Canarias apoyamos este cultivo con, entre otras medidas, su incorporación al Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), lo que supondrá una



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

compensación a la superficie de 220.000 euros para esta campaña de 2018; está claro que no podemos competir en cantidad con otras regiones productoras de Península y Europea pero sí en calidad, en nichos de mercado para producciones gourmet, y ese debe ser el camino a seguir por nuestros productores", indicó Morales.

Los participantes son aceites de la campaña 2017/2018, producidos, elaborados y embotellados en las Islas, que responden a marcas comerciales propias presentes en los canales comerciales y cuyas existencias en almazara en el momento de recogida de muestras era de al menos 100 litros.

Durante la jornada, los especialistas analizan, mediante el sistema de cata ciega, es decir, sin conocer qué producciones están catando, diversos aspectos en nariz y boca de las muestras, que se sirven en copas azules para que el color de los aceites no influya en sus decisiones.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La producción con mayor puntuación recibirá la Gran medalla de Oro y la distinción de "Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias campaña 2018". El aceite que obtenga la segunda mejor puntuación logrará la medalla de Oro, y, la tercera mejor valorada será distinguida con la medalla de Plata. De entre todos los participantes, el jurado concederá un premio al "Mejor aceite de oliva virgen extra ecológico de Canarias, que sólo podrá recaer en un producto inscrito en el Registro de Operadores de Producción Ecológica que haya obtenido la mejor puntuación y siempre que ésta haya sido superior al 65% de los puntos establecidos en la ficha de cata; y también a la "Mejor Imagen y Presentación", modalidad para la que se valorarán todos los elementos de su etiquetado y el diseño de la propia botella. En esta última categoría no podrán ser premiados los aceites ya galardonados con este premio en ediciones anteriores, salvo claras diferencias en su imagen.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Los premiados de la presente edición se darán a conocer en unas semanas, ya que las muestras distinguidas se remitirán al laboratorio arbitral agroalimentario del Ministerio para ser analizadas y verificar que se trata de aceites de oliva virgen extra.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria anunciará públicamente los galardonados y los promocionará en los eventos que organice a lo largo del año y podrá, asimismo, realizar campañas de fomento y promoción, con el fin de incrementar la presencia de los aceites ganadores en establecimientos hoteleros y de restauración del Archipiélago. Los productos premiados podrán utilizar el distintivo oficial del premio para el lote presentado.

## **Cultivo en auge**

Según los últimos datos del Instituto Canario de Estadística (ISTAC), Gran Canaria era en 2016 la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

isla donde el cultivo del olivar ocupa una mayor extensión con 154 hectáreas de superficie, seguida de Fuerteventura (81) y Tenerife (75), teniendo una presencia más testimonial en el resto de islas. Asimismo, Canarias produjo ese año un total de 422 toneladas de aceituna, 319 dirigidas a la producción de aceite y el resto se consume como aceituna de mesa.

## **CANARY WINE BATE RECORDS DE VENTAS EN 2017**





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Canarias/ La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias ha cerrado el último ejercicio con 861.873 contraetiquetas entregadas, lo que supone un 40,17% de crecimiento en las ventas respecto a 2016.

Los consumidores siguen apostando un año más por la calidad de los vinos de la DOP Islas Canarias Canary Wine. Durante 2017, esta Denominación de Origen entregó a las Bodegas adscritas a la misma, que en la actualidad son 54, 861.873 contraetiquetas para la comercialización de sus vinos dentro y fuera de Canarias. Estos datos suponen un incremento del 40,17% respecto al ejercicio anterior, cuando se entregaron 611.304 contraetiquetas.

El vino blanco aglutina el 64,83% de las contraetiquetas entregadas con 558.800 unidades, repartiéndose el resto entre tintos y rosados con 245.328 y 52.745 contraetiquetas entregadas, respectivamente.





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Las cifras avalan la trayectoria ascendente que, desde su creación, sigue Canary Wine. Desde ese momento, el incremento en ventas ha sido incesante, lo que demuestra que el consumidor confía plenamente en la amplia gama de vinos de calidad que ofrece la DOP Islas Canarias. Destaca, especialmente, el crecimiento en hostelería, donde los Canary Wine alcanzan su mayor parte de ventas, por encima del resto de vino con DO. Esto hace que Canary Wine se afiance dentro del canal de hostelería como una de las Denominaciones de Origen preferentes, adquiriendo año tras año cuota de mercado en este canal. Este dato significa que los consumidores que prueban Canary Wine deciden consumirlo de forma habitual.

## **CANARIAS AHORA**



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## **EL CULTIVO DEL OLIVO CRECE EL 226% EN LOS ÚLTIMOS CINCO AÑOS EN CANARIAS, HASTA LAS 335 HECTÁREAS**

Gran Canaria es la isla con mayor extensión de olivar en Canarias, con 154 hectáreas, seguida de Fuerteventura, con 81, y Tenerife, con 75



Árbol de olivo



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El cultivo del olivo en Canarias ha crecido el 226% en los últimos cinco años, con un total de superficie cultivada de 335 hectáreas.

Ese dato ha sido facilitado por la Consejería de Agricultura en una nota de prensa, en la que informa de que diez catadores expertos elegirán este viernes en Puerto de la Cruz el mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias, certamen al que se presentaron 19 producciones.

