



Estés donde estés, encuentra trabajo en Infoempleo desde tu móvil

Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 13.3 / 22.2 | Mañana 11.4 / 20.9 |

Cádiz Jerez

lavozdigital.tv La televisión de La Voz

Edición: Jerez Ir a Edición Cádiz » Personalizar 10 mayo 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

Portada Local Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios

Buscar

IR

Jerez El Puerto C.Noroeste Rota Sierra Cádiz San Fernando Chiclana Puerto Real Janda C. Gibraltar Turismo

Estás en: Jerez - La Voz Digital > Noticias Jerez > Noticias Sanlúcar > Langostinos de marca

SANLÚCAR

Langostinos de marca

Los municipios costeros del Bajo Guadalquivir impulsan la denominación de origen para la joya del caladero

08.05.10 - 00:41 - LOLA RODRÍGUEZ |

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

Un langostino con denominación de origen. Sanlúcar, Chipiona y Rota gestionan la elaboración de un distintivo de calidad que identifique a este crustáceo, la joya de la desembocadura del Guadalquivir, en los mercados nacionales e internacionales. La obtención de la marca colectiva ante la Unión Europea aportará importantes beneficios para toda la comarca.

Un estudio científico ya ha demostrado la singularidad de esta zona frente a otras. La obtención del distintivo ante la UE conllevará beneficios para toda la comarca.

El langostino sigue los pasos de otros productos españoles de prestigio internacional como el aceite de oliva virgen extra o los vinos del Marco de Jerez. La Mancomunidad de Municipios del Bajo Guadalquivir, a través de su Oficina de Desarrollo Pesquero y Acuícola, junto con los Ayuntamientos de las tres poblaciones implicadas, y la delegación provincial de Agricultura y Pesca, están impulsando nuevas actuaciones para crear la marca de calidad 'Langostino de Sanlúcar'.

Desde la Mancomunidad ya se han sentado las bases para el Reglamento de Uso de la Marca, que se consensará con el sector pesquero de la comarca. Pero antes de dar este paso se ha tenido que demostrar la singularidad de esta especie. Así, un estudio sobre la pesquería en el Bajo Guadalquivir elaborado en colaboración con la Universidad de Granada y el Instituto de Ciencias Marinas de Andalucía del CSIC, ha concluido que este crustáceo presenta valores diferenciales frente a otros de la misma especie capturados en diferentes caladeros.

Este requisito es indispensable para la obtención de la marca colectiva 'Langostino de Sanlúcar', una iniciativa impulsada por la Mesa de la Pesca del Bajo Guadalquivir, y que ha contado con el visto bueno del pleno del municipio sanluqueño para utilizar el nombre de la ciudad, ya que la marca también se aplicará en las lonjas de Chipiona y Rota.

Una imagen única

Así, los langostinos que capturan las flotas de estas localidades gozarán de una imagen única que lo identificará, con las ventajas que esto conlleva de cara a las exportaciones y la confianza del consumidor.

La Mesa de la Pesca del Bajo Guadalquivir, que agrupa a todo el sector pesquero de la comarca, está integrada por la Mancomunidad de Municipios del Bajo Guadalquivir, los Ayuntamientos de la costa -Chipiona, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Trebujena-, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, el Instituto Social de la Marina, la Empresa Pública de Puertos de Andalucía y las organizaciones profesionales del sector pesquero del Bajo Guadalquivir.

cuenta NARANJA

3,50%

T.A.E. los 4 primeros meses

- Siempre disponible
- Sin comisiones
- Para cualquier cantidad

para nuevos clientes

Abre tu cuenta aquí

Un Gran Banco que hace Fresh Banking
RBE 494/09

[Cuenta Azul de iBanes: 3,50% TAE. Y 4%TAE si vienes de un Banco Online](#)

[Club hoyvino.com: descubre los mejores VINOS + regalo](#)

[Cuenta NARANJA de ING DIRECT 3% TAE los 4 primeros meses](#)

TAGS RELACIONADOS

langostinos, marca

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

Opina

Aprovecha las ventajas de ser un usuario registrado y **Regístrate** Para realizar un comentario con tu perfil, primero debes identificarte: **Login**. También puedes escribir un comentario sin tener perfil:

Nombre * y apellidos

Email *

Acepto todas las **condiciones de uso**

Opinión *

escribe aquí tu comentario

Bienvenido a

Accede directamente si tienes cuenta en

[+]información

Actividad usuarios

Iniciar sesión

REGISTRO

Cerrar barra