

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

**EL DÍA**

LA OPINIÓN DE TENERIFE

**LA PROVINCIA**

DIARIO DE LAS PALMAS

**PORTADA**

### LOS VINOS CANARIOS ARRASAN EN EL CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS DENOMINACIONES

Las marcas de las Islas se hacen con 15 de los 40 galardones otorgados en Asturias



Los vinos canarios arrasan en la novena edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas Denominaciones de Origen. En total, y de los 40 galardones entregados, las marcas procedentes de las Islas se hicieron con 15: cuatro grandes oros y once oros.

### ¿Dónde se celebra este concurso?

El certamen se celebró el viernes pasado, día 27 de junio, en el Parador Nacional del Monasterio de Corias, situado en la localidad asturiana Cangas del Narcea. Una pequeña denominación, tal y como explicaron desde la organización, nace con el objetivo de promocionar las pequeñas regiones vinícolas españolas.

### ¿Qué es una pequeña denominación?

Para que una región vinícola sea considerada como una pequeña denominación se aplican criterios de calidad muy estrictos y, también, de cantidad. Solo se consideran aquellas regiones que producen por debajo de los 4,5 millones de botellas, por ejemplo.

### La situación en Canarias

En Canarias, todas las islas cuentan con una de estas denominaciones. Tenerife es, además, un caso especial. Suma cinco de estas denominaciones: Abona, Tacoronte Acentejo, Valle de la Orotava, Valle de Güímar e Ycoden Daute Ysora.

En el listado de premiados de este 2025 figuran, además, vinos procedentes de varias islas, desde El Hierro a Lanzarote y Fuerteventura pasando por La Gomera y Tenerife. "En esta edición se presentaron más de un centenar de referencias provenientes de las 71 pequeñas

denominaciones que existen en España, desde los vinos canarios con sus malvasías, pasando por los vinos de las pequeñas denominaciones castellanas hasta los vinos de las Islas Baleares", detallaron.

### El Hierro, ganador absoluto

De hecho, el "ganador absoluto" de este concurso fue un vino herreño: el Viña Frontera Tinto Dulce, que obtuvo 96 puntos con dos variedades de la isla, la Verijadiego y la Baboso Negro. El jurado destacó su "complejidad y elegancia" y le hizo merecedor del primer Gran Oro del certamen.

Pero hubo otros tres premios Gran Oro que viajaron a Canarias: El Papaino, de Canary Wines; el Marba Blanco Barrica, de Tacoronte Acentejo; y el Viña Frontera Baboso Tinto, también de El Hierro.

"El Papaino Blanco destacó en la categoría de Blancos Jóvenes, este vino se elabora en la isla de Fuerteventura y de él solo se elaboran 1.000 botellas", precisaron los organizadores.

El tercer vino que se hizo con el Gran Oro de procedencia canaria fue el tinerfeño Marba Blanco Barrica, elaborado con variedades locales como la Listán Blanco, la Gual, la Albillo o la Forastera Gomera.

El cuarto Gran Oro canario, el Viña Frontera Baboso Tinto, también de la Cooperativa del Campo Frontera, como el ganador, participó en la categoría de Tintos Jóvenes.

## Once oros, también de Canarias

Junto con estas cuatro grandes distinciones, otros once vinos canarios obtuvieron distinciones de Oro "tanto en variedades blancas como tintas, lo que demuestra la cada vez mayor capacidad de las bodegas para adaptarse a los gustos y las exigencias del mercado".

Los premiados fueron: Flor de chasna naturalmente dulce, de la comarca tinerfeña de Abona; Cenizas del volcán, de Lanzarote; Testamento Malvasía Aromática Dry, también de Abona; Viña Frontera Varietales Tintos, de El Hierro; Martinón Blanco eco, de Lanzarote; La Grieta tinto (vendimia nocturna), de Lanzarote; Lágrimas Cepas Centenarias Malvasía, de Lanzarote; Viña Frontera Varietales Tintos, de nuevo; Testamento Malvasía aromático fermentado en barrica, de Abona; y Elysar Vijariego Tinto, de El Hierro.

## Exportaciones

Mientras, el consejero canario de Agricultura, Narvay Quintero, confirmó que, ante la posibilidad de que Estados Unidos imponga elevados aranceles a productos agroalimentarios europeos, se están buscando mercados alternativos que en el caso del vino podrían ser países como Brasil o Japón. Los productos del archipiélago que estarían más afectados por los aranceles serían el vino (7,5 millones de euros en exportaciones), la pesca (5,5 millones) y los quesos (1 millón).

