



## **Dossier de Prensa**

16 de mayo de 2018



Política  
Agroalimentaria

## GOBIERNO DE CANARIAS

### **Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la DOP Flor de Guía, de Gran Canaria, elegido Mejor Queso de Canarias 2018**

Cortijo de Caideros de cuajo vegetal, de la Denominación de Origen Protegida Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía, de la isla de Gran Canaria, ha sido elegido "Mejor Queso de Canarias 2018". Ha sido la producción con Gran Medalla de Oro más puntuada en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias 2018, certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

En esta edición participaron un total de 145 quesos de las Islas y se han concedido 24 medallas y cuatro distinciones especiales. Esta producción, que ya recibió este galardón en 2017, 2013 y 2011, es elaborada por Bene Ojeda y Cristóbal Moreno, uno de los pocos pastores trashumantes que mantienen viva esta tradición en el Archipiélago.

Fuerteventura es la isla con más premios, un total de nueve medallas, seguida de Gran Canaria, con siete galardones -cinco medallas y las distinciones de Mejor Queso de Canarias y Mejor Queso de Producción Limitada-, la Palma con seis, Lanzarote, que logró tres, y Tenerife que obtuvo dos - una medalla y la distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil-. El Hierro recibió un premio, la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

La distinción de Mejor Queso del Jurado Infantil fue para Granja Ara semicurado untado con pimentón de leche cruda, elaborado por Melquiades Ancor (Tenerife) y la de Mejor Queso de Producción Limitada se otorgó a Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melían (Gran Canaria).

Herreño curado de mezcla, elaborado por Sociedad Cooperativa Ganaderos de El Hierro obtuvo la distinción de Mejor Imagen y Presentación.

Los Grandes Oros recayeron en Maxorata tierno natural de leche de cabra y El Tofio viejo untado con pimentón de leche de cabra, ambos del Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Naranja curado natural de mezcla, elaborado por Ganarango (Gran Canaria); Las Cuevas artesano tierno ahumado de leche cruda de cabra, de Félix Alberto Gil (La Palma); La Gambuesa semicurado untado con pimentón elaborado con leche cruda (Fuerteventura); La Pared curado untado con pimentón de leche cruda (Fuerteventura); Tinache curado de leche cruda de cabra (Lanzarote); Cortijo de Caideros semicurado de leche cruda de oveja (Gran Canaria); y Flor de Las Nieves semicurado con cuajo vegetal de leche cruda de oveja, elaborado por Finca de Uga (Lanzarote).

Según explicó el director del ICCA, José Díaz-Florez, el certamen que se viene desarrollando desde 2002, tiene como objetivo promocionar los quesos de las Islas, dando a conocer su calidad y diversidad, y aportando un distintivo de calidad a los ganadores del certamen, lo que ayuda a promocionar el producto y mejora su comercialización. Estos fueron evaluados durante dos jornadas, por un panel compuesto por una veintena de catadores expertos, siguiendo el sistema de "cata ciega". El Mejor Queso del Jurado infantil fue seleccionado por Consejo municipal de la Infancia y la Adolescencia de Puerto del Rosario entre los semicurados de cabra que participaban en el certamen.

Los medallas de Oro fueron para El Tofio semicurado untado en pimentón de leche de cabra, Maxorata semicurado untado con pimentón, y El Tofio añejo curado con pimentón, los tres elaborados por Grupo Ganaderos de Fuerteventura; Montesdeoca curado untado con gofio elaborado con leche de cabra (Tenerife); El Faro curado natural de cabra (Lanzarote); La Gambuesa tierno de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Doña Victoria, tierno artesano ahumado de leche cruda, elaborado por Jose Manuel Abreu (La Palma); La Pared semicurado untado con pimentón de leche cruda de cabra (Fuerteventura); Victorino semicurado elaborado con leche cruda de cabra por Doris Paredes (La Palma); y Las Cuevas curado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma).

Las Platas se concedieron a Queso Flor de Valsequillo semicurado de mezcla untado con pimentón, en sus modalidades, con leche cruda y con leche pasteurizada (Gran Canaria); El Topito semicurado artesano ahumado de leche cruda elaborado por Nieves Saray Domínguez (La Palma); Las Cuevas semicurado natural de leche cruda de oveja, de Félix Alberto Gil (La Palma); y Angelita curado untado con gofio de leche cruda de mezcla, elaborado por Carmelo Melián (Gran Canaria).

Gran Canaria fue la isla que contó con mayor número de productos a concurso, concretamente 46, seguida de La Palma con 40, Fuerteventura con 27 y Tenerife con 21. Lanzarote presentó seis, La Gomera tres, y El Hierro dos. Por tipo de queso, los elaborados con leche cruda semicurados de cabra fueron los que contaron con mayor número de muestras, un total de 26.

