

# CAMPO canario

Publicación de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias

 ASAGA Canarias ASAJA

Nº 139 de Enero a Marzo de 2024



## Hablamos con...

“Una plataforma permitirá a los ayuntamientos consultar el suelo ganadero disponible una vez aprobadas las DOSA”, Andrés Díaz, director general de Ganadería.

## Agrorreportaje

Productores de Canarias salen en tromba a protestar por la crisis del sector

## Actualidad

Incentivar el mantenimiento de galerías y aumentar la reutilización: la estrategia para garantizar el riego

# Sumario

## 4 *Agrorreportaje*

Una marea de productores canarios replica el malestar del sector europeo y echan un pulso a la PAC

## 10 *Tomate*

Coagrisan: la empresa tomatera de Gran Canaria que sobrevive a las adversidades en su 63 aniversario

## 12 *Plátano*

Tope a la producción por hectárea de plátano, primera medida para corregir la caída de las rentas del sector

## 14 *Viticultura*

Nancy Melo, la ingeniera agrícola responsable de la DOP Vinos de La Gomera

## 18 *Ganadería*

Finca de Uga: quesos y carnes de Lanzarote de un ganado sin estrés

## 23 *Flores y plantas*

Asocan desarrolla un manual digital de Gestión Integral de Plagas para el sector ornamental

## 26 *Apicultura*

El PE aprueba el etiquetado obligatorio para mieles cuando se prevé la peor cosecha en décadas

## 28 *Hablamos con...*

“Con la aprobación de las DOSA, los ayuntamientos contarán con una plataforma donde consultar el suelo ganadero disponible”, Andrés Díaz Matoso, director general de Ganadería del Gobierno de Canarias.

## 40 *Actualidad*

Asaga Canarias dice ‘No’ a la línea marítima de Tarfaya

## 42 *Actualidad*

Ashotel y Asaga solicitan una fiscalidad verde para el proyecto ‘Comunidades Turísticas Circulares’

## 46 *Actualidad*

Incentivar el mantenimiento de galerías y aumentar la reutilización: la estrategia para garantizar el riego al campo

## 54 *Agroseguros*

Los productores de tropicales se cubren las espaldas y contratan un 7% más de seguros agrarios en 2023

## **Edita:**

**Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias (ASAGA Canarias ASAJA)**

### Consejo Editorial

Presidencia

Secretaría General

### Redacción y contenidos

Maite Díaz

(Departamento de prensa y comunicación ASAGA Canarias ASAJA)

### Diseño y realización

Manuel Alberto Vallejo

### Impresión

Gráficas Tenerife, SA

### Fotografía

Maite Díaz

Uso de recursos gratuitos de Freepik

## **ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES Y GANADEROS DE CANARIAS (ASAGA Canarias ASAJA)**

C/. Ramón y Cajal, 12

38004, Santa Cruz de Tenerife

Teléfonos: 922 23 77 50

Fax: 922 22 99 82

Correo electrónico:

[secretaria@asaga-asaja.com](mailto:secretaria@asaga-asaja.com)

[campocanario@asaga-asaja.com](mailto:campocanario@asaga-asaja.com)

web

<http://asaga-asaja.com>

Facebook

<https://www.facebook.com/asaga.canarias/>

Depósito Legal TF 59-2013

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático o cualquier otra forma de cesión sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.

## El dardo del Ministerio de Agricultura busca desinflar las protestas del sector

**E**l Ministerio de Agricultura ha publicado recientemente una estadística sobre precios agrarios, productos agrícolas y animales, bienes y servicios además de precios de energía y de alimentos del ganado para intentar demostrar que los ingresos percibidos por los productores en 2023, comparados con 2022 y 2021, fueron superiores a sus costes. Buscaban desmontar uno de los principales motivos de la campaña de protestas en la calle: la baja rentabilidad del sector. Que una institución pública, encomendada a la defensa del campo, pretenda intoxicar a la opinión pública con información sesgada para explicar la escalada de la cesta de la compra, victimizando al consumidor y culpabilizando al productor de la inflación, es motivo de preocupación, malestar y crispación.

Enfrentar entre sí a dos de los eslabones de la cadena alimentaria (productor-consumidor) es una vieja táctica política de distracción que con asiduidad se emplea para desviar la atención sobre el verdadero problema que nos afecta. Y es que la Política Agraria Común (PAC), de marcado carácter medioambientalista, negociada con el beneplácito del Gobierno de España, estrangula la actividad agraria con una legislación inestable y sobrada de burocracia que obliga a realizar inversiones

constantes aumentando la carga económica de quienes trabajan la tierra a costa de reducir sus rentas.

Es cierto que 2023 fue un año moderado en gastos de insumos (- 4,6%), pero esa bajada, partiendo de subidas desorbitadas en 2022 del 62% en fertilizantes, 50% en energía y lubricantes, 35% en piensos y 20% en fitosanitarios, por no hablar del Salario Mínimo Interprofesional (SMI) que en los últimos cuatro años se ha disparado un 54%, es insignificante. El bolsillo se ha aliviado algo, pero no se puede traducir en mayores ganancias porque sería una falacia. Los costes de producción continúan siendo elevados comparados con el escenario previo a la pandemia, la guerra entre Rusia y Ucrania y la sequía, principales orígenes de la inflación.

Que el Ministerio de Agricultura utilice esta información para desinflar el malestar y las quejas de agricultores y ganaderos evidencia el desconocimiento de sus propias cifras. En 2020, el censo agrario registraba más de 900.000 agricultores y ganaderos, en 2023, el número se redujo a menos de 750.000. Solo en Canarias, entre 2020 y 2022, desaparecieron 431 hectáreas de cultivos y entre 2022 y 2023, lo hicieron 67 explotaciones ganaderas, más de 1.000 en una década.

Mientras la agricultura y ganadería se desangran, las importaciones ganan terreno. España cerró 2023 con un incremento del 7% en volumen de frutas y hortalizas procedentes del exterior. Canarias replicó el mismo esquema. En enero de 2023 se importaban a las islas 13,8 millones de kilos de hortalizas, un año más tarde, la cifra ascendía a 16,5 millones de kilos.

Si el sector fuera rentable, las explotaciones no cerrarían, las importaciones disminuirían, se rebajaría nuestra dependencia exterior, los jóvenes optarían por incorporarse dejando de huir hacia otras ramas profesionales y tendríamos garantizada nuestra seguridad alimentaria. Para que estas condiciones se hagan realidad, Asaga Canarias demanda al Ministerio de Agricultura actuar a favor del sector en lugar de perseguirlo, convirtiéndolo en punta de lanza de la economía y valor estratégico de nuestro territorio y exigiendo a la UE que se apliquen las mismas condiciones a las producciones de terceros países. Sin ese respaldo, algún día pagaremos muy caro esta dejadez y tal vez aprendamos que con la comida no se juega.



# Una marea de productores canarios replica el malestar del sector europeo y echa un pulso a la PAC

Bajo el lema “el campo se planta”, ASAGA Canarias, COAG Canarias, UPA, AGATE, PALCA y AEGIL movilizaron a miles de agricultores y ganaderos en Tenerife, Gran Canaria, La Palma y Fuerteventura para rechazar un reglamento asfixiante que empuja al abandono del campo y pone en riesgo el futuro de la alimentación local.

Un flujo incesante de agricultores, ganaderos, tractores y ganado fue llegando desde bien temprano al recinto ferial de Tenerife. Era un día señalado, sábado 24 de febrero. Le tocaba el turno a la manifestación del sector agrario de la isla. Se esperaba una respuesta más o menos similar a la ocurrida días antes en Gran Canaria, con 2.000 asistentes y 81 tractores, pero, para sorpresa de todos, los números superaron con creces las expectativas. Cerca de 4.000 manifestantes y un centenar de tractoristas recorrieron varias calles de Santa Cruz hasta llegar al Mercado Nuestra Señora de África, punto de lectura del manifiesto. Un acontecimiento

extraordinario comparable únicamente a la convocatoria de 1987 cuando se vivió una protesta similar para rechazar la Ley de Aguas.

Bajo el lema, “el campo canario se planta”, los representantes de ASAGA Canarias, COAG Canarias, UPA, AGATE, PALCA y AEGIL, entidades organizadoras y convocantes de esta manifestación, sostenían la pancarta de cabecera con el mensaje de “Por unas rentas dignas para el campo canario”. Detrás, una marea de miles de personas con silbatos y portando eslóganes como “Bruselas asfixia la agricultura europea y abre la mano con la de fuera”,

“Agua urgente, el campo se seca”, “No a Tarfaya”, “Burocracia de despacho sin poner un pie en el campo”, “Productores de alimentos, no delincuentes medioambientales”, “Costes inasumibles, precios insuficientes” o “La ganadería canaria se muere”, entre otros, visibilizaban el hartazgo y malestar del sector primario con la entrada en vigor de la “restrictiva, limitante y exigente” Política Agraria Común (PAC).

Durante la jornada, ciudadanos de a pie se sumaron con aplausos y vítores en defensa de la agricultura y la ganadería de las islas. La protesta transcurrió con normalidad a excepción de un pequeño





Cabecera de la manifestación en Tenerife saliendo del recinto ferial de Santa Cruz.

incidente, provocado por un individuo que pretendió romper la armonía de la marcha y obligó a la policía y cuerpos de seguridad a una rápida actuación para no paralizar la movilización.

Las convocatorias de Gran Canaria, Tenerife, La Palma y Fuerteventura son una réplica a las vividas en varias regiones de la Unión Europea, así como en otras comunidades autónomas durante los primeros meses de este año. Una ola de malestar que ha contagiado a todo el sector agrario europeo crítico con las producciones de países terceros, al estar sometidas a menos controles y entrar a competir en

## La manifestación multitudinaria del 24F en Tenerife es comparable a la protagonizada por el sector agrario en 1987 en contra de la Ley de Aguas.

el mercado comunitario con precios más bajos. Esta maniobra les resta rentabilidad en un escenario donde se juntan elevados costes de producción, una excesiva

burocracia administrativa que enreda y obstaculiza su actividad diaria y una acusada sequía que, pese a las lluvias caídas a finales del mes de marzo, pone en jaque la viabilidad de los cultivos.

Con este panorama, no es de extrañar que los productores hayan decidido salir a la calle a protestar para reclamar cambios y mejoras que les permitan vivir de su profesión con dignidad. Así lo transmitieron durante la lectura de los manifiestos en cada isla. En Tenerife, delante de las puertas del mercado Nuestra Señora de África que, en apoyo al sector, extendió dos pancartas reivindicativas,



Ángela Delgado, presidenta de Asaga Canarias Asaja, custodiada por el resto de representantes de las OPAS, fue la encargada de pronunciar un clamoroso y contundente discurso, con demandas y reproches, dirigido a la Unión Europea, al Gobierno de España, al Gobierno de Canarias, así como a los cabildos y ayuntamientos de las islas.

## INTENTOS POLÍTICOS PARA DESMOVILIZAR LA MANIFESTACIÓN EN FUERTEVENTURA

Asaga Canarias Asaja calificó de “lamentable” la intención de algunas formaciones políticas de Fuerteventura de desmovilizar la manifestación del sector agrario de la isla en la capital mayorera que finalmente se celebró el 15 de marzo.

Para Ángela Delgado, presidenta de Asaga Canarias Asaja, presente en la convocatoria, “este tipo de actuaciones no solo demuestra la poca o nula sensibilidad

que tienen determinados políticos con la agricultura, y sobre todo con la ganadería local, la actividad con mayor peso en la isla, de la que salen los mejores quesos de cabra de España y los más reconocidos en el ámbito internacional, sino también la intención de dividir al campo canario para que pierda fuerza en favor de intereses o fines particulares”.

Entre las reivindicaciones del sector agrario está el rechazo a la reactivación de la línea marítima con el puerto de Tarfaya ante el alto riesgo de entrada de plagas y enfermedades ganaderas, así como de productos alimentarios tratados con materias activas prohibidas en Europa y bajo prácticas de bienestar animal inexistentes. Temor respaldado por dos informes del Departamento de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias donde se detallan los múltiples patógenos a los que estaría expuesta la actividad agraria si se pone en marcha esta conexión.

“Bruselas asfixia la agricultura europea y abre la mano con la de fuera” o “Burocracia de despacho sin poner un pie en el campo”, entre los eslóganes más sonoros de la manifestación.

Asaga Canarias Asaja, que reitera su negativa al tráfico rodado desde Marruecos, defiende que toda importación agrícola, ganadera o de cualquier otro tipo de material que provenga de países africanos y, comporte algún riesgo sanitario, debe ser rechazada si no se disponen de los máximos controles y garantías de seguridad para evitar perjuicios a la agricultura, ganadería, medio ambiente y territorio. De lo contrario, “estaremos condenando nuestro futuro alimentario como región que debe disminuir su dependencia externa”.

## ¿Qué demanda el sector agrario en Canarias?

### A la Unión Europea y el Gobierno de España:

- **Reciprocidad:** a la hora de exigir idénticas normas de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente a las importaciones de países terceros.
- **Aumento de las inspecciones** en los puertos y aeropuertos de Canarias a las producciones extracomunitarias.
- **Paralización de la conexión marítima de mercancías entre Fuerteventura y Tarfaya** ante el alto riesgo de entrada de plagas y enfermedades ganaderas, así como de productos alimentarios tratados con materias activas prohibidas en Europa y bajo prácticas de bienestar animal más laxas que las europeas.
- **Aplicación y refuerzo de la Ley de la Cadena Agroalimentaria** para que aporte transparencia y equilibrio al mercado agroalimentario y permita el establecimiento de precios dignos.
- **Cuaderno Digital de Campo** adaptado a las dimensiones y formas de cultivo de las explotaciones canarias, así como a los medios y habilidades ofimáticas de los productores.
- **Derogación del artículo 13.3 bis de la Ley General de Subvenciones que exige el cumplimiento de la Ley de Morosidad** cuya aplicación no tiene en cuenta el funcionamiento de las prácticas comerciales dentro del sector agrario, las exportaciones o las formas de pago de los clientes, dificultando o imposibilitando su cumplimiento para recibir ayudas como la del transporte de mercancías.



## ¿Qué demanda el sector agrario en Canarias?

### Al Gobierno de Canarias, Cabildos y Ayuntamientos:

- **Crisis hídrica: el impulso de infraestructuras hidráulicas y la implantación de más estaciones de aguas regeneradas y desaladas** para asegurar en cantidad y calidad este recurso, dada la situación de sequía del Archipiélago, priorizando la colaboración entre las administraciones públicas para agilizar las actuaciones. Se incluye en este punto, la creación de una mesa de sequía, la reparación de las redes de distribución con pérdidas a nivel municipal e insular, así como la ampliación y mejora de la ayuda estatal destinada al agua de riego.
- **Agilización en la tramitación de ayudas y expedientes** mejorando la digitalización interna de la administración y la eficiencia de los equipos humanos para acelerar la resolución y abono de ayudas, así como la tramitación de proyectos e inversiones.
- **Actualización de las cuantías y los costes de referencia de las ayudas POSEI**, esto es, los índices, cuadros y tarifas de referencia como los BECUS para que se adapten a los costes reales de producción.
- **Incorporación de nuevas líneas en el POSEI ganadero como una ayuda a la cría de razas en peligro de extinción ovino-caprino** promoviendo las razas autóctonas y fomentando los cultivos forrajeros locales.
- **La adopción de medidas urgentes en el sector platanero**, en crisis por la elevada producción de 2023 y los bajos precios, para reformar el diseño de las ayudas, limitar la entrada en el sistema de nuevas plantaciones, topar la producción por hectárea con derecho a ayuda, ampliar el periodo de cálculo de las cantidades de referencia y aumentar el control de la administración regional sobre la fruta retirada, así como sobre la calidad y presentación de la destinada al mercado.
- **Simplificación de la carga burocrática y agilización de los trámites administrativos** para no frenar las inversiones ni el emprendimiento.
- **Reconocimiento del papel del agro en el medio ambiente** a través de la entrada en vigor del Reglamento Regulator de los Usos Ugrarios y Usos complementarios y de las Directrices de Ordenación del Suelo Agrario (DOSA); el establecimiento de una estrategia de gestión de la materia orgánica y de medidas para el fomento del pastoreo con un programa de compensaciones.
- **Refuerzo de la vinculación entre el sector agrario con la restauración y la hostelería** para impulsar la presencia del producto local en estos establecimientos mediante algún tipo de incentivo fiscal.
- **La incorporación de jóvenes** para garantizar el relevo generacional, aumentar la soberanía alimentaria, fijar población en las zonas rurales, asegurar un futuro para el sector agrícola y ganadero de Canarias, de sus paisajes y tradiciones.



Manifestación en Tenerife





La presidenta de Asaga Canarias Asaja, Ángela Delgado, junto a los representantes de las OPAS, durante la lectura del manifiesto.



Manifestación en Fuerteventura

Los productores europeos, hartos de competir con producciones de fuera más baratas y con menos controles, reclaman rentas dignas.



Manifestación en Fuerteventura





Manifestación en La Palma



Manifestación en Gran Canaria



Manifestación en Tenerife



# Coagrisan: la empresa tomatera de Gran Canaria que sobrevive a las adversidades

Representa un reducto de lo que antaño fue el sector en Canarias. Este año celebra su 63 aniversario gracias a una filosofía de trabajo basada en una eficiente gestión, inversiones en modernización y formación de los agricultores, claves de su éxito.

**M**ás de seis décadas han transcurrido desde que se constituyó Coagrisan, la cooperativa insignia del sector tomatero de exportación en la Aldea de San Nicolás (Gran Canaria). La celebración en 2024 de su 63 aniversario es un canto a la perpetuidad de una empresa agrícola con fundamento, como dice el saber popular al referirse a las personas formales y serias, que llevado a términos empresariales se traduciría en una eficiente y rigurosa gestión y en una capacidad de adaptación a los tiempos y a las normativas europeas con la incorporación de tecnología punta. De los principios de su fundación queda, como apunta su director general, Marcelo Rodríguez, el “espíritu social de la época” principal motor para ayudar a los pequeños agricultores de este municipio que “representan el 90% de nuestros asociados” y suman 110 hectáreas de cultivo.

La tecnificación, digitalización y formación continua, tanto en los procesos productivos (uso de invernaderos tipo holandeses, cultivo hidropónico, placas solares para ahorrar energía) como en el uso de aplicaciones móviles para facilitar a los productores la gestión por remoto de sus explotaciones, ha supuesto una revolución en la manera de cultivar y un arma de defensa frente a la desaparición de explotaciones de esta hortaliza. Rodríguez asegura que “cualquier innovación disponible en el mercado estará en Coagrisan a disposición de los agricultores. Hoy en día un agricultor puede controlar el riego o las labores del cultivo desde su teléfono sin tener que estar presente en la finca y esto representa un avance para el sector”.

