



Agama Informa

Nº: 45

Fecha: 21/10/09

1.- Agricultura trabaja en una marca para proteger e identificar la producción agroalimentaria de Canarias

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), organismo autónomo dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, promueve en la actualidad un estudio sobre los productos agroalimentarios de las Islas que puedan ser incluidos dentro de una marca de calidad que los proteja e identifique.

Se trata de elaborar un listado de productos de las Islas cuya calidad pueda ser diferenciada dada su excelencia, materias primas o forma de elaboración u obtención, que queden protegidos por un sello específico que los distinga. Así, se relacionan en el trabajo cultivos tropicales, productos pesqueros y cárnicos, repostería tradicional, mojos y gofio, tomates y otras hortalizas, aloe vera, aguas, mermeladas, queso, vinos, cítricos y licores.

El análisis revela la necesidad de desarrollar y promocionar una marca de calidad de estos alimentos para favorecer su conocimiento entre los consumidores, potenciar su comercialización, mejorar los márgenes de ganancia a los productores, favorecer el desarrollo rural y rescatar cultivos y oficios tradicionales.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria ya está tramitando la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Plátano de Canarias", la Denominación de Origen Protegida (DOP) "Papas Antiguas de Canarias" y se ha desarrollado como marca de garantía "Miel de Tenerife" para destacar el origen de las mieles, sobre todo el botánico, que se unirá a una Denominación de Origen de carácter autonómico.

Según remarca el director del ICCA, Guillermo Díaz Guerra, estas marcas de calidad "son una garantía para el consumidor, pero también suponen dar una

paso más en la protección de elementos que identifican a las Islas y cuya calidad depende de que sean obtenidos en este concreto lugar y siguiendo un procedimiento que, en algunos casos, tiene siglos de antigüedad".

"Además, es una forma de evitar, por ejemplo, que se pueda comercializar tomate tipo canario que no se haya cultivado en las Islas, o vender como mojo o gofio productos que no se han elaborado siguiendo recetas tradicionales", indicó. El estudio no ofrece una lista cerrada de productos, pues queda abierto a nuevas propuestas y futuras incorporaciones. Se ha elaborado con la participación de los Cabildos Insulares y los distintos sectores.

Se señala también que actualmente la implantación de marcas de calidad en el sector agroalimentario impulsadas por las distintas administraciones es desigual en las Islas Canarias, y por tanto sería necesario un trabajo conjunto de las mismas, para generar flexibilidad y confianza en el sector.

Las marcas de calidad son una herramienta cada vez más utilizada por diferentes sectores productivos, para promover la mejora de la calidad de sus productos como vehículo para transmitir dicha mejora al consumidor o usuario final. La inclusión de estos productos se justifica por razones de tradición, culturales, medioambientales y productivas tanto en lo relativo a procesos de elaboración como en el origen de la materia prima.

Productos por Islas

Los productos susceptibles de ser diferenciados desde el punto de vista de calidad que se ponen de manifiesto en el estudio en Tenerife son: el queso, la miel, la repostería, el cochino negro, el cabrito, cultivos tropicales, higos secos, almendras, tomate, productos pesqueros, vinos, papas antiguas y licores.

A La Palma podrían corresponder quesos, mojos, repostería, cochino negro, ternera palmera, cordero, papas antiguas, chorizo palmero, judías, cultivos tropicales, almendra y ñame.

La Isla de la Gomera tiene también una amplia gama de productos: la miel de palma, almogrote, quesos, dulces gomeros, mermeladas, caviar gomero, cultivos tropicales y productos pesqueros. El listado de El Hierro ofrece quesos, mermeladas, repostería, cordero, cultivos tropicales y frutos secos.

En Gran Canaria destacan productos como el queso, repostería, cochino negro, derivados cárnicos, cordero, papas antiguas, cultivos tropicales, aloe vera, jareas, aceitunas y aceite de oliva y hortalizas.

Lanzarote tiene como posibles productos quesos, cochino negro, cebollas, lentejas, cabrito, jareas y viejas secas, uvas de mesa, tubérculos y aloe vera. Y a Fuerteventura podrían corresponder quesos, cabrito majorero y aloe vera.