## **LA PROVINCIA DIARIO DE LAS PALMAS**

### **Una treintena de queserías de Gran Canaria compiten en el concurso oficial del Cabildo**

Una treintena de queserías competirán en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria que organiza el Cabildo para premiar la calidad de los productos de la tierra y para que los consumidores conozcan la amplia variedad que existe en el mercado, ha anunciado este martes el consejero insular de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien ha animado al público a asistir porque además este año podrá llevarse consigo sus quesos preferidos.

El concurso permitirá que el público descubra que la geografía y los microclimas de Gran Canaria hacen que sus quesos tengan sabores y olores únicos gracias a la materia prima y al tiempo de maduración. La isla cuenta con una cabaña ganadera productora de leche de 53.000 cabezas de cabras, 20.000 de ovejas y 10.000 de vacas. Las queserías artesanales tienen una producción anual de 4.000 toneladas de queso.

El volumen de quesos que serán sometidos a valoración en esta edición, en la que el certamen cumple 25 años, aún puede aumentar, pero de momento las inscripciones rondan los 70 quesos a competición, de manera que la emoción está servida, ha explicado Hidalgo.

Las categorías, además, aumentan hasta 13 porque como novedad los semicurados participarán diferenciados según especie: de cabra, oveja o vaca. El importante total de premios será de 3.810 euros, aunque para los productores no hay mejor premio que el reconocimiento a su esfuerzo.

Así, la cata a ciegas arrancará este viernes a las 17.00 horas en el Palacio de Congresos de Infecar y media hora más tarde el panel de expertos comenzará su valoración. En primer lugar tendrán en cuenta el aspecto externo e interno de la pieza, y en segundo la evaluación será del olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global del queso.

Mientras el jurado observa y prueba los productos, los asistentes podrán elegir qué piezas llevarse, porque podrá adquirir las elaboraciones de la Asociación de Queserías Artesanales de Gran Canaria (Asoquegran) y de Productores de Queso Artesano del Noroeste (Proquenor). Estos dos colectivos prevén poner a la venta en torno a 60 kilos de una veintena de queserías, con especial relevancia de los productos de Flor y Media Flor de Guía, han anunciado sus responsables, Carmen Pérez y Francisco Díaz.

El público también podrá disfrutar a las 17.30 horas de la cata comentada Conoce el queso de Gran Canaria, a cargo de Judit Silvela, técnico de Proquenor, y a las 18.15 horas de la charla 'Cómo prevenir lesiones durante el ordeño y en la elaboración de queso', de la veterinaria Raquel Betancor.

La votación popular para elegir el Mejor Queso Curado de Gran Canaria tendrá lugar de 19.30 a 20.30 horas, una vez que los asistentes hayan degustado las mejores variedades que participan en el concurso en esta modalidad y que previamente selecciona el panel de 15 expertos para este gran premio.

La lista completa de premiados por el jurado de expertos en todas las categorías será desvelada a las 21.00 horas después de haber inaugurado una nueva técnica para las votaciones, ya que por primera vez será telemática, ha explicado Elizardo Monzón, técnico de la Consejería de Soberanía Alimentaria del Cabildo.

La categoría que cuenta con más modalidades es la de leche cruda, con nueve, que abarca quesos tiernos puros y de mezcla, semicurados puros de cabra, oveja y vaca, además de semicurados mezcla, curados puros de cabra, de oveja y de vaca y curados de mezcla. En la categoría de leche pasteurizada compiten semicurados y curados, mientras que en la de cuajo vegetal hay dos modalidades, la variedad única y la mezcla.

Parte del premio es que a los ganadores el Cabildo les sufraga la participación en el certamen anual World Cheese Awards 2018. El pasado año Gran Canaria consiguió en este prestigioso concurso internacional 15 medallas, entre los que hubo dos super-oros.

## **DIARIO DE AVISOS**

### **Santa Cruz se niega a celebrar el arrastre del Día de Canarias**

La Casa del Ganadero, en La Laguna, acogerá finalmente el Arrastre Institucional con motivo del Día de Canarias que se celebrará el próximo 30 de mayo, tras desistir el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife a acoger esta modalidad autóctona. Esta prueba reunirá a casi una veintena de yuntas campeonas procedentes de La Palma, Gran Canaria y Tenerife.

El Organismo Autónomo de Fiestas de Santa Cruz se puso en contacto con la Federación de para llevar a cabo un arrastre durante el mes de mayo. Tras varias reuniones se había avanzado en los detalles logísticos y de organización necesarios para su celebración, así como se había designado la Avenida Francisco La Roche, cerca de la plaza de España como el lugar elegido. Pero finalmente el Consistorio dio marcha atrás. El motivo argumentado a la Federación es que la Ordenanza municipal reguladora de la Protección y Tenencia de Animales de 2017 prohíbe que se realice un arrastre en Santa Cruz.