## **CAMINAR LA VIÑA, CONTAR LA HISTORIA: UN DÍA ENTRE CEPAS CENTENARIAS**

Nos vamos de ruta con uno de los mejores enólogos del panorama



nacional, Roberto Santana: un canario de 100 puntos Parker



En el norte de Tenerife, en el corazón de Palo Blanco, se encuentra una joya vitivinícola que no sólo produce algunos de los blancos más fascinantes del archipiélago, sino que encierra también una forma de trabajar la tierra tan ligada al territorio como la propia vid.

Nuestra visita a la viña de Envínate en Palo Blanco no fue solo una inmersión en el cultivo del Listán Blanco, sino una lección de respeto por el entorno, la tradición y la identidad de un paisaje que habla a través del vino.

#### La complejidad de madurar despacio

Palo Blanco es una zona fresca dentro del municipio de Los Realejos, donde la altitud, algunas parcelas alcanzan hasta los 800 metros, determina una maduración lenta que dota a la uva de una personalidad muy particular. En un clima así, la Listán Blanco madura con calma, y la vendimia de este año probablemente se alargue hasta la segunda quincena de octubre. Esta lentitud, que sería inviable para tintas que requieren mayor insolación y temperaturas más altas, se convierte en virtud para las blancas, aportándoles tensión, frescura y profundidad.

Caminar por la finca es hacerlo sobre suelos profundos, de origen

volcánico, con una cubierta vegetal que este año ha crecido exuberante gracias a lluvias generosas. La biodiversidad del entorno, frutales, plantas, pequeños animales, no son un decorado: forman parte del “real terruño”, como lo llama Roberto Santana, uno de los dueños de la bodega. Las levaduras, bacterias y demás microorganismos del entorno son tan enólogos como los humanos que trabajan la viña. No se trata solo del suelo, sino de todo lo que lo rodea.

### El cordón trenzado

Uno de los elementos más singulares del viñedo es su sistema de conducción en cordón trenzado, una técnica ancestral de poda horizontal sobre el suelo, originaria del norte de Tenerife. Esta forma de cultivar la vid, a unos 40 o 50 centímetros del suelo, a la altura de la rodilla, permite adaptarse a la orografía y al clima, y favorece una maduración más homogénea, sobre todo cuando los brazos del cordón crecen hacia arriba.

Durante la visita, vimos cómo algunos de los viñedos que habían sido reconvertidos en espaldera están volviendo al cordón trenzado, en un gesto que reivindica la autenticidad frente a la homogeneización. Se trata de recuperar no solo una estética agrícola, sino también una forma de relación con el entorno y una forma de trabajar más sostenible, sin renunciar a la calidad.

### Viñas centenarias y botellas con destino

Entre las cepas más viejas, hay algunas plantadas antes de 1900, como las de la parcela que se embotella por separado para mercados como Hong Kong. La densidad de vegetación, el grosor de los troncos y la

vitalidad de las plantas son testimonio de una historia larga, hecha de cuidados pacientes y decisiones conscientes. Aquí, la producción varía según el año: en 2023, por ejemplo, se llegaron a cosechar hasta 10.000 kilos de uva.

El Palo Blanco de Envínate, nacido en esta viña, es un vino que expresa sin concesiones la verticalidad, mineralidad y salinidad de este rincón atlántico. No es casualidad que se haya convertido en un vino de culto entre sumilleres y amantes del vino en todo el mundo. A lo largo del recorrido, no faltaron anécdotas sobre etiquetas agotadas, pedidos internacionales y botellas guardadas con celo por clientes fieles.

#### De la viña a la copa

Tras la caminata entre cepas centenarias y cordones trenzados, cerramos la jornada con una cata en el Mesón Castellano, donde el vino encuentra el acompañamiento justo y el contexto ideal. Allí descorchamos dos botellas que nacen de este mismo paisaje: Palo Blanco 2024 y Palo Blanco Las Molinas 2024.

Vinos recién embotellados, algo verdes aún, pero con el reflejo claro de lo que van a ser dos grandes vinos. Beberlos fue como regresar, sorbo a sorbo, a la viña, al paseo, a la conversación. Porque en estos vinos no hay disfraz, sino verdad líquida: una que habla con acento isleño y memoria larga.

#### Una forma de entender el vino

El proyecto de Envínate en Palo Blanco va más allá del vino como producto. Es una forma de estar en el mundo, de respetar el ritmo

natural, de recuperar el patrimonio vitícola canario y de revalorizar variedades, técnicas y paisajes que durante décadas fueron ignoradas o menospreciadas. No hay fórmulas mágicas, pero sí una voluntad firme de hacer las cosas bien, con coherencia, sin posturo.

El futuro de esta viña está ligado a esa actitud: seguir cultivando con honestidad, hacer vinos que cuenten dónde y cómo han sido hechos, y compartirlos sin dogmatismos, pero con convicción. Visitar Palo Blanco es, en definitiva, encontrarse con una historia de resistencia silenciosa, de belleza cruda y de vinos que hablan en voz baja, pero con acento propio.