Fuente: Nota de Prensa del Gobierno de Canarias (21/10/09)

Enlace:

<http://www.gobcan.es/noticias/index.jsp?module=1&page=nota.htm&id=114433>

2.- El recuento final de los World Cheese Awards 2009 arroja un total de 66 medallas para los quesos de Canarias

El recuento final de medallas de los World Cheese Awards 2009 arroja un resultado final muy favorable para la producción quesera de Canarias, que acumula un total de 66 metales, repartidos en 23oros, 14 platas y 29 bronces. Así se desprende del listado de premios que figura en la web de la entidad organizadora del evento, The Guild of Fine Foods, que suscitó la atención de la industria agroalimentaria los días 1 a 3 de octubre en Las Palmas de Gran Canaria.

Por Islas, Gran Canaria cosechó treinta preseas, de las cuales diez fueron de oro, seguida por Fuerteventura con quince (seis oros), Lanzarote con nueve (cuatro de oro) y La Palma con ocho (dos oros). La producción de Tenerife consiguió un oro y un bronce y El Hierro logró una medalla de plata.

Todos los metales que recayeron en la Isla de Lanzarote fueron a parar a la misma entidad, Finca de Uga, que además sumó el premio Félix García al Mejor Queso de Canarias, que reconoció la calidad del Bodega Duro de Oveja, uno de los cinco más puntuados del certamen.

Esta importante suma viene a ampliar el número de metales que las Islas habían cosechado hasta el momento en la que es considerada la más importante cita internacional relacionada con el mundo del queso. 111 trofeos en siete ediciones de participación ininterrumpida vienen a refrendar la incuestionable calidad de la producción canaria, cuyo prestigio no ha hecho más que aumentar en los últimos años.

Según se puso de manifiesto en la cita grancanaria, el principal objetivo que ha de cumplir a continuación la industria láctea del Archipiélago, es colocar en el mercado al mejor precio unos productos que pueden competir con garantías de éxito en los puntos de destino más exigentes. De hecho, en la Feria del Queso que se desarrolló paralelamente a la Cata Mundial, distribuidores de distintos

puntos de Europa, así como de Canadá, Estados Unidos y Japón, entablaron contactos con entidades del Archipiélago para comercializar sus quesos.

LISTA OFICIAL DE MEDALLAS DE CANARIAS EN LOS WORLD CHEESE AWARDS 2009

(<http://www.finefoodworld.co.uk/content/WorldCheeseAwards/62.html>)

Medallas de Oro

1. Queso semicurado de cabra - La Colina (Gran Canaria)
2. Queso La Jayra Leche Fresca de Cabra - Explotación Agrícola y Ganadera Guiniguada SL (Gran Canaria)
3. Queso curado de cabra Los Corralillos - Los Corralillos (Gran Canaria)
4. Queso curado de cabra ¿ Ganadería Melián (Gran Canaria)
5. Queso curado de oveja - El Cortijo de Calderos (Gran Canaria)
6. Queso curado mezcla - Quesos Flor Valsequillo SAT (Gran Canaria)
7. Queso Roque Grande Cabra-Oveja Roque Grande - José Juan Santana Martel, Roque Grande (Gran Canaria)
8. Queso de Tejeda maduro - Ángel Darren, Quesos de Tejeda (Gran Canaria)
9. Queso curado cabra-oveja - Finca la Graciosa (Gran Canaria)
10. Queso curado cabra-oveja - Campos de Guía (Gran Canaria)
11. Queso Los Adejes Tierno Leche Cruda ¿ Eva Cano Cabrera DOP Queso Majorero (Fuerteventura)
12. Quesos Julián Díaz Tierno Leche Cruda - Arquema SL DOP Queso Majorero (Fuerteventura)
13. Queso la Gambuesa Tierno Leche Cruda - Lorenzo Martín Rodríguez DOP Queso Majorero (Fuerteventura)
14. Queso curado de cabra El Tofio - SAT Ganaderos de Fuerteventura SL (Fuerteventura)
15. Queso tierno ahumado El Tofio - SAT Ganaderos de Fuerteventura SL (Fuerteventura)
16. Queso Izuy duro pasterizado vaca y cabra - Juan Suárez e Hijos SL (Fuerteventura)
17. Queso Alegranza semiduro ¿ Finca de UGA BTL Lanzarote SL (Lanzarote)
18. Queso Bodega de oveja duro - Finca de Uga BTL Lanzarote SL (Lanzarote)
19. Queso Pañuelo de Uga - Finca de Uga BTL Lanzarote SL (Lanzarote)
20. Queso tierno Secreto del Majo - Finca de Uga BTL Lanzarote SL (Lanzarote)
21. Queso de leche de cabra ¿ La Morisca, DOP Queso Palmero (La Palma)
22. Queso semicurado de leche de cabra ¿ Las Cuevas, DOP Queso Palmero (La Palma)

