



### **El Cabildo entrega nuevos certificados de la marca colectiva para la pesca artesanal**

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

**Tenerife** – 07/06/2017. El Cabildo ha entregado recientemente nuevos certificados de la marca colectiva para la pesca artesanal a cinco establecimientos y cofradías, unos distintivos que permitirán a los consumidores diferenciar los productos pesqueros locales de los foráneos. Las cofradías de pescadores de Icod de los Vinos, Garachico y Puerto de la Cruz, así como los restaurantes Arístides y Ribamar, ambos en el municipio de Garachico, han sido los últimos establecimientos a los que se ha entregado el certificado.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado que este distintivo garantiza 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.”.

Morales recuerda que una decena de establecimientos de restauración y cofradías disponen ya de estas certificaciones que contribuyen también a la revitalización del sector pesquero. “Estamos avanzando en la mejora de la comercialización de nuestros productos y, en el caso concreto de la marca de pesca artesanal, nos va a permitir diferenciar el pescado fresco capturado aquí del de fuera”, indica el consejero insular

El Cabildo de Tenerife busca precisamente con esta iniciativa incrementar el valor añadido del pescado 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

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.