Recuerda que si quieres compartir conmigo tus proyectos, bodegas o vinos siempre puedes escribirme a [mulchandchanrai@gmail.com](mailto:mulchandchanrai@gmail.com) o a través de @thefoodtagram.



## PORTADA

### **LAS BALSAS DE LA PALMA ALMACENAN MÁS DE 5 MILLONES DE PIPAS DE AGUA EN JUNIO**

Las balsas de La Palma almacenan en el mes de junio 5,1 millones de pipas de agua, según los datos del Consejo Insular de Aguas. Los 12 embalses de titularidad pública se sitúan al 51% de su capacidad, con algunas de estas infraestructuras al 91% y 90% de su capacidad, como



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



es el caso de Dos Pinos, en Los Llanos de Aridane, con 352.307 metros cúbicos, y Adeyahamen, en San Andrés y Sauces, con 309.791 metros cúbicos, respectivamente



El vicepresidente insular y consejero de Aguas, Juan Ramón Felipe, incide en el compromiso que tiene el actual equipo de gobierno por garantizar que las infraestructuras hidráulicas de La Palma se mantengan en las mejores condiciones para garantizar el abastecimiento y reducir las pérdidas de este recurso clave tanto en su transporte como en su almacenamiento.

Juan Ramón Felipe recuerda, además, la importancia que tienen dos de las balsas de mayor capacidad de la Isla, como es La Laguna de Barlovento, que se encuentra al 33%, con un volumen de agua embalsada de 580.716 metros cúbicos y que sigue utilizándose como distribuidora para distintos depósitos de la Isla. A esta se suma la balsa de Vicario, en Tijarafe, que está al 43% de su máxima con 601.041 metros cúbicos.

En cuanto al estado de las otras balsas, la de Manuel Remón, en Puntallana se encuentra al 83% de su límite, almacenando 110.133 metros cúbicos, seguida de la de Montaña de Arco, en Puntagorda, con

un 82% de su capacidad y 80.614 metros cúbicos. La de Bediesta, en San Andrés y Sauces, está al 76%, con 136.671 metros cúbicos, mientras que la de Puntagorda se sitúa al 67%, con 76.105 metros cúbicos.

La balsa de Los Galguitos, en San Andrés y Sauces, registra un volumen de 68.186 metros cúbicos, lo que supone el 61% de llenado, seguida de Cuatro Caminos, en Los Llanos de Aridane, con 61.727 metros cúbicos y un 57% de su capacidad. Las Lomadas, en San Andrés y Sauces, cuenta con 50.638 metros cúbicos, lo que la sitúa al 51% de su total. La Caldereta, en Fuencaliente, se encuentra al 44% de su máxima, con 48.849 metros cúbicos almacenados.

**Diario de Avisos**  
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

**PORTADA**

## **CANARIAS BUSCA VENDER SU VINO EN JAPÓN O BRASIL**

Las nuevas políticas proteccionistas de EE. UU. obligan también a desviar la exportación canaria de quesos y productos pesqueros



El Gobierno de Canarias quiere impulsar dos misiones a Brasil y Japón

con el objetivo de consolidar sus productos alimentarios, principalmente el vino, en nuevos mercados emergentes. Se trata de una medida alternativa al impacto que podría tener para las Islas la aplicación de los aranceles por parte de EE.UU. En paralelo, el Ejecutivo se coordina con el Estado para promover ayudas al sector.

Así lo ha informado en comisión parlamentaria el consejero del área, Narvay Quintero, que fue preguntado por el Grupo Parlamentario Nueva Canarias-Bloque Canarista, a través de su portavoz Luis Campos, sobre qué medidas se plantean ante una situación en la que "toca anticiparse, planificarse y adelantarse". "Estamos asistiendo a un nuevo desorden mundial con muchos protagonistas, entre ellos el presidente de Estados Unidos, Donald Trump", expresó Campos, que tildó al mandatario estadounidense de un "abusador" capaz de utilizar "cualquier mecanismo" para perseguir su estrategia de política exterior.

Por su parte, Quintero expresó que, de la amenaza de aranceles por parte de EE.UU., Canarias no quedará exenta. Así, ha informado del trabajo coordinado que existe a nivel estatal para avanzar en medidas concretas para los sectores afectados. "En Canarias, uno de los más afectados es el agroindustrial", precisó el consejero.

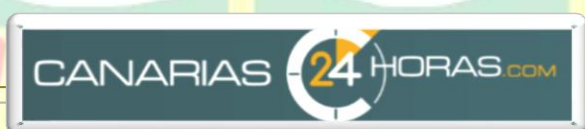
El consejero informó que Canarias, en queso, exporta casi un millón de euros; en vino, el sector "más importante", casi 7,5 millones de euros, dado que, de hecho, "más del 35% de la exportación canaria en este sector va a Estados Unidos", incidió Quintero, quien detalló que hay bodegas en las Islas "en las que el 80% de su producción se exporta a EE.UU.", mientras que respecto a los productos del sector pesquero son

unos 5,5 millones de euros actualmente en contratos de exportación.