23. Queso semiahumado Benijos - Cooperativa del Campo la Candelaria, Quesería de Benijos (Tenerife)

Medallas de Plata

1. Queso fresco de cabra - SAT Caprican (Gran Canaria)
2. Queso de cabra recubierto de gofio - Sociedad Cooperativa de Ganaderos la Viejita (Gran Canaria)
3. Queso Fontanales curado de oveja y cabra - Manuel Hernández Bolaños SL (Gran Canaria)
4. Queso Pajonales de cabra y oveja - Manuel Hernández Bolaños SL (Gran Canaria)
5. Queso semicurado vaca-cabra - Quesería Palomino (Gran Canaria)
6. Queso curado de cabra - La Pastora (Fuerteventura)
7. Queso Julián Díaz curado de leche cruda - Arquema SL, DOP Queso Majorero (Fuerteventura)
8. Queso El Palmeral tierno leche cruda - María del Pino Calcines Hernández DOP Queso Majorero (Fuerteventura)
9. Queso fresco de cabra - Finca de Uga BTL Lanzarote SL (Lanzarote)
10. Queso Flor de las Nieves - Finca de Uga BTL Lanzarote SL (Lanzarote)
11. Queso Jersey ahumado - Finca de Uga BTL Lanzarote SL (Lanzarote)
12. Queso curado de cabra - Las Cuevas, DOP Queso Palmero (La Palma)
13. Queso fresco ahumado Benijos ¿ Cooperativa del Campo la Candelaria, Quesería de Benijos (Tenerife)
14. Queso Herreño ahumado tierno - SCL Ganaderos El Hierro (El Hierro)

Medallas de Bronce

1. Queso semicurado de cabra al pimentón - SAT Caprican (Gran Canaria)
2. Queso semicurado de cabra - Ganadería Melián (Gran Canaria)
3. Queso semicurado de leche cruda de cabra - Juan Suárez e Hijos SL (Gran Canaria)
4. Queso de cabra natural Tosca - Sociedad Cooperativa de Ganaderos La Viejita (Gran Canaria)
5. Queso de cabra recubierto con pimentón Tosca - Sociedad Cooperativa de Ganaderos La Viejita (Gran Canaria)
6. Queso curado de cabra - Buen Pastor (Gran Canaria)
7. Queso semicurado de cabra con pimentón - La Gloria (Gran Canaria)
8. Queso Fagagesto curado de cabra y oveja - Manuel Hernández Bolaños SL (Gran Canaria)



