

Cantabria afronta la implantación de la Indicación Geográfica Protegida de la Anchoa del Cantábrico

El Gobierno de Cantabria ha tenido una reunión con el sector conservero para que la implantación de esta certificación de calidad europea alcance a uno de los productos más reconocidos de la región

El Gobierno de Cantabria ha comenzado hoy las reuniones con el sector conservero para materializar la implantación de la 'Indicación Geográfica Protegida' (IGP) de la anchoa del Cantábrico, una certificación de calidad europea que pondrá en alza uno de los productos más emblemáticos de la región.

Así, hoy ha tenido lugar en Santoña la primera de las tres reuniones programadas por la Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación para hacerle llegar al mayor número de representantes del sector de la anchoa el proyecto de lanzamiento de la IGP.

Además, para llevar a cabo esta labor, el Gobierno ofrece una plataforma de trabajo para que todos los que quieran obtener la certificación puedan unir sus fuerzas, con el convencimiento de que este sello será un hecho "muy beneficioso" para los profesionales del sector.

El acto, presidido por la directora de Pesca y Alimentación, Marta López; el director de la Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA), Fernando Mier, y el alcalde de Santoña, Sergio Abascal, ha contado con la intervención de la jefa del área técnica de la ODECA, quien ha realizado una presentación de lo que significaría disponer de un sello de calidad europeo como el que se persigue para la anchoa, realizando además un amplio recorrido por las diferentes denominaciones protegidas que hay en Cantabria, España y Europa.

El encuentro ha servido que los representantes del sector pudiesen resolver algunas de las dudas más comunes y mostrar las diferentes fortalezas que ofrece una distinción de calidad en el mercado actual agroalimentario.

Asimismo, se ha puesto de manifiesto que el sello de la IGP de la anchoa, a pesar de haber sufrido intentos fallidos en el pasado para su implantación, hoy en día encuentra un nicho muy favorable para su desarrollo.

En este sentido, se ha demostrado la calidad de la anchoa del cantábrico como punto fuerte de cara al consumo, su gran valor para el consumidor actual y la protección de la Unión Europea en todos los productos que se encuentren amparados bajo estos sellos de calidad, lo que les aporta una mayor garantía.

Próximos encuentros

La Consejería ha programado la realización de una nueva reunión el próximo martes, 14 de febrero, en la Cofradía de Colindres y una tercera, el martes 21, en Laredo.

Posteriormente, se citará a todos los conserveros y al sector pesquero en una cuarta reunión que tendrá lugar en las dependencias de la Consejería, en la que se creará un grupo de profesionales.

En el encuentro también han estado presentes el presidente de la Federación de Cofradías, Miguel Fernández, y el presidente de la Organización de Productores (OPACAN), César Nates, así como diversos representantes del sector pesquero e industriales de la zona.

El contenido de este comunicado fue publicado primero en la página web del Gobierno de Cantabria

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Cantabria Industria Alimentaria Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>