### Ayudas

“Con lo cual, hay una incidencia directa”, concluyó Quintero antes de insistir que se trabaja con el Estado en las ayudas que se puedan sacar, dirigidas al productor, más allá del operador de las exportaciones, así como que el Archipiélago explora la posibilidad de ampliar sus exportaciones a otros mercados emergentes.

“Llevaremos a todos los consejos reguladores (del vino) a Japón para hacer una misión allí. Nos cuesta más con el queso y el pescado, pero también la vamos a hacer”, remató ayer Narvay Quintero.



## **ECONOMÍA**

### **EL GOBIERNO DE CANARIAS CONVOCA EL CONCURSO OFICIAL DE GOFIOS AGROCANARIAS 2025**

El certamen, cuyo plazo de inscripción finaliza el 16 de julio, se celebrará el 30 y 31 de julio en La Palma





El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha publicado la convocatoria del Concurso Oficial de Gofios Agrocanarias 2025, que organiza en colaboración con el Cabildo de La Palma, para reconocer las mejores producciones del Archipiélago.

Podrán participar en el certamen las distintas variedades de gofio elaboradas en Canarias con cereales y/o leguminosas o sus mezclas, por molinos de las islas que dispongan de la correspondiente autorización sanitaria (RGSA o RADCOM), que se encuentren presentes en los canales comerciales, y que respondan a marcas comerciales propias.

Se han establecido cuatro categorías de participación en función del cereal utilizado en la elaboración del producto: trigo, millo, mezcla de ambos, y a base de otros cereales y/o leguminosas o sus mezclas, distintas de las anteriores.

Los gofios participantes serán valorados por un panel de cata mediante el denominado sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas identificativas para garantizar un análisis riguroso y transparente. Las catas se celebrarán en dos sesiones, una previa el 30 de julio, y la fase final el 31 de julio, ambas en La Palma.

Las elaboraciones mejor puntuadas optarán a las distinciones 'Mejor gofio de Canarias', que únicamente podrá recaer en la producción con Identificación Geográfica Protegida (IGP); 'Mejor gofio ecológico', entre las inscritas en el Listado de Operadores de Agricultura Ecológica de Canarias que haya conseguido la máxima puntuación (con al menos 70 puntos); y 'Mejor gofio de grano local', al que podrán optar sólo los



elaborados en su totalidad con granos procedentes del Archipiélago que hayan alcanzado la máxima puntuación de todas las categorías.

Los molinos participantes también podrán optar a los reconocimientos de 'Mejor imagen y presentación', 'Mejor gofio elegido por nuestros mayores', 'Distinción del jurado infantil' y 'Mejor gofio sin sal de Canarias'.

Además de estas distinciones, la producción que haya logrado la máxima puntuación, siempre que alcance al menos el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata, será distinguida con la gran medalla de oro. Las que logren como mínimo el 75% de los puntos estipulados recibirán una medalla de oro y aquellas que sumen al menos un 65%, obtendrán una medalla de plata.

El plazo de presentación de solicitudes finalizará a las 23:59 horas del día 16 de julio de 2025. Esta solicitud deberá ir acompañada de la documentación que se detalla en el texto de la convocatoria y se dirigirá al ICCA mediante el modelo disponible en la sede electrónica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria (<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/>) y en la página web del ICCA (<https://www.gobiernodecanarias.org/agpsa/icca/>).

## **LOS VINOS DE LANZAROTE TRIUNFAN EN LA 9ª EDICIÓN DEL CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS DENOMINACIONES DE ORIGEN**

La excelencia de los vinos lanzaroteños ha vuelto a quedar patente en

la 9ª edición del Concurso Nacional de Vinos 'Pequeñas D.O.', celebrado recientemente en el Parador de Corias en la Pequeña DO Cangas del Narcea (Asturias), un evento que reunió a más de 120 muestras procedentes de territorios vitivinícolas singulares de toda España



En este prestigioso certamen, los vinos de Lanzarote lograron destacar con fuerza. Bodegas Martínón fue reconocida con dos medallas de oro por sus vinos Lágrima Cepas Centenarias Malvasía y Martínón Blanco Seco, reafirmando su compromiso con la excelencia y la autenticidad enológica.

Bodegas Malpaís de Máguez, otra bodega emblemática de la isla, se alzó también con dos oros: uno para su vino Cenizas de Volcán y otro para La Grieta Tinto (vendimia nocturna). Estos galardones consolidan a Lanzarote como uno de los enclaves más destacados dentro del panorama nacional de las pequeñas denominaciones de origen.

