

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL DÍA

LA OPINIÓN DE TENERIFE

PORTADA

LOS FRAUDES CON LAS BANANAS CRECEN CON EL KILO DE PLÁTANO A CUATRO EUROS (*)

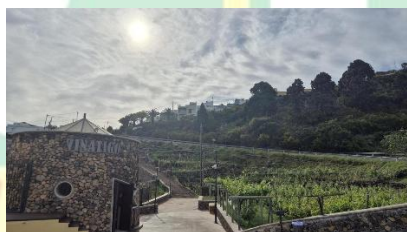
La fruta canaria cuenta con un distintivo único en el mundo que permite a las asociaciones de productores denunciar si detectan irregularidades en la venta



El coste actual en el mercado de los plátanos canarios roza los cuatro euros el kilo, el de la banana no llega más allá de 1,50 euros. Esto supone más de la mitad de precio entre un producto y otro. La similitud a primera vista entre ambas frutas y la diferencia económica lleva a fraudes como el destapado en Alicante: 2.000 toneladas de banana importada vendidas como Plátano de Canarias.

VIÑÁTIGO: LA BODEGA QUE REVOLUCIONÓ EL VINO CANARIO

Visitar Viñátigo no es simplemente recorrer una bodega: es adentrarse en la historia viva del vino canario



Desde el norte de Tenerife, en La Guancha, esta bodega familiar ha sido pionera en transformar una viticultura de subsistencia en un modelo de investigación, rescate patrimonial y sostenibilidad que ha marcado el camino del vino contemporáneo de Canarias.

Mi visita comenzó a pie de viñedo, en una ladera que hoy luce verde, ordenada y fértil, pero que hasta hace apenas dos años estaba por hacer. Allí se empieza a entender la visión de Juan Jesús Méndez, fundador de Viñátigo, y ahora también de su hijo, Jorge Méndez, que representa el relevo generacional con una formación académica y global, pero profundamente enraizado en la tierra que le vio nacer.

Es este segundo, el que me acompaña y me cuenta todo lo que ocurre dentro y fuera de cada botella. Lo hace con la mezcla perfecta de pasión y conocimiento, en un recorrido que combina emoción, historia y técnica, sin solemnidades, con una cercanía que se agradece. Jorge camina con ritmo pausado por los espacios de la bodega, y en cada sala, ya sea el laboratorio, la zona de crianza o el wine bar, comparte conmigo los detalles que convierten a Viñátigo en algo más que una bodega: en una forma de entender el vino como cultura viva.

Un proyecto familiar

La historia de Viñátigo arranca en 1988, cuando Juan Jesús, químico de formación, comienza a embotellar sus primeros vinos. No fue una decisión improvisada. En plena crisis del sector, cuando el vino canario era considerado "poco refinado" y relegado al consumo a granel, Juan Jesús se empeñó en profesionalizarlo. Su formación en química le permitió crear un pequeño laboratorio en la bodega y empezar a investigar las variedades autóctonas que muchos ya daban por perdidas. Fue, sin saberlo, un pionero de lo que hoy es un movimiento estructurado de recuperación de patrimonio vinícola.

En paralelo, impulsa los estudios de enología en Canarias, convencido de que sin conocimiento no había futuro. Fundó el ciclo superior de enología en La Guancha, donde se han formado decenas de enólogos que hoy lideran la nueva viticultura isleña. Esa mezcla entre visión, educación y ciencia es el corazón del proyecto.

Del estudio varietal al mapa del territorio

Una de las grandes aportaciones de Viñátigo ha sido el estudio



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

sistemático de las variedades autóctonas canarias. Durante más de 20 años, Juan Jesús Méndez ha trabajado en colaboración con centros como la Universidad de La Laguna, el Instituto de Investigación de Galicia o la Universidad Rovira i Virgili, no solo para identificar variedades morfológicamente, sino también genéticamente.

Han documentado y cultivado hasta 82 variedades distintas en una sola parcela, muchas de ellas en pie franco. Pero la nueva etapa de la bodega, liderada por Jorge, ha ido más allá: hoy se trabaja una clasificación territorial inspirada en Borgoña. Vinos de parcela, municipio, isla y regional, y un futuro vino de paraje, permitirán trazar un mapa emocional y geológico del vino canario.

En Viñátigo, la sostenibilidad no es una pose. Hace más de 15 años que no se usan herbicidas. Se plantan cubiertas vegetales con cereales y leguminosas, se aprovecha toda el agua de lluvia y la arquitectura de la bodega se adapta al entorno. Es un ejemplo de viticultura regenerativa, que busca preservar el paisaje, sus muros, su flora y sus tradiciones.

El trabajo de la bodega ha sido fundamental para colocar a Canarias en el mapa vinícola internacional. La bodega ha impulsado la marca Canary Wine, colaborando en la formación de enólogos, promoviendo concursos de sumillería y ayudando a estructurar un discurso propio para el vino del archipiélago. Todo ello, desde el respeto, el conocimiento y la profunda conexión con la tierra.

La esencia de una bodega viva

Una de las grandes sorpresas de mi visita fue descubrir que Viñátigo,

pese a su renombre, no es una gran factoría industrial. Al contrario: es una bodega pequeña, precisa y profundamente ordenada, en coherencia con su manera de entender la vida y el vino. Nada sobra y todo está pensado para preservar la calidad, el respeto por el entorno y la identidad del producto.

Tuve el privilegio de recorrer los entresijos de la bodega, desde la zona de recepción de la uva, donde se controla cada vendimia por parcela, hasta las salas de crianza y barricas, pasando por una moderna ampliación arquitectónica de la bodega que ayudará a ser más productivo y eficiente en los procesos.

En el laboratorio, equipado con tecnología de última generación, se investiga la composición del suelo, los niveles de nitrógeno o el comportamiento de las levaduras autóctonas, en una búsqueda constante de excelencia.