La Aldea de San Nicolás es el único reducto de la actividad tomatera exportadora de Canarias, con una trayectoria de cerca de 140 años de historia, cuyo esplendor comenzó a disiparse entrando el siglo XXI con una pérdida de superficie que alcanza más del 60%. Una concatenación de circunstancias (competencia de las im-



portaciones, altos costes de producción, afecciones de plagas y enfermedades, devolución de las ayudas al transporte de mercancías o el Brexit) han ido desmembrando poco a poco a este sector hasta dejarlo reducido a lo que es hoy tras el cierre de todas las empresas de Tenerife y Fuerteventura.

Pese a la práctica desaparición del cultivo, Coagrisan ha sabido sortear los peores momentos y mantener su actividad intacta con una producción que en 2023 llegó a los 16 millones de kilos y en 2024 prevé alcanzar los 20 millones tras poner en producción varias parcelas. “La campaña empezó bien, pero en enero los precios aflojaron porque Marruecos introdujo más fruta en el mercado comunitario debido a problemas en los envíos hacia Argelia y Mauritania y porque las producciones peninsulares también se incrementaron”, señala Rodríguez.

Marruecos sigue estando en el punto de mira del sector agrario. Su abundante y variada oferta hortofrutícola lo ha convertido en el principal proveedor de la UE pese a saltarse los contingentes establecidos por convenio y detectarse alertas sanitarias por uso de fitosanitarios prohibidos en la agricultura comunitaria. Rodríguez cree que “los productores marroquíes intentan cumplir con las normativas de seguridad alimentaria porque

**La campaña 2023-2024 se prevé buena y esperan llegar a los 20 millones de kilos, cuatro más que en la anterior.**

tampoco les interesa que les paralicen las mercancías, pero nos hacen polvo en cuestiones laborales porque su mano de obra es muy barata comparada con la nuestra. En España un trabajador cobra 9 euros la hora, lo mismo que se puede cobrar en Marruecos por una jornada de trabajo y con eso no podemos competir”.

En esta campaña, el hongo Mildiu no ha hecho acto de presencia como ocurrió en 2021 cuando arruinó el 30% del cultivo. Sí han padecido ataques de mosca blanca y araña microscópica por las altas temperaturas, pero sin daños significativos. La queja principal es la falta de agua de riego. Tras dos años sin llover en condiciones y con las presas prácticamente vacías con apenas un 6% de volumen de llenado según el registro del mes de enero del Consejo Insular de Aguas de Gran Canaria, la alternativa es recurrir al agua desalada, pero la desaladora del municipio, según Rodríguez, funciona al 70% al tener uno de los módulos parados. Para el total funcionamiento, el Consejo pide el compromiso del sector de hacer uso de esta agua y en eso estamos”.

El tomate de Coagrisan se exporta mayoritariamente a Holanda. De ahí, se distribuye a Dinamarca, Noruega y Suecia. El resto se queda para mercado interior. Durante la protesta de los agricultores europeos por las exigencias de la Política Agraria Común en la aplicación de las políticas medioambientales y la competencia de terceros países, las mercancías españolas, entre ellas las canarias, sufrieron algunos altercados a su paso por Francia. El sector agrario galo se empecinó en afirmar que los productos agrícolas españoles competían con mejores condiciones que sus homólogos obviando que la PAC es el paraguas que da cobijo a toda la agricultura europea sin distinción.

**“Marruecos nos hace polvo en competencias laborales porque su mano de obra es más barata que la nuestra”, Marcelo Rodríguez, director general de Coagrisan.**

El director de esta entidad tomatera sostiene que las compensaciones para los productores de tomate de invierno “son insuficientes, tardan demasiado en cobrarse y no animan a aumentar la superficie”. Valora la predisposición de las administraciones canarias “al intentar ayudar y escuchar nuestras reivindicaciones”, pero demanda un aumento de los fondos y celeridad en los pagos para no frenar las inversiones. “Si nos quejamos es porque somos proveedores de alimentos. Si no producimos nosotros, ¿quiénes nos alimentará en el futuro?”, se pregunta.

Con adversidades y todo, Rodríguez se muestra optimista en el propósito de Coagrisan de “no perder ni un surco de cultivo” y asegura que “de momento el tomate en la Aldea sigue siendo un negocio enfocado a obtener un producto de calidad”. Entre las cuestiones a resolver está la Ley de Cadena Alimentaria. En su opinión “la aplicación de esta norma debería hacerse de arriba hacia abajo, es decir, desde la distribución hacia el productor y no al revés, como se está haciendo ahora para dar con el eslabón que más se está beneficiando de la venta de las producciones y corregir esta desviación”. En su alegato final, se despide con un mensaje sobre la importancia de que el sector permanezca unido para defender “nuestros intereses y evitar que las administraciones y la sociedad se olviden de nosotros”.



# Tope a la producción por hectárea de plátano, primera medida para corregir la caída de las rentas del sector

**El Gobierno de Canarias y Asprocan fijan en 65.000 kilos el rendimiento máximo con derecho a ayuda. La OPP Coplaca, a favor de este límite, lo considera necesario para frenar la incorporación de nuevos productores y mantener a raya la sobreproducción.**

La producción de plátano en Canarias no puede crecer a mansalva. El motivo es comprensible: a mayor volumen producido, mayor caída de los precios en origen, mayor prorrateo de las ayudas europeas y, en consecuencia, menor rentabilidad para los productores. Este cóctel en cadena desencadenó en 2023, cuando se alcanzaron cerca de 480.000 toneladas de fruta (un volumen excepcional en la historia del cultivo), un turbulento escenario para el sector que alertó sobre la insostenibilidad de la actividad bajo estas condiciones, además de volver a señalar con el dedo problemas que se arrastran desde el pasado y requieren atención y solución a corto o medio plazo. Para enmendar parte de la caída de cara a esta y a futuras campañas, el Gobierno de Canarias y Asprocan acordaron este año establecer una serie de medidas destinadas a ajustar las cantidades a la demanda del mercado peninsular y local. La primera y más importante: fijar un rendimiento máximo de 65.000 kilos por hectárea con derecho a compensación.

“Con esta limitación, lo que se pretende, además de proteger a las explotaciones más pequeñas, con menores super-

ficies y rendimientos, y respaldar la rentabilidad de las más grandes, es frenar la incorporación de nuevos agricultores evitando así la ruina a futuro de un sector cuya producción máxima está limitada a 420 millones de kilos para poder recibir una ayuda anual del POSEI de 141 millones de euros”, sostiene, Víctor Martín, presidente de la OPP Coplaca (Tenerife), a favor de la medida. Esta organización de productores, la mayor de las cinco que operan en Canarias, aglutina a un total de 3.000 productores con una superficie superior a las 2.800 hectáreas de plátano.

Las otras dos medidas aprobadas incluyen la modificación del cálculo de las cantidades de referencia (que además tendrá en cuenta a los jóvenes agricultores incorporados al sector en los últimos años para evitar que les pueda perjudicar), así como la reserva del histórico durante ocho años para aquellos productores que apuesten por la diversificación hacia otros cultivos y les permita retornar al plátano sin perder el derecho a ayuda en el caso de que el cambio no les resulte rentable.



En los últimos años, el sector platane-ro, al igual que otros cultivos, ha estado influenciado por múltiples factores que han mermado de manera significativa el margen de beneficios de los productos con el añadido de ser un producto de exportación. La climatología adversa con escasez de precipitaciones y elevadas temperaturas en 2023 trajeron consigo una sobreproducción de fruta que el mercado peninsular, principal destino del Plátano de Canarias, fue incapaz de absorber al competir con la banana de países terceros más barata en el punto de venta. La falta de agua, a su vez, dificultó las labores de riego provocando situaciones de alarma, sobre todo en el periodo estival, obligando al Cabildo de Tenerife a realizar actuaciones urgentes como la instalación de desaladoras portátiles en la Isla Baja para poder suministrar los caudales necesarios para el sostenimiento del cultivo en el norte de la isla. La situación de sequía, ahora agravada, de ahí el establecimiento de la Declaración de Emergencia Hídrica, empuja a seguir prosperando en la eficiencia del riego para reducir aportes a la planta. Pero no ha sido todo, también afectó la incesante subida del Salario Mínimo Interprofesional (SMI) que ha encarecido el coste empresarial de la mano de obra.

Martín explica que, para una explotación pequeña de entre 1,5 o 2 hectáreas de superficie y una producción que ronde los 90.000-120.000 kilos, se requiere entre una y dos personas para su gestión, además de mano de obra externa durante el periodo de recogida de la fruta. Calcula que, para 100 piñas, se necesita un cargador y un cortador, mientras que, para 200 piñas, se requiere de dos cargadores y un cortador. Esta ecuación aumenta de manera proporcional al número de piñas a cortar y en función del tamaño de la finca.

Pese a las adversidades, Martín se muestra positivo de cara al futuro de la actividad platanera y confía en que las medidas adoptadas sirvan para aplacar parte de los ánimos de los productores, aunque reconoce que el sector no está exento de otros problemas relacionados con la producción y comercialización que requieren atención y solución. Aboga por “un cambio de mentalidad mejorando la producción del plátano y reforzando su calidad para adecuarla a las exigencias del mercado”. Subraya la importancia de que la fruta llegue en verde a los empaquetados para evitar un rápido deterioro y se pueda comercializar. De lo contrario, no es válida.

“Con esta limitación, además de proteger a las explotaciones más pequeñas, se respalda la rentabilidad de las más grandes”,

Víctor Martín, presidente de la OPP Coplaca.

### LA UNIDAD, LA INSIGNIA DEL SECTOR PLATANERO

Frente a las voces más críticas dentro del sector platanero, Martín considera fundamental seguir “manteniendo la unidad intacta porque es el arma que nos ha permitido hasta ahora defender nuestros intereses ante cualquier administración regional, nacional y europea, además de ser un ejemplo a seguir para otros sectores agrarios dentro y fuera de Canarias. Si rompemos esa unidad, no tendremos fuerza ni capacidad de negociación para que el Plátano de Canarias mantenga su estatus en el mercado peninsular”. Una unidad que pasa por la reducción del número de empaquetados y marcas, así como el apoyo económico del fondo de comercialización de Asprocan a cualquier OPP que abra mercado fuera de España.

## BIOCONTROL *COSMOPOLITES SORDIDUS* PICUDO DE LA PLATANERA

ECONEX COSMOPOLITES SORDIDUS 90 DÍAS, difusor de feromona de agregación para la atracción de ambos sexos de la especie *Cosmopolites sordidus*, junto a la trampa EOSTRAP® COSMOPOLITES CAPTURA EN SECO



**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO CANARIAS: GRUPO DRAGO**  
 FITOSANITARIOS DRAGO, S.L. · MÓVIL: 638 881 769 · E-mail: drago@fitodrago.net  
 GRUPO DRAGO AGROQUIMICAS DRAGO, S.L. · MÓVIL: 609 204 991 · E-mail: agrodrago@agdrago.es



www.cosmopolitessordidus.com



900 502 401 · www.e-econex.com · PRODUCTOS FABRICADOS EN ESPAÑA



# Nancy Melo, la ingeniera agrícola responsable de la DOP Vinos de La Gomera

**El encargo de elaborar el reglamento de protección para esta demarcación vitivinícola le abrió la puerta a la dirección técnica y gerencia del Consejo Regulador. Tras dos décadas, ahora como presidenta, el sector manifiesta un cambio significativo. Su labor ha merecido el premio BPW Canarias y es la primera gomera en conseguirlo.**

**N**ancy Melo, presidenta, gerente, técnico del Consejo Regulador de la DOP Vinos de La Gomera y secretaria de AIDER La Gomera, saltó a los medios el pasado mes de enero tras convertirse en la primera gomera galardonada con el premio BPW Canarias, dentro de la categoría Sector Primario, convocatoria anual que distingue el éxito femenino en diferentes ámbitos profesionales. Orgullosa de haber recibido tal distinción y de ser pionera en llevar este galardón para su “maravillosa isla”, traslada a las mujeres rurales un mensaje positivo sobre la manera de enfocar el trabajo en el campo: “Con pasión, esfuerzo y tesón es posible prosperar en esta profesión y aspirar a un reconocimiento”.

Incorporada a la dirección técnica y gerencia del Consejo Regulador desde su creación en el año 2003, a través de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de La Gomera, Gomervin, la tarea inicial de Melo, formada en la rama de Ingeniería Técnica Agrícola por la Universidad de La Laguna, se centró en elaborar el reglamento de la Denominación de Origen Protegida así como el censo de viticultores y bodegueros locales, documentos obligatorios para la aprobación definitiva de este sello de distinción.



Previo a la constitución del Consejo Regulador, las tres únicas bodegas existentes en la isla comercializaban bajo la mención 'Vinos de la Tierra' sin ningún tipo de protección sobre sus embotellados. Tras más de dos décadas al frente de esta entidad, Melo reconoce que la tecnificación y el acceso a los registros oficiales han propiciado el avance del sector. El número de bodegas se ha sextuplicado, ya son 20 las inscritas bajo la DOP, mientras la calidad de los vinos cosecha aplausos en el mercado, de ahí las nueve medallas obtenidas en certámenes regionales, nacionales e internacionales solo en los dos últimos años.

El interés del sector vitivinícola por desentrañar los orígenes de la variedad Forastera Blanca Gomera, predominante en la isla, única en el mundo y una de las de mayor potencial enológico junto a los malvasías, impulsó al Consejo Regulador a llevar a cabo dos estudios: uno genético y otro histórico sobre la vitivinicultura. El primero analizaba la caracterización genética de la planta para lo cual se recogieron muestras de vid procedentes de 60 fincas con más de 60 años de antigüedad. El análisis, a falta de que concluya el informe de germoplasma, revela, por un lado, que la Forastera Blanca es el resultado de un cruce entre dos variedades preexistentes como la verdello y la Listán Blanco. Por otro, el descubrimiento de otras cinco nuevas variedades desconocidas hasta ahora. ¿Cuál es el siguiente paso? Melo cree que el camino a seguir debe enfocarse al saneamiento de estas variedades para su reproducción y al estudio de su potencial enológico, un arduo proceso que puede tardar años. Por su parte, el estudio histórico profundiza en la historia vitícola de La Gomera a falta de aunar y revisar varios documentos relevantes de los siglos XVII y XVIII. Concluir esta investigación dependerá del acceso a alguna línea de subvención.

## El Consejo Regulador está implicado en un estudio genético e histórico sobre la variedad Forastera Gomera, única en el mundo.

Melo, reconocida catadora además de propietaria de un viñedo donde también cultiva la Forastera Blanca. De esta variedad salen dos categorías de vinos: los jóvenes, que pueden pasar por barrica, y los naturalmente dulces. Los primeros se caracterizan por ser limpios y brillantes en su fase visual, con tonalidades que van desde el acerado al amarillo pajizo. En la fase olfativa, son frescos, de intensidad media alta, con aromas a manzana verde, notas herbáceas y tropicales, mientras que en boca resultan frescos, complejos y equilibrados. Los jóvenes, pasados por barrica, se diferencian en nariz por presentar notas a vainilla y mantequilla. Por su parte, los naturalmente dulces, des-

## Melo echa en falta la presencia de los vinos gomeros en ferias como Fitur y Madrid Fusión para impulsar la presencia de este producto en la restauración.

tacan por una tonalidad amarillo dorado ambarino, en nariz son de intensidad media alta con aromas a frutas pasas, cítricos y miel, y en boca, untuosos con cuerpo, frescos y sabrosos.

### MENOR PRODUCCIÓN, DEBILITAMIENTO Y MAYOR EXPOSICIÓN A VIROSIS

De forma generalizada, en La Gomera se notan los efectos de la ausencia de lluvias y las altas temperaturas que lleva padeciendo Canarias desde la primavera de 2023 con un otoño-invierno prácticamente inexistente. En este escenario, las plantas tienden a debilitarse y son más propensas a sufrir plagas y enfermedades además de reducirse la producción. "Las olas de calor y la calima influyen en la maduración de la uva y, a corto o medio plazo, si el tiempo sigue así, propiciará vinos con mayor grado de alcohol, menor acidez y aroma", pronostica con preocupación esta experta.

Sobre la presencia del vino de La Gomera en la restauración y la hostelería de la isla, la gerente y técnico del Consejo Regulador señala que "es todavía escasa. Cuesta acceder a estos establecimientos más interesados en rentabilizar el producto. Los vinos locales no son baratos porque cuesta producirlos debido a los altos costes de los insumos. Lo positivo es que, al haber poca producción, los bodegueros venden todo". En este sentido, la presidenta de esta entidad vitivinícola echa en falta la presencia de los vinos gomeros en ferias de turismo como Fitur y de gastronomía como Madrid Fusión, eventos que, entiende, "deberían servir para generar sinergias entre el sector primario y el turismo e impulsar la presencia de este producto en la restauración".

Con todo, la rentabilidad no es el fuerte del sector vitivinícola, parte del origen



del escaso interés que muestran los jóvenes por la viticultura. Melo explica que la carencia de mano de obra y relevo generacional “se nota bastante” en La Gomera, aunque es extensible a otros sectores económicos como el de servicios y la construcción. “Cuando los planes de empleo de las administraciones públicas son tan jugosos, consumen la mayor parte de la mano de obra disponible y emprender o trabajar por cuenta ajena en la actividad agrícola se convierte en la última opción”.


La presidenta del Consejo Regulador comparte su actividad profesional con el cargo de secretaria de la Asociación Insular de Desarrollo Rural de La Gomera (AIDER La Gomera). Consciente de que la situación de los Grupos de Acción Rural ha decaído en los últimos años por la excesiva burocracia y el retraso en convocar

y conceder la ayudas a los promotores en las zonas rurales, confía en que este año se publiquen las convocatorias para la recuperación económica de estos espacios y el asentamiento poblacional. De la disponibilidad de estos fondos dependerán proyectos que promuevan la implantación de estaciones agrometeorológicas distribuidas por las zonas de viñedos, así como la geolocalización de los lagares antiguos, patrimonio que se pretende recuperar como oferta turística visitable.

El sector agrario arranca este año con movilizaciones por todo el país siguiendo el malestar de otros países comunitarios en contra de la burocracia de la PAC y el pacto verde. Entre otros aspectos, se demanda flexibilizar las políticas medioambientales, Melo explica que “la protección del medio ambiente es positiva, pero desprenderse de productos fitosanitarios

sin disponer de alternativas eficaces para el control de plagas y enfermedades es un riesgo que disminuye la producción de nuestros viñedos”.

Con miras al futuro, el Consejo Regulador de Vinos de La Gomera está trabajando en un proyecto de recuperación del viñedo a través de una ayuda que permita volver a cultivar parcelas con el compromiso de mantenerlas en activo durante diez o veinte años. Las bodegas con mayores volúmenes de producción con viñedo propio de la isla son las que más posibilidades tienen de ampliar o crecer en superficie. En este proyecto también se contempla la posibilidad de incentivar este cultivo como herramienta de mantenimiento del paisaje abancalado característico de la isla, así como recurso a modo de cortafuegos para proteger de los incendios al Parque Nacional de Garajonay.