"El talento y la resiliencia de nuestras bodegas continúa cosechando frutos. Estos premios reflejan no solo la calidad de nuestros vinos, sino también el enorme esfuerzo que conlleva su elaboración en un territorio tan singular como el nuestro", ha señalado Jorge Rodríguez, presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. Vinos de Lanzarote.

El Concurso Nacional de Vinos 'Pequeñas D.O.' se ha consolidado como

una plataforma esencial para la visibilidad de los territorios vitivinícolas menos masificados, poniendo en valor la riqueza y diversidad del panorama enológico español.



## PORTADA

### LOS AGRICULTORES DE PAPAS DE CANARIAS DICEN ¡BASTA YA!: 10 AÑOS SIN PODER EXPORTAR MIENTRAS LA IMPORTACIÓN HUNDE EL SECTOR

COAG apunta al consejero Quintero, que tiene que "coger el toro por los cuernos" y liderar la solución para validar papa sana y venderla fuera; nada se ha hecho con la polilla guatemalteca y hay bajos precios, pérdida de renta y cada vez menos cultivo



Los productores canarios de papas (la llamada del país), ahora en su principal temporada, la veraniega, están hartos, muy hartos, de que no haya soluciones eficaces para mejorar la renta generada por esta actividad agrícola en las islas. Por eso, han vuelto a elevar la voz para decir ¡basta ya! al Gobierno de Canarias y otras administraciones



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

públicas, pero sobre todo a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, dirigida por Narvay Quintero, de AHL.

Ya son “más de 10 años incumpliendo la promesa de buscar soluciones” al bloqueo fitosanitario actual de las exportaciones de papa local (de manera especial para las variedades de color con DOP Papas Antiguas de Canarias, por la plaga de polilla guatemalteca y sin solución a la vista) y, por si fuera poco, en este tiempo, la papa importada actúa una y otra vez “hundiendo los precios percibidos por el agricultor isleño”, que obtiene ingresos por debajo de sus costes de producción y esto aboca el sector a la ruina, con cada vez menos cultivo y también escasas opciones de relevo generacional al no ser la actividad rentable.

Es justo lo que está ocurriendo, o mejor, lo que sigue ocurriendo (¿hasta cuándo?, es la pregunta), y además lo que ahora critica y expone al detalle la organización profesional agraria COAG-Canarias, que en un informe remitido este martes a los medios explica lo siguiente: “Los precios al consumidor de papa se mantienen entre 1,50 y dos euros por kilo en los puntos de venta finales, mientras que lo que reciben las personas que cultivan ese tubérculo en Canarias ha ido reduciéndose en las últimas semanas, con precios percibidos por el productor en torno 0,70-0,80 euros por kilo, cantidades por debajo de sus costes de producción y muy inferiores a las que el propio consejero de Agricultura, Narvay Quintero, identifico recientemente, en comparecencia parlamentaria, como precio mínimo a alcanzar o cobrar por el productor, en torno a 1,05 euros por kilo. Por ahora, de esto nada...

La misma organización agraria indica que, “si bien existen mecanismos



de apoyo a ese producto a través de herramientas como el programa Posei (ayudas a la superficie cultivada y a la comercialización), lo cierto es que el cultivo no ha hecho más que descender en las islas, con ahora apenas 3.500 hectáreas en toda Canarias. Ello está motivado, entre otras cuestiones, por la entrada de papa procedente de otros países, lo que está coincidiendo en determinados periodos con la llegada de la papa canaria a los puntos de venta, hunde los precios y genera un enorme impacto en la renta percibida los agricultores locales”.

Mientras eso ocurre este año y así ha sido en ejercicios precedentes, COAG-Canarias subraya que “la importación de papa en periodos en los que ya hay producto local está haciendo mucho daño al campo canario y, por ello, es imprescindible que se adopten medidas por parte de las administraciones públicas”.

Hay que recordar que una de las entidades importadoras de papa desde Canarias, a veces desde Egipto y también desde Israel, entre otros países, está vinculada a la cooperativa Casmi y otras afines, lideradas por Ángela Delgado, también presidenta de Asaga. Son operaciones que se suelen hacer a través de la firma Cadimisa.

#### La petición de convocar a todas las partes

COAG-Canarias además expone que “conocemos las dificultades para regular la importación, pero entendemos que no podemos quedarnos sin actuar. Hay que sentar al sector productor, a los importadores y a la distribución en la misma mesa, para así llegar a acuerdos que den prioridad a la producción local”.

Junto con esa acción, añade la misma organización, otra cuestión es “abordar la exportación de papa fuera de nuestro territorio, la exportación. La papa canaria es un producto con un reconocimiento y una valoración que trasciende el archipiélago. El auge de la alta cocina, por ejemplo, ha puesto de manifiesto el interés de la restauración por incorporar este producto diferenciado en establecimientos de toda España. Sin embargo, esto ahora no es posible” por razones fitosanitarias: la polilla guatemalteca.