También conocí el wine bar, un espacio acogedor con vocación enoturística, donde se organizan catas, encuentros y donde el vino se presenta con naturalidad, sin artificios. Allí compartimos una cata íntima, personal, donde cada botella tenía una historia que me fue contada con cercanía y pasión.

Una cata entre amigos

Durante la cata, probamos vinos que son ya emblema de Viñátigo. Entre ellos el Listán Negro, un tinto joven, vibrante y sanguíneo, que representa el lado más fresco y directo de la bodega.

Seguimos con los Ensamblajes Blanco y Tinto, donde algunas variedades como marmajuelo, gual, vijariego blanco, tintilla o baboso se combinan para expresar el carácter mineral del territorio. Cada año, las proporciones cambian según las condiciones del ciclo vegetativo, lo que convierte cada añada en un reflejo honesto del paisaje. También catamos su Orange Wine, elaborado con una maceración prolongada sobre pieles, elegante, ágil y complejo. Y cerramos con un vino muy especial: Maipe, procedente de viñedos antiguos en Taganana, uno de los rincones más espectaculares y heroicos de la viticultura canaria.

No fue una cata cualquiera. Fue una conversación, una lección enológica y emocional, compartida con la humildad y generosidad de quienes viven el vino desde la autenticidad. Me hicieron sentir como en casa, con esa calidez que transforma una visita en un recuerdo imborrable.

Esta bodega no solo ha sido diferente: ha sido el origen del nuevo paradigma. La profesionalización del sector, la recuperación del patrimonio varietal, la clasificación de los territorios, el respeto al paisaje, la apuesta por la formación, el trabajo riguroso y la capacidad de inspirar a nuevas generaciones llevan su firma.

Ya en los 90 se hablaba de Viñátigo como el vino que era distinto y hoy, tras mi visita, entiendo por qué. Porque en esa copa, bebemos no solo vino, bebemos historia, memoria, ciencia, paisaje y futuro. Y eso, en Canarias, lo iniciaron ellos. ¡Salud!

LAS SETAS DE COLORES CULTIVADAS EN GÁLDAR CON RESTOS DE CAFÉ Y HOJAS DE PLATANERAS

Cristina Polo y Maxime Pennequin emprenden una iniciativa pionera de agricultura bajo techo, con una gran salida en restaurantes y mercado gourmet



La imagen de la seta ha estado tradicionalmente asociada a la recolección de temporadas invernales y al abrigo de bosques y, en alguna ocasión, en cuevas. Pero a esas modalidades le salen ahora una alternativa. Los empresarios Cristina Polo y Maxime Pennequin han desarrollado un cultivo de estos hongos usando como sustratos los posos de café y los restos de las hojas de plataneras, en ambientes controlados dentro de baldes y en contenedores (de barcos).

La empresa Coffe Fungi promueve un cultivo sostenible, en el marco de la economía circular dentro del Parque Científico y Tecnológico de la Mancomunidad del Norte en La Punta de Gáldar.

Revueltos, salteados, al vapor, a la plancha y en un sinfín de maneras para cocinar. Es decir, en tantos platos, como pueda garantizar el ingenio del cocinero. Las setas han dado siempre mucho juego a los chefs. Se trata de un producto gourmet, que surge en las cartas de muchos restaurantes como una delicia para los comensales.

Hasta ahora se ha 'vendido' como un producto de temporada, aunque cada vez más se ha ido rompiendo esa estacionalidad. Y, ahora, todavía más.

Dos veterinarios de Sevilla y Bélgica que participaban en un programa de intercambio universitario en Gran Canaria han mirado más allá, y han encontrado una oportunidad de negocio para reducir la dependencia exterior de este manjar gastronómico.

El televisivo Jordi Cruz

«En Bélgica se había desarrollado un proyecto en el que se usaban los posos del café como sustrato; lo estudiamos, y vimos que aquí se consume mucho café y se tira a la basura. Por eso nos planteamos llevar a cabo este cultivo local de una forma sostenible y con un producto de calidad», señala Max Pennequin.

A través de la Sociedad de Promoción de Gran Canaria (Spegc) acabaron instalándose en el Parque Científico de La Punta de Gáldar. Eso sería en verano. Y a partir de ahí han ido trabajando en la búsqueda de la mejor fórmula de producción, hasta tener ya una gran salida en el mercado de su exquisitez bajo la marca Coffee Fungi.

En principio su producción se está dirigiendo hacia restaurantes y a mercados tradicionales, como los puestos de abasto del Puerto en Las Palmas de Gran Canaria y de manera quincenal de la Granja del Cabildo (en Arucas), asociaciones agroecológicas como Carrucha Verde, eventos de kilómetro cero y ferias, de toda la Isla. Incluso, tuvieron presencia en la reciente 'Gran Canaria Me Gusta'.

Curiosamente, antes de su celebración entraron en contando con un intermediario del chef Jordi Cruz (cinco estrellas Michelin en sus establecimientos y popular presentador del programa de televisión Masterchef), que se llevó para Barcelona setas de su explotación para estudiar platos que pudiesen ser presentados en este certamen insular a otros compañeros y al público.

40 kilos a la semana

El ciclo de cada cosecha bajo techo bajo esta modalidad dura unas tres semanas. Y en estos momentos la producción alcanza unos 40 kilos a la semana, que se vende en su totalidad. Cada balde con cinco kilos de sustratos produce 1,5 kilos de setas, aproximadamente.

En un primer momento, el micelio (que son como las raíces de estos hongos antes de su desarrollo) las traían de Bélgica, hasta que han encontrado a una empresa de Moya que prepara estas 'semillas' de las setas.

A su vez, los restos del café los obtiene de los bares y restaurante de Gáldar y Guía, principalmente. Y las hojas, de las plataneras de la comarca, sobre todo de Arucas, que es donde hay han encontrado más

cultivos ecológicos. Eso sí, con dificultades, porque los agricultores la reutilizan en sus fincas. De ahí que, en muchas ocasiones, usen la paja como alternativa a las plataneras cuando les falla.