La implantación de estaciones agrometeorológicas, la recuperación del viñedo y la geolocalización de lagares antiguos de la isla, proyectos de futuro.

Terrazas de viñedo en La Gomera. Fotografía de Tarek Ode.





**Nadie dijo que  
fuera fácil poner  
sobre la mesa  
lo mejor de  
nuestra tierra**

**Para hacerlo  
fácil ya estamos  
nosotros**





# Finca de Uga: quesos y carnes de Lanzarote de un ganado sin estrés

Esta modélica explotación agroganadera prima el bienestar de sus 1.200 animales con amplias zonas de esparcimiento, piscinas, música ambiental y un riguroso plan de salud y alimentación. Sus productos, que incluyen una gama hortofrutícola, presumen de calidad. Suyo es el premio al mejor queso de Canarias en 2023.

Establos con vacas de la raza Jersey aclamada por su alta productividad y calidad de la leche.

Si el ganado hablara, elegiría Finca de Uga (Lanzarote) para vivir. Fundada en 2006, en el mismo pueblo que le da nombre, sobre una superficie de 70.000 metros cuadrados, esta explotación agroganadera ha convertido sus instalaciones en un auténtico parque de recreo para sus 1.200 cabezas de ganado (vacas, cabras, cerdos y ovejas con la apuesta por razas autóctonas) que disfrutan de un entorno privilegiado, con una cuidada estética, corrales amplios, zonas de esparcimiento y sombra, bebederos automatizados, piscinas y música ambiental, donde reciben los mejores cuidados y atenciones en sa-

lud, alimentación e higiene logrando así tener todas sus necesidades cubiertas. Especializados en producción quesera, se llevaron el premio al Mejor Queso de Canarias en 2023, la marca hace sus pinitos en producción cárnica selecta y hortofruticultura con una variada oferta de hortalizas, frutales y plantas aromáticas.

Arminda García, veterinaria de Finca de Uga, explica que “en ambientes relajados, limpios y de confort, donde los animales en producción se sientan seguros y tranquilos, se les aporte los nutrientes necesarios y su salud esté garantizada,

los productos obtenidos como la leche, los quesos y las carnes presentan una calidad superior, de ahí que en Finca de Uga nos apliquemos en apostar por esta filosofía de trabajo”. Un hecho evidente al observar el ganado en estado de reposo, señal de su buen estado de bienestar.

La positiva interacción entre el personal de Finca de Uga y el ganado también forma parte del éxito de este proyecto. La plantilla de 35 empleados, incluidos dos veterinarios, proviene de familias con arraigo al campo. “Disfrutan trabajando con animales porque han interiorizado la





agricultura y la ganadería desde pequeños, un aspecto vital para el bienestar del ganado”, sostiene esta experta, quien reconoce que “contratar mano de obra nueva para realizar estos trabajos no es nada fácil”. La falta de relevo generacional o el desinterés de los jóvenes por el sector agrario es un hándicap, dada la abundante y variada oferta laboral turística disponible en Canarias y, sobre todo, en una isla como Lanzarote.

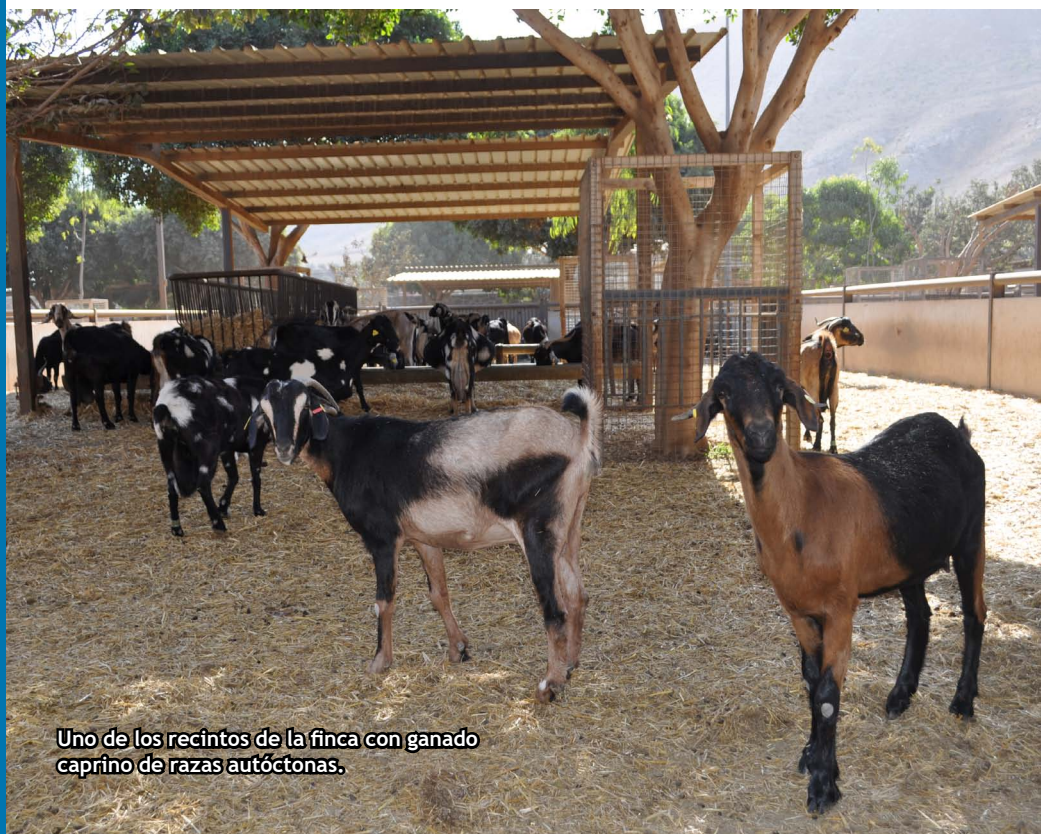
Desde su incorporación en 2011, Armin-da ha visto crecer la explotación en número de animales y volumen de producción gracias a una potente inversión de la propiedad y a una mayor profesionalización de la actividad, en cuanto a informatización de datos y especialización de los trabajos, sin abusar de la tecnificación para no perder el carácter artesanal de las producciones. Las mejoras aplicadas han facilitado la gestión de la empresa y han permitido agilizar la toma de decisiones con respecto al ganado, la quesería y los cultivos.

## DON NICOLÁS, MEJOR QUESO EN AGROCANARIAS 2023

Elaborado con leche pasteurizada, Don Nicolás, un queso añejo de vaca logró alzarse con el primer premio en el Concurso Oficial de Agrocanarias en 2023. Un sobresaliente entre las 165 producciones de 56 queserías de las islas participantes en el certamen. ¿Qué lo hizo merecedor de tal distinción? Quien haya tenido oportunidad de degustarlo, lo sabrá y, quien no, debería adquirir una porción para probarlo. Sorprende saborear una versión del tipo parmesano-gruyere, singular y atípico, con personalidad propia, bajo el sello *made in* Lanzarote. Muestra un equilibrio perfecto entre su aroma acaramelado y una textura untuosa y crocante resultado de la presencia de cristales de tirosina, señal de una correcta maduración. En definitiva, un auténtico manjar para los amantes del queso.

En su elaboración destacan varios aspectos: la leche, con altos valores de proteí-

“En ambientes relajados y limpios, donde los animales se sientan seguros, estén saludables y bien alimentados, las producciones son de calidad superior”,  
Armin-da García, veterinaria de Finca de Uga.



Uno de los recintos de la finca con ganado caprino de razas autóctonas.



na y grasa, procede de vacas Jersey de la propia explotación, raza aclamada por su alta productividad y calidad; el corte de la cuajada se realiza en granos finísimos; la cocción se lleva a altas temperaturas (entre 52-55°C), paso previo para obtener una pasta cocida elástica, aparte de una maduración en cámara y sobre madera durante 18 meses. Semanalmente, cada pieza, con un peso aproximado a los 9 kilos, se voltea y se unta en aceite de oliva.

Al principio, empezaron produciendo uno o dos quesos de Don Nicolás al mes, a modo de prueba. Tras ganar el premio y con la campaña promocional del Gobierno de Canarias a través de los medios de comunicación y las redes sociales, ya van por cuatro unidades semanales. “Es de agradecer la implicación de la Consejería de Agricultura con el producto local en este certamen para poner en valor el trabajo que hay detrás y animar al consumo”, apunta García. ¿Su destino? tiendas especializadas en Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife además de algunos establecimientos hoteleros.

Finca de Uga es de esas explotaciones agroganaderas que abren senderos explorando líneas innovadoras en la elaboración de quesos. “¿Por qué no podemos producir un queso tipo francés en Lanzarote, sin perder nuestra idiosincrasia, si contamos con las razas adecuadas, conocemos la metodología porque nos hemos formado en regiones de tradición quesera y toda la producción es de origen canario?”, se pregunta esta veterinaria defensora de la diversidad para atraer a los visitantes de Canarias.

Don Nicolás forma parte de un conjunto de 16 referencias de quesos que elabora la quesería Finca de Uga con una producción diaria de 750 litros de leche. Su variada selección incluye piezas elabo-



Don Nicolás es un queso añejo de vaca Jersey de la propia explotación, aroma acaramelado, textura untuosa y crocante.



Faena diaria en la quesería de Finca de Uga.



Finca de Uga ha crecido en número de animales y volumen de producción gracias a una mayor profesionalización y especialización de los trabajos.



Área de recreo del cochino canario y el cerdo ibérico con piscinas, bebederos y zona de esparcimiento.

radas a base de leche de cabra, oveja y vaca tipo fresco, tierno, semicurado con coberturas de gofio y pimentón, sin olvidar a los curados, añejos, de coagulación vegetal o semiblando untado en hierbas provenzales.

Otra línea de producción y comercialización en la que trabajan es la cárnica. Su estrella es el cochinitillo, obtenido del cruce, único en el mundo, entre el cochino negro canario y las cerdas ibéricas. De esta forma, consiguen “la infiltración de grasa en la carne propia de un cerdo ibérico con el sabor especial que posee el canario”. Realizan también pequeñas incursiones con la carne de buey de gran prestigio gastronómico.

En agricultura, la superficie y producción de hortalizas, frutales y aromáticas que cultivan van en aumento, aunque de momento solo destinadas al abastecimiento de los hoteles de la propiedad en la isla. En 2023 recogieron 9.000 kilos de papayas, 7.500 kilos de naranjas y 5.000 kilos de mangos, pero sus parcelas han incorporado aguacates, olivos, caquis y pitaya. Todo abonado con compost resultante de la gestión de los desechos agrícolas y ganaderos de la propia instalación en su objetivo de ser lo más sostenibles posible.

#### CUANDO LA NORMATIVA INDUSTRIAL SE APLICA A PEQUEÑAS EXPLOTACIONES

Para García, que ha finalizado un Máster en Salud Pública Veterinaria, “toda normativa relacionada con la sanidad animal es consecuencia de una mala praxis por desconocimiento o por una gestión deficiente. La normativa está bien hasta cierto punto. El problema surge cuando el ámbito de aplicación pasa de explotaciones de carácter industrial a una escala menor sin tener en cuenta el coste económico, trabajo y tiempo que conlleva para un pequeño ganadero”.

Trámites tan habituales como dar de alta o baja cuando nace o muere un ternero, recurrir al seguro de recogida o destrucción, notificar cada procedimiento al Gobierno de Canarias, disponer del distintivo de control identificativo o contar con el parte de vacunaciones, entre otros protocolos, se convierten en una loza para los productores no industriales que les resta operatividad y acaba desincentivando su continuidad en la actividad. La excesiva burocracia es una de las quejas del sector agrario en las protestas que han protagonizado a lo largo del mes de febrero en toda España. En este sentido, ▶



Hembra de cochino negro amamantando a sus crías en un entorno cuidado y pulcro.



Arminda cree necesario “flexibilizar las normas”, aunque entiende que “encontrar un equilibrio tampoco es fácil”.

Explica que para una explotación como Finca de Uga con 1.200 animales, la carga documental y administrativa es bastante grande. “El día a día no es fácil y hay que priorizar los trabajos. Tenemos la obligación de comunicar el registro y movimiento de los animales y disponer de la hoja de tratamientos con la receta veterinaria respetando los tiempos de espera. En la actualidad, el control sobre los antibióticos y hormonas es muy riguroso y nada tiene que ver con el pasado. El ganadero no puede poner un medicamento sin receta veterinaria y se recibe la dosis específica para cada animal, todas las recetas son electrónicas y van directamente al Ministerio, además de que se recogen muestras aleatorias y obligatorias cada quince días para controlar los residuos y la calidad de la leche”.

## LA CONEXIÓN CON TARFAYA, UN “RIESGO” PARA EL GANADO

Consciente de que no se puede prohibir la libre circulación de personas y mercancías, Arminda cree que la futura conexión marítima entre Puerto de Rosario (Fuerteventura) y Tarfaya (Marruecos) “puede suponer un riesgo sanitario para la ganadería de las islas, dado que en África hay enfermedades, fauna silvestre e insectos transmisores de patologías como la rabia, inexistentes en Canarias, sobre las que es necesario ejercer un control exhaustivo y prevenir para evitar que entren a las islas y pongan en peligro a nuestras razas autóctonas y arruinen a quienes trabajamos y dependemos del sector ganadero”.

La doble vara de medir que aplica la Unión Europea con las producciones de

fuera, sometidas a menos controles y con escasas garantías de seguridad y calidad alimentaria, genera una competencia desleal a todos los niveles con los ganaderos locales y es precisamente lo que se critica desde el sector comunitario.

## EL AGRARIO, UN SECTOR INFRAVALORADO

La ingeniería agrónoma es de las formaciones con mayores salidas profesionales, 100% de empleabilidad, pero continúa a la cola en demanda. Para Arminda, “la agricultura o la ganadería no cuentan con el reconocimiento social que se merece, ni siquiera a veces dentro del propio sector, a pesar del papel fundamental que juega en la producción de alimentos, y esta visión es necesaria cambiarla”. Percibe, no obstante, ciertos cambios en las nuevas generaciones que se incorporan profesionalmente a esta actividad al tener una visión más empresarial.

Para su continuidad, la veterinaria de Finca de Uga reivindica la disponibilidad de suelo para la implantación de explotaciones ganaderas en las islas, evitar así la concentración de la producción entre las macroexplotaciones existentes en la Península o en otras regiones, disponer de autoabastecimiento y poder disminuir

## La ampliación de la quesería, la instalación de una sala de despiece y la construcción de una almazara, entre los proyectos de futuro de Finca de Uga.

la dependencia de Canarias del exterior. Tiene claro que la profesión de ganadero es imprescindible, pero requiere relevo generacional y aquellos que opten por entrar tienen que “poder vivir dignamente y estar bien valorados porque si fallamos, nadie come”.

Con la mirada puesta en el futuro, Finca de Uga planea varios proyectos que redundarán directamente en su crecimiento. A destacar la ampliación de la quesería, la instalación de una sala de despiece, la construcción de una almazara, los cambios en el diseño y etiquetado de sus productos, el impulso de las redes sociales y la reactivación de las visitas para que el público conozca in situ un modelo de explotación agroganadera con un enfoque humanista del ganado, donde su calidad de vida es lo primero, y los productos obtenidos adquieran la categoría de gourmet.



Parcelas con hortalizas y aromáticas.



# ASOCAN desarrolla un manual digital de Gestión Integral de Plagas para el sector ornamental

La herramienta, de uso fácil y práctico, permitirá consultar la disponibilidad de productos químicos y biológicos para el control de virus, hongos, bacterias y nematodos que atacan a los cultivos de flores y plantas en Canarias.

**E**l cambio de sentido trazado por la Unión Europea para convertir la agricultura en una actividad cada vez más digitalizada y concienciada con la protección del medio ambiente empuja al desarrollo de nuevas herramientas para facilitar la gestión de sanidad vegetal de una explotación. Bajo este paradigma, la Asociación de Cosecheros de Flores y Plantas de Canarias (ASOCAN), con el apoyo del Cabildo Insular de Tenerife y la colaboración de la plataforma canaria KAAMPO, especializada en servicios tecnológicos agrarios, están trabajando en el desarrollo de un manual digital de Gestión Integral de Plagas, destinado al sector ornamental. Este asistente permitirá poner a disposición de los productores toda la información actualizada sobre los productos fitosanitarios autorizados y, en especial, los biológicos disponibles para combatir los principales hongos, bacterias, nema-

todos y virus que atacan a los cultivos de flores y plantas en las islas.

Para Antonio López, gerente de ASOCAN, “aunque nos encontramos en un momento de lucha contra la excesiva burocracia y regulación de la actividad agrí-

**“La Unión Europea nos empuja hacia prácticas respetuosas con el medio ambiente y esto obliga a conocer nuevas herramientas biológicas de control de plagas y enfermedades”, Antonio López, gerente de ASOCAN.**

cola, este manual está pensado para ayudar al productor a tener a mano una base de datos lo más completa posible sobre los nuevos productos de control biológico que existen en el mercado. De esta manera, facilitamos al sector el cumplimiento de las obligaciones que la Unión Europea nos está imponiendo desde hace tiempo vinculadas hacia prácticas respetuosas con el medio ambiente”.

El manual, de uso fácil y práctico, estará integrado en el Cuaderno Digital de Campo (CUE) que ASOCAN ha ofrecido a sus asociados, aunque también se podrá consultar a través de una aplicación para teléfonos móviles. Javier Moreno, ingeniero agrónomo de KAAMPO, señala que los fitosanitarios autorizados están vinculados a la base de datos del Ministerio de Agricultura (MAPAMA) con información detallada sobre cada producto. Sin em-



bargo, “existe un gran desconocimiento en el manejo de la lucha biológica. Se sabe que aporta muchos beneficios y reduce el uso de químicos, pero no existen datos concretos sobre cómo aplicar los productos ni sus especificaciones”. Este vacío se pretende cubrir con esta herramienta digital que dependerá del departamento técnico de ASOCAN y posibilitará la combinación de ambas opciones (química y biológica).

Moreno explica que el uso de productos biológicos en agricultura requiere igual que los fitosanitarios de un manejo correcto porque “no todo vale”. Explica que “mientras el buen uso de sustancias químicas va más enfocado a la seguridad alimentaria y a su eficacia para combatir las plagas y enfermedades, en el caso de las materias biológicas es muy importante la usabilidad porque se trata de microorganismos y enemigos naturales con recomendaciones muy específicas sobre su manejo, no solo para la reducción y optimización de la incidencia de la plaga o la aplicación de insumos, sino incluso a posteriori teniendo en cuenta la repercusión sobre el ecosistema”.

