

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL TIME.es

EL GOBIERNO DE CANARIAS CONCEDE LAS AYUDAS A LA TRANSFORMACIÓN, EMBOTELLADO Y COMERCIALIZACIÓN EXTERIOR DE VINOS DOP

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha publicado la concesión de ayudas a la transformación y embotellado de vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP) producidos en Canarias (Acción I.6) y a la mejora de la competitividad en la comercialización exterior de estos vinos (Acción I.7) del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI) para la campaña 2024.

Estas líneas de apoyo están financiadas con 279.925 euros del Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) distribuidos entre 187

solicitantes, concretamente 156 en la Acción I.6 y 31 en la Acción I.7.

La ficha presupuestaria de la línea I.6 es de 1.480.000 euros y se traduce en 0,24 euros por litro calificado, embotellado y contraetiquetado durante 2024 en cualquiera de las DOP de Canarias. La línea I.7 dispone de 250.000 euros supone una ayuda de 0,70 euros por litro de vino amparada por cualquiera de las DOP del archipiélago y comercializado en mercados exteriores en 2024.

Según explica el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, estos fondos ayudan a mitigar los sobrecostes que supone la condición ultraperiférica de Canarias, los cuales se reflejan en mayores gastos relacionados con la adquisición de insumos estratégicos del exterior y con la logística entre islas. Además, estos recursos tienen como fin el refuerzo de la competitividad de las producciones vitivinícolas con distintivo de calidad, producidas y embotelladas en el Archipiélago, y especialmente su proyección en mercados internacionales, compensando así los gastos adicionales que implica la comercialización fuera de Canarias.

A estas ayudas se pueden acoger las personas titulares de bodegas inscritas en los registros del Consejo Regulador u órgano de gestión de la DOP correspondiente, y aquellas que comercializan vino fuera del ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias, siempre y cuando estén registradas en los órganos de gestión.

Las personas beneficiarias tienen un plazo de dos meses desde el día siguiente a la publicación en el Tablón de Anuncios del Gobierno de Canarias (26 de junio) para interponer recurso. El texto completo de la Resolución se puede consultar a través del siguiente enlace: <https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/ea7d3150-5c4f-43b9-bc28-d948610a7901>.



EL PROGRAMA GRAN CANARIA ME GUSTA INCENTIVA EL CONSUMO DE PRODUCTOS CÁRNICOS LOCALES CON VISITAS

La iniciativa busca fomentar los lazos comerciales entre el sector de la restauración y la ganadería de la Isla a través de unos productos que garantizan la calidad y el bienestar animal.

La carne de kilómetro cero, con la garantía de bienestar animal, tiene una calidad y un sabor superiores a las congeladas que llegan desde otros países. Esa es una de las premisas bajo las que el Cabildo de Gran Canaria, la Cámara de Comercio y Mataderos Insulares organizó este lunes una jornada para que una veintena de referentes del mundo de la gastronomía isleña visitara las instalaciones del matadero con el objetivo de que se familiaricen con los procesos de elaboración y conservación de las carnes. Asimismo, esta iniciativa que forma parte del programa Gran Canaria Me Gusta también pretende dar a conocer a los ganaderos de la Isla y sus productos, promoviendo una economía más sostenible y conectada con el territorio.

Se trata de una propuesta muy demandada en el sector de la restauración, que busca los mejores ingredientes y garantías para su clientela. Entre los participantes de esta jornada se encontraban reputados cocineros como Carmelo Florido (El Equilibrista 33), Aridani Alonso (Casa Romántica), Abraham Ortega (Tabaiba), Davidoff Lugo y Kevin Acosta (Con2D2), Inti Ramsés (El Caserón del Cortijo), Verónica Estupiñán (Pasta y Fuego), Andrés Rodríguez (Échale Mojo) u Óscar

Dayas (Mar Gastrotasca).

Kilómetro cero y bienestar animal

Este grupo visitó las instalaciones de Mataderos Insulares bajo la guía de su gerente, Agustín González Arencibia, para mostrarles y explicarles los usos de las zonas de despiece, lavado y desinfección, congelación o cursos formativos, entre otras. Hizo hincapié en la gran calidad de los productos locales, que "no tienen comparación con todo lo que puede venir de fuera" porque "se pierden muchas propiedades cuando un producto viene en un barco y refrigerado".

Además, insistió en la importancia de que los animales no sufran, un principio que aseguró que se mantiene en dicho espacio. "Un animal que entra en este matadero nunca sufre porque hay un control de videovigilancia las 24 horas y seguimiento constante. Si hay sufrimiento se denuncia y se prohíbe la entrada a la persona que lo hace", explicó.