En su proceso preparatorio, los desechos del café permanecen uno o días en los baldes, para eliminar patógenos. Todo esto se mezcla con las hojas de plataneras, que deben estar ya secas y trituradas tras un proceso natural al aire libre, completando el ciclo con el micelio.

Mascarillas

Todo este proceso lleva sus pasos bajo un control de tiempo, temperatura y cantidades, hasta que se mezcla en unos baldes cerrados con agujeros por los que van brotando, que sería la fase final.

La incubación requiere unos 12 días, en el que el hongo se va comiendo el sustrato bajo un ambiente de oscuridad dentro de los contenedores de barcos que utilizan como si fueran cuevas, a una humedad del 90° y entre 22 y 23 grados de temperatura. Todo ello, bajo rigurosos controles, dentro de un proceso de ensayo y experiencia para lograr los mejores resultados.

Una de las muestras del estricto control sanitario que se lleva a cabo es que hay que acceder a los contenedores donde se cultivan estos hongos con mascarilla. Y, hasta para extraer las setas, hay que higienizarse las manos para 'mimar' su salud.

La empresa está cultivando las setas de varios colores. En estos momentos predominan los grises tradicionales y el rosa.

Las setas van saliendo por los agujeros de los cubos, y se van cortando cuando alcanzan el tamaño de forma manual con mucho cuidado para no dañarlo. Para ello se corta como si se estuviera abriendo una llave de paso. A partir de ahí, se traslada con cuidado a sus puntos de destino.

El balde, con los sustratos, puede reutilizarse para obtener una segunda remesa de estos hongos, si bien han detectado que tienen un rendimiento inferior, con un tamaño menor.

Condimentos y abonos

Cristina y Max siguen, en cualquier caso, siguen haciendo pruebas experimentales. Entre ellas, de la mano de otro emprendedor asentado en el centro tecnológico de La Punta, usar la pulpa de las plataneras y otras innovaciones, en busca de una mejor producción y calidad.

Coffee Fungi ha sacado también al mercado como complemento al negocio un kit de hogar. ¿En qué consiste? En el que cualquier individuo puede sacar sus propias setas, con baldes de unas dimensiones menores.

A su vez, están promoviendo una línea de condimentos, que sirva para dar gusto a los platos.

Y su intención es organizar talleres para formar a personas que estén interesadas en este tipo de cultivo. Para cerrar el ciclo económico que promueve el centro ligado a la Mancomunidad del Norte, el sustrato final de café y plataneras se usa como abono en fincas, con unos buenos resultados.

VIÑÁTIGO: LA BODEGA QUE REVOLUCIONÓ EL VINO CANARIO

Visitar Viñátigo no es simplemente recorrer una bodega: es adentrarse en la historia viva del vino canario



Desde el norte de Tenerife, en La Guancha, esta bodega familiar ha sido pionera en transformar una viticultura de subsistencia en un modelo de investigación, rescate patrimonial y sostenibilidad que ha marcado el camino del vino contemporáneo de Canarias.

Mi visita comenzó a pie de viñedo, en una ladera que hoy luce verde, ordenada y fértil, pero que hasta hace apenas dos años estaba por hacer. Allí se empieza a entender la visión de Juan Jesús Méndez, fundador de Viñátigo, y ahora también de su hijo, Jorge Méndez, que representa el relevo generacional con una formación académica y global, pero profundamente enraizado en la tierra que le vio nacer.

Es este segundo, el que me acompaña y me cuenta todo lo que ocurre dentro y fuera de cada botella. Lo hace con la mezcla perfecta de pasión y conocimiento, en un recorrido que combina emoción, historia y técnica, sin solemnidades, con una cercanía que se agradece. Jorge camina con ritmo pausado por los espacios de la bodega, y en cada sala, ya sea el laboratorio, la zona de crianza o el wine bar, comparte conmigo los detalles que convierten a Viñátigo en algo más que una

bodega: en una forma de entender el vino como cultura viva.

Un proyecto familiar

La historia de Viñátigo arranca en 1988, cuando Juan Jesús, químico de formación, comienza a embotellar sus primeros vinos. No fue una decisión improvisada. En plena crisis del sector, cuando el vino canario era considerado "poco refinado" y relegado al consumo a granel, Juan Jesús se empeñó en profesionalizarlo. Su formación en química le permitió crear un pequeño laboratorio en la bodega y empezar a investigar las variedades autóctonas que muchos ya daban por perdidas.

Fue, sin saberlo, un pionero de lo que hoy es un movimiento estructurado de recuperación de patrimonio vinícola.

En paralelo, impulsa los estudios de enología en Canarias, convencido de que sin conocimiento no había futuro. Fundó el ciclo superior de enología en La Guancha, donde se han formado decenas de enólogos que hoy lideran la nueva viticultura isleña. Esa mezcla entre visión, educación y ciencia es el corazón del proyecto.

Del estudio varietal al mapa del territorio

Una de las grandes aportaciones de Viñátigo ha sido el estudio sistemático de las variedades autóctonas canarias. Durante más de 20 años, Juan Jesús Méndez ha trabajado en colaboración con centros como la Universidad de La Laguna, el Instituto de Investigación de Galicia o la Universidad Rovira i Virgili, no solo para identificar variedades morfológicamente, sino también genéticamente.

Han documentado y cultivado hasta 82 variedades distintas en una sola parcela, muchas de ellas en pie franco. Pero la nueva etapa de la bodega,

liderada por Jorge, ha ido más allá: hoy se trabaja una clasificación territorial inspirada en Borgoña. Vinos de parcela, municipio, isla y regional, y un futuro vino de paraje, permitirán trazar un mapa emocional y geológico del vino canario.