9. Queso Zona Norte de oveja viejo - Manuel Hernández Bolaños SL (Gran Canaria)
10. Queso Tindaya curado - Manuel Hernández Bolaños SL (Gran Canaria)
11. Queso de Tejeda semicurado - Ángel Darren, Quesos de Tejeda (Gran Canaria)
12. Queso Buen Lugar de Leche Fresca de vaca - Explotación Agrícola y Ganadera Guinguada SL (Gran Canaria)
13. Queso fresco de leche de cabra con pimentón ¿ Queso La Cabezada (Gran Canaria)
14. Queso de cabra-oveja semicurado - El Toscón de Tejeda (Gran Canaria)
15. Queso curado de oveja ¿ Cortijo de Pavón (Gran Canaria)
16. Queso Maxorata curado de cabra - SAT Ganaderos de Fuerteventura SL (Fuerteventura)
17. Queso fresco El Tofio - SAT Ganaderos Fuerteventura S.L. (Fuerteventura)
18. Queso semicurado de leche pasteurizada - Quesos Guriamen, DOP Queso Majorero (Fuerteventura)
19. Queso semicurado de leche de cabra ¿ Quesos Guriamen, DOP Queso Majorero (Fuerteventura)
20. Queso Julián Díaz curado de leche de cabra ¿ Julián Díaz, DOP Queso Majorero (Fuerteventura)
21. Quesos Rosa de la Madera curado de leche de cabra ¿ Julián Pérez Alonso, DOP Queso Majorero (Fuerteventura)
22. Queso semicurado de cabra untado con pimentón - Finca de Uga BTL Lanzarote SL (Lanzarote)
23. Almogrote - Finca de Uga BTL Lanzarote SL (Lanzarote)
24. Queso El Bejeque - DOP Queso Palmero (La Palma)
25. Queso Hoya de la Caldera - DOP Queso Palmero (La Palma)
26. Queso El Juncal - DOP Queso Palmero (La Palma)
27. Quesos La Morisca - DOP Queso Palmero (La Palma)
28. Queso tierno ahumado de leche cruda de cabra, cuajo y sal - Román Marcos, Paz Brito, Granja y Quesería Llanomar (La Palma)
29. Queso duro de leche de cabra natural con gofio - Quesería de Arico Sociedad Cooperativa (Tenerife)

MEDALLAS OBTENIDAS POR CANARIAS EN LOS WORLD CHEESE AWARDS

- 2003 - 1 oro, 2 platas, 1 bronce
- 2004 - 2 oros, 1 plata, 1 bronce
- 2005 - 2 oros, 4 platas, 3 bronce
- 2006 - 2 oros, 2 platas, 2 bronce



Asociación de Ganaderos
Majoreros

AGAMA, ASOCIACIÓN DE GANADEROS MAJOREROS
C/ Don Quijote, nº 3 (local)
35600 – Puerto del Rosario
Tel: 928852819 – Fax: 928530431

2007 - 1 oro, 3 platas, 3 bronce
2008 - 5 oros, 6 platas, 4 bronce
2009 - 23 oros, 14 platas, 29 bronce
En total - 36 oros, 32 platas, 43 bronce  111 medallas.

Canarias HA GANADO DOS VECES los World Cheese Awards.
En 2005: SAT GANADEROS DE FUERTEVENTURA.
En 2008: QUESERÍA DE ARICO; TENERIFE

Fuente: Nota de Prensa del Gobierno de Canarias (19/10/09)

Enlace:

<http://www.gobcan.es/noticias/index.jsp?module=1&page=nota.htm&id=114274>

3.- El Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) ha transferido hoy 1.842 millones de euros a los organismos pagadores de las Comunidades Autónomas, para el pago de las ayudas directas de la PAC correspondientes al año 2009.

El pasado 16 de octubre comenzó el plazo para el pago de los anticipos del 70 por ciento de estas ayudas directas de la PAC, aprobado por la Comisión Europea. El desglose de la cantidad que recibirán los agricultores es el siguiente:

Pago único: 1.677,033 Millones

Pagos por superficie cultivada: 83,643 Millones

Prima por oveja y cabra: 37,354 Millones

Prima suplementaria por oveja y cabra: 12,226 Millones

Prima a la producción de tabaco: 28,384 Millones

Prima a las proteaginosas: 3,565 Millones

Total: 1.842,205 Millones

Durante la próxima semana se prevé que los organismos pagadores de las Comunidades Autónomas realicen pagos por un importe aproximado de 358 millones de euros, con lo que durante la segunda quincena de octubre se abonarían un total de 2.200 millones de euros en ayudas directas de la PAC en la mayoría de las CC.AA.

