

Identificación del producto marca ‘Pesca artesanal’

El Cabildo de Tenerife ha realizado una demostración práctica del funcionamiento de la pistola etiquetadora que se facilitará a las cofradías y puntos de primera venta de pescado para que se identifique el producto local capturado por los profesionales del mar, y que se desembarque en puertos autorizados, con la marca colectiva “Pesca artesanal”, promovida por la Corporación insular.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado la utilidad de esta identificación “porque garantiza la procedencia del pescado y su legalidad y, al mismo tiempo, permite que los consumidores puedan identificar el producto local de una forma rápida y visual”.

A esta primera demostración han asistido también el presidente de la Federación Regional de Cofradías de Pescadores de Canarias, Fernando Gutiérrez; el director comercial de [Isla Tuna](#), Juan Ramón García, así como representantes de las cofradías y de los puntos donde se pasa la primera venta, proceso que legaliza el pescado capturado por profesionales del mar en Tenerife, que se han incorporado a la marca colectiva “Pesca artesanal”.

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.

Durante las dos campañas realizadas para la implantación de la marca colectiva “Pesca artesanal”, el Cabildo ha visitado 22 pescaderías, 45 restaurantes y 14 puntos de primera venta de pescado artesanal. “En la actualidad, la marca colectiva se ha

implantado en un total de 20 establecimientos entre cofradías de pescadores, empresas de distribución y comercialización de pescado y restaurantes. Además, se han realizado gestiones con 46 nuevo establecimiento de los que 26 han mostrado su disposición para tramitar su adhesión a la marca colectiva", ha indicado el consejero insular.



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 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.