Con este manual, cuando un agricultor tenga una incidencia fitosanitaria podrá, a golpe de clic, hacer la búsqueda, bien por el tipo de plaga o enfermedad, o bien por el cultivo, aunque en este último caso, se intentará organizar por grupos de familias dada la gran cantidad de especies que conforman el sector ornamental. “Se trata de que sea una herramienta muy práctica, periódicamente actualizada, para que optimice, facilite y automatice la gestión de los trabajos administrativos que se requieren para el control de estos productos”, señala Moreno.

Está previsto que la versión básica del manual esté operativa a partir del mes de junio de este año. Su uso será “modular” adaptado a las necesidades de cada perfil de agricultor, esté más o menos tecnificado, ingenieros técnicos o agrónomos, así como entidades asociativas (cooperativas de primer y segundo grado, SAT e incluso asociaciones como ASOCAN) que podrán disponer de datos más globales del sector. En el futuro, se prevé incorporar a las versiones mejoradas el

reconocimiento fotográfico de la plaga o enfermedad para ayudar al agricultor a identificarla y saber con qué herramientas cuenta para su tratamiento.

Para Enrique Reyes, asesor técnico de ASOCAN, la activación de este manual es muy positiva tanto para el productor como para el técnico de la explotación porque proporciona acceso inmediato y rápido a información sobre el funcionamiento y rendimiento de bioplaguicidas, biofertilizantes y bioestimulantes del crecimiento disponibles, además de facilitar la interacción con las administraciones a tiempo real al estar el manual a disposición de los agricultores mediante el Cuaderno Digital de Campo.

Esta nueva herramienta digital funcionaría como la aplicación KAAMPO, utilizada también por esta asociación, donde se pueden visualizar los datos de gestión de una explotación como ubicación, geometría, parcelas, tratamientos de abonos, cosechas o facturas de consumos y sea de fitosanitarios, abonado, agua y otros insumos.

“Existe un gran desconocimiento sobre la lucha biológica y carecemos de datos concretos sobre la aplicación de productos y sus especificaciones, de ahí este manual”, Javier Moreno, ingeniero agrónomo de KAAMPO.



Adulto de mosca blanca. Cedida





Cultivo de flores bajo invernadero en Tejina (La Laguna).

Desde el punto de vista técnico, añade Reyes, “poder tener acceso a estos datos sobre los productos biológicos contribuirá a un mayor conocimiento sobre cómo funcionan para que los agricultores puedan emplearlos correctamente”. Convencido de que esta herramienta digital “redundará en la mejora de la productividad del sector ornamental de Canarias, pero conllevará tiempo y trabajo”, tiene claro que “las posibles mejoras que se puedan incorporar en el futuro a este aplicativo, si las hubiera, aunque la versión inicial ya es muy buena, solo se podrán hacer una vez se active y se haga un uso masivo del manual”.

#### TRIPS, ARAÑA ROJA, MOSCA BLANCA Y COCCINÉLIDOS, LOS ENEMIGOS DE LAS ORNAMENTALES

Para el asesor técnico de ASOCAN, las plagas y enfermedades que más afectan al cultivo de ornamentales dependen de su tipología, bien flor cortada o planta ornamental, o medio de producción: invernadero, al aire libre o en maceta para exportación. Según esta clasificación, los Trips y la araña roja tienen mayor presen-

cia en planta bajo invernadero y en maceta, mientras que la mosca blanca y los coccinélidos encuentran su huésped en la planta verde tipo palmera.

Actualmente, para el control de estas plagas y enfermedades y para la sostenibilidad de los cultivos, a corto y medio plazo, se trabaja con estrategias globales que combinan productos fitosanitarios compatibles con lucha biológica, empleando enemigos naturales, además de fortalecer la nutrición del suelo y mejorar la propia defensa y salud de la plan-

**Para el asesor técnico de ASOCAN, Enrique Reyes esta herramienta “redundará en la mejora de la productividad, aunque su uso conllevará trabajo y tiempo”.**

ta para favorecer su resistencia frente al ataque de plagas y enfermedades. “Esta combinación química-biológica permite todavía luchar contra estos patógenos pese a la importante retirada de materias activas”, subraya Reyes.

#### EL NIVEL DE TECNIFICACIÓN Y DIGITALIZACIÓN EN LAS EXPLOTACIONES

En Canarias, el tamaño de las explotaciones es un condicionante a la mayor o menor tecnificación y digitalización. Los productores de gran tamaño suelen ser los más tecnificados frente a los más pequeños con más dificultades para invertir en tecnología, dado su elevado coste y menor capacidad inversora. Reyes considera que “el apoyo de las administraciones es fundamental para que el sector agrícola avance en esta línea. Sin ese respaldo, difícilmente habrá mejoras”. Para Moreno “el nivel de digitalización de los agricultores canarios ha evolucionado de manera favorable desde 2011 cuando empezó a funcionar KAAMPO (anteriormente bajo las siglas de GOIA), aunque siempre hay productores más profesionalizados y tecnificados que otros”.



# El PE aprueba el etiquetado obligatorio para las mieles cuando se prevé la peor cosecha en décadas

**Florencio Morales, vicepresidente de la DOP Miel de Tenerife, aplaude que se pueda identificar el país de origen y el porcentaje de mezcla, pero reconoce que la pésima producción de este año aumentará las importaciones.**

**C**ombatir las importaciones de miel adulterada procedentes de terceros países y con ello el fraude de comercializar un producto engañoso de cara al consumidor es el propósito que el Parlamento Europeo se ha marcado mediante la puesta en marcha de un etiquetado obligatorio donde se podrá identificar, no solo el país de origen sino el porcentaje de mezcla. Florencio Gutiérrez Morales, veterano apicultor y vicepresidente de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Miel de Tenerife, valora positivamente la medida, al ser una demanda histórica del sector, pero reconoce que la mala cosecha de este año propiciará de nuevo la entrada de más mieles foráneas, competencia de la apicultura local.

Las nuevas normas, que se desconocen cuando entrarán en vigor, permitirán además establecer un mecanismo de trazabilidad de la miel. De esta manera, en el etiquetado, no solo deberá aparecer los países de origen en orden descendente, según el peso, sino el porcentaje de mezcla, aunque se deja a las autoridades nacionales decidir que se pueda indicar solo el porcentaje de las cuatro partes mayores, siempre que representen más del 50%. Además, para garantizar la flexibilidad, en el caso de envases de menos de 30 gramos, los nombres de las regiones podrán sustituirse por un código ISO de dos letras que define los nombres de países, territorios dependientes y áreas especiales de interés geográfico.

Gutiérrez explica que el mercado negro en torno a las mieles de Tenerife "pone en peligro la DOP" porque las producciones importadas entran a precios más bajos y hacen "un daño terrible a los productores locales, pero



también a la imagen de nuestras mieles”. Recuerda la existencia de grandes envasadoras y comercializadoras de un edulcorante color dorado, procedente de China, Turquía o Vietnam, entre otros países, que nunca va a cristalizar porque ha sido sometido a un proceso de calentamiento que rompe los azúcares naturales, vitaminas y aminoácidos consiguiendo de esta forma que el producto se vuelva líquido e inalterable. A diferencia de esto, las mieles de Tenerife, al depender de una climatología y una floración, cada año son diferentes.

Para el apicultor, Juan Jesús Ramos Fariña, “la idea del etiquetado es buena, pero insuficiente porque no defiende el producto local como debería y permite que se siga cometiendo fraude”. Si de él dependiera, la norma debería obligar a prohibir en España la importación de mieles de países terceros o, en su defecto, en el caso de mezcla, al menos el 50% tendría que ser de origen español para garantizarle al sector apícola una rentabilidad acorde a sus costes de producción que les permita continuar en la actividad.

Para Ramos, “la Unión Europea sigue jugando a la doble moral con los productores comunitarios y los extracomunitarios con una clara desventaja en nuestra con-

**“La idea del etiquetado es buena, pero insuficiente. La norma debería prohibir en España la importación de mieles de países terceros”,  
Juan Jesús Ramos, apicultor.**



Colmenas en el norte de Tenerife.

tra. Mientras los apicultores amparados por una norma de calidad como es la DOP debemos cumplir a rajatabla una serie de controles, certificados y analíticas de calidad, las mieles importadas no se rigen por los mismos criterios y eso incluye, para desconocimiento del consumidor, la presencia de residuos de antibióticos que aquí están prohibidos”.

Lamenta, por otro lado, que empresas envasadoras que comercializan en las islas e incluso en las dependencias de los aeropuertos (puerta de entrada del turismo), empleen el término “producto local” como reclamo para el consumidor residente y el visitante “cuando realmente ni los ingredientes ni muchas veces el propio producto en sí son de origen canario”.

#### LA PRODUCCIÓN EN CAÍDA LIBRE

Los primeros cortes de limpieza que realizó Gutiérrez en los panales de sus colmenas en El Hierro, a principios del mes de abril, resultaron ser un mal augurio para la cosecha de mieles este año. Acostumbrado a recolectar en torno a 1.000 kilos durante esta práctica, que tiene como objetivo eliminar la miel multifloral para que las abejas puedan emplearse a fondo en la fabricación de monoflorales, con mayor valor organoléptico y, por tanto, más demandadas en el mercado, apenas daba crédito cuando contabilizó 40 kilos.

**“No había visto una cosecha tan penosa en los años que llevo de profesión y tengo colmenas desde los ocho años”,  
Florencio Morales,  
vicepresidente de la DOP Miel de Tenerife.**

“No había visto nada igual en los años que llevo de profesión y tengo colmenas desde los ocho años”. La sequía, la falta de precipitaciones y la escasez de floración han arruinado las colmenas y las abejas, ante la escasez de reservas, ha terminado por recurrir a la miel que han producido para poder alimentarse y sobrevivir a duras penas.

Para Ramos, “nos encontramos en un año muy complicado para el sector apícola, pero también para el agrícola en general. El viento, las olas de calor, la ausencia de lluvias, el estado de las balsas sin agua para regar, está lastrando las producciones y el verano se presenta muy difícil”. Con este escenario, la bajada de la cosecha de mieles unido al récord de turistas vuelve a dejar un vacío de oferta en el mercado que aprovecharán aquellas empresas menos sensibles con la apicultura local en busca de los mayores márgenes de beneficio y esta seguirá siendo la gran batalla a librar por el sector.



**“Con la aprobación de las DOSA, los ayuntamientos contarán con una plataforma donde consultar el suelo ganadero disponible”**



**Andrés Díaz Matoso, director general de Ganadería del Gobierno de Canarias, confía en la aprobación de las Directrices de Ordenación del Suelo Agrario (DOSA) para apuntalar las demandas de suelo y desarrollo del sector al que espera se le otorgue un mayor peso en esta legislatura. Califica de “revolucionaria” la herramienta digital que pondrán al servicio de los ayuntamientos para saber, con solo un clic, el tipo de granja a instalar, la especie permitida y los límites de crecimiento de la actividad en cada municipio.**

**Según el ISTAC, Canarias contaba en 2014 con 5.211 explotaciones ganaderas. En 2023, quedaban 4.124. En casi una década, se han perdido 1.087 granjas. Es una cifra escandalosa para una región que debe reducir su dependencia alimentaria del exterior. En esta legislatura y, desde un punto de vista práctico, ¿cómo se va a frenar esta caída?**

Es verdad que los datos, en términos absolutos, pueden escandalizar y a mí el primero, pero, no hay que olvidar que el complejo contexto social y económico vivido en los últimos años desde la pandemia, a la que siguió la guerra de Rusia y Ucrania y la subida de los precios de los insumos, en el que muchas explotaciones cerraron por falta de mercado, no hizo más que empeorar la delicada situación de un sector que ya venía tocado de antes por diferentes factores. Las ayudas del Gobierno de Canarias para paliar los efectos de este conflicto, dotadas con 12,3 millones de euros, se concedieron en el mes de diciembre y se ingresaron en enero gracias a la rápida gestión de esta administración mediante una resolución de oficio, sin solicitud previa, para que los fondos entraran antes del pago de los trimestrales de los ganaderos y pudieran aliviar parte de las pérdidas. En este difícil marco han resistido las explotaciones más grandes y profesionalizadas con mayor volumen de producción y han desaparecido muchas de las pequeñas. Tenemos claro que la explotación que

cierra, no vuelve a abrir, por eso, en estos momentos, nuestro objetivo no es aumentar la ganadería, sino mantener lo que tenemos y cimentar unas bases sólidas para evitar que más explotaciones acaben cerrando.

¿Cómo se puede cimentar a este sector? Con las ayudas del PEPAC a los jóvenes ganaderos, que aumentan este año de 70.000 a 100.000 euros para la primera instalación y esperamos que contribuyan a estimular el relevo generacional. En esta línea, el consejero se ha comprometido a que todos los solicitantes se conviertan en beneficiarios de estas ayudas, de manera que nadie se quede fuera y esto es algo muy positivo. Aparte, contamos con las líneas de modernización y transformación, cuyas convocatorias están a punto de publicarse, que también van encaminadas a fortalecer la actividad.

**Uno de los pilares para el mantenimiento de la ganadería canaria es el POSEI. Los ganaderos siguen quejándose del retraso en cobrar las ayudas al sacrificio, la importación de terneros o la producción de leche. ¿Se van a esmerar este año en adelantar y agilizar los pagos?**

Llevamos meses trabajando intensamente para lograr este objetivo. La Consejería apoya a los ganaderos al cien por cien y comparte con ellos problemas similares de burocracia con una administración superior como la nacional o la

europea. Hemos resuelto los problemas técnicos y ahora disponemos de una plataforma abierta y, después del mes de junio, ya podremos casar los datos relativos a los registros de los primeros compradores, los contratos o las declaraciones de leche... que nos suministra Infolac, el sistema de información del sector lácteo del Ministerio de Agricultura, con los expedientes de solicitud de ayudas, en este caso a la producción láctea, para empezar a tramitarla. Hasta ahora, Infolac nos aportaba los datos en el mes de marzo del año siguiente y por eso no podíamos abonar antes los pagos.

**“Las ayudas de la PEPAC para jóvenes ganaderos aumentan hasta los 100.000 euros para la primera instalación y todos los solicitantes serán beneficiarios”**



Una vez tengamos todos los expedientes de las ayudas, se realiza un 5% de controles sobre el terreno. Si es un único ganadero o si el ganadero es, a su vez, productor de queso es fácil de resolver, pero si se trata de una explotación lechera que compra leche a terceros hay que inspeccionar cada uno de los expedientes de los productores a los que compra y la revisión conlleva más tiempo. Para abordar este trabajo, la Consejería está analizando los medios humanos que pueden hacer falta. La intención es que las ayudas se puedan abonar en dos pagos antes del 30 de junio para que el ganadero disponga de liquidez.

**Los ganaderos han venido recibiendo fondos para paliar los elevados costes de la alimentación animal, ¿continuarán recibéndolos?**

Estos fondos formaban parte de una ayuda directa extraordinaria dotada con fondos de la Comunidad Autónoma que se concedió al sector ganadero para apoyarlo económicamente y ayudarlo a soportar los elevados gastos de la alimentación animal derivados del ataque de Rusia a Ucrania. Se trata de una ayuda limitada que estará prorrogada solo hasta el mes de junio de este año, dado que su concesión está condicionada a un importe máximo de 280.000 euros por explotación con al menos 5 UGM. Esta cuantía incluye las ayudas recibidas por diferentes administraciones en este marco temporal. De esta manera se evita que explotaciones grandes puedan recibir más fondos por UGM que las pequeñas, lo cual no sería justo ni equilibrado. En cualquier caso, en el supuesto de que en el futuro se vuelva a dar una circunstancia excepcional como las vividas en estos años, volveremos a reactivar la ayuda con los recursos necesarios para respaldar al sector como ya hemos hecho.

**Otra queja del sector, en este caso en avicultura, es el prorrateo de las ayudas al disponer de un saldo insuficiente para atender a todas las explotaciones avícolas. ¿Cómo van a resolver esta situación?**

Este año en el POSEI no se prorrateó nada porque se cuadraron los fondos para atender a todas las explotaciones. En cualquier caso, tenemos claro que la ganadería debe tener más peso y, para ello, vamos a recuperar la mesa ganadera, que se instauró en la anterior legislatura del consejero Narvay, donde estarán representados todos los subsectores ganaderos de Canarias. Una vez instaurada, se designará a un representante, elegido por los miembros de dicha mesa, para que participe en las negociaciones del POSEI.

**“Hemos conseguido 4,7 millones para el aumento del 20% del POSEI adicional que dispuso el anterior equipo de gobierno y para el que no buscó financiación”**

**El anterior equipo de gobierno dispuso un incremento del 20% de las ayudas al sector ganadero. ¿Está garantizada esta subida?**

Nuestra intención es mantener este porcentaje de incremento para diferentes líneas de ayudas a la producción animal. El anterior gobierno aprobó una modificación sobre el papel, pero las negociaciones para conseguir la financiación de 4,7 millones de euros se iniciaron con el actual equipo de gobierno de esta Consejería. Además, hemos solicitado a Bruselas la incorporación de dos líneas más que se quedaron fuera. Una para apicultura y otra para la industria láctea a las que no podremos aumentarle el 20% de la campaña anterior, pero se está estudiando la posibilidad de dotarla con una ayuda por mínimos para compensar que se quedaron fuera de ese incremento.

**Seguimos pendientes de que la Consejería inicie el procedimiento de las DOSA para que se permita, entre otras cosas, la ganadería de manera ordenada acorde al planeamiento del territorio y las actividades dependientes como compostar estiércol en la propia explotación. ¿Qué pasos se están dando al respecto?**

Las DOSA [Directrices de Ordenación del Suelo Agrario] se van a aprobar este año y esto va a suponer un antes y un después para el sector ganadero porque permitirá contar con un criterio único en toda Canarias para el establecimiento de las explotaciones. Una vez aprobadas, el Gobierno de Canarias cederá a los 88 ayuntamientos de Canarias un software informático, consensuado con la FECAM, donde están integrados los planes generales, los planes insulares, todas las sectoriales, así como la capacidad de carga ganadera de cada municipio, entre otros aspectos. De esta forma, un ganade-



ro interesado en montar una granja en cualquier municipio puede disponer de información al instante, de manera ágil y práctica, sobre el tipo de granja, la especie ganadera permitida, los suelos disponibles y su límite de crecimiento. Esta información, con garantía jurídica, será de gran utilidad para el técnico municipal a la hora de emitir un informe favorable de viabilidad sobre cualquier explotación.

El software está terminado y probado e incorpora las zonas de pastoreo de Canarias teniendo especial cuidado con la flora y plantas endémicas, además de las áreas de servidumbres de paso. La información será actualizada periódicamente para incluir las nuevas normativas que vayan surgiendo. En casos especiales, en el que un ganadero necesite aumentar las capacidades de la explotación y el planeamiento no lo permita por determinadas circunstancias, la Consejería podrá dar respuesta gracias a la creación de un órgano de consulta técnica donde se estudiará la viabilidad técnica de la explotación y su posible implantación o expansión.

