

VIERNES 22 DE JULIO DE 2016

LA PROVINCIA:

ANGELITA Y AGALA RECIBEN EL PREMIO A LOS MEJORES QUESOS Y VINOS DE LA ISLA

La quesería de Valsequillo gana el concurso con una producción de solo 25 kilos

Jesús Montesdeoca



Angelita y Agala reciben el premio a los mejores quesos y vinos de la Isla
Una apuesta por el campo

- El presidente Antonio Morales dijo que los premios entregados ayer son también un acto de reconocimiento a los hombres y mujeres de la agricultura y la ganadería, que contribuyen cada día a mantener a mantener las tradiciones, la identidad, la cultura, el paisaje y el medio ambiente. Morales insistió en que uno de los principales objetivos de su mandato es conseguir la mayor cota de soberanía alimentaria para no depender tanto de las importaciones. *"Pretendemos ir más allá del turismo de sol y playa; y para ello el campo, la naturaleza o la gastronomía pueden ser nuevos atractivos para nuestros visitantes"*, apuntó el presidente.

La quesería Angelita, de Valsequillo, y Agala 1175, de Tejeda, recibieron ayer el reconocimiento al mejor queso curado y vino tinto de Gran Canaria. Ambas



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

marcas obtuvieron el primer premio absoluto en los concursos insulares de 2016, en competencia con más de un centenar de participantes, lo que confirma la pujanza de los productores locales para buscarse un hueco en el mercado.

Angelita es un queso artesano, mezcla de la leche de unas 200 cabras y ovejas que se crían en el barranco de El Cernícalo. Del curado que se presentó al concurso solo se produjeron 25 kilos, por lo que ya es imposible encontrarlo en el mercado.

La atención a los animales y la elaboración del queso la realizan solo dos personas, el matrimonio formado por Carmelo Melián y Maricela Quintero, mientras que la madre, Angelita Suárez, "vigila" para que todo se haga como manda la tradición. No hay más secreto, salvo dejarlo curar en la cámara durante un año y "echarle un vistazo todos los días", explicó Carmelo Melián.

El tinto Agala 1175, de Bodegas Bentayga, debe su nombre a la altura a la que están plantadas las uvas que le dan origen. Se trata de 10,5 hectáreas de viñedo propio entre las localidades de La Culata de Tejeda y Risco Caído. "Es una zona muy buena porque reúne los beneficios de la alta montaña y la climatología del llamado tiempo del sur, además del cariño y el esmero que le dedicamos en la viña y en la bodega", sostuvo Sandra Armas, gerente de la empresa.

Con cinco empleados, la bodega del armador de buques Juan Armas embotelló 12.000 botellas del tinto ganador, de las que un 90% se consumirán en la propia isla. El resto se venderá en Fuerteventura, Lanzarote y Tenerife, más algún pedido especial de la Península o el extranjero.

Angelita y su hijo Carmelo, en la mención al mejor queso de Gran Canaria 2016, y Juan Armas, en la de mejor vino tinto, recogieron el galardón de manos del presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, quien resaltó y el aumento de la producción y la calidad, reflejada en la participación de 35 queserías con 63 marcas distintas y 28 bodegas con 52 vinos en las distintas categorías.

Ganaderos, agricultores y productores llenaron el patio de la Casa Palacio del Cabildo para felicitar a los ganadores. También asistieron los alcaldes de Artenara, Tejeda, Valsequillo, Arucas y Agüimes, así como los consejeros insulares de Sector Primario, Manuel Hidalgo, y de Comercio, Minerva Alonso.



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

El gobierno del Cabildo pretende que este acto anual sea un nuevo revulsivo para el sector, "tal como ya lo han sido el descorche de la cosecha vitivinícola y las catas de ambos productos celebradas durante el año", apuntó Morales.

El XXIII Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria se celebró el pasado 7 de abril, con una sesión abierta a la ciudadanía a través de catas comentadas, degustaciones e, incluso, voto popular en la mención especial del mejor curado entre los dos finalistas seleccionados por 25 expertos.