La carne de Angus se incorpora a la Isla

Tras recorrer las instalaciones ganaderas a lo largo de la mañana, los visitantes asistieron a una demostración técnica de despiece y degustaron carne Angus a la parrilla. Se trata de una novedad facilitada por el primer ganadero que la está produciendo en la Isla, Antonio Cabrera Rivero, quien acudió a la cita en representación de Cabrera Rivero Hermanos SL y la carnicería El Puente, ubicada en Teror. Este negocio ha sido galardonado con diversos premios por parte del Cabildo de Gran Canaria en reconocimiento por la calidad de sus productos. Tal y como cuenta Cabrera, lo más importante es alimentar al ganado como es debido, ofreciéndole comida natural como forraje o ensilado de millo. De este modo, la carne resultante del animal adquiere un color amarillo, a diferencia de aquellos que han sido alimentados con pienso, que tiene una tonalidad más blanca.



A la visita acudieron también la consejera de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria, Minerva Alonso, y el consejero de Sector Primario de la misma corporación insular, Miguel Hidalgo.

Calidad y garantías sanitarias

La consejera Alonso destacó que "visitar mataderos insulares y conocer productores cárnicos de la Isla es muy importante para que los restaurantes sigan ofreciendo a los comensales un producto de kilómetro cero". En esa línea, consideró que este tipo de iniciativas propician el acercamiento y las relaciones comerciales entre los negocios de restauración y los ganaderos.

Por su parte, Hidalgo señaló la importancia de promover acciones en sintonía con la concienciación de consumir local: "Deben ser constantes porque la población debe tener conocimiento de la calidad de los productos que somos capaces de producir en la Isla. Las propias grandes superficies y el sector comercial nos pide cada día más productos locales y del país porque tienen una calidad exquisita con garantías sanitarias".



Canarias7

MISIÓN COMERCIAL DE COCINEROS A MATADEROS INSULARES

Una veintena de chefs participan en la visita, enmarcada en el programa Gran Canaria Me Gusta, para conocer de cerca el origen de la carne de la isla.

Una veintena de cocineros y cocineras de primer nivel han participado

este lunes en la misión comercial Gran Canaria Me Gusta con la restauración, una jornada organizada por el Cabildo, la Cámara de Comercio y Mataderos Insulares con el objetivo de fortalecer los lazos entre el producto cárnico local y la alta cocina de la isla.

Durante la jornada, los profesionales participantes —entre ellos referentes como Carmelo Florido (El Equilibrista 33), Aridani Alonso (Casa Romántica), Abraham Ortega (Tabaiba), Davidoff Lugo y Kevin Acosta (Con2D2), Inti Ramsés (El Caserón del Cortijo), Verónica Estupiñán (Pasta y Fuego) Andrés Rodríguez (Échale Mojo) u Oscar Dayas (Mar Gastrotasca)— recorrieron las instalaciones ganaderas, participaron en una demostración técnica de despiece y compartieron impresiones en torno a una degustación final de carne Angus a la parrilla del primer ganadero que la está produciendo en la Isla.

La consejera de Desarrollo Económico del Cabildo, Minerva Alonso, valoró esta acción como parte de «una estrategia insular que une agricultura, ganadería, pesca, transformación, restauración y comercialización bajo un mismo paraguas». En sus palabras: «Celebramos una nueva misión del programa Gran Canaria Me Gusta, que sigue acercando el producto local a las mejores cocinas de nuestra isla. Igual que hemos visitado fincas, lonjas o queserías, hoy entramos en el corazón del sector cárnico para seguir conectando el origen con la excelencia gastronómica.»

Además, destacó el papel del sector restauración en la defensa del producto local: «Queremos agradecer a los chefs su implicación en este proyecto colectivo. Cuando apuestan por el producto local, no solo elevan el nivel de sus platos, también fortalecen la economía circular, preservan nuestro paisaje agrario y defienden una forma de entender la cocina profundamente ligada a esta tierra».



El consejero de Sector Primario del Cabildo, Miguel Hidalgo, destacó por su parte la importancia de contar con unas instalaciones como las de Mataderos Insulares, ya que «si no fuera por este tipo de recursos públicos sería imposible mantener una ganadería en la Isla».

Unas instalaciones además que pueden presumir de «ser las únicas en Europa que trabajan con todas las especies, desde vacuno, a cabrito, porcino, lagomórfido o aves- y que «realiza un esfuerzo continuo para contar con los últimos recursos y el personal más formado para garantizar la calidad y el bienestar animal que se exige», aseguró.



EL GOBIERNO DE CANARIAS CONCEDE LAS AYUDAS A LA TRANSFORMACIÓN, EMBOTELLADO Y COMERCIALIZACIÓN EXTERIOR DE VINOS DOP

Estas líneas de apoyo están financiadas con 279.925 euros del Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) distribuidos entre 187 solicitantes.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha publicado la concesión de ayudas a la transformación y embotellado de vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP) producidos en Canarias (Acción I.6) y a la mejora de la competitividad en la comercialización exterior de estos vinos (Acción I.7) del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias (POSEI) para la campaña 2024.