Con el importe que se transfiere, se produce un adelanto de aproximadamente un mes y medio en el pago de las ayudas directas en casi todas las Comunidades Autónomas. Para ello ha sido necesario realizar un enorme esfuerzo administrativo, tanto por las CC.AA. como por el Ministerio de Medio

Ambiente y Medio Rural y Marino, para adelantar todos los calendarios de gestión de las ayudas y, en particular, el del Régimen de Pago Único.

Las Comunidades Autónomas podrán seguir realizando pagos de anticipos hasta el próximo 1 de diciembre, fecha en la que comienza el plazo para realizar el pago definitivo de las ayudas directas y que concluye el 30 de junio de 2010. El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a través del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), ha actualizado la información relativa a los derechos de pago único para la campaña 2009. El importe de los derechos actualizados asciende a 3.616,2 millones de euros, que se repartirán entre 877.321 beneficiarios.

De esta cantidad total, cada beneficiario percibirá un promedio de 4.121 euros, siendo el número total de derechos asignados de 16.217.472 con un valor medio de 222,41 euros cada derecho.

Una de las características principales de esta campaña ha sido la incorporación de las ayudas al mosto en el régimen del Pago Único. La integración del sector de mosto en el régimen de pago único ha supuesto la asignación de derechos por valor de 18.932.348 euros, de los que se beneficiarán, de ahora en adelante, 50.721 agricultores.

Fuente: Gabinete de Prensa del Marm (20/10/09)

Enlace: http://www.mapa.es/gabinete/nota.asp?codi=27712_AH201009

4.- El Ministerio de Medio Ambiente Medio Rural y Marino ha publicado en el BOE una Resolución de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos, por la que se aprueba la Guía del etiquetado facultativo de cordero y cabrito.

La Guía se aplicará a la carne fresca, refrigerada y congelada de cordero y cabrito de edad inferior a 5 meses, que se comercializara bajo un pliego de condiciones aprobado oficialmente que proporcionará al consumidor información veraz sobre características adicionales de los productos no incluido en las normas de etiquetado mínimo obligatorio, y cuyo cumplimiento certifique un organismo independiente de control.

Toda carne que se comercialice bajo estos pliegos de condiciones deberá llevar en su etiqueta una información entre la que se encuentra el país de nacimiento de los animales lo que permite diferenciar a los corderos y cabritos producidos en España.

Las menciones facultativas harán referencia a una de las siguientes características del sistema de producción la raza de los animales y el tipo de alimentación.

También se regulan en esta Guía aquellas menciones relativas a las denominaciones de venta según el peso de las canales.

Los operadores económicos u organizaciones a los que se les haya aprobado un pliego de condiciones de etiquetado facultativo en base a las condiciones de esta Guía, podrán solicitar las subvenciones previstas en el anexo III del Real Decreto por el que se establecen las bases reguladores para la concesión de las subvenciones a las agrupaciones de productores en los sectores ovino y caprino.

Fuente: Fuente: Gabinete de Prensa del Marm (19/10/09)

Enlace a noticia: http://www.mapa.es/gabinete/nota.asp?codi=27662_AH191009

Enlace a resolución BOE: <http://www.boe.es/boe/dias/2009/10/12/pdfs/BOE-A-2009-16288.pdf>

5.- Resolución de 17 de septiembre de 2009, por la que se establecen **condiciones para la concesión de las ayudas para el suministro de animales reproductores de razas puras o razas comerciales originarios de la Comunidad**, Acción III.1 del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, publicado mediante Orden de 10 de noviembre de 2006, modificado por Orden de 9 de junio de 2009, y por la que se establecen los requisitos para obtener la condición de operador.

Fuente: Boletín Oficial de Canarias (19/10/09)

Enlace: <http://www.gobcan.es/boc/2009/204/005.html>

6.- Orden ARM/2763/2009, de 5 de octubre, por la que se **regula el Registro de titularidad compartida de explotaciones agrarias**.

Fuente: Boletín Oficial del Estado (14/10/09)

Enlace: <http://www.boe.es/boe/dias/2009/10/14/pdfs/BOE-A-2009-16339.pdf>

.....