Ayer se entregaron también los demás premios. En la categoría de leche pasteurizada, el semicurado fue para Lomo Gallego de Telde y el curado Capicran de Valsequillo. En el apartado de leche cruda, los ganadores fueron el tierno puro Quesos Bolaños de Las Palmas de Gran Canaria, que también se llevó el premio semicurado puro. El tierno mezcla recayó en la quesería Del Rosario de Agaete, el semicurado mezcla para Las Lajas de Artenara, y el curado puro para Cortijo de Pavón de Guía.

En vinos, además del oro para los tintos de barrica, Bodegas Bentayga se llevó la plata con Agala 1050, un tinto joven, mientras que el bronce fue para Rincón de Guiniguada de Santa Brígida, una de las sorpresas del concurso. El Señorío de Agüimes ganó el oro en blancos secos, seguido de Quince Mondalón y de Agala 1318. En semisecos, semidulces, dulces y licorosos, ganaron Valara Dulce, Berrazales y Dulcelechuza.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LA FINCA DONDE CRECEN LAS FRUTAS MÁS RARAS Y DELICIOSAS

El Instituto de Investigaciones Agrarias abre las puertas de sus cultivos más exóticos, como el lichi, el mamey o la maracuyá

Elena Hernández



La finca donde crecen las frutas más raras y deliciosas



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

El técnico Pedro Modesto en una de sus explicaciones a los visitantes
Proviene del Sudeste Asiático, Centro América o...

CANARIAS AHORA:

LA MULTA DE BRUSELAS PONE EN RIESGO TRES PROGRAMAS PARA CANARIAS DOTADOS CON MÁS DE 1.000 MILLONES DE EUROS

Se trata del Programa Operativo del Fondo Social Europeo, el de Desarrollo Rural y los fondos FEDER dirigidos especialmente a la I+D+I para el período 2014-2020

La consejera de Hacienda del Gobierno de Canarias cree que "no tiene sentido" que esta multa afecte a esta comunidad, ya que "ha cumplido con el déficit"

En el conjunto de España son 78 programas regionales y siete nacionales los que corren el riesgo de ser congelados por la UE

Jennifer Jiménez.



Recogida de papas en el campo de Gran Canaria.

- Bruselas puede congelar fondos para 78 programas regionales por la multa por el déficit
- Bruselas canjeará más recortes por menos multa en la sanción por el déficit a España



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

- ETIQUETAS: UE, proyectos, déficit, multa UE, Canarias, fondos UE, Fondos FEDER

La multa de la Unión Europea (UE) a España por el incumplimiento del déficit amenaza con paralizar tres programas en Canarias para el período 2014-2020 financiados con fondos europeos y para los que se destinan en conjunto más de 1.000 millones de euros durante esos seis años.

Concretamente, según la carta remitida por el vicepresidente de la Comisión Europea Jyrki Katainen al presidente del Parlamento Europeo, Martin Schulz, en esta comunidad se pueden ver afectados el Programa de Desarrollo Rural, los fondos FEDER y el Programa Operativo del Fondo Social Europeo.

El primero de ellos está dotado con 157,5 millones procedentes de la UE. Una iniciativa que pretende contribuir a la *Estrategia Europa 2020* fomentando un desarrollo rural sostenible. Sus principales medidas son las inversiones en activos físicos, en el desarrollo de zonas forestales y mejora de la viabilidad de los bosques, en los servicios básicos y renovación de poblaciones en las zonas rurales, entre otros puntos.

Según recoge el Gobierno de Canarias en su página web, se trata de un plan de ayudas "de gran importancia para el sector agrario del Archipiélago" y se ha elaborado de forma que pueda dar respuesta a las peculiaridades de cada una de las Islas.

El Fondo Regional Europeo (Feder) supone para Canarias en este mismo período 997,7 millones de euros. Se trata de una partida destinada mejorar la innovación, la calidad de las infraestructuras y los puestos de trabajo o el nivel educativo.

A diferencia de 2013, estos fondos están siendo destinados, según el Ejecutivo regional, a "menos cemento y más conocimiento". Concretamente, son dedicados a la mejora de la competitividad de las pymes; a favorecer el paso hacia una economía baja en carbono; al desarrollo de los sistemas de transporte sostenibles; a la I+D+I o a las tecnologías de la información.



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

El tercer programa que corre riesgo de congelarse por esta multa es el Programa Operativo del Fondo Social Europeo, del que 162 millones de euros provienen del presupuesto de la UE.

