

## PROPONE:

a D. ....,  
 D.N.I. ...., y domicilio  
 ....,  
 localidad .....  
 código postal ....., teléfono  
 ....., fax .....  
 correo electrónico .....  
 como candidato para el Premio a .....  
 y adjunta (memoria, informe o cualquier otro docu-  
 mento explicativo de las motivaciones y/o méritos)  
 y dos ejemplares del trabajo titulado .....  
 .....  
 y  Disquete o  CD-Rom.

de la convocatoria de la XXII Edición de los Pre-  
 mios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios.

Santa Cruz de Tenerife, a ..... de  
 ..... de 2008.

EXCMA. SRA. CONSEJERA DE AGRICULTURA, GANA-  
 DERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

**537** *Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.-  
 Resolución de 24 de marzo de 2008, del Di-  
 rector, por la que se convoca el Concurso Ofi-  
 cial de Quesos Agrocanarias 2008.*

Desde el año 2002 se viene desarrollando, en el  
 ámbito de esta Comunidad Autónoma, con carácter  
 anual, el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias.

La finalidad perseguida con la organización de este  
 evento es promover la difusión de los quesos de  
 Canarias -dando a conocer su diversidad-, y contri-  
 buir a la mejora del producto, facilitando un distin-  
 tivo de calidad a los ganadores del concurso y con-  
 solidando la credibilidad del sector ante el consumidor.  
 Se satisfacen, por otra parte, las demandas de los ope-  
 radores, que encuentran en este certamen una vía  
 para la promoción de sus productos y para el esta-  
 blecimiento de redes comerciales.

A tal motivo obedece la organización del Concurso  
 Oficial de Quesos Agrocanarias 2008, que viene a dar  
 cumplimiento, además, a los objetivos encomenda-  
 dos al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria  
 por su Ley de creación (Ley 1/2005, de 22 de abril),  
 cuyo artículo 2.2, apartado c), le atribuye como fun-  
 ciones propias la promoción de los productos agra-  
 rios y agroalimentarios originarios de Canarias.

Como consecuencia de lo expuesto, y en virtud de  
 las competencias que me confiere el artículo 7.2,  
 apartado l), de la Ley 1/2005, de 22 de abril, de cre-  
 ación del Instituto Canario de Calidad Agroalimen-  
 taria,

## RESUELVO:

Primero.- Convocar el Concurso Oficial de Quesos  
 Agrocanarias 2008, a celebrar en Tenerife los  
 días 22 y 23 de mayo de este año, de acuerdo con las  
 bases que figuran como anexo a esta Resolución.

Segundo.- Publicar en el Boletín Oficial de Ca-  
 narias la presente convocatoria.

Contra esta Resolución, que pone fin a la vía ad-  
 ministrativa, podrá interponerse recurso contencio-  
 so-administrativo ante el correspondiente Juzgado de  
 lo Contencioso-Administrativo en el plazo de dos me-  
 ses contados a partir del día siguiente al de su noti-  
 ficación, o potestativamente, recurso de reposición  
 ante el Director del Instituto Canario de Calidad  
 Agroalimentaria, en el plazo de un mes contado a par-  
 tir del día siguiente al de su notificación.

Santa Cruz de Tenerife, a 24 de marzo de 2008.-  
 El Director, Guillermo Díaz Guerra.

## ANEXO I

BASES DEL "CONCURSO DE QUESOS  
 AGROCANARIAS 2008"

Primera.- Objeto.

El "Concurso de Quesos Agrocanarias 2008" tie-  
 ne como finalidad distinguir los quesos de alta cali-  
 dad elaborados en la Comunidad Autónoma de Ca-  
 narias a partir de leche de cabra, vaca, oveja o sus  
 mezclas, que cumplan con la normativa vigente.

Segunda.- Categorías, modalidades y variedades.

Se otorgarán distinciones a las siguientes moda-  
 lidades por categoría y variedad, en su caso:

A. Categoría "Leche pasteurizada": engloba los que-  
 sos elaborados a partir de leche pasteurizada de ca-  
 bra, vaca, oveja y sus mezclas.

- A.1. Modalidad Quesos Tiernos.
- A.2. Modalidad Quesos Semicurados.
- A.3. Modalidad Quesos Curados.

B. Categoría "Leche cruda": engloba los quesos  
 elaborados a partir de leche cruda de cabra, vaca, ove-  
 ja y sus mezclas.

- B.1. Modalidad Quesos Tiernos.
- B.2. Modalidad Quesos Semicurados.
- B.3. Modalidad Quesos Curados.

A esos efectos, y de conformidad con el Real Decreto 1.113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, se entenderá por queso tierno, semicurado y curado, aquellos quesos que hayan tenido una maduración mínima con arreglo a lo dispuesto en la siguiente tabla:

Denominaciones facultativas	Peso > 1,5 kg	Peso < 1,5 kg
	Maduración mínima en días	
Queso tierno	7	7
Queso semicurado	35	20
Queso curado	105	45

Si el número de muestras admitidas a concurso lo permite, dentro de cada una de las modalidades de la categoría "Leche cruda", podrán establecerse cuatro variedades distintas: cabra, vaca, oveja y mezcla.