Y prosigue la misma fuente: “La presencia de la polilla guatemalteca en cultivos de papas en las islas imposibilita actualmente, como medida para evitar su propagación en otros territorios y dada su condición de plaga cuarentenaria, la exportación de este tubérculo señero fuera del territorio insular. Ahora bien, esta prohibición podría evitarse aplicando métodos de saneamiento que garanticen su eliminación en las producciones destinadas a la exportación. Sobre la base de esa excepción y con la colaboración de diferentes administraciones, en Canarias se ha estado trabajando en el diseño y validación de un sistema de atmósfera controlada con el uso de CO<sub>2</sub> que pudiese ser aprobado [con aprobación final por parte de la UE] y facilitase la exportación de papa fuera del archipiélago. De hecho, hace ya una década que, sobre la base de investigaciones y estudios realizados, se iniciaron los procedimientos por parte de las administraciones canarias para conseguir esa autorización europea”, pero esta, lo cierto, no llega: “Sigue pasando el tiempo y esta cuestión no termina de resolverse, envuelta en informaciones confusas y con una clara falta de liderazgo en su impulso”. Y lo peor, que no hay fecha a la vista para ya tener la solución definitiva.

Asumiendo todo ese listado de problemas e inconvenientes, desde COAG-Canarias se solicita a las diferentes administraciones competentes en este asunto, y de manera especial al Gobierno de Canarias, que “coja el toro por los cuernos y que dedique los esfuerzos y los medios necesarios para que la autorización europea al sistema que dé luz verde a la exportación de papa de las islas sea una realidad. Sabemos que la tramitación de estos expedientes es compleja y, por ello, dado el efecto positivo que podría tener para el sector, consideramos que hay que redoblar los esfuerzos y entender que esto tiene que ser una prioridad de la administración”.

## **CANARIAS EXPLORA NUEVAS VÍAS DE EXPORTACIÓN DE SU VINO EN JAPÓN Y BRASIL COMO ALTERNATIVA AL IMPACTO DE ARANCELES DE TRUMP**

En comisión parlamentaria, el consejero del área, Narvay Quintero, ha sido preguntado por Nueva Canarias, a través de su portavoz Luis Campos, sobre qué medidas se plantean ante una situación en la que “toca anticiparse, planificarse y adelantarse”



El Gobierno de Canarias quiere impulsar dos misiones a Brasil y Japón con el objetivo de consolidar sus productos alimentarios, principalmente el vino, en nuevos mercados emergentes. Se trata de una medida alternativa al impacto que podría tener para las islas la aplicación de los

aranceles por parte de EEUU. En paralelo, el Ejecutivo se coordina con el Estado para promover ayudas al sector.

Así lo ha informado en comisión parlamentaria el consejero del área, Narvay Quintero, que ha sido preguntado por el Grupo Parlamentario Nueva Canarias-Bloque Canarista, a través de su portavoz Luis Campos, sobre qué medidas se plantean ante una situación en la que "toca anticiparse, planificarse y adelantarse".

"Estamos asistiendo a un nuevo desorden mundial con muchos protagonistas, entre ellos el presidente de Estados Unidos, Donald Trump", ha expresado Campos, que ha tildado al mandatario estadounidense de un "abusador" capaz de utilizar "cualquier mecanismo" para perseguir su estrategia de política exterior.

Por su parte, Quintero ha expresado que, de la amenaza de aranceles por parte de EEUU, Canarias no quedará exenta. Así, ha informado del trabajo coordinado que existe a nivel estatal para avanzar en medidas concretas para los sectores afectados. "En Canarias, uno de los más afectados es el agroindustrial", ha precisado el consejero.

**CIFRAS DESTACADAS** Ha informado que Canarias, en queso, exporta casi un millón de euros; en vino, el sector "más importante", casi 7,5 millones de euros -- de hecho, "más del 35% de la exportación canaria en este sector va a Estados Unidos", ha incidido Quintero, que ha recordado que hay bodegas en las islas "en las que el 80% de su producción se exporta a EEUU"--, y productos del sector pesquero, sobre el cual pesan 5,5 millones de euros actualmente en contratos de exportación.



“Con lo cual, hay una incidencia directa”, ha deslizado el consejero, que ha precisado que al tiempo que se trabaja con el Estado en las ayudas que se puedan sacar, dirigidas al productor, más allá del operador de las exportaciones, el archipiélago explora la posibilidad de ampliar sus exportaciones a otros mercados emergentes.

Así, con el sector del vino, Brasil se posicionaría como uno de esos mercados emergentes para Canarias. De hecho, a través de Portugal, país vecino que también quiere introducir su vino en Brasil, se trabaja para formalizar una misión que ahonde en esta nueva vía de exportación. A este país también se sumaría Japón, donde existe demanda y a donde Canarias ya exporta con algunas empresas.