Estas líneas de apoyo están financiadas con 279.925 euros del Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) distribuidos entre 187 solicitantes, concretamente 156 en la Acción I.6 y 31 en la Acción I.7.

La ficha presupuestaria de la línea I.6 es de 1.480.000 euros y se traduce en 0,24 euros por litro calificado, embotellado y contraetiquetado durante 2024 en cualquiera de las DOP de Canarias. La línea I.7 dispone de 250.000 euros supone una ayuda de 0,70 euros por litro de vino amparada por cualquiera de las DOP del archipiélago y comercializado en mercados exteriores en 2024.

Según explica el director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe, estos fondos ayudan a mitigar los sobrecostes que supone la condición ultraperiférica de Canarias, los cuales se reflejan en mayores gastos relacionados con la adquisición de insumos estratégicos del exterior y con la logística entre islas. Además, estos recursos tienen como fin el refuerzo de la competitividad de las producciones vitivinícolas con distintivo de calidad, producidas y embotelladas en el Archipiélago, y especialmente su proyección en mercados internacionales, compensando así los gastos adicionales que implica la comercialización fuera de Canarias.

A estas ayudas se pueden acoger las personas titulares de bodegas inscritas en los registros del Consejo Regulador u órgano de gestión de la DOP correspondiente, y aquellas que comercializan vino fuera del ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias, siempre y cuando estén registradas en los órganos de gestión.

Las personas beneficiarias tienen un plazo de dos meses desde el día siguiente a la publicación en el Tablón de Anuncios del Gobierno de Canarias (26 de junio) para interponer recurso. El texto completo de la Resolución se puede consultar a través del siguiente enlace:



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



AGROAGAETE INVITA A SUS PRODUCTORES LOCALES PARA DESCASCARILLAR EL CAFÉ

La Asociación para el Fomento y Desarrollo Agropecuario del Municipio de Agaete "Agroagaete" ha fijado fecha para que sus productores/as locales y todas aquellas personas interesadas puedan descascarillar su café en las instalaciones del Centro del Transformación ubicado en la Vecindad de Enfrente del Valle de Agaete.

La misma se encuadra en el marco de acciones para el fortalecimiento de la cadena de valor del café local, y su objetivo es optimizar la calidad de nuestro grano y compartir buenas prácticas de postcosecha, poniendo en valor el trabajo colectivo de las fincas y el compromiso por una producción sostenible y de calidad.

Para ello se establecerá una agenda concertada para facilitar la limpieza y descascarillado de café, haciendo uso de parte de los elementos técnicos habilitados para una de las fases importantes que conforman las diferentes etapas del proceso de transformación de tan preciado producto local.

Del mismo modo, también se contará con un Clasificador Granulométrico, permitiendo el cribado y clasificación de los granos



por tres tipos de tamaño, mejorando notablemente su selección final. Las personas interesadas pueden inscribirse y ampliar información en el siguiente teléfono 649594356, a la atención de Juan Sosa Álamo, o mandando un texto en aplicativo social de WHATSAPP con sus datos personales, ubicación de la explotación y cantidad de producto a descascarillar, creando un grupo social, donde se les mantendrá informados del formato de trabajo.

La entidad, a partir de la información facilitada, elaborará un listado asignando fechas y horarios durante tres días consecutivos, de jueves diecisiete a sábado diecinueve de julio esa misma semana, en horario de 9.00 a 13.00 horas y de 17.00 a 20.00 horas, jueves y viernes, y el sábado de 9.00 a 14:00 horas, consiguiendo una atención personalizada, ahorrando tiempo con la delimitación de franjas horarias, siendo el servicio totalmente gratuito.

Agradecemos enormemente el contacto previo, evitando retardos innecesarios, para dar cobertura y servicio al mayor número de usuarios/as.

NOTA IMPORTANTE: NO SE ASIGNARAN TURNOS DE DESCASCARILLADO DE CAFÉ FUERA DE ESTAS FECHAS Y FRANJAS HORARIAS

BOLETINES OFICIALES

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución VCSP de concesión directa de las subvenciones destinadas al sacrificio obligatorio de animales 2025- tercer periodo



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

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/7c1695d1-3a27-49e8-a010-d552342ba1db>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Resolución de 2 de julio de 2025, de la Secretaría General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, por la que se publica el Convenio con la Asociación Española de Economía Agroalimentaria, para la organización del XV Congreso de Economía Agroalimentaria: «Aportando soluciones en tiempos de cambio desde la economía agroalimentaria y ambiental».

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-14076



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