El Organismo Autónomo de Fiestas de Santa Cruz de Tenerife confirmó a DIARIO DE AVISOS que no habrá arrastre y se remitió al acuerdo plenario relativo a los espectáculos con los animales. "El arrastre no entrará en el programa de actos del Día de Canarias, entre otras cosas, porque hay un acuerdo plenario del Ayuntamiento relativo a los espectáculos con los animales".

El área de Fiestas confirmó que organizará "una muestra, que ya se ha realizado otros años, con diversos animales en el entorno de La Concepción".

Por otro lado, el alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez, recordó que los temas de Fiestas los tiene delegados en la concejala del área. "Ellos están organizando los actos del Día de Canarias. Me da la impresión de que ese día en Santa Cruz estamos 'a tope' de actos y se complicaría mucho la organización de más cosas".

El primer edil recordó que "hace muchos años que no se hace un arrastre en Santa Cruz, mucho antes de ser yo alcalde, por lo que no es algo habitual en la capital". Finalmente, Bermúdez señaló que "nunca hubo un compromiso en firme" con la Federación de Arrastre, y reiteró que "más que por la ordenanza, me temo que es por un asunto de espacio y organización".

#### "NO SOMOS UNOS MALTRATADORES"

Esta decisión ha causado un profundo malestar en el seno de la Federación de Arrastre de Ganado Canario, que recuerda que "los ganaderos no son maltratadores de animales" y que "en la práctica del arrastre de ganado canario los animales están sometidos a una disciplina deportiva legalmente constituida en una Federación al amparo del Gobierno de Canarias -inscrita en el Registro de Entidades Deportivas de la Comunidad Autónoma- y bajo la Ley Canaria del Deporte.

La Federación de Arrastre Canario tiene entre sus fines la defensa y promoción de esta modalidad deportiva en el conjunto del Archipiélago, que ha supuesto una apuesta por la conservación y mejora de la raza basta canaria. Según afirmó su presidente, Sebastian Cacho, "el Ayuntamiento de Santa Cruz no puede prohibir el arrastre y permitir muestras y exhibiciones de animales, o el uso del ganado bovino en romerías como Tíncer o Los Campitos". "Si quieren argumentar otras cosas, las aceptamos, pero no pueden tacharnos de maltratadores. Pedimos una disculpa, no una llamada de teléfono argumentando como causa de la negativa la existencia de la Ordenanza reguladora de la Protección y Tenencia de Animales de Compañía. Hemos pedido la normativa y no nos la han facilitado. No podemos permitir que se apruebe una ordenanza y nos prohíban realizar una actividad tradicional arraigada en el Archipiélago".

## INTERPRETACIÓN

Para la Federación de Arrastre, Fiestas hace una interpretación errónea del texto aprobado por el Pleno el día 1 de julio de 2016 y publicado en el Boletín Oficial de la provincia el día 20 siguiente, pues dentro de los puntos que establece dicha normativa se habla de "la utilización de animales en espectáculos, peleas, fiestas populares y cualquier otra actividad que pueda derivar en crueldad y malos tratos", y es ahí donde podría ampararse Fiestas.

Durante el plazo de exposición pública se presentaron varias alegaciones por personas individuales y colectivos animalistas para que "se rechazara la práctica de tradiciones arraigadas, como la participación de animales en las romerías, el arrastre, las galleras". Sin embargo, fueron inadmitidas, pues la Ordenanza únicamente se centra en el cuidado y tenencia de animales, dejando a las Leyes -territoriales y nacionales- todos aquellos aspectos relativos a los espectáculos con animales y prácticas tradicionales canarias. Recuerda que la normativa está sujeta al cumplimiento de una estricta legalidad y es objeto de diversos controles, registros, permisos y autorizaciones administrativas bajo la tutela conjunta, y no excluyente, de las Administraciones Públicas -estatal, autonómica o local- dependiendo de las circunstancias de cada caso.

El debate está abierto en la nueva ley de protección animal, ya que varios colectivos han solicitado al Gobierno de Canarias que se prohíban la caza, las peleas de gallos, el arrastre de ganado y el uso de bueyes, vacas y toros en las romerías, al entender que les provoca sufrimiento e incluso los ponen en peligro.

### **Apoyo del resto de instituciones lideradas por CC**

Esta decisión del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife choca, y de que qué manera, con el apoyo que recibe el sector ganadero y el arrastre de ganado de las instituciones en todo el archipiélago.