En Viñátigo, la sostenibilidad no es una pose. Hace más de 15 años que no se usan herbicidas. Se plantan cubiertas vegetales con cereales y leguminosas, se aprovecha toda el agua de lluvia y la arquitectura de la bodega se adapta al entorno. Es un ejemplo de viticultura regenerativa, que busca preservar el paisaje, sus muros, su flora y sus tradiciones.

El trabajo de la bodega ha sido fundamental para colocar a Canarias en el mapa vinícola internacional. La bodega ha impulsado la marca Canary Wine, colaborando en la formación de enólogos, promoviendo concursos de sumillería y ayudando a estructurar un discurso propio para el vino del archipiélago. Todo ello, desde el respeto, el conocimiento y la profunda conexión con la tierra.

La esencia de una bodega viva

Una de las grandes sorpresas de mi visita fue descubrir que Viñátigo, pese a su renombre, no es una gran factoría industrial. Al contrario: es una bodega pequeña, precisa y profundamente ordenada, en coherencia con su manera de entender la vida y el vino. Nada sobra y todo está pensado para preservar la calidad, el respeto por el entorno y la identidad del producto.

Tuve el privilegio de recorrer los entresijos de la bodega, desde la zona de recepción de la uva, donde se controla cada vendimia por parcela, hasta las salas de crianza y barricas, pasando por una moderna

ampliación arquitectónica de la bodega que ayudará a ser más productivo y eficiente en los procesos.

En el laboratorio, equipado con tecnología de última generación, se investiga la composición del suelo, los niveles de nitrógeno o el comportamiento de las levaduras autóctonas, en una búsqueda constante de excelencia.

También conocí el wine bar, un espacio acogedor con vocación enoturística, donde se organizan catas, encuentros y donde el vino se presenta con naturalidad, sin artificios. Allí compartimos una cata íntima, personal, donde cada botella tenía una historia que me fue contada con cercanía y pasión.

Una cata entre amigos

Durante la cata, probamos vinos que son ya emblema de Viñátigo. Entre ellos el Listán Negro, un tinto joven, vibrante y sanguíneo, que representa el lado más fresco y directo de la bodega.

Seguimos con los Ensamblajes Blanco y Tinto, donde algunas variedades como marmajuelo, gual, vijariego blanco, tintilla o baboso se combinan para expresar el carácter mineral del territorio. Cada año, las proporciones cambian según las condiciones del ciclo vegetativo, lo que convierte cada añada en un reflejo honesto del paisaje. También catamos su Orange Wine, elaborado con una maceración prolongada sobre pieles, elegante, ágil y complejo. Y cerramos con un vino muy especial: Maipe, procedente de viñedos antiguos en Taganana, uno de los rincones más espectaculares y heroicos de la viticultura canaria.

No fue una cata cualquiera. Fue una conversación, una lección enológica y emocional, compartida con la humildad y generosidad de quienes viven el vino desde la autenticidad. Me hicieron sentir como en casa, con esa calidez que transforma una visita en un recuerdo imborrable.

Esta bodega no solo ha sido diferente: ha sido el origen del nuevo paradigma. La profesionalización del sector, la recuperación del patrimonio varietal, la clasificación de los territorios, el respeto al paisaje, la apuesta por la formación, el trabajo riguroso y la capacidad de inspirar a nuevas generaciones llevan su firma.

Ya en los 90 se hablaba de Viñátigo como el vino que era distinto y hoy, tras mi visita, entiendo por qué. Porque en esa copa, bebemos no solo vino, bebemos historia, memoria, ciencia, paisaje y futuro. Y eso, en Canarias, lo iniciaron ellos. ¡Salud!

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

PORTADA

UN TERCERO QUE DIO EL SOPLO A ASPROCAN PERMITIÓ DETECTAR LA VENTA FRAUDULENTA DE BANANA POR PLÁTANO

La asociación platanera, a su vez gestora de la IGP, formalizó la denuncia ante la Dirección General de la Cadena Alimentaria de la Generalitat Valenciana en marzo de 2024; este escrito reconoce como supuesta defraudadora a Bonnysa Agroalimentaria, con filiales en la isla de

Tenerife



La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), a la vez órgano gestor y entidad titular de la marca de calidad autorizada por la Unión Europea -UE- denominada IGP (indicación geográfica protegida) Plátano de Canarias, fue la que dio la voz de alarma inicial, al menos una de las entidades principales que lo hizo, acerca del supuesto fraude relacionado con la comercialización de banana como si se tratara del producto fresco IGP Plátano de Canarias por parte, presuntamente, de la empresa Bonnysa Agroalimentaria, SA, sociedad con sede social y actividad base en Alicante, y además con filiales en la isla de Tenerife, entre ellas la SAT Bonnysa, radicada en Granadilla de Abona.

Esa empresa alicantina formaba parte, al menos desde enero de 2021, de la OPP Europlátano, una de las seis entidades comercializadoras que integran Asprocan. Esta condición además fue certificada por la propia OPP con documento firmado a fecha de 25 de junio de 2024.

El nombre de la empresa denunciada, que no lo ha dado a conocer la Guardia Civil en el comunicado servido este martes sobre ese mismo presunto fraude, es señalado por Asprocan desde un primer momento, tal y como se recoge en la denuncia formal que en marzo de 2024 la

organización canaria traslada a las autoridades competentes valencianas.

Ese escrito, al que ha tenido acceso este periódico digital, lleva rúbrica del entonces presidente de Asprocan, Domingo Martín (con firma electrónica de este, hoy fuera de esa organización patronal, donde ejerce la misma función José Carlos Rendón, con producción y propuesto por Europlátano), y se dirige con formato de denuncia a la Dirección General de la Industria y la Cadena Agroalimentaria de la Generalitat Valenciana.

