



El Cabildo entrega los primeros certificados de la marca colectiva para la pesca artesanal

Este distintivo permitirá al consumidor reconocer fácilmente el pescado que se captura en las islas

Tenerife – 29/03/2017. El Cabildo ha entregado hoy [miércoles 29] los primeros certificados de la marca colectiva para la pesca artesanal que permitirá a los consumidores diferenciar los productos pesqueros locales de los foráneos. La Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife 'Islatuna', la Cofradía de Pescadores de San Andrés y el Restaurante 'El Túnel', ubicado también en el barrio de San Andrés de Santa Cruz, son los primeros establecimientos que dispondrán de este certificado.

El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, ha destacado que este distintivo garantizará al consumidor “que se trata de un pescado capturado por profesionales del mar de Canarias, con artes de pesca legales y que cumple con la normativa relativa a las tallas mínimas y a especies protegidas para no esquilmar los recursos.”.

Alonso aprovechó también para reivindicar un reparto “más justo” de la cuota de atún rojo “que no perjudique a los pescadores canarios” y pidió también la implicación del Estado para “impulsar las reservas marinas de Anaga y Teno”.

El director general de Pesca, Orlando Umpiérrez, calificó de “vital” la creación de esta marca para revitalizar al sector pesquero de Canarias mientras que el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, consideró que se trata de “un día muy importante” porque gracias a iniciativas como ésta “estamos avanzando en la mejora de la comercialización de nuestros productos”. En el caso concreto de la marca de pesca artesanal, “nos va a permitir diferenciar el pescado fresco capturado aquí del de fuera”.

El Cabildo de Tenerife busca precisamente con esta iniciativa incrementar el valor añadido del pescado y el marisco que se captura en las islas y que ha pasado por el procedimiento de primera venta que legaliza los productos pesqueros.

Objetivos

Los objetivos principales que persigue esta marca colectiva son fomentar el consumo de pescado capturado por los profesionales del mar de Canarias; implementar un sistema de certificación que garantice la procedencia del producto fresco de proximidad; identificar los establecimientos de restauración que ofrecen productos pesqueros; reconocer el producto de calidad asociado a la proximidad y publicitar los restaurantes que ofrecen esta certificación.

La creación de este distintivo permitirá también incrementar la protección de los recursos naturales pesqueros del litoral tinerfeño porque se garantiza que no se comercialicen especies por debajo de su talla de primera maduración, lo que repercutirá positivamente en la conservación de estos recursos



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

En Tenerife existen actualmente 10 cofradías de pescadores que agrupan a cerca de 500 profesionales del sector y 340 embarcaciones. La contribución de la pesca profesional al PIB de la Isla llega al 0,3 por ciento y la producción pesquera ronda los nueve millones de kilos.

Destaca especialmente la pesquería de peces pelágicos costeros y oceánicos (túnidos, chicharros, caballas o sardinas), que suponen el 96,7 % de las capturas totales, frente a la pesca de recursos demersales (samas, sargos, bocinegros o cabrillas), y el marisqueo, básicamente camarones y pulpos.