En 2011 la producción olivera era de 103 hectáreas en las islas, señala el comunicado de Agricultura, que precisa que, según datos del Instituto Canario de Estadística (Istac), Gran Canaria es la isla con mayor extensión de olivar en Canarias, con 154 hectáreas, seguida de Fuerteventura (81) y Tenerife (75).

Además, según esos datos el archipiélago produjo un total de 422 toneladas de aceitunas en 2016.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El viceconsejero de Sector Primario, Abel Morales, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz Flores, destacaron el crecimiento de los olivares en el archipiélago.

Respecto al certamen, la nota recuerda que está incluido en el concurso oficial Agrocanarias 2018, y pretende promocionar este producto y apoyar su comercialización.



Cata del concurso de Agrocanarias 2018, de aceite de oliva virgen extra



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Del total de aceites presentados, ocho proceden de Tenerife, siete de Fuerteventura y cuatro de Gran Canaria.

El viceconsejero señaló que, aunque Canarias no puede competir en cantidad con otras regiones productoras de la Península y Europa, sí puede hacerlo en calidad, en nichos de mercado para producciones gourmets.

La producción con mayor puntuación recibirá la Gran Medalla de Oro y la distinción de Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias campaña 2018, la segunda mejor puntuación se hará con la Medalla de Oro, y la tercera mejor valorada con la Medalla de Plata.

El jurado también concederá premios al Mejor aceite de oliva virgen extra ecológico de Canarias y a la Mejor imagen y presentación, modalidad en la que se valorará el etiquetado y diseño de las botellas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS

**UN TOTAL DE 19 PRODUCCIONES COMPITEN  
POR EL GALARDÓN DE MEJOR ACEITE DE  
OLIVA VIRGEN EXTRA EN AGROCANARIAS  
2018**



Un panel de 10 catadores expertos eligen hoy en el Hotel Botánico en el Puerto de La Cruz, Tenerife, el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2018. Un total de 19



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

producciones – 8 de Tenerife, 7 de Fuerteventura y 4 de Gran Canaria-compiten por esta distinción, el máximo galardón del certamen, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), con el propósito de promocionar este producto en alza en el Archipiélago y apoyar su comercialización.

Durante la presentación de esta cita, el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, acompañado por el director del ICCA, José Díaz-Flores, destacó el crecimiento que ha experimentado el olivar en el Archipiélago en los últimos años, de forma que en 2011 la superficie dedicada a este cultivo ocupaba 103 hectáreas, y en 2016 alcanzaba las 336, lo que supone un incremento del 226% en cinco años.

"Desde el Gobierno de Canarias apoyamos este cultivo con, entre otras medidas, su incorporación al Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI), lo que supondrá una



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

compensación a la superficie de 220.000 euros para esta campaña de 2018; está claro que no podemos competir en cantidad con otras regiones productoras de Península y Europea pero sí en calidad, en nichos de mercado para producciones gourmet, y ese debe ser el camino a seguir por nuestros productores", indicó Morales.



Los participantes son aceites de la campaña 2017/2018, producidos, elaborados y embotellados en las Islas, que responden a marcas comerciales propias presentes en los canales comerciales y





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

cuyas existencias en almazara en el momento de recogida de muestras era de al menos 100 litros.

Durante la jornada, los especialistas analizan, mediante el sistema de cata ciega, es decir, sin conocer qué producciones están catando, diversos aspectos en nariz y boca de las muestras, que se sirven en copas azules para que el color de los aceites no influya en sus decisiones.

La producción con mayor puntuación recibirá la Gran medalla de Oro y la distinción de "Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias campaña 2018". El aceite que obtenga la segunda mejor puntuación logrará la medalla de Oro, y, la tercera mejor valorada será distinguida con la medalla de Plata. De entre todos los participantes, el jurado concederá un premio al "Mejor aceite de oliva virgen extra ecológico de Canarias, que sólo podrá recaer en un producto inscrito en el Registro de Operadores de Producción Ecológica que haya obtenido la mejor puntuación y siempre que ésta haya sido superior al 65% de los puntos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

establecidos en la ficha de cata; y también a la "Mejor Imagen y Presentación", modalidad para la que se valorarán todos los elementos de su etiquetado y el diseño de la propia botella. En esta última categoría no podrán ser premiados los aceites ya galardonados con este premio en ediciones anteriores, salvo claras diferencias en su imagen.

Los premiados de la presente edición se darán a conocer en unas semanas, ya que las muestras distinguidas se remitirán al laboratorio arbitral agroalimentario del Ministerio para ser analizadas y verificar que se trata de aceites de oliva virgen extra.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria anunciará públicamente los galardonados y los promocionará en los eventos que organice a lo largo del año y podrá, asimismo, realizar campañas de fomento y promoción, con el fin de incrementar la presencia de los aceites ganadores en establecimientos hoteleros y de restauración del



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Archipiélago. Los productos premiados podrán utilizar el distintivo oficial del premio para el lote presentado.

## **Cultivo en auge**

Según los últimos datos del Instituto Canario de Estadística (ISTAC), Gran Canaria era en 2016 la isla donde el cultivo del olivar ocupa una mayor extensión con 154 hectáreas de superficie, seguida de Fuerteventura (81) y Tenerife (75), teniendo una presencia más testimonial en el resto de islas. Asimismo, Canarias produjo ese año un total de 422 toneladas de aceituna, 319 dirigidas a la producción de aceite y el resto se consume como aceituna de mesa.