Con una tasa de paro del 26,75% , según la Encuesta de Población Activa (EPA), este programa aplicado en Canarias pretende contribuir a "reducir las dificultades de acceso al mercado laboral para los grupos desfavorecidos (especialmente para los parados de larga duración)".

De este modo, promueve la inclusión social y la reducción del riesgo de pobreza a través de vías integradas y de incentivos a la contratación para empresas de economía social. Además, se plantea ayudar a disminuir la tasa de abandono escolar.

Canarias cree que "no tiene sentido" que la multa le afecte

La consejera de Hacienda del Gobierno de Canarias, Rosa Dávila, ha afirmado este jueves que "no tiene sentido" que Canarias pueda ver recortados sus fondos como Región Ultraperiférica (RUP) si finalmente la Comisión Europea (CE) multa a España por incumplimiento del déficit.

Según recoge Europa Press, la consejera ha insistido en que Canarias "ha cumplido todos sus objetivos", y por ello, una delegación regional acudirá a Bruselas la próxima semana para analizar la situación. "Esa es la batalla que tenemos con la Comisión Europea", señaló.

Proyectos que pueden verse afectados en toda España

Un total de 78 proyectos regionales y siete nacionales podrían ver suspendida su financiación comunitaria el año próximo, según la lista enviada a la Eurocámara por la Comisión Europea.

Además, España tiene que recibir 38.000 millones de euros en Fondos Estructurales y de Inversión entre 2014 y 2020.

LOS MEJORES QUESOS Y VINOS DE GRAN CANARIA YA TIENEN SU RECONOCIMIENTO

Quesos Angelita, el tinto Agala 1175, el blanco Señorío de Agüimes y el Varala Dulce ya tienen sus premios a los mejores productos de la Isla



Premios a los mejores quesos y vinos de Gran Canaria CANARIAS AHORA

Quesos Angelita, el tinto Agala 1175, el blanco Señorío de Agüimes y el Valara Dulce ya han sido premiados por ser los mejores productos de Gran Canaria. Este jueves el Cabildo de la Isla le has entregado sus galardones para poner de relieve que los productos de la Isla se han convertido en "exquisiteces que cada vez gozan de mayor reconocimiento", asegura la Institución.

Un total de 35 premios, todos los oro, plata y bronce, fueron entregados en las distintas categorías de quesos y vinos resultantes de la XXIII Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria y de la XXI Cata de Vinos.

Se trató de un acto agasajado por el público que acudió a dar su apoyo a los ganadores. Además, el evento fue presidido por el presidente insular, Antonio Morales, quien resaltó la enorme importancia que tiene el sector primario y la soberanía alimentaria para lograr el objetivo de transformar de Gran Canaria.

El presidente del Cabildo reconoció el esfuerzo del sector privado, las queserías y los vitivinicultores por mejorar sus producciones, a lo que se



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

suma el respaldo público para lograr de esta manera recuperar cotas de autoabastecimiento.

La entrega se celebró en el patio de la Casa Palacio del Cabildo, un espacio que se ha abierto al público y donde se congregaron representantes del sector agropecuario y de los ayuntamientos grancanarios, entre otros. En el evento, se revalidó "el éxito cosechado por convocatorias como el descorche de la cosecha o la cata de quesos", destacó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

En esta ocasión, Quesos Angelita de Valsequillo recogió su mención a Mejor Queso Curado 2016 tras competir con casi 70 productor y superar, con el doble de votos, la decisión popular, que por primera vez participó para decantar el premio entre los dos finalistas.

La joven representación de algunas queserías y bodegas dio una idea de la regeneración agropecuaria que experimenta la isla, con jóvenes queserías, ganaderos y bodegas.

Las queserías gozan de una producción resultante de la trashumancia, que en el archipiélago ya solo se practica en Gran Canaria, lo que proporciona una variedad de pastos que repercute en el sabor, aroma y la textura tan particular de los quesos de la Isla.

También recogieron sus premios en la categoría de leche pasteurizada el semicurado de Lomo Gallego de Telde y el curado Capicran de Valsequillo, mientras que en la categoría de leche cruda, los premiados fueron el tierno puro Quesos Bolaños de Las Palmas de Gran Canaria, que también se llevó el premio semicurado puro. El tierno mezcla fue para la quesería Del Rosario de Agaete, el semicurado mezcla para Las Lajas de Artenara y el curado puro para Cortijo de Pavón de Guía.