El Gobierno de Canarias, el Cabildo de Tenerife o el Ayuntamiento de La Laguna, instituciones gobernadas también por Coalición Canaria, apoyan sin fisuras al arrastre de ganado.

Es habitual ver a sus presidentes y consejeros de ganadería y deportes en estos actos. Un ejemplo lo vimos el pasado domingo en Valle de Guerra, donde asistió el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, Narvay Quintero, el alcalde de La Laguna, José Alberto Díaz, o la consejera de Deportes del cabildo de Tenerife, Cristo Pérez. También es muy habitual ver en diversos arrastres al presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, al consejero de agricultura, ganadería y pesca, Jesús Morales o los directores generales de deportes del Gobierno de Canarias, José Francisco Pérez o el de Ganadería.

La Laguna es el municipio más implicado con el arrastre de ganado canario y por el sector ganadero, no en vano cuenta en su territorio con la mayoría de las cabezas bovinas de la isla. Fue en La Laguna donde se volvió a recuperar ya deportivamente esta modalidad deportiva y a lo largo y ancho de su término municipal se celebran casi una decena de pruebas de arrastre durante la temporada.

Por otro lado, ayuntamientos con gobiernos liderados por CC como Tacoronte, Tegueste, El Sauzal, Garachico; del PP como Los Realejos; o del PSOE como La Matanza o El Rosario, también apuestan por nuestro deporte vernáculo tradicional organizando durante el año algún arrastre.

## **AGROINFORMACIÓN.COM**

### **El Ministerio obligará a las CCAA a reforzar los controles e inspecciones a los quesos de mezcla esta campaña**

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente ha instado a las comunidades autónomas a reforzar los controles de los quesos de mezcla en el programa de inspecciones de alimentos de esta campaña.

Esta ha sido una de las conclusiones de la última reunión de la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, integrada por los Servicios Autonómicos competentes en el Control de la Calidad y Defensa contra Fraudes y por la Dirección General de la Industria Alimentaria.

## *SE ESTÁ TRABAJANDO EN PROYECTOS PARA DISEÑAR TÉCNICAS QUE PERMITAN CUANTIFICAR EL PORCENTAJE DE LECHE DE CADA ESPECIE*

En concreto, el Mapama ha indicado que dentro del marco de las inspecciones programadas para este año 2018 se incida en el sector lácteo en los controles en quesos de mezcla, de cara a verificar que “las leches empleadas en su elaboración se corresponden con las especies declaradas en la etiqueta”.

El Gobierno ha recordado su compromiso con el correcto funcionamiento de las cadenas de valor, para lo que se está llevando a cabo un programa de controles en puntos de venta sobre productos comercializados a precios anómalamente bajos.

Ha puntualizado que el queso de mezcla se incluirá próximamente en la relación de productos que están sometidos a estos controles y que, además, se está trabajando en proyectos para diseñar técnicas analíticas fiables que permitan cuantificar el porcentaje de leche de cada especie utilizada en la elaboración del queso mezcla.

## **España critica a la UE que aumente sus gastos administrativos a costa de bajar los de la PAC**

El inicio de debate sobre los Presupuestos europeos han dejado claro dos cuestiones. La gran división que existe en el seno de la UE y que la gran mayoría de Estados rechaza la propuesta de recortar fondos para agricultura y cohesión. Lo que ha sorprendido ha sido la postura de España, quien en este primer encuentro, formado por ministros y secretarios de Estado de la UE, ha criticado a la UE que en sus planes incremente las partidas de los gastos administrativos de la propia Unión Europea a costa de rebajar las partidas destinadas a la PAC.

Un posicionamiento que sorprende, en gran medida porque se trata de un argumento más propio de quien no gobierna que de quien tiene responsabilidades de gobierno.

Pero el secretario de Estado para la UE, Jorge Toledo, ha sido muy claro al señalar que ve "sorprendente" que la Comisión haya propuesto un aumento de los gastos administrativos que contrastan con los recortes en los Estados miembros, a la vez que ha reclamado la eliminación completa de los cheques o descuentos que reciben los contribuyentes netos en su aportación a las arcas comunitarias.

En el encuentro, España ha dejado claro que está dispuesta a aumentar su contribución al presupuesto de la UE y que quiere lograr un acuerdo temprano, si es posible antes de las elecciones europeas de mayo de 2019, pero el secretario de Estado para la UE se ha quejado del recorte de las ayudas a la PAC y ha pedido a la Comisión que dé más detalles sobre el reparto de los fondos regionales porque "faltan muchos detalles" sobre la Política de Cohesión.

En este sentido, ha insistido en que España está dispuesta incrementar los recursos "si es necesario y si el resultado es equilibrado", en referencia a la necesidad de apoyar "prioridades nuevas" pero también "las de siempre", que "han mostrado su valor añadido".