En cuanto a la gestión de los residuos, toda explotación ganadera tiene que contar con un estercolero, de lo contrario, tiene que trasladar los residuos a un gestor cuyo permiso concede la Consejería de Transición Ecológica.

**Asaga Canarias y el resto de OPAS se oponen a la conexión marítima entre Fuerteventura y el Puerto de Tarfaya (Marruecos) por temor a la entrada de enfermedades que pondrían en peligro la ganadería local o productos ganaderos resultado de prácticas de bienestar animal más laxas. ¿Qué posibilidades hay de que se paralice esta línea?**

Entendemos el temor del sector agrario y, por este motivo, solicitamos y exigimos

## “Vamos a recuperar la mesa ganadera donde se designará a un representante para que el sector tenga más peso en las negociaciones del POSEI”

que se aumenten los recursos humanos y materiales en los controles de los Puntos de Inspección Fronteriza de todas las islas, también en Fuerteventura. Se debería instalar un puesto de control similar al existente en Algeciras donde se inspecciona vehículo por vehículo y, al mismo tiempo, aumentar los controles en todos los aeropuertos canarios.

**La escasez de agua y la declaración de Emergencia Hídrica en Tenerife mantiene en vilo al sector agrícola, pero también al ganadero. El porcino, por ejemplo, requiere de 10 metros cúbicos de agua al día para abastecer las necesidades de los animales y, el verano pasado, algunos productores perdieron cerdas a punto de parir al coincidir con los cortes de agua. ¿Cómo van a garantizar este recurso en los próximos meses y, sobre todo, de cara al verano?**

Aunque esta Consejería no tiene competencias en esta materia estaremos al lado de los cabildos y los consejos insulares de aguas para apoyarles en lo que necesiten, pero entendemos que es necesario abordar el ciclo integral del agua dejando los caudales regenerados para su uso en la agricultura y el agua potable para el gana-

do. Desde el Gobierno de Canarias se está trabajando en distintos proyectos de mejora y modernización de regadíos con SEIASA [Sociedad Estatal de Infraestructuras Agrarias], que cuentan con una financiación de más de 56 millones de euros. De la misma forma, existen líneas de ayudas del PEPAC destinadas a inversiones para la mejora de la eficiencia del riego, entre otras actuaciones, que también van a ayudar. Por desgracia, con el cambio climático, cada día será peor: la falta de precipitaciones y, por tanto, la recarga de los acuíferos se verá afectada. Como medida excepcional y urgente, se ha propuesto la instalación de desaladoras portátiles en Tenerife, como se ha hecho en Lanzarote, Fuerteventura o en La Palma, durante el volcán que, al ser de rápida ejecución, complementarán a las ya existentes y servirán para hacer frente a la falta de agua de cara al verano.

**Para reducir el exceso de burocracia que asfixia al sector ganadero, se requiere flexibilizar las normativas, pero también disponer de funcionarios especializados en las nuevas normas antes de publicarlas para poder atender y asesorar debidamente a los productores. ¿No sería viable destinar algunos equipos de personal a estos asuntos concretos para resolver dudas y agilizar procedimientos?**

De entrada, tendría que haber más relación y comunicación entre las distintas administraciones para poder asesorar correctamente a los ganaderos sobre las normativas que se vayan implantando, algo que en la actualidad no ocurre. El problema es que, cuando se publica por ejemplo un decreto, se hace sin un trasfondo de información que acompañe a esa norma y las administraciones nos encontramos con que no tenemos ni las plataformas ni el personal preparado porque todo se hace con rapidez y no da tiempo a formar a nuestros equipos.



**En el REA, aunque ha habido mejoras, la leche en polvo importada sigue recibiendo ayudas de hasta 720 euros por tonelada. ¿No cree que existe un desequilibrio importante a favor de la importación que no favorece a la ganadería local?**

Intentamos ser autosuficientes en la medida que podemos y el territorio nos permite. Entiendo que los importadores luchan y defiendan sus intereses, pero no pueden ir en perjuicio del sector primario. Un escenario de mayor equilibrio a favor de los ganaderos supondría, por ejemplo, crear una fórmula para identificar en el etiquetado aquellos productos elaborados con leche en polvo de manera que el consumidor sepa cuando compra un queso si el origen de la leche es local o procede de un país tercero y elija en consecuencia. Además, en lo que llevamos de legislatura hemos realizado tres modificaciones del REA que se han traducido en un abaratamiento de las materias primas destinadas a alimentación animal, adelantando además a principios

del ejercicio las modificaciones, que anteriormente tenían lugar a mitad o final de año.

**Los productores de leche siguen viendo insuficiente el precio que se le paga al productor y piden que se aplique la Ley de Cadena Alimentaria. ¿Qué margen de maniobra tiene en este asunto la Dirección General de Ganadería?**

Disponemos de personal dedicado a la Ley de Cadena Alimentaria como apoyo a la Viceconsejería y al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), de quien depende jurídicamente esta normativa. Los técnicos en campo son los encargados de revisar los contratos y las producciones asociadas para comparar los datos con los de Infolac. Este control se hace para evitar que haya variaciones en los contratos por algunas de las partes y para que no se pague por debajo del coste de producción de un ganadero.

En este punto cabe señalar la necesaria tecnificación y dignificación de la gana-

**“La tecnificación y dignificación de la ganadería pasa por saber cuáles son los costes exactos de producir un litro de leche”**

dería. Esto implica, entre otros aspectos, conocer cuáles son los costes exactos de producir un litro de leche incluyendo todos los gastos, ya sea la alimentación del ganado, mano de obra, electricidad, agua o amortización. Por tradición, el ganadero canario siempre ha trabajado con estimaciones de precios, pero el mercado actual exige cambios y el sector tiene que hacer un trabajo de fondo para calcular exactamente cuáles son sus costes de producción. Sin esos datos, se está trabajando a pérdidas.



## REPRESENTANTES PROFESIONALES DEL SECTOR AGRARIO DE CANARIAS

### DEFENDEMOS:


- La agricultura y la ganadería como actividades empresariales.
- La producción de productos agrarios frescos de calidad y cercanía.
- El cooperativismo y las organizaciones de productores.
- La formación como vehículo para profesionalizar el sector.
- La tecnificación y digitalización del campo.


### OFRECEMOS:

- Representación institucional a todos los niveles para negociar ayudas y normativas.
- Asesoramiento técnico.
- Formación especializada para el sector agrario.
- Departamento de Comunicación y prensa. Revista Campo Canario

Si quieres formar parte de este equipo,  
**ASÓCIATE**

 ASAGA.Canarias

 asagacanariasasaja

 Asaga canarias Asaja



**922 23 77 50**

[www.asaga-asaja.com](http://www.asaga-asaja.com)



# PROGRAMA CULTIVA 2024

Inscríbete en  
próximas  
convocatorias:

638 160 677 (Whatsapp)



## Programa de Estancias Formativas de Jóvenes Agricultores en Explotaciones Modelo

IV Edición de Cultiva, programa de intercambio de experiencias financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con el objetivo de ofrecer a jóvenes agricultores y ganaderos formación práctica en explotaciones modelo de acogida a través de estancias formativas, donde tienen la oportunidad de adquirir y consolidar in situ conocimiento sobre aspectos técnicos y de gestión que pueden aplicar posteriormente en el desarrollo de su propia actividad agraria



**PROGRAMA  
CULTIVA**  
Programa de Estancias Formativas  
de Jóvenes Agricultores en  
Explotaciones Modelo

Iniciativa financiada y desarrollada por:



Entidad colaboradora (entre otras):



*Las estancias formativas  
son gratuitas para los  
jóvenes participantes*



# Calidad higiénico-sanitaria de la leche durante su producción

Sala de ordeño en la Finca El Pico (Tegueste) del ICIA.

Texto de **Mario Salomone Caballero. Veterinario. Col N°1245**  
[mario.salomone@gmail.com](mailto:mario.salomone@gmail.com)

La leche es un alimento completo, con unas características extraordinarias desde el punto de vista nutricional y funcional. Entre ellas destacan, una composición muy equilibrada en nutrientes, siendo su componente mayoritario el agua. Su carbohidrato por excelencia es la lactosa, acompañado de un amplio porcentaje de proteínas, lípidos y vitaminas. Está considerada como una excelente fuente de calcio.

Atendiendo a las especies que la producen puede variar su composición. La leche de oveja, por ejemplo, presenta una enorme proporción de contenido graso y proteico, en comparación con la leche de vaca, si bien el contenido en lactosa es similar en ambas especies.

Debido a estas peculiaridades, la leche al igual que otros tipos de alimentos puede provocar enfermedades y afecciones si se encuentra contaminada, ya sea por la presencia de patógenos, sustancias químicas contaminantes, o por la descomposición de alguno de sus nutrientes, viéndose afec-

tada la calidad de la leche. Además, puede ser un vehículo de transmisión de las zoonosis, que son enfermedades que pueden ser transmitidas desde los animales vertebrados a los seres humanos como la tuberculosis o la brucelosis.

Es por ello que las condiciones higiénico-sanitarias de la leche se encuentran ampliamente reguladas, tanto en la Unión Europea como a nivel nacional. En el primer caso, se encuentra el Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento

Los animales productores no presentarán síntomas de enfermedades contagiosas, ninguna herida en sus glándulas mamarias y su estado de salud será óptimo.



Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Concretamente en su anexo III. sección 9, se exponen todas las características higiénico-sanitarias relativas a la leche cruda, y su posterior transformación en producto lácteo.

Para su correcta producción es necesario establecer ciertas pautas higiénicas. Los animales productores no presentarán síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche, su estado de salud será óptimo, y además la glándula mamaria no presentará ninguna herida susceptible que pueda alterar el producto.

También, la higiene aplicada a los locales, como salas de ordeño, o del tanque de leche, así como de los equipos y el personal debe ser máxima. Para los locales y equipos de ordeño, estos se situarán de forma que se limite el riesgo de contaminación de la leche. Estarán protegidos contra insectos o roedores, y separados de donde se mantienen estabulados los animales. Todas las superficies que entren en contacto con la leche, entre los que se cuentan utensilios, recipientes, cisternas, deberán limpiarse y desinfectarse tras su uso.

En el ordeño, todo el procedimiento se hará de la forma más higiénica posible, observando, el aspecto y limpieza general de

la glándula mamaria, así como la leche procedente de cada animal, para detectar anomalías organolépticas o fisicoquímicas entre otros aspectos.

Una vez recogida, la leche se almacenará en un lugar limpio, debiendo enfriarse inmediatamente a una temperatura no superior a 8°C en el caso de recogida diaria para su transporte, y de 6°C si la recogida no se efectúa diariamente. Durante el transporte, la cadena de frío se mantendrá hasta la llegada al establecimiento de destino, siendo la temperatura de la leche no superior a 10°C.

En ámbito nacional, destaca el Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga. A través de esta norma, se pretende la realización de controles oficiales en el ámbito de la producción de la leche cruda. Y también su trazabilidad, a partir del registro e identificación de establecimientos, agentes económicos (productores, compradores...) y contenedores, que son los tanques de ordeño y las cisternas de transporte. Con la finalidad de registrar toda esta información, se crea la base de datos Letra Q 2.0.

## Se debe cuidar al máximo la higiene de los locales, salas de ordeño, tanques de leche, equipos y personal.

### **¿A que controles obligatorios nos enfrentamos en la explotación?**

Para el control y la toma de muestras será designado un tomador de muestras, por el primer comprador. Este será una persona cualificada que haya superado un curso de formación. Además, quedará registrado en la base de datos Letra Q 2.0.

Previo paso a la recogida de la leche, el tomador de muestras deberá:

1. Realizar un control de la limpieza del tanque y de la sala.
2. Establecer una inspección visual de la leche en el tanque, a partir del color, olor, apariencia y ausencia de contaminación macroscópica. (En caso de sospecha de deterioro microbiológico, podrá hacerse una prueba de estabilidad del alcohol.)

3. Controlar la temperatura de la leche en el tanque. Siendo esta de 8 °C si la recogida es diaria y de 6 °C si no es diaria. Para ello, la leche en el tanque se agitará previamente.

4. Llevar a cabo la realización de pruebas de detección de residuos de antibióticos de la leche del tanque.



## cuestión de técnica

Una vez realizadas estas medidas, se procederá a la medición del volumen de leche cabida en el tanque, así como de ciertas muestras tomadas de forma mensual.

**Los parámetros a analizar desde el punto de vista higiénico-sanitario en estas muestras son:**

1. Colonias de gérmenes a 30 °C.
2. Contaje de células somáticas.
3. Presencia de residuos de antibióticos.

Los valores de los dos primeros parámetros son distintos atendiendo a si la leche procede de la vaca o de especies distintas como la cabra o la oveja.

**Para la leche cruda de vaca, los valores aceptados son los siguientes:**

Contaje de colonias de gérmenes a 30°C: menor o igual a 100.000 ufc/mL.

Contaje de células somáticas: menor o igual a 400.000 células /mL.

**Para la leche cruda de cabra y oveja:**

Contaje de colonias de gérmenes a 30 °C: menor o igual a 1.500.000 ufc/mL, en caso de que se destine a productos elaborados tras tratamiento térmico y de 500.000 ufc/mL, cuando la leche se destine a la elaboración de productos sin tratamiento térmico.

La base de datos Letra Q 2.0. es la encargada de registrar la trazabilidad del sector lácteo en España.

Para el contaje de células somáticas, la leche cruda de cabra y oveja no cuenta con un límite establecido, lo que dificulta llevar un control sanitario de la misma, aunque actualmente, este aspecto se encuentra en estudio.

En conclusión, el establecimiento de controles higiénico-sanitarios en la leche es muy importante, en todas sus fases de producción a fin de evitar riesgos derivados de su consumo, en caso de encontrarse alterada o contaminada.



Tanque de leche en una quesería de Tenerife.



# Supremo, el vinagre ecológico de manzana de Valleseco se labra su propia fama

**El sidrero, Ángel Domínguez Ponce, produce este fermentado, de cualidades culinarias y medicinales, que se suma a su ya reconocida sidra. La variedad reineta, arraigada en este municipio, es la materia prima de su elaboración.**

**E**n el corazón del municipio de Valleseco hay registradas 28 hectáreas de manzanos, según el censo de cultivos del Gobierno de Canarias. Históricamente, ha sido su fruto insignia, pero no fue hasta que el productor Ángel Domínguez Ponce decidiera emprender en el mundo de las sidras y los vinagres, cuando el nombre de esta localidad del noroeste de Gran Canaria saltó a la fama, dentro y fuera del Archipiélago. Su singular oferta de bebidas y fermentados ha puesto en valor una variedad como la reineta blanca y gris, cultivada en ecológico y con el añadido de ser un producto de cercanía y sin huella de carbono, conceptos cada vez más exigidos, buscados y valorados por el consumidor.

**El vinagre pasa por un doble proceso de fermentación alcohólica y acética que puede durar hasta seis meses en barrica de roble francés.**

La bodega sidrería el Lagar de Valleseco, con almazara propia, es la marca bajo la que este emprendedor, con la colaboración del enólogo y técnico en industrias agroalimentarias, Luis García Molina, arrancó en 2015 la producción de vinagres de manzana con una creciente demanda en el mercado. Por aquel entonces Domínguez ya tenía sobrada experiencia en la elaboración de sidras pues abrió la empresa en 2008. Su entusiasmo y buen hacer le ha permitido cosechar ocho medallas de oro en esta especialidad en diferentes certámenes nacionales a los que ahora suma dos oros y dos platas conseguidos en el Salón Internacional de Sidras organizado en el País Vasco, y un sobreoro en la convocatoria de Asturias convirtiéndose en una de las bodegas más premiadas de Canarias en este campo. El País Vasco y Asturias copan la práctica totalidad de la producción de sidra en España.

Domínguez explica que el vinagre de manzana, caracterizado por sus cualidades culinarias y medicinales al ser más suave que el procedente del vino, es el resultado de un doble proceso de fermentación. En un primer momento, las levaduras transforman los azúcares de las manzanas en alcohol. En la segunda parte, se inocula “unas buenas madres” (una especie de pelusilla flotante), compuesta por una serie de bacterias (perteneciente a la familia de las acetobacterias) responsables de acelerar la conversión de alcohol en



Imagen cedida.



ácido acético, principal componente activo del vinagre encargado de aportar el aroma y sabor característico. Las madres se eliminan en el proceso de pasteurización.

A partir de ese momento, el proceso de “avinagramiento”, como él lo denomina, depende de factores como la temperatura. Es una transformación lenta que puede tardar entre tres y seis meses al realizarse en barricas de roble francés. Pasado este tiempo, una analítica de laboratorio determina el momento exacto en el que el vinagre Lagar de Valleseco Supremo está listo para embotellar.

Al tratarse de pequeñas producciones, el vinagre de manzana se comercializa en la sección gourmet de algunas cadenas de supermercados, así como en tiendas especializadas de Gran Canaria. “Se vende todo dentro de la isla y tiene muy buena aceptación, pero esto es una bodega artesanal y nuestra oferta es limitada con lo que el margen para

seguir creciendo es complicado”, señala este empresario que lleva la agricultura en la sangre (sus abuelos y posteriormente sus padres se dedicaron al trabajo en el campo). Se autodefine como “atrevido” por lanzarse a la aventura de un sector sin tradición en las islas del que dice ha ido aprendiendo a base de formación y asesoramiento gracias a las aportaciones de expertos tanto de Gran Canaria como de Tenerife.

## UNA MANZANA REINETA MÁS RICA EN AZÚCARES

“La manzana reineta de Canarias es, por naturaleza y una cuestión climática, rica en azúcares y este dulzor y mayor graduación alcohólica se lo aporta a la sidra y a los vinagres adquiriendo unas cualidades singulares”, afirma Domínguez. Como novedad, entre su variada oferta de productos (sidra natural, escanciada, vinagre de manzana), Domínguez acaba de sacar al mercado una versión de sidra gasificada en botellín de 33

Al tratarse de pequeñas producciones, el vinagre de manzana solo se puede adquirir en la sección gourmet de algunos supermercados y tiendas especializadas.

centilitros para facilitar su consumo con un formato más pequeño.

Para este emprendedor, el sector de la fermentación del zumo de las manzanas es una actividad dura que exige tiempo y dedicación. “Quienes se incorporen no pueden entrar con la mentalidad de hacerse rico, pero sí pueden encontrar un hueco de mercado para un producto singular y diferenciado. Esa diferenciación lo hace rentable y por eso tiene futuro”.



Manzana reineta.