En ese documento oficial de Asprocan, se detallan los supuestos hechos ocurridos como justificación de la denuncia presentada ante el mencionado departamento oficial de la citada comunidad autónoma (el supuesto fraude se produce en Alicante). El primer párrafo tras ese epígrafe del escrito arranca de esta manera: "Bonnysa Agroalimentaria, SA, envasa bananas originarias de Madeira como plátanos de Canarias, incorporando en los envases los distintivos propios de la IGP [Plátano de Canarias], incluida la marca colectiva de la UE nº 2965937 Plátano de Canarias (mixta)".

En idéntica comunicación, párrafo siguiente, se indica que Asprocan reconoce que "ha tenido conocimiento de los citados hechos por medio de un correo electrónico de un tercero, al cual se adjuntaba un video en el que se aprecia, en el inicio de la línea de envasado, a distintas operarias sacando las bananas de sus cajas originarias, en las que se puede leer 'Banana de Madeira' [archipiélago RUP de Portugal], y las colocan en la cinta, donde son envasadas y etiquetadas automáticamente (...)".

Esta denuncia de Asprocan, que se tramita ante la Generalitat Valenciana, es reforzada por el Instituto Canario de Calidad Alimentaria (el ICCA, organismo dependiente de la Consejería de Agricultura canaria) a través de una carta firmada por el jefe del Servicio de Control y Certificación, Domingo Afonso Martín (con fecha de 30 abril de 2024), esta vez con destino a la Dirección General de Desarrollo Rural (Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria) de la Generalitat Valenciana.

En la mencionada carta, el Gobierno de Canarias reconoce que “ha recibido una denuncia de Asprocan” en la que se especifica que “Bonnysa Agroalimentaria, SA, (...) envasa bananas originarias de Madeira como plátanos de Canarias IGP”, y se señala que “las [supuestas] instalaciones donde se estarían desarrollando los hechos denunciados corresponden al madurador Bonnysa Agroalimentaria, SA, (...), Alicante”.

A continuación, en esa misma misiva y como párrafo final, se subraya que “este hecho constituiría una infracción al Reglamento (UE) 2021/2117, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas. Atendiendo al artículo 141 de la Ley 40/2015, que regula el deber de colaboración entre las administraciones públicas, solicitamos que realicen las gestiones necesarias para aclarar esa denuncia con el ruego de que nos tengan informados”, termina la carta.

Estos procesos institucionales de comunicación se concretan a partir de la denuncia de una persona con aviso por email, que es el inicio en marzo de 2024 de los trámites relacionados con la presunta comercialización fraudulenta en España de fruta identificada como

plátano de Canarias (con precio final más elevado) que luego era banana (más barata). Ese es el punto de partida de la investigación administrativa realizada por la Comunitat Valenciana, con apoyos desde Canarias; de las actuaciones de la Guardia Civil, y en adelante, de lo que decida el juzgado instructor de Alicante al que la Benemérita ha comunicado los hechos investigados.

Conclusiones de la investigación de la Guardia Civil

Según reconoció este martes la Guardia Civil en su nota de prensa, la empresa denunciada, atendiendo al despacho servido por la agencia Europa Press, pudo haber vendido casi 2.000 toneladas de banana (dos millones de kilos) como plátano de Canarias en 2023 y no habría podido acreditar la regularidad de la comercialización de la mayoría de ese producto. Luego, se reconoce que las pesquisas se iniciaron después de que la Guardia Civil recibiera una denuncia de una asociación de productores de plátanos de Canarias [se entiende que en alusión a Asprocan], al tratarse de una marca registrada por las autoridades europeas y protegida bajo una IGP (Plátano de Canarias) debido a sus características específicas y a que únicamente los operadores certificados están autorizados a comercializar.

En dicha denuncia, la de Asprocan, se señalaba que una mercantil [Bonnysa Agroalimentaria] cuyas instalaciones se encuentran en la provincia de Alicante estaba vendiendo fruta catalogada con la IGP Plátano de Canarias, que esta tenía suspendida la autorización para ello y además podía estar comercializando bajo esa IGP bananas procedentes de Portugal, entre otros países.

Tras recibir esa denuncia, los agentes del Seprona de Alicante realizaron diversas inspecciones, tanto en las cámaras de conservación como en las de maduración, en las instalaciones de esta mercantil en la provincia de Alicante, junto con otras tantas inspecciones y verificaciones en diversos establecimientos situados en Alicante, Valencia, Vigo y Bilbao, a los que presuntamente la mercantil alicantina les habría vendido el producto objeto de investigación.

Los agentes pudieron constatar diversas partidas de bananas de Madeira que supuestamente habrían sido vendidas como plátanos de Canarias. Además, comprobaron que la empresa tenía retirada la habilitación para comercializar bajo la marca IGP Plátano de Canarias. El Seprona asegura que la mercantil presuntamente falsificaba los documentos y facturas y ocultaba la comercialización del producto tanto a la empresa certificadora como a la administración, que en el pasado ya había adoptado la medida cautelar de retirarle la autorización para comercializar con ese producto tras detectar supuestas irregularidades cometidas en su comercio.

El pasado mes de abril fue investigada la mercantil, a la que se le imputan dos delitos contra la propiedad industrial, un delito de falsedad documental y un cuarto delito relativo al mercado y a los consumidores. Las diligencias han sido puestas a disposición del juzgado de instrucción de Sant Vicent del Raspeig (Alicante).

Asprocan pide acciones para reforzar la trazabilidad

Asprocan ha pedido este martes las acciones que sean necesarias para reforzar las garantías de trazabilidad del producto en el mercado, en

colaboración con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), según un comunicado distribuido por la entidad y recogido por la agencia Efe. La organización ha hecho esta consideración después de que una empresa de la provincia de Alicante haya quedado en calidad de investigada por la Guardia Civil al atribuírsele la comercialización de toneladas de banana como plátano de Canarias con indicación geográfica protegida (IGP) por la UE.

Por ello, Asprocan ha destacado su total compromiso con la defensa de los derechos del consumidor, la transparencia en el mercado agroalimentario y la protección del prestigio de los productos de calidad diferenciada de la UE.