“Llevaremos a todos los consejos reguladores a Japón para hacer una misión allí. Nos cuesta más con el queso y el pescado, pero también la vamos a hacer”, ha indicado Narvay Quintero.



## PORTADA

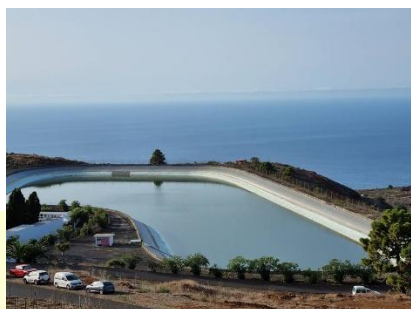
### **LAS BALSAS DE LA PALMA ALMACENAN MÁS DE 5 MILLONES DE PIPAS DE AGUA EN JUNIO**

Las balsas de La Palma almacenan en el mes de junio 5,1 millones de pipas de agua, según los datos del Consejo Insular de Aguas. Los 12 embalses de titularidad pública se sitúan al 51% de su capacidad, con



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

algunas de estas infraestructuras al 91% y 90% de su capacidad, como es el caso de Dos Pinos, en Los Llanos de Aridane, con 352.307 metros cúbicos, y Adeyahamen, en San Andrés y Sauces, con 309.791 metros cúbicos, respectivamente



El vicepresidente insular y consejero de Aguas, Juan Ramón Felipe, incide en el compromiso que tiene el actual equipo de gobierno por garantizar que las infraestructuras hidráulicas de La Palma se mantengan en las mejores condiciones para garantizar el abastecimiento y reducir las pérdidas de este recurso clave tanto en su transporte como en su almacenamiento.

Juan Ramón Felipe recuerda, además, la importancia que tienen dos de las balsas de mayor capacidad de la Isla, como es La Laguna de Barlovento, que se encuentra al 33%, con un volumen de agua embalsada de 580.716 metros cúbicos y que sigue utilizándose como distribuidora para distintos depósitos de la Isla. A esta se suma la balsa de Vicario, en Tijarafe, que está al 43% de su máxima con 601.041 metros cúbicos.

En cuanto al estado de las otras balsas, la de Manuel Remón, en Puntallana se encuentra al 83% de su límite, almacenando 110.133

metros cúbicos, seguida de la de Montaña de Arco, en Puntagorda, con un 82% de su capacidad y 80.614 metros cúbicos. La de Bediesta, en San Andrés y Sauces, está al 76%, con 136.671 metros cúbicos, mientras que la de Puntagorda se sitúa al 67%, con 76.105 metros cúbicos.

La balsa de Los Galguitos, en San Andrés y Sauces, registra un volumen de 68.186 metros cúbicos, lo que supone el 61% de llenado, seguida de Cuatro Caminos, en Los Llanos de Aridane, con 61.727 metros cúbicos y un 57% de su capacidad. Las Lomadas, en San Andrés y Sauces, cuenta con 50.638 metros cúbicos, lo que la sitúa al 51% de su total. La Caldereta, en Fuencaliente, se encuentra al 44% de su máxima, con 48.849 metros cúbicos almacenados.

## **EL CABILDO IMPULSA EL CULTIVO DE PROTEAS EN LA PALMA CUBRIENDO LOS GASTOS DE CREACIÓN DE NUEVAS INSTALACIONES**

El Cabildo de La Palma destina una partida de 20.000 euros para aquellos agricultores que quieran introducirse en el cultivo de proteas o ampliar las explotaciones existentes. Para la presente convocatoria se subvencionará el gasto ocasionado por la adquisición y las labores de plantación de los esquejes previamente enraizados en vivero



El consejero de Agricultura, Alberto Paz, considera un “elemento clave” la ayuda a los productores tras los problemas de los últimos años a la hora de generar ingresos con la llegada de la pandemia, con los consecuentes problemas de comercialización, y por la erupción del volcán Tajogaite, que ocasionó importantes pérdidas en el municipio de El Paso.

“A pesar de ello, el cultivo de esta planta cuenta con una gran demanda en el mercado europeo y un mercado en expansión en el territorio asiático, lo que posibilita a los agricultores palmeros tener una opción destacada de negocio”, indica Paz.

La cuantía de la ayuda será de hasta el 75 % del presupuesto aprobado, con un importe mínimo de 600 euros.

Para optar a la cuantía económica, la parcela solicitada nunca debe haber estado dedicada al cultivo de proteas. Además, se deberá plantar un mínimo de 1.000 esquejes enraizados.

Otra opción es alcanzar esta cantidad teniendo en cuenta el resto de la explotación del solicitante.