# Asaga Canarias dice 'No' a la línea marítima con Tarfaya



**El sector rechaza esta conexión al considerar que las importaciones sin control procedentes de Marruecos representarían una seria amenaza para las producciones locales y un peligro para la cabaña ganadera de las islas.**

**Asaga Canarias Asaja** rechaza que se reanude la conexión marítima entre puerto del Rosario (Fuerteventura) y el puerto de Tarfaya (Marruecos) prevista para este año, según el encuentro entre el Gobierno de Canarias y la delegación alauí que mantuvieron en el mes de enero. El sector agrario teme que la recuperación de esta línea propicie la entrada masiva a las islas de mercancías agrícolas y ganaderas de origen marroquí y, con

ello, se propaguen plagas y enfermedades, tanto fitosanitarias como epizooticas, que podrían acarrear pérdidas en las producciones locales, así como suponer un peligro para la cabaña ganadera.

En Marruecos existen determinados patógenos vegetales como el virus del rugoso del tomate, recientemente confirmado por las autoridades fitosanitarias de ese país, o la falsa polilla (*Thaumatotibia*

*leucotreta*), detectada en algunas frutas importadas a la Península, que representan una seria amenaza para nuestra agricultura al afectar a decenas de especies arbóreas y diversos cultivos como el aguacate, viña, olivo, caqui, granado, pimiento, tomate o berenjena, de ahí la preocupación de esta organización profesional agraria.

La posible entrada y propagación de





Efectos de una plaga sobre un cítrico.

## Sanidad Vegetal advierte de la posible entrada de hasta 23 organismos nocivos de Marruecos, 27 de Senegal y hasta seis enfermedades epizooticas altamente contagiosas.

este tipo de insectos representaría además una vulneración de la Orden del 12 de marzo de 1987 relativa a la importación, exportación y tránsito de vegetales y productos. Esta normativa actúa, en teoría, de barrera para frenar precisamente la llegada de plagas y enfermedades agrícolas a Canarias.

Otro aspecto que genera alarma en el sector es la presencia de epizootias en Marruecos como la fiebre aftosa, altamente contagiosa, que afecta al ganado y en especial a los rumiantes. Aunque los últimos brotes detectados se han logrado controlar, se desconoce hasta qué punto se puede seguir transmitiendo. También

se apunta a que detrás de la enfermedad hemorrágica epizootica (EHE), que afecta al ganado vacuno en la Península, se encuentre un mosquito presente en Marruecos. En cualquier caso, hay que entender que las medidas de higiene, alimentación y bienestar animal exigidas a los productores marroquíes son más laxas que las exigidas a los ganaderos comunitarios.

Asaga Canarias Asaja pone el foco en la carencia de inspectores en los Puntos de Inspección Fronteriza (PIF) de Canarias situados en cada puerto del Archipiélago. Esto significa que no se puede garantizar el control aduanero del tráfico de personas y mercancías procedentes de este país africano. Preocupa que, al no tratarse de contenedores sino de transporte rodado, como camiones en su mayoría, se dificulte todavía más cualquier inspección o vigilancia, y una vez llegue a Puerto del Rosario, la mercancía introducida se pueda mover libremente por el resto de las islas.

### LA ADVERTENCIA DEL INFORME DE SANIDAD VEGETAL

A petición de Asaga Canarias Asaja, el Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias emitió, en el mes de febrero, un informe sobre las consecuencias que pueda traer la entrada en funcionamiento de esta línea marítima. En el documento se advierte de que el Archipiélago puede ser utilizado como vía de entrada de productos vegetales desde Marruecos, dada su elevada producción agrícola orientada a la exportación con la UE, y también desde otros países africanos como Senegal, al poder tener acceso

al puerto de Tarfaya, lo que conlleva “un alto riesgo” de introducción de hasta 23 organismos nocivos presentes en los cultivos hortofrutícolas marroquíes y hasta 27 en la agricultura senegalesa. En ambos casos inexistentes en las islas.

Entre los patógenos que podrían ser introducidos destacan la mosca de la fruta y las cochinillas incluyendo especies muy polífagas como *Bactrocera dorsalis* o *Dacus ciliatus*, plagas de cuarentena para la UE. Su introducción en el territorio, subraya el texto, provocaría “daños económicos, sociales y medioambientales irreparables”.

El control de las mercancías que entran a Canarias se realiza a través de los Puntos de Inspección Fronteriza (PIF) ubicados en los puertos de las islas, competencia del Estado. No todos están dotados ni de los equipos ni del personal necesario para llevar las inspecciones. De hecho, según constata el Departamento de Sanidad Vegetal, en el caso del puerto de Fuerteventura, “no existe personal permanente asignado al mismo, ni instalaciones que puedan asumir el incremento de las mercancías a inspeccionar”.

Las inspecciones realizadas en los PIF pueden ser de tres tipos: documental (únicamente se solicita la documentación sin revisar físicamente la mercancía), parcial (se pide la documentación y se inspecciona la mercancía con descarga parcial) y completa (documental y física de toda la mercancía). Dado que el puerto de Fuerteventura carece de personal específico para realizar estas tareas, “la mercancía sería despachada, la mayoría de las veces, de forma documental y sólo cuando se traslade un inspector de otros PIF será parcial o total”.



En materia de sanidad animal, las repercusiones son igual de preocupantes ya que actualmente Canarias cuenta con “el mejor estatus en sanidad ganadera del territorio nacional al estar declarada oficialmente indemne de brucelosis ovina, caprina y bovina, libre de tuberculosis bovina, enfermedad de la lengua azul, la enfermedad hemorrágica epizootica (EHE), viruela ovina y caprina, peste porcina africana y rabia, lo que ha permitido la aplicación de beneficiosos marcos normativos de enorme repercusión en la calidad y el reconocimiento de la producción primaria del subsector ganadero canario”. Patologías que podrían entrar en primera instancia a Fuerteventura y posteriormente expandirse por el resto del territorio canario incluyendo otras como la fiebre aftosa o la peste de los pequeños rumiantes.

El estatus sanitario, al que hace mención dicho informe, es un logro resultado de la aplicación de estrictos controles en el movimiento de animales desde las zonas de origen, sometidas al cumplimiento de normativas comunitarias y nacionales. Estos controles actúan como filtros cuando se detecta alguna epidemia epizootica adversa que en ocasiones han irrumpido en el territorio peninsular por tráfico legal o ilegal de ganado o por la llegada de vectores transmisores como (Lengua Azul o EHE).

En este contexto, el jefe de Servicio de Sanidad Animal y Laboratorio, Pedro Peláez, alerta de un “riesgo real de ingreso de enfermedades de gran repercusión epizootica (altamente contagiosas y capacidad de dispersión) no solo por el potencial de los animales con sus correspondientes certificaciones, sino por la “dificultad de verificar el posible tráfico

ilegal de animales o sus productos en medios de transporte particulares o la imposibilidad de controlar vectores transmisores en la propia infraestructura naval, en las mercancías y vehículos que quedarían liberados por el territorio insular diseminando posibles patologías por muchas actuaciones que se realicen en el Puerto de Rosario para el adecuado control de aduanas para personas y mercancías”.

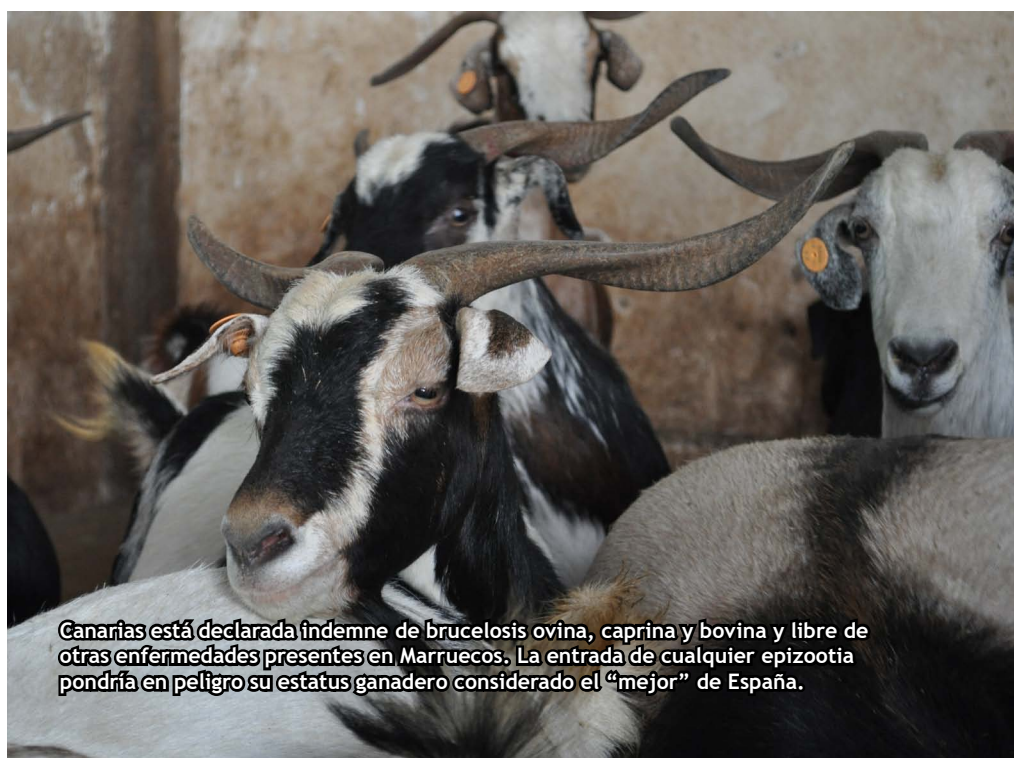
### ASAGA CANARIAS DEMANDA UN ANÁLISIS MINUCIOSO DE LAS REPERCUSIONES

Ante este panorama, Asaga Canarias Asaja demanda al Gobierno de Canarias un análisis minucioso y en profundidad de las repercusiones que para el campo canario puede traer la reapertura de esta línea marítima, alejada de esa imagen benévola vinculada exclusivamente a potenciar las relaciones económicas, sociales y culturales entre Marruecos y Canarias. “Ceñirse solo a ver los beneficios, no nos dejará ver los perjuicios que a corto y medio plazo puede acarrear esta me-

“Ceñirse solo a ver los beneficios de esta conexión, no nos dejará ver los perjuicios que puede acarrear a un sector económico como es la actividad agraria”, alerta la presidenta de Asaga Canarias, Ángela Delgado.

didada a un sector económico como es la actividad agrícola y ganadera de las islas”, alerta la presidenta de esta asociación, Ángela Delgado.

Según Fepex, Marruecos se ha constituido en los últimos años en el principal país suministrador de frutas y hortalizas de la Unión Europea. Sus importaciones están valoradas en 1.833 millones de euros.



Canarias está declarada indemne de brucelosis ovina, caprina y bovina y libre de otras enfermedades presentes en Marruecos. La entrada de cualquier epizootia pondría en peligro su estatus ganadero considerado el “mejor” de España.



# Ashotel y Asaga solicitan una fiscalidad verde para el proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares'

Visita a la explotación de Serviagroc.

Los promotores de esta iniciativa, que ha convertido 1.200 toneladas de biorresiduos en unas 400 toneladas de compost, esperan que los buenos resultados calen en el sector público para lograr una reducción de la tasa de residuos a los hoteles colaboradores.

**E**l avance del proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares', iniciativa piloto liderada por Ashotel y Asaga Canarias desde hace casi dos años, que nació con el propósito de dar una solución sostenible a los biorresiduos generados en las cocinas de los hoteles, ha conseguido transformar 1.200 toneladas de estos desechos orgánicos en unas 400 toneladas de compost para la regeneración de suelos de jardines y fincas agrícolas tras sumarse 17 establecimientos hoteleros. Estos buenos resultados se dieron a conocer, en el mes de marzo, al Gobierno de Canarias, al Cabildo de Tenerife, a los ayuntamientos participantes, así como a otros representantes públicos en la Finca del Balo, de la empresa Serviagroc (Guía de Isora), colaboradora con esta propuesta. La presen-

tación buscaba calar en el sector público para solicitar, entre otras medidas, una fiscalidad verde que reduzca el pago de la tasa de residuos a los establecimientos hoteleros participantes e incentive que nuevos se sigan sumando.

**La iniciativa ha contagiado a más municipios que esperan alinearse con la propuesta de reducir el impacto medioambiental y promover el producto local.**

A la cita acudieron el presidente autonómico, Fernando Clavijo, la consejera de Medio Ambiente, Blanca Pérez, los máximos responsables de Turismo y Agricultura, Jéssica de León y Narvay Quintero, así como a los alcaldes de Adeje y Guía de Isora, José Miguel Rodríguez Fraga y Ana Dorta, entre otros representantes públicos. El presidente de Ashotel, Jorge Marichal y la presidenta de Asaga Canarias, Ángela Delgado, mostraron a los asistentes el funcionamiento de esta comunidad turística circular y explicaron las ventajas de continuar avanzando con el proyecto.

Marichal expuso que a pequeña escala "este es un modelo descentralizado de gestión de la materia orgánica que funciona, y que, si tuviéramos más agricul-



tores con plantas de compostaje autorizadas en la isla, podríamos tener más comunidades turísticas circulares repartidas, configurando grupos de hoteles con pequeñas plantas de compostaje de categoría A". "Tenemos el reto y ante nosotros el ejemplo de que podemos gestionar mejor los residuos para conseguir su valorización y la fabricación de fertilizantes orgánicos obtenidos del reciclaje de residuos", añadió, y agradeció los esfuerzos que los hoteles participantes están haciendo para formar a sus equipos para realizar una separación selectiva de los residuos, contenerizarlos y transportarlos. Marichal apuntó que "esto tiene que venir en paralelo de una modificación de las tasas de residuos que están pagando los hoteles a nivel municipal, de manera que quien reduce la producción de residuos orgánicos debe pagar menos".

Ángela Delgado, por su parte, mostró su convencimiento de que "este modelo de gestión y valorización de biorresiduos que se ha logrado implantar en Tenerife, sin financiación pública por ahora, partiendo de la colaboración entre dos sectores económicos como la agricultura y la hostelería y demostrando la posibilidad de beneficiarse mutuamente con este tipo de acciones, será un ejemplo para imitar en otras regiones dentro y fuera de España". Por eso, añadió, "este proyecto despierta la esperanza en el sector agrario local, no solo de cara a la fertilización de los suelos, aprovechando una materia orgánica de calidad de origen canario, que permite disminuir la importación de fertilizantes, sino de cara a contar con potenciales turistas-consumidores de productos locales", e instó a las administraciones públicas a implicarse: "Es fundamental implantar el pago por generación, bonificar a las empresas interesadas

**"Este proyecto abre la posibilidad a disminuir la importación de fertilizantes y de contar con potenciales turistas-consumidores de productos locales",  
Angela Delgado, presidenta de Asaga Canarias.**

en las producciones locales, reactivar la Mesa de la Fertilización y agilizar los trámites para facilitar la gestión de los residuos a los agricultores", sostuvo Delgado.

Por su parte, Juan Pablo González, gerente de Ashotel, expuso los principales datos del proyecto y puso en valor la hoja de ruta trazada por la patronal hotelera en su Estrategia de Sostenibilidad en cuyas líneas de acción se encuentra la gestión inteligente de los residuos y la economía circular, estrechamente vinculada con el incremento del consumo del producto local por parte de los establecimientos turísticos. Apuntó que "el objetivo de los hoteles con proyectos como este debe ir aparejado a una fiscalidad verde, es decir, que quien se molesta en reducir y reciclar sus recursos debe pagar menos en la tasa de residuos" y anunció la creación de otras comunidades turísticas en La Orotava, Puerto de la Cruz y Arona, además del interés mostrado por islas como Gran Canaria y Fuerteventura.

Rodríguez Fraga resaltó que "Adeje es uno de los municipios que desde hace

algunos años hemos reducido la tasa de basura a los establecimientos hoteleros con certificación ambiental en la gestión de sus residuos y, además, seguiremos apoyando este proyecto, asumiendo los costes de recogida, transporte y depósito de la materia orgánica", mientras Ana Dorta manifestó "el ánimo y la voluntad de su municipio de unirse a este proyecto, mediante la recogida selectiva de los residuos, que es lo que nos falta para formar parte del proyecto".

Blanca Pérez felicitó a Ashotel y a Asaga, así como a todos los hoteles implicados en esta Comunidad Turística, a los que calificó de "referentes" en el país en una experiencia de éxito y prometió que la corporación insular se va a implicar en el proyecto.

Finalmente, Fernando Clavijo, quiso poner en valor la sinergia entre sectores, "el turístico, líder del Archipiélago, junto con el primario, garante de nuestro territorio", manifestó. Y esa sinergia, añadió "ha germinado en una iniciativa de un turismo inteligente que reparte riqueza". Para el presidente canario, que estén presentes en este acto todas las administraciones, "apoyando proyectos de esta índole, es importante" y puntualizó que, como toda actividad humana, el turismo genera impacto en el territorio "y debemos corregir anomalías y distorsiones".

El encuentro se cerró con una visita guiada por los responsables de Servigroc, Jacobo y Miguel Rodríguez, quienes explicaron el proceso de producción de compost en la explotación. A su término, se llevó a cabo la plantación simbólica de un limonero, que se abonó con el compost elaborado con los biorresiduos hoteleros.



# La cooperativa Gran Tarajal aspira al modelo de OPFH para agrupar oferta y acceder a fondos europeos

Punto de venta de la cooperativa Gran Tarajal.

**Tras resurgir en 2022, esta emblemática entidad agrícola de Fuerteventura reorienta su producción al mercado regional con una diversificada selección de frutas y hortalizas locales de temporada. Sus primeros envíos de tomate ya llegan a Tenerife.**

Han recuperado un vivero para producir semillas de hortalizas y disponen de un punto de venta en las instalaciones de la propia cooperativa.

Cuando renace un proyecto empresarial tras un cierre inesperado es motivo de esperanza para el sector agrario de Canarias, más acostumbrado a datos negativos. Esto sucedió en 2022 cuando volvió a latir el pulso de la emblemática cooperativa Gran Tarajal (Tuineje, Fuerteventura) después de haber puesto punto y aparte en 2019 a sus siete décadas de historia. Hoy pilota esta entidad Arturo Hernández, presidente e ingeniero técnico agrícola de formación, cuya aspiración es volver a entusiasmar a los productores aportándoles estabilidad y seguridad para convertirse

en una Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH), concentrar su oferta y tener acceso a fondos europeos que les ayuden a crecer o, como mínimo, a no abandonar el campo.