La asociación platanera, que engloba a la totalidad de los productores de plátanos en Canarias y es titular de la IGP Plátano de Canarias, ha indicado que es su responsabilidad trabajar para velar por la autenticidad del producto ofrecido a los consumidores. "Es nuestro compromiso respetar, sobre todo, a los millones de personas que depositan su confianza en nosotros cada día", ha señalado en la nota.

Asimismo, ha agradecido a la Guardia Civil y, en especial, al Servicio de Protección de la Naturaleza (Seprona) su diligencia y colaboración con el sector productor de plátano, tal y como hacen de forma regular y habitual. A raíz de lo comunicado, Asprocan ha solicitado conocer el contenido de las diligencias remitidas al juzgado, a los efectos de valorar las posibles actuaciones, a la vez que se ha puesto a disposición de las autoridades para continuar colaborando y prestando su apoyo en todo lo necesario en relación con el procedimiento judicial abierto.

ASPROCAN PIDE REFORZAR LA TRAZABILIDAD TRAS LA INVESTIGACIÓN A UNA EMPRESA DE ALICANTE POR VENDER BANANAS COMO PLÁTANO CANARIO

La asociación ha solicitado conocer el contenido de las diligencias remitidas al juzgado a los efectos de valorar las posibles actuaciones, a la vez que se ha puesto a disposición de las autoridades, para continuar colaborando y prestando su apoyo en todo lo necesario



La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) ha pedido este martes las acciones que sean necesarias para reforzar las garantías de trazabilidad del producto en el mercado, en colaboración con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

Asprocan ha hecho esta consideración después de que una empresa de la provincia de Alicante haya quedado en calidad de investigada por la Guardia Civil al atribuirle la comercialización de toneladas de banana como plátano de Canarias de indicación geográfica protegida (IGP).

De acuerdo con los investigadores, esta empresa al parecer habría vendido casi 2.000 toneladas de banana en 2023 y no habría podido acreditar la regularidad de la comercialización de la mayoría de este producto, según ha informado la Benemérita.

Las pesquisas se iniciaron después de que la Guardia Civil recibiera una denuncia de una Asociación de Productores de Plátano de Canarias, marca registrada por las autoridades europeas y protegida bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) por sus características específicas y que únicamente los operadores certificados están autorizados a comercializar.

Por ello, Asprocan ha destacado en un comunicado su total compromiso con la defensa de los derechos del consumidor, la transparencia en el mercado agroalimentario y la protección del prestigio de los productos de calidad diferenciada de la Unión Europea.

La asociación, que engloba a la totalidad de los productores de plátano en Canarias y titular de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Plátano de Canarias, ha indicado que es su responsabilidad trabajar para velar por la autenticidad del producto ofrecido a los consumidores.

“Es nuestro compromiso respetar, sobre todo, a los millones de personas que depositan su confianza en nosotros cada día”, ha señalado en la nota.

Asimismo, ha agradecido a la Guardia Civil y, en especial, al Servicio de Protección de la Naturaleza (SEPRONA) por su diligencia y colaboración con el sector productor de plátano, tal y como hacen de forma regular y habitual.

A raíz de lo comunicado, Asprocan ha solicitado conocer el contenido de las diligencias remitidas al juzgado a los efectos de valorar las

posibles actuaciones, a la vez que se ha puesto a disposición de las autoridades, para continuar colaborando y prestando su apoyo en todo lo necesario en relación con el procedimiento judicial abierto.

VENDÍA BANANA COMO SI FUERA PLÁTANO DE CANARIAS: LA GUARDIA CIVIL INVESTIGA A UNA EMPRESA EN ALICANTE

Para comercializar esta variedad isleña es obligatorio tener la autorización pertinente y este negocio la tenía retirada



La Guardia Civil ha investigado a una empresa de Alicante por presuntamente haber vendido de forma ilegal banana como si fuera Plátano de Canarias. Para comercializar plátanos de esta variedad es obligatorio tener la autorización pertinente y este negocio la tenía retirada.

De acuerdo con los investigadores, esta empresa al parecer habría vendido casi 2.000 toneladas de banana en 2023 y no habría podido acreditar la regularidad de la comercialización de la mayoría de este producto, según ha informado la Benemérita.

Las pesquisas se iniciaron después de que la Guardia Civil recibiera una denuncia de una Asociación de Productores de Plátano de Canarias,

marca registrada por las autoridades europeas y protegida bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) por sus características específicas y que únicamente los operadores certificados están autorizados a comercializar.

En dicha denuncia, se señalaba que una mercantil cuyas instalaciones se encuentran en la provincia de Alicante estaba vendiendo plátanos catalogados como Plátano de Canarias, que tenía suspendida la autorización para ello y podía estar comercializando bajo esta IGP bananas procedentes de Portugal, entre otros países.

Tras recibir la denuncia, los agentes del Seprona de Alicante realizaron diversas inspecciones, tanto en las cámaras de conservación como en las de maduración, en las instalaciones de esta mercantil en la provincia de Alicante, además de otras tantas inspecciones y verificaciones en diversos establecimientos situados en Alicante, Valencia, Vigo y Bilbao, a los que presuntamente la mercantil alicantina les habría vendido el producto.

Los agentes pudieron constatar diversas partidas de banana de Madeira que supuestamente habrían sido vendidas como Plátano de Canarias. Además, comprobaron que la empresa tenía retirada la habilitación para comercializar bajo esta marca.

El Seprona asegura que la mercantil presuntamente falsificaba los documentos y facturas y ocultaba la comercialización del producto tanto a la empresa certificadora como a la administración, que en el pasado ya había adoptado la medida cautelar de retirada de la autorización para

comercializar con este producto tras detectar supuestas irregularidades cometidas en su comercio.

El pasado abril fue investigada la mercantil, a la que se le imputan dos delitos contra la propiedad industrial, un delito de falsedad documental y un cuarto delito relativo al mercado y a los consumidores. Las diligencias han sido puestas a disposición del juzgado de instrucción de Sant Vicent del Raspeig (Alicante).