Vinos

premiados

El certamen de vinos registró récord de participación con 52 muestras de los que se preseleccionaron 35 vinos que obtuvieron una alta calificación, de excelente a muy buenos y buenos, ninguno quedó eliminado y los catadores verificaron el gran nivel este año, mejor que en pasadas ediciones.



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

Además del oro para de los tintos jóvenes para Agala 1175, esta bodega se llevó la plata con Agala 1050, un joven en el que predominan los aromas primarios a fruta, mientras que el bronce fue para Rincón de Guiniguada de Santa Brígida, que por primera vez cosecha premio.

El Señorío de Agüimes, que el año pasado había ganado la medalla de bronce, se alzó este año con el oro. Agala, que había obtenido el oro el año pasado, quedaba relegado esta vez al tercer lugar con su Agala Altitud 1318. Por su parte, Mondalón de Las Palmas de Gran Canaria revalidó su plata.

En cuanto a los semisecos, semidulces, dulces y licorosos, además del oro para Valara Dulce, Berrazales Semiseco de Agaete recogió este jueves su plata y Dulcelechuza de San Mateo su bronce.

Asimismo, se concedió el premio a la Mejor Imagen y Presentación a Plaza Perdida de Las Palmas de Gran Canaria, un vino al que se le reconoció su etiquetado y diseño entre una treintena de botellas.

Tras esta convocatoria que se convirtió en festiva, el Cabildo asegura que proseguirá con su trabajo con los diversos subsectores agropecuarios en su determinación por potenciar el sector primario.

GRAN CANARIA PONE EN FUNCIONAMIENTO LA DESALADORA II DE GUÍA, CONSTRUIDA HACE OCHO AÑOS

La entrada en servicio garantiza el suministro de agua a los domicilios de Guía y Agaete, con posibilidad de conectar también a Gáldar y a los cultivos agrícolas del norte de la isla

Efe - Las Palmas 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 e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El consejero responsable del Consejo Insular de Aguas, Miguel Hidalgo; el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales; y el alcalde de Santa María de Guía, Pedro Rodríguez ALEJANDRO RAMOS

El Cabildo de Gran Canaria ha puesto en marcha este jueves la desaladora Roque Prieto II de Guía, construida hace ocho años, tras dotarla de nueva tecnología y solucionar los problemas que han impedido utilizarla durante todo este tiempo.

La entrada en servicio de esta desaladora, a cuya actualización se han destinado 450.000 euros, garantiza el suministro de agua a los domicilios de Guía y Agaete, con posibilidad de conectar también a Gáldar, así como a los cultivos agrícolas del norte de la isla.

La nueva potabilizadora del municipio de Guía permite duplicar el volumen de agua desalada que hasta ahora se suministraba a esa comarca de Gran Canaria, al sumar a los 5.000 metros cúbicos diarios de la planta Roque Prieto I otros 5.000 de la Roque Prieto II

El alcalde de Santa María de Guía, Pedro Rodríguez, ha subrayado que, hasta ahora, el suministro de agua a las viviendas estaba garantizado, pero a costa de cortar el abastecimiento a la agricultura en momentos de escasez.

Tanto la planta Roque Prieto I como la II fueron obras declaradas de interés general en materia de infraestructura hidráulica y de calidad de las aguas, por lo que fueron pagadas por el Ministerio de Medio Ambiente y licitadas por el Gobierno canario.

Las dos se terminaron en 2007, pero la planta Roque Prieto I fue entregada al Consejo Insular de Aguas para su explotación y puesta en marcha, mientras que la II fue puesta en manos del Ayuntamiento de Guía, que no logró ponerla en explotación.

El Consistorio firmó el pasado 8 de mayo un convenio con el Consejo Insular de Aguas para que se hiciera cargo de su puesta en funcionamiento, un acuerdo que retomó la nueva corporación.

Además, el Consejo Insular planea optimizar su consumo de energía,



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

dotándola de un aerogenerador de 2,2 megavatios de portencia cuyos permisos se tramitan en la Consejería de Industria del Gobierno canario.