En el pasado, la cooperativa Gran Tarajal, especializada en el monocultivo del tomate, llegó a exportar más de un millón de kilos anuales. La pérdida de rentabilidad, debido a la fuerte competencia de las importaciones marroquíes, el Brexit y, posteriormente, la pandemia, aceleraron la decisión de pausar su actividad. Ahora, los 15 productores asociados con una superficie de 15 hectáreas de cultivo (llegaron a ser más de 200 en su pleno apogeo), animados a continuar bajo el paraguas del cooperativismo, han optado por dar un giro diferente sembrando una



variada selección de frutas y hortalizas de temporada compuesta por papas, calabaza, coles, lechugas, rúcula, piña de millo, plátano, mango, aguacate, piña tropical, sandías o maracuyá, entre otras, sin desprenderse, por su puesto, de su preciado tomate, reconocido por su calidad y sabor.

Hernández reconoce que “es complicado recuperar los volúmenes de producción de antaño porque ahora vendemos al mercado interior y contamos con menos agricultores que estamos reagrupando ya que después del parón de la cooperativa continuaron comercializando de manera individualizada”. Aun así, los logros alcanzados en estos dos años de arranque, les han permitido iniciar los primeros envíos de tomate fuera de la isla para comercializar a través de SAT FAST en Tenerife y, pronto, esperan repetir la acción en Gran Canaria, con el foco puesto en recuperar y fortalecer su posición comercial.

La reapertura de la cooperativa, en la que se implicó con una ayuda el Cabildo Insular de Fuerteventura, ha pasado por una reestructuración. Entre los aspectos mejorados o que se pretenden mejorar de cara al futuro para garantizar su continuidad y generar confianza en los productores, Hernández destaca, la recuperación de un vivero propio que, antes se utilizaba para realizar los semilleros de tomate y ahora se destina a producir semillas de hortalizas, aparejado a un punto de venta directo, abierto de lunes a viernes en las propias instalaciones de la cooperativa, para dar a conocer el producto local y garantizar precios estables a los agricultores, además de estar presentes los sábados en el Mercadillo del Agricultor de la Biosfera de Puerto del Rosario y los miércoles en el Mercadillo de Gran Tarajal. El siguiente paso, una vez reagrupados los productores, será comenzar a mover los trámites

hasta transformarse en una OPFH para ganar en competitividad y rentabilidad abriendo además una línea de productos ecológicos.

Un escollo para la recuperación de la actividad agrícola en la isla es la falta de mano de obra, bien por falta de relevo generacional o por desinterés hacia el sector, que obliga a los productores (profesionales en su mayoría de más de 40 años) a reducir superficie de cultivo ante la imposibilidad de atenderla en su totalidad. Recordando unas declaraciones del consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Hernández subrayó el objetivo realista que se ha propuesto esta Consejería para “no apuntar tanto al crecimiento del sector agrario sino a lograr que al menos lo que hay, no desaparezca”, y en este punto coinciden.

Otro aspecto significativo de la nueva etapa de la cooperativa es el cambio de cultivo. Cuando se dedicaban al tomate, las parcelas estaban ocupadas durante seis meses, ahora trabajar con hortalizas supone disponer de un producto durante todo el año con un manejo diferente que exige formación en innovación y un acompañamiento continuado para que los agricultores se puedan adaptar.

#### UNA RED DE RIEGO EXCLUSIVA PARA USO AGRÍCOLA

El presidente de la cooperativa Gran Tarajal manifiesta sentir “cierto alivio, a falta que se materialice” con el acuerdo firmado entre el Cabildo de Fuerteventura y la Sociedad Mercantil Estatal de Infraestructuras Agrarias (SEIASA) para ejecutar una red independiente de abastecimiento de agua desalada exclusiva para riego agrícola. Esta actuación beneficiará a los regantes de la zona centro y sur de la isla

“Disponer de una red de agua exclusiva para riego evitará que los agricultores compitamos por este recurso con la población y el turismo de la isla”, Arturo Hernández, presidente de la cooperativa Gran Tarajal.

en situación de emergencia hídrica desde mayo de 2023. El proyecto comprende la ejecución de un módulo de desalación en la IDAM (Instalación Desaladora de Agua de Mar) de Gran Tarajal y un depósito de agua anexo, además del bombeo hasta la balsa de Tesejerague, de nueva construcción, mediante el uso de energías renovables.

“La disponibilidad de agua de riego, independiente del agua de abasto, nos permitirá a los agricultores acceder a este recurso sin tener que competir con la fuerte demanda de la población o el turismo durante los picos de altas temperaturas como ocurrió en 2023. En Fuerteventura disponemos de mucho suelo, pero sin agua, no podemos aumentar nuestra superficie de cultivo”, señala Hernández.

Sobre la acogida de los productos hortofrutícolas de la cooperativa, Hernández asegura que ha sido “positiva porque se aprecia el producto local, dada su calidad y frescura, no solo por parte del consumidor de a pie, sino además por parte de la restauración y la hostelería con las que ya se trabajan”. En mente tienen el reto de entrar en algún momento en las grandes superficies y de poner en marcha una tienda online, pero queda trabajo por delante para poder abastecer a estas cadenas de distribución con un suministro fiel y constante.



# Incentivar el mantenimiento de galerías y aumentar la reutilización: la estrategia para garantizar el riego al campo

**El sector agrícola de Tenerife considera prioritario aumentar las ayudas para obras de mejora y acondicionamiento de estas fuentes de aguas subterráneas mientras demanda pisar el acelerador en depuración y regeneración de aguas residuales garantizando conducciones eficientes.**

Galería de Vergara (La Guancha). Cámara de Aguas de Tenerife

**R**esolver la crisis hídrica que padece Tenerife para proporcionar el suministro de riego que demandan los agricultores no es tarea fácil, por lo menos a corto plazo, teniendo en cuenta que una parte del problema es estructural, arrastrado durante décadas, y empeorado ahora con el episodio de sequía actual. Descartando las precipitaciones, cuyo comportamiento en los últimos años es un desconcierto y no están garantizadas ni siquiera durante el periodo invernal, la estrategia, según el sector, pasa por tomar medidas en dos direcciones. Una dirigida al mantenimiento de las galerías cuyos efluentes subterráneos se obtienen a coste energético cero al caer por

gravedad. La otra apunta a un aumento de la depuración, regeneración y reutilización que implica disponer de una red óptima de saneamiento acoplada a las plantas depuradoras, además de la existencia de conducciones eficientes que transporten el agua regenerada hasta las zonas de cultivos de la isla sin desaprovechar ni una gota de un recurso indispensable para la agricultura.

Carlos Acevedo, secretario de la Cámara de Aguas de Tenerife, explica que existen en torno a 1.000 galerías y 140 pozos que representan cerca del 75% (de este porcentaje, el 60% corresponde a galerías) de la producción de agua de la isla,

es decir, subterránea en su mayoría. De ese millar de galerías, algo más de 500 están en activo. Hay registradas 20 con más de 120 pipas y 11 pozos con más de 180 pipas. El 33% del agua se extrae de 31 explotaciones, es decir, de 20 galerías y 11 pozos, lo que supone alrededor de 140 hectómetros cúbicos al año. La pérdida de caudal de muchas de estos afloramientos de agua, que cuentan con 175 años de historia y en el pasado constituyeron la salvación de los cultivos gracias a la voluntad, pericia y esfuerzo de los agricultores que ejecutaron las obras, han perdido caudal en la actualidad por diferentes motivos (derrumbe, merma o falta de mantenimiento).



“Acometer una inversión para realizar una obra y comprobar el estado de esa galería no es rentable para la comunidad, teniendo en cuenta que el metro perforado cuesta 3.000 euros, a menos que exista un incentivo por parte de la administración y es ahí donde el Consejo Insular de Aguas debería implicarse más. Si se incentivara este tipo de actuaciones, se podría entrar en determinadas galerías para extraer esas cantidades que, si bien son pequeñas consideradas de forma individual, colectivamente pueden formar un gran caudal”, sostiene Acevedo y añade: “la actividad minera conlleva un riesgo, cuando se perfora, se va a tientas, nunca se sabe si saldrá agua. Hay galerías con 4.000 metros perforados que no han dado una gota y cuando esto ocurre se pierde la inversión”. No obstante, recuerda que en Tenerife no se abren nuevas galerías. Se perforan sobre las ya existentes.

Incentivar el mantenimiento de las galerías implica reforzar la ficha financiera de las ayudas bianuales (antes anuales) que concede el Consejo Insular de Aguas

para este fin, dotadas con 1,5 millones de euros, 750.000 euros cada año, “fondos claramente insuficientes” considerando que las galerías y los pozos representan cerca del 75% del agua que tenemos en la isla y, por tanto, las ayudas deberían ser superiores teniendo en cuenta que el presupuesto de esta entidad supera los 50 millones de euros. De hecho, en la última convocatoria de subvenciones, se presentaron más de 40 solicitudes, una cifra récord, “síntoma de las ganas de trabajar de las comunidades, de cambiar bombas para ahorrar energía, reparar cañales y perforar”, señala Acevedo.

Comparte la demanda, el viticultor, Romeo Rodríguez, (Tegueste) un veterano de la actividad con 30 años de experiencia y propietario de la mayor explotación vitivinícola de Tenerife con 140.000 metros cuadrados. Considera que “ahora mismo donde hay que dedicar todos los esfuerzos es en el buen funcionamiento de estas obras que, con tanto trabajo, se hicieron el siglo pasado y en la actualidad se encuentran abandonadas por parte de la administración. Es injusto que no se apo-

**“Acometer una inversión para realizar una obra y comprobar el estado de esa galería no es rentable para la comunidad a menos que exista un incentivo por parte de la administración”, Carlos Acevedo, secretario de la Cámara de Aguas de Tenerife.**

ye a las comunidades, pese a representar las tres cuartas partes del suministro de esta isla, así como al mantenimiento y conservación de las conducciones por la que transcurre esa agua para corregir las pérdidas”. Recuerda además que los titulares de galerías y pozos mantienen una concesión durante 50 años que terminará en 2040. Posterior a esa fecha, su aprovechamiento y gestión pasará a manos públicas, “de manera que no podemos dejar que estas infraestructuras queden obsoletas para cuando vuelva la época de lluvias en el futuro”.



Estación Depuradora de Aguas Residuales (EDAR) del Noreste de Tenerife.



Sobre la posibilidad de elevar el nivel actual de los pozos de la vertiente norte, de cara a este verano, para disponer de más agua con la que aliviar las necesidades hídricas de los cultivos, Acevedo cree que “no sería conveniente porque al estar situados en la franja costera si hay una sobreexplotación, se corre el riesgo de salinización. En el Valle de La Orotava al igual que en la costa de Guía de Isora, los pozos costeros captan un agua de cumbre antes de llegar al mar, pero, a mayor extracción de agua dulce, mayor penetración de agua salada. Además, la extracción, tanto de galerías como de pozos está sujeta a una autorización que determina las cantidades a extraer”.

## RETRASO EN REUTILIZACIÓN

“Nos ha faltado acelerar en saneamiento, depuración, pero, sobre todo, en reutilización. Si tenemos depuradoras y colectores, pero las viviendas no están conectadas al saneamiento, difícilmente podremos avanzar en esta línea. La burocracia es un grave obstáculo a la ejecución y planificación de las obras y esto conduce a la frustración, al desánimo y a la incompreensión por parte del sector agrícola”, argumenta Acevedo.

En 2020, el volumen de agua regenerada en la isla alcanzaba 12,87 hectómetros cúbicos al año (6%), tomando los últimos datos publicados por el Consejo Insular de Aguas de Tenerife y “es ahí donde hay que incidir”, subraya Acevedo, “¿sirve a corto plazo esta solución? La respuesta es no, si estamos buscando agua para este próximo verano”, y matiza “no se trata solo de hacer una depuradora, sino de lograr que todas las redes de saneamiento confluyan en esa instalación y de la existencia de un entramado de arterias de distribución para que el agua regenerada llegue al agricultor y pueda regar y en

lograr ese objetivo sí hemos ido lentos”. Pone de ejemplo la depuradora del Valle de La Orotava, construida en la década de los años 90, que depura el agua y se tira al mar, al no estar conectada con la Isla Baja, donde actualmente existe una gran tensión hídrica.

Cerrar el ciclo del agua, atendiendo a los tan recurridos criterios de sostenibilidad, cuidado de medio ambiente y aprovechamiento de los recursos, es clave para disponer de mayores volúmenes de agua regenerada, para que España deje de pagar las sanciones que le impone la Unión Europea por verter al mar aguas residuales urbanas sin depurar, pero también para trazar un esquema de reparto de caudales, como siempre ha demandado el sector agrícola, por niveles de altitud minimizando así el consumo energético. De esta forma, los cultivos de regadío de las cotas bajas pueden aprovechar el agua regenerada con calidad agronómica garantizada, la agricultura de medianías se abastecería de agua de galerías mientras el agua desalada quedaría reservada para los núcleos de población.

Empezar a acoplar todas las viviendas de los núcleos de población a la red de saneamiento es prioritario para poder avanzar en el cierre del ciclo integral del agua (aunque será más complejo lograrlo con aquellas viviendas dispersas). Rodrí-

**El Consejo Insular de Aguas de Tenerife, cuyo presupuesto supera los 50 millones de euros, destina solo 1,5 millones en ayudas al mantenimiento de galerías.**

guez entiende que “La Federación Canaria de Municipios (FECAM) tiene que buscar financiación para evitar incumplir un orden medioambiental que obliga a depurar y reutilizar evitando así derrochar agua a mansalva y vigilando que las redes de abasto no tengan pérdidas”.

Los municipios de Buenavista, El Tanque, La Guancha, Los Silos, Garachico, San Juan de La Rambla, Santa Úrsula, La Victoria, La Matanza, El Rosario, Fasnia y Vilaflor son los que mayores pérdidas (de hasta cerca del 60% en algunos casos) registran en redes por mal funcionamiento del sistema coincidiendo además con una gestión directa del agua por parte de las corporaciones locales.

El secretario de la Cámara de Aguas matiza que “en general, las grandes áreas urbanas Adeje, Arona, Santa Cruz, La Laguna y el valle de La Orotava están bien gestionadas y son los que menos fugas registran al tener los ayuntamientos el servicio contratado con empresas externas. En estas zonas es donde se concentra la mayor parte de la población y las pérdidas en redes son las normales. Es cuanto a los doce municipios que padecen pérdidas notorias, el Consejo Insular de Aguas ha realizado unos estudios y se está trabajando para corregir el problema. Si estos municipios mejoraran sus rendimientos como en las zonas metropolitanas, habría agua disponible para las medianías”.

Rodríguez cree que esta diferencia entre municipios con red de abastecimiento y saneamiento directa o indirecta abre el eterno debate sobre la deficiente gestión de los recursos públicos frente a la rigurosidad y la eficiencia de un agua gestionada por manos privadas. “El peor funcionamiento y las mayores pérdidas ocurren en infraestructuras gestionadas





Rotura en el tubo del barranco de Santos. Imagen de Romeo Rodríguez.

“La FECAM debe buscar financiación para obligar a los municipios a depurar y reutilizar evitando derrochar agua y vigilando que las redes de abasto no tengan pérdidas”, Romeo Rodríguez, viticultor de Tegueste.

por servicios públicos a pesar de que entre sus funciones está garantizar la seguridad hídrica de la isla”. Pone el caso del tubo del Barranco de Santos que se ha tardado tres inviernos en arreglar y que vuelve a sufrir una nueva rotura en otro tramo a su paso por La Laguna dejando el caudal inoperativo. En cambio, las comunidades de aguas, con una red privada, “hacen una gestión mucho más rigurosa y velan por sus canalizaciones hidráulicas porque gota que se pierde es dinero que se pierde”.

Pero, no todo ha sido malo, Acevedo su-  
braya que en la actualidad la isla dispone de 273 hectómetros cúbicos anuales que es prácticamente la misma cantidad de agua que teníamos a principios del año 2000, con alrededor de 200 hectómetros cúbicos. “Esto quiere decir que han pasado 24 años y en términos generales no tenemos carencias, pese a tener más población, porque el descenso de las galerías se ha compensado con una mayor aportación de agua regenerada y desalada. En este sentido, la gestión de la demanda, tanto de la agricultura como de los municipios, ha sido positiva y se ha complementado con un plan de bal-

sas fantástico [iniciativa del Cabildo en la década de los años ochenta] que ha permitido depositar los sobrantes del invierno para regar en verano junto con las aguas regeneradas”. Sin embargo, en los últimos tres años, sin apenas invierno y en medio de un escenario de altas temperaturas, se han complicado bastante las aportaciones y a principios de abril el volumen almacenado de las balsas se situaba por debajo del 50% (46,7% para ser exactos) con algo más de 2,2 millones de metros cúbicos almacenados y con una clara desventaja en las reservas del norte (40,5%), de ahí la mayor preocupación de esta franja, frente a las del sur (60%). Con todo, la situación es ligeramente mejor que en 2023 cuando se detectaron niveles críticos por debajo del 10%.

#### ACTUACIONES DE “EMERGENCIA” PARA DENTRO DE UNOS AÑOS

Para el sector agrícola, las 39 actuaciones recogidas en la Declaración de Emergencia Hídrica establecida por el Cabildo Insular de Tenerife, el pasado 1 de marzo, son de gran calado, pero su ejecución llevará tiempo al tratarse de obras de gran envergadura como la ampliación de la

EDAR de Santa Cruz, cuya terminación prevista para este año, se ha retrasado hasta 2025. El resto de medidas, entre las que se encuentran, el aumento de producción de agua desalada en la EDAM Metropolitana de Santa Cruz, la puesta en servicio del terciario de la EDAR de El Chorrillo para llevar agua regenerada desde Santa Cruz a la comarca noreste, la ejecución y puesta en servicio de la planta de tratamiento de desalación, el incremento de la producción de la EDAM portátil del Valle de Güímar, el suministro de agua regenerada en la red de Copabona o la ampliación de la EDAM Adeje-Arona o la de Fonsalía, entre otras instalaciones y actuaciones, conllevan, según estimaciones, un mínimo de dos años.

#### EL ESFUERZO DEL SECTOR POR MEJORAR LA EFICIENCIA DEL RIEGO

Para el secretario de la Cámara de Aguas de Tenerife, “si hay un sector que ha sabido valorar cada gota de agua y ahorrar en consecuencia ese es el agrícola. No comparto la afirmación de que los canales estén abandonados. En general, los canales en activo están bien gestionados por las comunidades. Las galerías nacen



de las necesidades del agricultor de tener agua. Son los primeros accionistas y partícipes de las comunidades de aguas. En el año 2000 el consumo del agua en la isla es prácticamente el mismo que en el año 2024, pese a haber más platanera y más población y más turismo. Eso significa que la gestión de la demanda se ha hecho bien y parte de la gestión viene de la agricultura, otra cosa es la responsabilidad particular. Aquí existía la cultura del agua. Cuando alguien se lanzaba a sembrar, lo primero que hacía era ver cómo se podía proveer de caudal”.