Asimismo, se han instruido los respectivos expedientes administrativos por infracciones al Reglamento (UE) 2024/1143, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, que podrían conllevar sanciones que van desde los 4.001 hasta los 3.000.000 euros.

La operación ha sido desarrollada por el Seprona de la Comandancia de la Guardia Civil de Alicante, que ha contado con la colaboración del Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria de la Generalitat Valenciana y el intercambio de datos con las autoridades de otros países a través de Europol.

EL GOBIERNO DE CANARIAS MANTENDRÁ EN 2025 LA AYUDA EXTRAORDINARIA AL SECTOR AGRÍCOLA POR LA SEQUÍA, DOTADA CON 4 M€

Por segundo año consecutivo, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria concederá una subvención directa para paliar las pérdidas derivadas de la escasez de agua en cultivos de secano que se prevé que beneficie a unos 3.000 productores



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias anunció ayer en Pleno parlamentario que en 2025 habilitará, por segundo año consecutivo, una subvención directa de carácter excepcional con cargo a fondos propios para compensar los efectos de la sequía en el sector agrícola, que contará con una ficha financiera que ronda los cuatro millones de euros y según las previsiones beneficiará a unos 3.000 productores.

Esta línea de apoyo da continuidad a la ayuda por la campaña 2023 de 3,87 millones de euros concedida a principios de año a más de 1.500

personas titulares de explotaciones de cultivo de papa, vid, olivo, forrajeros, batata y frutales templados para compensar las pérdidas económicas sufridas en el contexto de escasez hídrica que ha reducido el rendimiento de cultivos estratégicos para la economía local y la seguridad alimentaria.

Según explicó el consejero del área, Narvay Quintero, "es imprescindible mantener esta línea de ayuda para garantizar la recuperación del sector de cara a futuras campañas ya que supone un soporte económico directo que permite a las agriculturas y agricultores continuar con su actividad al tiempo que reduce su impacto socioeconómico sobre las zonas rurales del archipiélago".

"Se trata de una medida de impacto inmediato para combatir la carestía de agua, pero también estamos llevando a cabo actuaciones de carácter duradero como la instalación de desaladoras de agua de mar para uso agrícola o las mejoras de las redes e infraestructuras hidráulicas que nos permitirán afrontar la tendencia de déficit de precipitaciones de los últimos años", añadió.

A este respecto, el titular del departamento destacó la inversión de 13,4 millones, con cargo a remanentes del Programa de Desarrollo Rural (PDR) y a fondos propios para adquirir diez nuevas desaladoras destinadas a riego agrícola mediante un encargo al Instituto Tecnológico de Canarias (ITC) y subvenciones a los Cabildos. En total, estas nuevas instalaciones dotarán al archipiélago de una capacidad total de desalación de 22.600 metros cúbicos al día, lo que se traduce en 8,24 millones de metros cúbicos adicionales al año para combatir la sequía

en el sector agrícola.

Estas plantas desaladoras de agua de mar por ósmosis inversa, de fácil transporte, y consumo eficiente gracias a un desarrollo tecnológico del ITC en el marco del proyecto "DESALRO 2.0", se pondrán a disposición de los respectivos Consejos Insulares de Aguas, que ya han anunciado su ubicación en Tazacorte (La Palma), Hermigua (La Gomera), Gran Tarajal (Fuerteventura) y Arrecife (Lanzarote). Por su parte, Tenerife contará con dos, una en Granadilla y otra en la Isla Baja; mientras que las dos de Gran Canaria se ubicarán en La Aldea y entre los municipios de Arucas y Moya.

Asimismo, los presupuestos para el ejercicio 2025 contemplan una inversión de unos 20 millones de euros en infraestructuras de regadío que se ejecutarán en el marco de los convenios de colaboración o subvenciones a los Cabildos, entre otras acciones. Con el objetivo de agilizar la realización de algunas de estas obras, el Gobierno canario ha declarado de interés regional algunas de estas actuaciones, como la red de apoyo San Andrés-Isora o la modernización de la red de El Golfo (El Hierro), las obras en la infraestructura de riego del centro-sur de Fuerteventura, la ampliación de la red pública de la costa noroeste de Gran Canaria o las redes de riego de Hermosilla- Tajuya y San Miguel (La Palma).

Asimismo, Quintero se refirió durante su intervención a otras actuaciones en ejecución o previstas en 2025 por su departamento como la mejora del aprovechamiento de los recursos de agua de riego en Hermigua (La Gomera) o la modernización y mejora de los regadíos de la zona noreste

de Tenerife (Términos Municipales de La Laguna y Tacoronte), concretamente la primera fase de la red de riego de distribución de aguas regeneradas de Valle de Guerra.



PORTADA

EL GOBIERNO CANARIO MANTENDRÁ EN 2025 LA AYUDA EXTRAORDINARIA AL SECTOR AGRÍCOLA POR LA SEQUÍA, DOTADA CON 4 M€

Por segundo año consecutivo, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria concederá una subvención directa para paliar las pérdidas derivadas de la escasez de agua en cultivos de secano que se prevé que beneficie a unos 3.000 productores



En el ámbito de las medidas del Ejecutivo para afrontar esta situación en el sector primario, Narvay Quintero subrayó la adquisición de diez desaladoras por importe de 13,4 millones de euros y la inversión de 20 millones de euros para la mejora de las redes de riego a lo largo de 2025

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias anunció ayer en Pleno parlamentario que en 2025 habilitará, por segundo año consecutivo, una subvención directa de carácter excepcional con cargo a fondos propios para compensar los efectos de la sequía en el sector agrícola, que contará con una ficha financiera que ronda los cuatro millones de euros y según las previsiones beneficiará a unos 3.000 productores.

