



El Cabildo promueve una campaña para promocionar los productos pesqueros locales

Los consumidores podrán diferenciar gracias a un distintivo el pescado y el marisco que ha sido capturado por profesionales del mar en Canarias

Tenerife – 09/10/2017. El Cabildo realizará una campaña promocional para impulsar el consumo de los productos pesqueros locales. El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha presentado esta mañana esta iniciativa se enmarca dentro de la creación de una marca colectiva para la pesca artesanal promovida por la Corporación insular.

La campaña, que se prolongará durante un mes a partir de mañana [martes 10], incluye publicidad en vallas, marquesinas y anuncios en radio y televisión e Internet con la intención de que el consumidor reconozca la marca colectiva 'Pesca artesanal' y sepa diferenciar los productos pesqueros locales de los foráneos. "De esta forma, se garantiza 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", ha indicado el consejero insular.

En la presentación han participado también el presidente de la Federación Provincial de Cofradías, Manuel Díaz, y el presidente de la Federación Regional, Fernando Gutiérrez, quien ha destacado que iniciativas como ésta "ayudan a fortalecer al sector pesquero y a hacerlo más sostenible".

Marca colectiva

El Cabildo pretende que la marca colectiva incremente 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.

La iniciativa lleva un año funcionando en Tenerife y ya utilizan este distintivo nueve cofradías de pescadores, dos empresas de distribución mayorista de pescado fresco, cuatro pescaderías y cuatro restaurantes. Seis empresas más están a la espera de acogerse a la marca y, paralelamente, el Cabildo ha iniciado las gestiones oportunas con más restaurantes y pescaderías con la intención de contactar este año con unos 40 establecimientos.

Los objetivos principales que persigue la creación de 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 permite también incrementar la protección de los recursos naturales pesqueros del litoral tinerfeño porque se garantiza que no se comercialicen



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

especies por debajo de su talla de primera maduración, lo que repercute 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.

Destaca especialmente la pesquería de peces pelágicos costeros y oceánicos (túnidos, chicharros, caballas o sardinas), la pesca de recursos demersales (samas, sargos, bocinegros o cabrillas) y el marisqueo, básicamente camarones y pulpos.