

Agama Informa

Nº: 135

Fecha: 05/07/12

1.- CANARIAS, ZONA REMOTA.

Se ha publicado en el BOC el anuncio de 27 de junio de 2012, por el que se hace pública la Resolución de 27 de junio de 2012, que declara a la Comunidad Autónoma de Canarias Zona Remota a efectos de la eliminación de ciertos subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH) de la categoría 1, y de las categorías 2 y 3, generados en Canarias, y autoriza la eliminación de tales subproductos, y otros de la categoría 1, en vertederos autorizados.

Los Complejos Ambientales Insulares deberán haber obtenido la oportuna modificación de las correspondientes autorizaciones ambientales, previa solicitud de los Cabildos Insulares que así lo decidan ante la Viceconsejería de Medio Ambiente, como titulares de las mismas, teniendo en cuenta el procedimiento previsto en la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación.

La retirada y traslado de dichos subproductos desde las actividades generadoras del SANDACH hasta los complejos ambientales deberá llevarse a cabo por empresa autorizada al efecto, a los efectos de garantizar la trazabilidad y controles pertinentes mediante los correspondientes registros y documentos.

Fuente: Boletín Oficial de Canarias (05/07/12)

Enlace: <http://www.gobcan.es/boc/2012/131/011.html>

2.- EL MEJOR EMBAJADOR DE LA ISLA MAJORERA

El queso majorero se ha convertido en el mejor embajador de Fuerteventura. La Cámara de Comercio insular puso ayer en marcha en la capital grancanaria la campaña Queso majorero, el mejor del mundo entero, con el objetivo de dar a conocer la autentica calidad de un producto que se cotiza cada día más y que se ha convertido en un sello de identidad para la isla, no solo a nivel nacional sino internacional. Durante esta semana se degustarán 300 kilos de este preciado manjar en Vegueta y Triana.

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Mario Cabrera, junto a la consejera insular del sector primario, Rita Díaz, y el presidente de la Cámara de Comercio, Antonio Rodríguez, presentaron en el Gabinete Literario la citada iniciativa. Al acto asistió también la directora del Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del Gobierno de Canarias, Sulbey González, así como los dos responsable de las zonas de Vegueta y Triana de la capital grancanaria donde se desarrollará la campaña, Yiyo Espino y José Rexachs.

Unos 300 kilos de queso de cabra de las variedades curado, semicurado, con gofio y con pimentón, procedentes de 16 ganaderías del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Majorero (Crdoqm), que certifica los niveles de calidad que exige la citada denominación, forman parte una iniciativa que pretende elevar el grado de conocimiento y el consumo del queso majorero.

La campaña arrancó ayer lunes con una charla formativa dirigida a los responsables de cocina y servicio de una treintena de restaurantes y tabernas de los barrios de Vegueta y Triana así como a los encargados de puestos de lácteos y quesos del Mercado tradicional del casco antiguo de Las Palmas de Gran Canaria.

Esta sesión didáctica fue impartida por el maestro quesero Isidoro Jiménez, técnico del Gobierno de Canarias, y la ganadera majorera María del Pino Calcines, quienes trasladaron, a los asistentes, las particularidades, el origen, las características y las notas de cata de cada variedad incluida en la campaña También se orientó en la misma sesión sobre prácticas pautas para el corte, la conservación y presentación del queso majorero.

El lácteo insular no está exento de la competencia desleal ni de la publicidad engañosa. Para frenar estas actitudes fraudulentas, existe un distintivo que avala la calidad y la autenticidad del origen majorero de las piezas. Esta es una contraetiqueta de caseína que se introduce en el cuerpo del producto con el sello de la denominación de origen, tras haber pasado todos los controles sanitarios que determinan la cantidad de leche y grasa que contiene cada uno. Y cómo no, la calidad de su sustancia.

La campaña también se apoya en la distribución de un millar de tarjetones informativos y adhesivos identificativos para aquellos locales que ofrezcan a su clientela este producto de calidad contrastada en los más prestigiosos concursos y catas internacionales. Asimismo, se hará entrega a cada uno de un ejemplar de La Guía del Queso Majorero..

La Cámara de Comercio, con la colaboración del Cabildo de Fuerteventura y el Instituto de Calidad Agroalimentaria, distribuirá cuatro kilos de queso a cada uno de los locales adheridos a la campaña para que, en estos días de queso majorero, brinden a su clientela con la golosina y puedan aspirar a ganar el concurso Fuerte Tapa de queso que sabe a beso, convocado para premiar al mejor pincho o tapa, con queso majorero como ingrediente principal, que premia con un viaje a Fuerteventura.

El próximo jueves, una comitiva visitará a los locales que participan en la campaña para degustar cada una de las propuestas.

Fuente: “La Provincia” digital (03/07/12)

Enlace: <http://www.laprovincia.es/fuerteventura/2012/07/03/mejor-embajador-isla-majorera/467345.html>

3.- LOS MEJORES QUESOS DE CABRA DEL PAÍS RECIBEN LOS PREMIOS LOGRADOS EN FEAGA

El Cabildo majorero entregó ayer los galardones del concurso nacional de quesos de leche de cabra 'Premios Tabefe', la cita más importante del país en su variedad. El premio estrella fue para el ganadero insular Julian Díaz que logró hacerse con el galardón del mejor queso de Canarias.

Este importante evento se celebró en el transcurso de la pasada edición de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura (Feaga) donde un total

de 103 quesos de toda Canarias, Andalucía, Comunidad Valenciana, Castilla La Mancha, Extremadura y Murcia participaron en el concurso. El jurado, compuesto por prestigiosos catadores seleccionaron 30 que accedieron a la fase final, una vez superadas las primeras catas clasificatorias.

El queso que mayor puntuación recibió de todas las categorías fue el de la Quesería Arquema, de Julián Díaz, que obtuvo los galardones del mejor queso del Archipiélago y el primer premio elaborado con leche cruda en la categoría de curados. También fueron premiados los productos de la Quesería Flor de Azahar (Murcia), Quesería Tirbania (Tuineje), Quesería Flor de Ronda (Albacete), Quesería Alegranza (Lanzarote), Quesería Villa Vieja (Murcia), Quesería La Pared (Pájara), Quesería La Morisca (La Palma), Quesería La Gambuesa (Tuineje), Quesería El Bachuelo (Pájara), Quesería Río Cabras (Puerto del Rosario), Quesería La Era del Cardón (Gran Canaria) y Quesería Finca de Uga (Lanzarote).

Rita Díaz, recordó que el precedente de este certamen de quesos es la propia feria de ganadería. "De aquel concurso insular de hace diez años durante Feaga hemos pasado a un premio nacional en el que han participado más de cien quesos", apuntó.

El presidente del Cabildo, Mario Cabrera, destacó el "empeño diario del sector primario en fortalecer el sector y que ha permitido consolidar este concurso nacional".

Al acto asistió también Sulbey González, directora del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en representación del Gobierno de Canarias.

Fuente: "La Provincia" digital (29/06/12)

Enlace: <http://www.laprovincia.es/fuerteventura/2012/06/29/mejores-quesos-cabra-pais-reciben-premios-logrados-feaga/466558.html>

.....