Destinar la producción a la comercialización a través de una entidad asociativa inmersa en la exportación de flor cortada es otro de los requisitos que tienen que cumplir los solicitantes.



### **LAS BALSAS DE LA PALMA ALMACENAN MÁS DE 5 MILLONES DE PIPAS DE AGUA EN JUNIO**

El consejero insular de Aguas, Juan Ramón Felipe, incide en la importancia de mantener estas infraestructuras en las mejores condiciones para garantizar el abastecimiento y reducir las pérdidas de este recurso clave



Las balsas de La Palma almacenan en el mes de junio 5,1 millones de pipas de agua, según los datos del Consejo Insular de Aguas. Los 12 embalses de titularidad pública se sitúan al 51% de su capacidad, con algunas de estas infraestructuras al 91% y 90% de su capacidad, como es el caso de Dos Pinos, en Los Llanos de Aridane, con 352.307 metros cúbicos, y Adeyahamen, en San Andrés y Sauces, con 309.791 metros cúbicos, respectivamente.

El vicepresidente insular y consejero de Aguas, Juan Ramón Felipe, incide en el compromiso que tiene el actual equipo de gobierno por garantizar que las infraestructuras hidráulicas de La Palma se mantengan en las

mejores condiciones para garantizar el abastecimiento y reducir las pérdidas de este recurso clave tanto en su transporte como en su almacenamiento.

Juan Ramón Felipe recuerda, además, la importancia que tienen dos de las balsas de mayor capacidad de la Isla, como es La Laguna de Barlovento, que se encuentra al 33%, con un volumen de agua embalsada de 580.716 metros cúbicos y que sigue utilizándose como distribuidora para distintos depósitos de la Isla. A esta se suma la balsa de Vicario, en Tijarafe, que está al 43% de su máxima con 601.041 metros cúbicos.

En cuanto al estado de las otras balsas, la de Manuel Remón, en Puntallana se encuentra al 83% de su límite, almacenando 110.133 metros cúbicos, seguida de la de Montaña de Arco, en Puntagorda, con un 82% de su capacidad y 80.614 metros cúbicos. La de Bediesta, en San Andrés y Sauces, está al 76%, con 136.671 metros cúbicos, mientras que la de Puntagorda se sitúa al 67%, con 76.105 metros cúbicos.

La balsa de Los Galguitos, en San Andrés y Sauces, registra un volumen de 68.186 metros cúbicos, lo que supone el 61% de llenado, seguida de Cuatro Caminos, en Los Llanos de Aridane, con 61.727 metros cúbicos y un 57% de su capacidad. Las Lomadas, en San Andrés y Sauces, cuenta con 50.638 metros cúbicos, lo que la sitúa al 51% de su total. La Caldereta, en Fuencaliente, se encuentra al 44% de su máxima, con 48.849 metros cúbicos almacenados.

### **GOBIERNO DE CANARIAS**

Resolución n.º 1560/2025 de 23 de junio de 2025 de la Viceconsejería de Sector Primario por la que se conceden las ayudas establecidas en la subacción I.4.1 "Ayuda por superficie" de la Acción I.4 "Ayuda a los productores de papa de mesa" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2024.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/3385228c-632b-4902-842e-95b0906026e4>

Resolución n.º 1576/2025 de 26 de junio de 2025 de la Viceconsejería de Sector Primario por la que se conceden las ayudas establecidas en la Acción I.1 "Ayuda a la comercialización de frutas, hortalizas, raíces y tubérculos alimenticios, flores y plantas vivas recolectadas en Canarias" y en la Subacción I.4.2 "Ayuda a la comercialización de papa de mesa" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2024

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/0159e5cf-c210-40aa-ae09-cf9ae3977b8d>

Resolución n.º 1589/2025 de 27 de junio de 2025 de la Viceconsejería de Sector Primario por la que se revoca parcialmente la resolución n.º 1576/2025 de 26 de junio de

2025 de esta Viceconsejería, por la que se conceden las ayudas establecidas en la Acción I.1 "Ayuda a la comercialización de frutas, hortalizas, raíces y tubérculos alimenticios, flores y plantas vivas recolectadas en Canarias" y en la Subacción I.4.2 "Ayuda a la comercialización de papa de mesa" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2024, en el sentido de indicar el abono de la ayuda concedida a determinados beneficiarios.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/77a163a1-e19e-4e21-9a0b-113b9b8f5e26>

### **BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**

Orden APA/685/2025, de 20 de junio, por la que se concede el Premio Alimentos de España Mejor Bebida Espirituosa con Indicación Geográfica, año 2025.

[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-13626](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-13626)

Anuncio de licitación de: Junta de Contratación del Fondo Español de Garantía Agraria. Objeto: Servicios de medicina y de enfermería en los Gabinetes médicos del FEGA. Expediente: 2025/36\_110602 Gabinete médico.

[https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-25093](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-B-2025-25093)