Para Rodríguez, la eficiencia en riego y el control mediante técnicas de goteo y microaspersión están instauradas en la agricultura desde hace más de 30 años y el agricultor no está como para desaprovechar este recurso. “Cualquier problema de pérdida por parte de las comunidades y de quienes nos servimos de esta agua se intenta resolver, por ejemplo, tapando los estanques para evitar evapotranspiración. Eso no significa que no pueda haber alguna pérdida en los canales en alta hasta los estanques, pero la gran mayoría son tuberías. Si no tenemos agua y, en-

cima no cuidamos la poca que tenemos, estaríamos haciendo el tonto”, sostiene.

## CAMPAÑAS DE CONCIENCIACIÓN QUE CALEN EN LA POBLACIÓN

Históricamente, la población canaria era más consciente sobre las limitaciones de este recurso. “Hace mucho tiempo que no sufrimos cortes de agua, los bidones de las azoteas han desaparecido y esa conciencia se ha perdido”, manifiesta el sector que pide a las administraciones aprovechar la declaración de emergencia para volver a inculcar en la ciudadanía “la necesidad de racionar el consumo de este “bien escaso”, como recoge la Ley de Aguas de 1990, con campañas que calen en la sensibilidad de los usuarios.

Paralelamente, el sector rechaza que se genere enfrentamiento entre la agricultura y el turismo por el agua cuando “puede haber una perfecta coexistencia de recursos disponibles para todos si existe una correcta planificación hidrológica y transparencia en la información que manejan las instituciones con competencias en esta materia para contribuir a paliar

El sector pide a las administraciones más transparencia y mayor planificación de las actuaciones para que den respuesta a las necesidades presentes y futuras de la agricultura.

los efectos de los periodos de sequías, pero sobre todo para dar presente y futuro a una actividad suministradora de alimentos, creadora de paisaje y economía que cada día es más necesaria tener garantizada por cuestiones estratégicas.



Estado de la balsa de Valle Molina (Tegueste) en octubre de 2023. Cedida.



# Una finca sin agua de Las Peñuelas (Tegueste) recurre a cubas para poder regar

**El agricultor, Juan Ramón Lorenzo, lleva cuatro años en esta situación pendiente de la recuperación de la red de riego de esta zona en medio de una odisea administrativa.**



**H**asta la finca del agricultor, Juan Ramón Lorenzo, ubicada en Las Peñuelas, en las medianías altas del municipio de Tegueste, no llega agua desde hace cuatro años. Se las arregla comprando cubas de 12.000 litros para poder suministrar riego a sus cultivos de hortalizas y aromáticas que vende en el mercadillo municipal con el valor añadido de ser producidas en ecológico, sin el uso de pesticidas ni fertilizantes químicos. Es su único medio de vida que se tambalea a pasos agigantados porque no puede continuar costeando un recurso que podría conseguir más barato si se recuperara el suministro de la red de riego de la zona, actualmente inoperativa.

La red de riego Las Peñuelas, que el Cabildo Insular de Tenerife cedió en uso gratuito al Ayuntamiento de Tegueste en 2007, consta de un depósito de cabecera con una capacidad de 3.444 metros cúbicos, ubicado en la Mesa Mota, una tubería de impulsión y una red de distribución de caudales. El llenado de este depósito debería proceder, bien del pozo de Los Laureles (30 pipas/hora), cuyo accionista principal es la corporación local,

pero se encuentra inactivo, o bien de los efluentes sobrantes de la empresa gestora del agua de abasto del municipio, alternativa que tampoco ha funcionado debido a las fugas (superiores al 20%) en la red municipal y a la necesidad de recurrir al agua de riego para surtir a la población, dejando desabastecido al sector, según señala el viticultor, Romeo Rodríguez, conocedor de la problemática.

Lorenzo asegura que todas las conducciones hasta su explotación de 4.000 metros cuadrados de superficie, distribuidos en terrazas, están preparadas para recibir agua, pero si no hay bombeo “poco se puede hacer”. En el momento de la cesión de esta red, el Ayuntamiento, recoge el convenio, tenía la obligación de cumplir con la gestión directa o a través de una comunidad de regantes, garantizar la prestación de los servicios, así como los propios del estanque y las redes, conservar y mantener las instalaciones en las condiciones adecuadas para su uso o, en su defecto, devolverlas al Cabildo de Tenerife en el caso de no poder hacerse cargo de su gestión. Por su parte, a la corporación insular le correspondía, a

través de Balten, la inspección de forma periódica de la correcta explotación de la infraestructura hidráulica. Sin embargo, nada de esto ha ocurrido.

Para este agricultor, “estas circunstancias desincentivan el interés por la agricultura y no animan a los jóvenes a incorporarse al sector porque, sin agua, no se puede cultivar”. En su caso, sin relevo generacional, la única solución que sopesa es vender sus terrenos. “No creo que haya alguien dispuesto a continuar si tiene que recurrir a cubas de agua como he hecho yo hasta ahora”, sostiene.

El caso de Lorenzo es un ejemplo más de desidia administrativa en todas aquellas cuestiones relativas a la agricultura. Las consecuencias son evidentes. En 2022, la comunidad de regantes Las Peñuelas, que aglutinaba a más de un centenar de agricultores, presentó su renuncia. Resurgirla, manifiesta Rodríguez, “llevará el tiempo que tarde el Cabildo en asumir su responsabilidad haciéndose con su gestión y cumpliendo con el convenio firmado en 2007 con el Ayuntamiento de Tegueste”.



# El almendro de Gran Canaria: de la marginalidad a la profesionalización del cultivo

La asociación que promueve y defiende este frutal en la isla fomenta nuevas plantaciones en ecológico sobre terrenos llanos, con riego, abonado y asesoramiento técnico para revalorizar la almendra de municipios como Tejeda o Valsequillo.

Almendros en Gran Canaria en marcos de plantación. Imagen cedida

**E**l almendro o almendrero (*Prunus amygdalus Batsch*) forma parte de la identidad paisajística de las cumbres y medianías de Gran Canaria. El último censo de 2022 cifraba en 90 las hectáreas con presencia de este vistoso frutal en municipios como Tejeda o Valsequillo, entre otros, cuya repostería está históricamente vinculada a su fruto. Con el nacimiento en 2007 de la Asociación de Almendra de Gran Canaria, que defiende y promociona el cultivo y los productos derivados, no solo han conseguido repoblar alrededor de 30 hectáreas de superficie, a razón de 1.500-2.000 árboles anuales, sino que se han comprometido a profesionalizar la actividad para obtener mejores rendimientos y permitir a sus 92 asociados, pequeños agricultores en su mayoría, labrarse un porvenir con una renta complementaria mientras animan a otros a incorporarse al sector.

Ramón Pons, asesor técnico de la asociación, explica que los almendros de la isla provienen de minifundios, de ahí las pequeñas producciones. En algunas parcelas, los árboles se encuentran a modo decorativo, en otras, aparecen, en márgenes de fincas mientras la versión asilvestrada ha quedado relegada a las laderas ocupando un papel secundario y en muchos casos en estado de abandono. La propuesta ahora es cultivar este frutal en ecológico en terrenos llanos empleando variedades comerciales más productivas, de buen crecimiento y porte, mayor resistencia a enfermedades, en marcos de plantación, con regadío, abonado y asesoramiento técnico sin descuidar los ejemplares del país.

Al principio, “muchos agricultores mayores se mostraban escépticos con la idea. A su modo de ver, destinar terre

“El consumo de almendra local en Gran Canaria apenas llega al 5%. Es una oportunidad para valorizar un producto que, por ser ecológico, se paga a mejor precio”,  
Ramón Pons, asesor técnico de la Asociación de Almendra de Gran Canaria.



nos llanos al almendro suponía desaprovechar suelo que debía emplearse en la siembra de papas y hortalizas para el sustento familiar”, cuenta este experto. Con vencerlos del cambio de modelo no ha sido fácil. Mediante charlas y cursos formativos, la asociación ha llevado a cabo un arduo trabajo para enseñar a valorizar este frutal de baja exigencia hídrica y resistente a plagas, aunque poco tolerante con la humedad y los encharcamientos.

“Cuando los agricultores comprobaban que, con el nuevo sistema, las fincas estaban cuidadas, producían y la producción se vendía, empezaban a cambiar de parecer y más propietarios estaban dispuestos a aportar tierras para colaborar con el proyecto”, reconoce Pons sin obviar que la falta de relevo generacional y agua son dos hándicaps para avanzar. Saber cuánto y cuándo aportar los riegos, realizar podas en vaso y usar abonos orgánicos y líquidos, además de compost para prevenir enfermedades fúngicas lo califica de esencial para saber manejar el cultivo.

Para conocer el estado del almendro en la isla, la asociación acaba de concluir un estudio genético centrado en la búsqueda de los ejemplares más productivos y las almendras con mejores cualidades organolépticas. El estudio desvela que se conservan árboles centenarios e incluso bicentenarios, todavía en producción, de gran hibridación, por lo que se han llegado a contabilizar hasta 50 variedades de parentales diferentes, sin poder confirmar, de momento, que todas sean autóctonas. Además, se estima la existencia de unos 200.000 árboles diseminados.

El consumo de almendra local en Gran Canaria apenas alcanza el 5%, el resto se importa al no haber producción sufi-

ciente, según los estudios de mercado. “Esta realidad es una oportunidad para aumentar las producciones y valorizar un producto que, por ser ecológico, se paga a mejor precio”, argumenta Pons que recuerda que la almendra, además de en repostería, tiene utilidades en alta cocina, maceraciones o extracción de aceites esenciales para uso terapéutico.

Como proyectos de futuro, la asociación prevé seleccionar los mejores ejemplares y variedades para configurar un campo de conservación y estudiar producciones en función de su calidad y rendimiento, mecanizar la producción aprovechando la instalación de una máquina partidora de almendra para los asociados y esperar que, a medio y largo plazo, surjan iniciativas particulares vinculadas a otras líneas de transformación con la almendra como protagonista.

**“Queremos recuperar un sector que en el pasado fue importante para la alimentación y la economía de El Pinar y poner en valor la calidad de estos frutos”,  
Wolfgang Padrón,  
presidente de Vérote.**

## EL HIERRO SIGUE LOS PASOS

La Asociación de Productores de Higos y Almendras, Vérote en El Hierro pretende seguir los pasos de Gran Canaria. Wolfgang Padrón, presidente de esta entidad surgida en 2023, señala que su nacimiento es fruto de la reivindicación de un grupo de herreños arraigados al campo defensores de estos cultivos. “No hay jóvenes interesados en dedicarse a la agricultura y se están perdiendo las higueras y los almendros. Nuestra intención es recuperar un sector que en el pasado fue muy importante para la alimentación y la economía de El Pinar, al usarse como intercambio para adquirir bienes, y poner en valor la calidad de estos frutos, siempre que sea rentable, vinculados a una repostería actualmente abandonada”.

Padrón señala que “estamos en la fase preliminar y todavía no hemos entrado a captar socios porque nuestra intención es primero estudiar el mercado para ver sus posibilidades y posteriormente planificar y poner en valor real el producto que tenemos, no pensar que lo podemos vender de cualquier manera y en cualquier sitio”.

Con la ayuda de la Asociación de Almendros de Gran Canaria, van a trabajar en la selección de la planta. De momento han realizado una recogida de almendras para hacer plantones en bolsas y empezar a sembrarlos en las parcelas. Esperan la implicación del Cabildo Insular de El Hierro, que cuenta con una finca de 400 almendreros, así como la colaboración de otras instituciones y productores que crean en la recuperación de estos cultivos como un complemento de renta para el sector y una manera de diversificar la oferta agrícola de la isla.



# Los productores de tropicales se cubren las espaldas y contratan un 7% más de seguros agrarios en 2023

**Tienen claro que cultivar sin estar asegurado representa un riesgo en caso de siniestro. Actualmente, la cobertura alcanza a 961 hectáreas de superficie (+25%) y a una producción de 17,5 millones de kilos, cerca de un 12% más que en 2022.**

**E**l espectacular avance experimentado por el cultivo de tropicales (aguacate, mango, papaya y piña tropical) en Canarias en los últimos 15 años, con un total de 3.550 hectáreas registradas, ha derivado en una actividad más profesionalizada y, por ende, en un nivel de aseguramiento superior. Los datos que maneja Agoseguro fijan en cerca de un 7% el crecimiento de esta línea de cobertura entre el ejercicio de 2022 y el de 2023 liderando el grueso de las contrataciones durante este periodo si nos atenemos al volumen de producción asegurada.

Con esta subida, los productores asegurados de tropicales se cubren las espaldas demostrando que priorizan la tranquilidad de cultivar bajo el respaldo de un seguro ante cualquier siniestro climático frente a hacerlo sin una cobertura, a

riesgo de perder buena parte del dinero invertido en su explotación.

En la actualidad, la superficie asegurada de tropicales en el Archipiélago se sitúa en 961 hectáreas, esto supone casi 200 hectáreas más que en 2022, (+25%) mientras que la producción asegurada se ha incrementado en 1,5 millones de kilos

**La uva de vino y los cítricos crecen un 15% y un 23%, respectivamente, en superficie asegurada.**

hasta llegar a los 17,4 millones de kilos en el citado ejercicio (+9,20%).

Para José Bernardo, director territorial de Agoseguro en Canarias, “lo que demuestran estos datos es la cada vez mayor consolidación del seguro agrario en las islas y en cultivos con tanto auge como las tropicales cuyo crecimiento se ha multiplicado por 2,5 veces desde 2007. No cabe duda que la contratación de una póliza es una garantía para el agricultor que le permite mantener su renta y dar continuidad a su actividad, pero tenemos que seguir trabajando para convencer al sector de su importancia y necesidad y calar en la conciencia de aquellos menos convencidos”.

Según las estadísticas oficiales, la superficie de tropicales en las islas se situaba



en 1.451,6 hectáreas en el año 2007. Esto significa que hasta 2023 se han cultivado cerca de 3.550 hectáreas (244%) de estos frutales encabezados por el aguacate con más de 2.400 hectáreas y seguidos por el mango (516 Ha.), papaya (391 Ha.) y piña tropical (171,7 Ha.).

### LA UVA DE VINO Y LOS CÍTRICOS SIGUEN LOS PASOS

La comparativa de Agroseguro entre el ejercicio 2022 y 2023 evidencia que otros cultivos como la uva de vino de Canarias y los cítricos avanzan igualmente en la contratación. El primero, con un 15% más de superficie asegurada hasta alcanza las 1.179 hectáreas y una producción cubierta que aumenta hasta un 11,66 % situándose por encima de los 3,5 millones de kilos. El segundo, con un 23,63% de crecimiento en el nivel de aseguramiento, asciende a 82 hectáreas y a 2,1 millones de kilos bajo una póliza.

En estos dos casos, tanto en viñedo como en cítricos, su evolución ha camina-

do a la inversa de las tropicales. En lugar de crecer, la superficie de cultivo ha decaído con los años. Más estrepitosa ha sido la pérdida en viñedo. De haber más de 18.700 hectáreas en 2007, se ha quedado relegada a 6.328 hectáreas. En naranjas, pomelos y limones, el dato es menos dañino que el anterior. De 1.480 Ha. resisten 1.365 Ha.

Bernardo entiende que, de manera generalizada, la implantación del seguro agrario en las islas se sostiene en el tiempo aumentando paulatinamente cada año. Hoy la superficie total asegurada supera las 15.000 hectáreas y la producción asegurada se sitúa en más de 850 millones de kilos. “Teniendo en cuenta que es una de las medidas estrellas de la política agraria, sostenida con un alto porcentaje de fondos públicos para rebajar la carga económica del sector y, enfrentándonos a un panorama incierto, con más periodos

de sequía o lluvias copiosas, quienes se dediquen a la agricultura y a la ganadería profesional, tendrán que plantearse en algún momento la importancia y utilidad de esta herramienta”, sostiene.

Canarias es la región donde más se incentiva la contratación del seguro agrario en términos porcentuales. Por parte del Estado se aporta un 46% frente al 39% de media en el resto de España. Esta aportación representó 8,1 millones de euros en 2023. Por parte del Gobierno Autonómico, el presupuesto destinado a esta partida se cifra en 4 millones de euros. De esta forma, se cubre hasta el 65% de la subvención base del coste de la prima (muy cerca del tope permitido por la UE situado en el 70%) lo que significa que al productor canario le sale algo más barato contratar una póliza. Este abaratamiento viene a compensar la ultraperifericidad y todo lo que conlleva a la hora de producir alimentos.

**“Con periodos de más sequía o lluvias copiosas, quienes se dediquen a la agricultura y ganadería profesional, deberán plantearse la importancia y utilidad de contratar un seguro”,  
José Bernardo, director de Agroseguro en Canarias.**



La superficie de tropicales en Canarias (aguacate, papaya, mango y piña tropical) se ha incrementado un 244% en 15 años.





### Una empresa estadounidense saca al mercado un pan de aguacate

La compañía Anthony & Sons Bakery (Nueva Jersey, Estados Unidos) ha sacado al mercado una novedosa línea de panes y otros productos, bajo la marca The Avocado Bread Company, cuya materia prima principal es el aguacate maduro. En el caso del pan de aguacate incorpora además una mezcla de especias de guacamole y presenta una cobertura de granos de girasol, avena y trigo partido. A nivel nutricional es rico en grasas saludables, fibras y antioxidantes y ofrece 21 gramos de cereales integrales por rebanada.

### Se reduce un 25% la venta de fitosanitarios en 2022

Las sustancias activas comercializadas en 2022 fueron de 57.164 toneladas. Este volumen representa un 25% menos en comparación con las 76.448 toneladas que se vendieron en España en 2021, según recoge el Ministerio de Agricultura. Dentro de este grupo, los fungicidas y bactericidas (32.160 Tm) representan el 56% del total de las ventas. Le siguen los herbicidas, insecticidas y acaricidas. Las reducciones se han manifestado en todas las categorías.



### Los beneficios para la salud del consumo de tomates van más allá del licopeno

Científicos de Estados Unidos han profundizado en los beneficios del tomate para la salud demostrando en ratones que su consumo, no solo aporta licopeno, un potente antioxidante, sino que puede reducir la prevalencia de enfermedades crónicas como el cáncer de próstata y de hígado. Entre las hipótesis planteadas, los expertos apuntaron a la capacidad de esta hortaliza para promover la producción de enzimas que permiten la excreción de compuestos potencialmente tóxicos.

### Techos abatibles, zonas ajardinadas o suelos de virutas: llegan los corrales del futuro agrario

Alemania acaba de inaugurar un nuevo modelo de corral, diseñado para cerdos, con el que se pretende ensayar nuevos sistemas de cría más innovadores y sostenibles. Uno de los corrales, denominado evolutivo, dispone de 400 plazas de engorde, mientras que el otro, llamado revolucionario, tiene cabida para 270 cabezas, con mucho más espacio, acceso a luz solar, posibilidad de salir al exterior, reducción de ruido, separación de heces y orina, zonas ajardinadas, techos de cristal abatibles y suelos de serrín.