El proyecto de mejora energética ha tenido un coste de 199.000 euros, aportado por la Unión Europea en un 80%, mientras el resto hasta los 450.000 que ha precisado la puesta en marcha de la planta han sido aportados por el Cabildo de Gran Canaria.

RTVC:

ENTRA EN FUNCIONAMIENTO LA DESALADORA II DE GUÍA OCHO DESPUÉS DE INICIARSE SU CONSTRUCCIÓN

La desaladora, a cuya actualización se han destinado 450.000 euros, garantiza el suministro de agua a los domicilios de Guía y Agaete, con posibilidad de conectar también a Gáldar, así como a los cultivos agrícolas del norte de Gran Canaria.



El Cabildo de Gran Canaria ha puesto en marcha hoy la desaladora Roque Prieto II de Guía, construida hace ocho años, tras dotarla de nueva tecnología y solucionar los problemas que han impedido utilizarla durante todo este tiempo, ha informado hoy la corporación.

La entrada en servicio de esta desaladora, a cuya actualización se han destinado 450.000 euros, garantiza el suministro de agua a los domicilios de Guía y Agaete, con posibilidad de conectar también a Gáldar, así como a los



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

cultivos agrícolas del norte de la isla.

La nueva potabilizadora del municipio de Guía permite duplicar el volumen de agua desalada que hasta ahora se suministraba a esa comarca de Gran Canaria, al sumar a los 5.000 metros cúbicos diarios de la planta Roque Prieto I otros 5.000 de la Roque Prieto II

El alcalde de Santa María de Guía, Pedro Rodríguez, ha subrayado que, hasta ahora, el suministro de agua a las viviendas estaba garantizado, pero a costa de cortar el abastecimiento a la agricultura en momentos de escasez.

Tanto la planta Roque Prieto I como la II fueron obras declaradas de interés general en materia de infraestructura hidráulica y de calidad de las aguas, por lo que fueron pagadas por el Ministerio de Medio Ambiente y licitadas por el Gobierno canario.

Las dos se terminaron en 2007, pero la planta Roque Prieto I fue entregada al Consejo Insular de Aguas para su explotación y puesta en marcha, mientras que la II fue puesta en manos del Ayuntamiento de Guía, que no logró ponerla en explotación.

El Consistorio firmó el pasado 8 de mayo un convenio con el Consejo Insular de Aguas para que se hiciera cargo de su puesta en funcionamiento, un acuerdo que retomó la nueva corporación.

Además, el Consejo Insular planea optimizar su consumo de energía, dotándola de un aerogenerador de 2,2 megavatios de portencia cuyos permisos se tramitan en la Consejería de Industria del Gobierno canario.

El proyecto de mejora energética ha tenido un coste de 199.000 euros, aportado por la Unión Europea en un 80 por ciento, mientras el resto hasta los 450.000 que ha precisado la puesta en marcha de la planta han sido aportados 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 e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

COAG:

21-07-2016 | COAG RECLAMA A LAS OPFH QUE UTILICEN ESTA HERRAMIENTA DE GESTIÓN DE CRISIS TRAS LA SUBIDA DE LOS PRECIOS DE RETIRADA.



Esta organización celebra el aumento de los precios de retirada, reivindicación histórica de COAG para aumentar la eficacia del sistema de gestión de crisis grave, pero reclama que se adelante su entrada en vigor a la campaña de otoño.

- La propuesta de la Comisión Europea aumenta los porcentajes de retirada de frutas y hortalizas con destino a distribución gratuita hasta el 40% y para otros destinos al 30%
- Además, es necesario ampliar el Reglamento de la UE sobre medidas excepcionales de ayuda para los productores de frutas y hortalizas por el veto ruso, porque los cupos de retirada son claramente insuficientes.

Madrid, 21 de julio de 2016. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) se felicita por el incremento de las indemnizaciones por retirada de frutas y hortalizas aprobada por la Unión Europea tras el Consejo de Ministros de Agricultura comunitario del pasado 18 de julio. Durante la reunión informativa celebrada ayer en el Ministerio de Agricultura, los representantes del MAGRAMA ofrecieron datos concretos sobre la cuantía de la misma (se adjunta tabla más abajo). La indemnización de retirada se calcula como un porcentaje del precio a salida, que actualmente está en el 30% del precio para las retiradas con destino a la distribución gratuita y en el 20% para otros destinos. De esta forma, la propuesta aumenta estos porcentajes al 40% y 30% respectivamente. En el caso de los productos cuyas indemnizaciones se fijan por reglamento comunitario, la subida media está en torno al 30% sobre los importes actuales.