Esta línea de apoyo da continuidad a la ayuda por la campaña 2023 de 3,87 millones de euros concedida a principios de año a más de 1.500 personas titulares de explotaciones de cultivo de papa, vid, olivo, forrajeros, batata y frutales templados para compensar las pérdidas económicas sufridas en el contexto de escasez hídrica que ha reducido el rendimiento de cultivos estratégicos para la economía local y la seguridad alimentaria.

Según explicó el consejero del área, Narvay Quintero, "es imprescindible mantener esta línea de ayuda para garantizar la recuperación del sector de cara a futuras campañas ya que supone un soporte económico directo que permite a las agriculturas y agricultores continuar con su actividad al tiempo que reduce su impacto socioeconómico sobre las zonas rurales del archipiélago".

"Se trata de una medida de impacto inmediato para combatir la carestía de agua, pero también estamos llevando a cabo actuaciones de carácter duradero como la instalación de desaladoras de agua de mar para uso agrícola o las mejoras de las redes e infraestructuras hidráulicas que nos permitirán afrontar la tendencia de déficit de precipitaciones de los

últimos años”, añadió.

A este respecto, el titular del departamento destacó la inversión de 13,4 millones, con cargo a remanentes del Programa de Desarrollo Rural (PDR) y a fondos propios para adquirir diez nuevas desaladoras destinadas a riego agrícola mediante un encargo al Instituto Tecnológico de Canarias (ITC) y subvenciones a los Cabildos. En total, estas nuevas instalaciones dotarán al archipiélago de una capacidad total de desalación de 22.600 metros cúbicos al día, lo que se traduce en 8,24 millones de metros cúbicos adicionales al año para combatir la sequía en el sector agrícola.

Estas plantas desaladoras de agua de mar por ósmosis inversa, de fácil transporte, y consumo eficiente gracias a un desarrollo tecnológico del ITC en el marco del proyecto “DESALRO 2.0”, se pondrán a disposición de los respectivos Consejos Insulares de Aguas, que ya han anunciado su ubicación en Tazacorte (La Palma), Hermigua (La Gomera), Gran Tarajal (Fuerteventura) y Arrecife (Lanzarote). Por su parte, Tenerife contará con dos, una en Granadilla y otra en la Isla Baja; mientras que las dos de Gran Canaria se ubicarán en La Aldea y entre los municipios de Arucas y Moya.

Asimismo, los presupuestos para el ejercicio 2025 contemplan una inversión de unos 20 millones de euros en infraestructuras de regadío que se ejecutarán en el marco de los convenios de colaboración o subvenciones a los Cabildos, entre otras acciones. Con el objetivo de agilizar la realización de algunas de estas obras, el Gobierno canario ha declarado de interés regional algunas de estas actuaciones, como la red

de apoyo San Andrés-Isora o la modernización de la red de El Golfo (El Hierro), las obras en la infraestructura de riego del centro-sur de Fuerteventura, la ampliación de la red pública de la costa noroeste de Gran Canaria o las redes de riego de Hermosilla- Tajuya y San Miguel (La Palma).

Asimismo, Quintero se refirió durante su intervención a otras actuaciones en ejecución o previstas en 2025 por su departamento como la mejora del aprovechamiento de los recursos de agua de riego en Hermigua (La Gomera) o la modernización y mejora de los regadíos de la zona noreste de Tenerife (Términos Municipales de La Laguna y Tacoronte), concretamente la primera fase de la red de riego de distribución de aguas regeneradas de Valle de Guerra.



PORTADA

QUINTERO Y ASPROCAN DESTACAN LA IMPORTANCIA DE ACTUALIZAR LA FICHA FINANCIERA DEL POSEI

El consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, y el presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), José Carlos Rendón, han coincidido este miércoles en la importancia que tiene actualizar la ficha financiera del Posei



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

El Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (Posei) se aprobó en 2006 para compensar los sobrecostes de las regiones ultraperiféricas, y desde entonces no se ha actualizado, ha recordado el consejero Narvay Quintero tras reunirse con la recientemente elegida junta directiva de Asprocan.



Dada la importancia de esa actualización, productores de plátano de Canarias y el consejero se reunirán el 19 y el 20 de este mes con miembros de la Presidencia del Parlamento Europeo y del departamento de Agricultura de la UE y de las regiones ultraperiféricas, para plantear que se debe incrementar la aportación del Posei.

Narvay Quintero ha manifestado que 18 años después de aprobarse este programa es "evidente" que los sobrecostes que tienen los productores son "muy elevados" y actualmente no cumple las condiciones para las que se creó.

El presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (Asprocan), José Carlos Rendón, ha manifestado que deben conseguir que desde la Unión Europea se compense el incremento de costes del plátano.

El consejero y el presidente de Asprocan también han hablado de la investigación que la Guardia Civil ha abierto a una empresa de Alicante por posible comercialización de toneladas de banana como plátano de Canarias con indicación geográfica protegida.

Narvay Quintero ha hecho hincapié en que el plátano canario es el que más garantías ofrece al consumidor europeo.

José Carlos Rendón ha puesto en valor que la indicación geográfica protegida ha servido para descubrir casos como éste, y ha añadido que mucha gente tiene la tentación de lucrarse de manera fácil, para también pedir que se espere al resultado de la investigación.

(*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

III. Otras Resoluciones - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria

1787 Instituto Canario de Investigaciones Agrarias.- Resolución de 23 de abril de 2025, de la Presidenta, por la que se ordena la publicación del Protocolo General de Actuación entre el Cabildo Insular de Tenerife y el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias para el desarrollo de actividades científico-técnicas en el área de investigación, extensión y capacitación agraria, así como en el ámbito de los recursos genéticos agrarios.

<https://www.gobiernodecanarias.org/boc/2025/095/1787.html>

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Resolución de 7 de mayo de 2025, de la Subsecretaría, por la que se resuelve la convocatoria de libre designación, efectuada por Resolución de 17 de marzo de 2025.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-9399