Tal y como informó el Ministerio, los nuevos importes comenzarán a ser aplicables en el momento de entrada en vigor de dicho reglamento, previsto



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

para el primer trimestre de 2017. Sin embargo, desde COAG ya se ha trasladado al MAGRAMA que sería necesario que la entrada en vigor se adelantara a octubre de 2016 para coincidir con el inicio de la campaña de otoño.

Tras este logro, COAG insta a las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) a utilizar los mecanismos de gestión de crisis contemplados en la OCM de frutas y hortalizas, tales como la retirada de producto y la no cosecha o cosecha en verde. “De nada sirve que se aumenten los precios de retirada si las OPFH no hacen uso de las mismas. Si el mecanismo de gestión de crisis se usa de forma desordenada o no se usa, tal y como ha sucedido hasta el momento, no causa el efecto que debería: reducir puntualmente el volumen de comercialización para que los precios se sitúen en niveles de rentabilidad. Para ello, es necesario fomentar la actuación coordinada a través de las AOP (asociaciones de OPFH)”, ha subrayado Andrés Góngora, responsable del sector de frutas y hortalizas de COAG. Esta organización agraria recuerda que las OPFH pueden disponer de hasta un tercio de sus fondos operativos para aplicar esta herramienta.

Asimismo, se ha reclamado que se aumenten los cupos asignados en el Reglamento Delegado (UE) nº 2016/921 de la Comisión de 10 de junio de 2016 que establece, con carácter temporal, nuevas medidas excepcionales de ayuda a los productores de determinadas frutas y hortalizas por el veto ruso. Desde COAG se ha criticado la reducción de los volúmenes de retirada asignados para España respecto al año pasado. En el caso de melocotón y nectarina, productos en plena campaña, los cupos se han agotado ya. “Los productores de fruta están preocupados, sobre todo los melocotón rojo y nectarina de carne amarilla con precios a la baja. La retirada del producto del mercado podría regular la situación y suponer un estímulo para las cotizaciones”, ha afirmado Góngora.

COAG considera que, al margen de las actuaciones de choque necesarias para el sector de fruta y hortalizas que se ven implicados en el embargo ruso, se debe llevar a cabo un control exhaustivo de precios percibidos por los distintos agentes de la cadena alimentaria, especialmente en el eslabón de la distribución. Se debe evitar la especulación en la cadena, tanto en el ámbito del Estado como en la UE, de tal manera que los precios en destino se



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

adecuen con rapidez a la situación de precios en origen y se controlen las caídas injustificadas en productos no afectados.

Cantidades máximas de ayuda para las retiradas del
mercado de frutas y hortalizas en la UE



Producto	Ayuda máxima (EUR/100 kg)	
	Distribución gratuita	Otros destinos
Coliflor	21,05	15,79
Tomates (1 Jun – 31 Oct)	7,25	7,25
Tomates (1 Nov – 31 May)	33,96	25,48
Manzanas	24,16	18,11
Uvas	53,52	40,14
Albaricoques	64,18	48,14
Nectarinas	37,82	28,37
Melocotones	37,32	27,99
Peras	33,96	25,47
Berenjenas	31,2	23,41
Melones	48,1	36,07
Sandías	9,76	7,31
Naranjas	21,00	21,00
Mandarinas	25,82	19,50
Clementinas	32,38	24,28
Satsumas	25,56	19,50
Limonos	29,98	22,48

Fuente: elaboración propia a partir de datos del MAGRAMA

Cuadro de la UE que actualiza parte de los valores. El MAGRAMA publicará en breve los importes de subida del resto de productos que no aparecen en esta tabla.



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

BOLETINES OFICIALES:

BOLETÍN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ DE TENERIFE:

Cabildo Insular de El Hierro

Modificación de las bases reguladoras para la subvención a la cría de ganado ovino-caprino de la isla de El Hierro 2016.

<http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2016/07/088/>