#### C. Categoría "Cuajo vegetal".

C.1. Modalidad queso elaborado con cuajo vegetal: engloba quesos elaborados a partir de mezcla de leches, al menos con un 60% de leche de oveja canaria y con un máximo de 10% de leche de cabra de las razas canarias, empleando un 100% de cuajo vegetal, con una curación mínima de 20 días.

C.2. Modalidad queso elaborado con mezcla de cuajos: engloba quesos de mezcla elaborados, al menos con un 60% de leche de oveja canaria y con un máximo de 10% de leche cabra de las razas canarias, empleando mezcla de cuajo vegetal y animal, con una curación mínima de 15 días.

La curación establecida en este apartado ha de cumplirse el día de entrega de las muestras.

#### Tercera.- Preinscripción.

1. Podrá preinscribirse en el concurso de Quesos Agrocanarias 2008 cualquier fabricante o elaborador de queso, inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos, que tengan intención de participar en este concurso.

2. La preinscripción se formalizará en los siguientes términos:

- Copia de la ficha que figura como anexo II, debidamente cumplimentada.

- Copia de documento acreditativo de su inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos en el que conste, con claridad, el plazo de validez del mismo.

- Fotocopia de la etiqueta comercial en concordancia con las características del queso que presenta.

3. Los participantes podrán optar a una o a más modalidades o, en su caso, variedades, con un número máximo de una única muestra por modalidad y variedad.

4. Las preinscripciones comenzarán el día siguiente de la publicación de la bases y se cerrarán a las 17 horas del lunes 5 de mayo de 2008 en el fax (922) 477185 y (922) 475402 y e-mail: rlozrod@gobiernodecanarias.org; abelcru@gobiernodecanarias.org. Pudiendo ser entregadas en los lugares de inscripción indicados en la base siguiente.

#### Cuarta.- Inscripción.

1. Podrá inscribirse en el concurso de Quesos Agrocanarias 2008 cualquier fabricante o elaborador de queso, que haya formalizado la preinscripción.

2. La inscripción se formalizará en los siguientes términos:

- Presentación de la ficha original que figura como anexo II, debidamente cumplimentada.

- Envío de la muestra en los términos descritos en la base quinta.

- Dos originales de la etiqueta comercial en concordancia con las características del queso que presenta.

La falta de cualquiera de estos documentos o la falsedad de los datos conllevará la descalificación inmediata de la muestra presentada.

3. Las muestras se recibirán entre las 9 y 14 horas del martes 20 de mayo de 2008 en cualquiera de los lugares indicados a continuación:

#### Tenerife:

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria; Servicio de Fomento y Promoción de la Calidad, Carretera del Boquerón, s/n, I.C.I.A., Finca Isamar, 35003-Valle Guerra, La Laguna, teléfonos (922) 477105, (922) 476878; fax (922) 477185 y 922 475402.

#### Gran Canaria:

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, calle Profesor Agustín Millares Carlo, 18, Edificio de Usos Múltiples II, planta 4ª, 35071-Las Palmas de Gran Canaria, teléfonos (928) 306767; fax (928) 306702.

**Fuerteventura:**

Consejo Regulador Queso Majorero, calle Primero de Mayo, 59, 35600-Puerto del Rosario, teléfono y fax (928) 532593.

**La Palma:**

Consejo Regulador Queso Palmero, calle Europa, 3, 38710-Breña Alta, teléfono y fax (922) 417060.

**El Hierro:**

Consejo Regulador de Vinos El Hierro, calle El Matorral, s/n, 38911-Frontera, teléfono (922) 556064; fax (922) 559691.

**La Gomera:**

Agencia Extensión Agraria San Sebastián, calle Profesor Armas Fernández, 2, 38800-San Sebastián de La Gomera, teléfono (922) 140142; fax (922) 140151.

**Lanzarote:**

Consejo Regulador de Vinos Lanzarote, calle Arceife, 9, 35550-San Bartolomé, teléfono (928) 521048; fax (928) 521049.

Los interesados podrán resolver sus dudas u obtener información sobre el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2008 en el teléfono de contacto (922) 477105, o enviando sus preguntas o comentarios a la dirección de correo electrónico rlozrod@gobiernodecanarias.org

**Quinta.- Muestras.**

1. Las muestras presentadas al certamen consistirán en quesos enteros, con un peso mínimo de un kilogramo. Si el formato de presentación comercial del queso no alcanzase el peso indicado se enviarán tantas unidades como fueran necesarias para alcanzar el peso mínimo exigido.

2. Las muestras deberán remitirse en envases que permitan su correcta conservación, permitiéndose el envío de varias muestras en un mismo paquete siempre que estén debidamente identificadas y diferenciadas.

3. Las muestras presentadas quedarán a disposición de la organización.

**Sexta.- Jurado.**

1. Existirá un Jurado designado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria compuesto por un Presidente, un Secretario, con voz y voto, y cinco vocales. El Jurado coordinará el desarrollo del certamen,

velará por lo dispuesto en las presentes bases y determinará su fallo, a cuyos efectos contará con el asesoramiento técnico de un comité de expertos catadores.

2. Actuará como Presidente del Jurado el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y como Secretario un funcionario del Instituto. Uno de los vocales será un representante de la Administración, que asumirá las funciones de dirección técnica; los cuatro restantes procederán de los Consejos Reguladores de Quesos creados en la Comunidad Autónoma, de las organizaciones agrarias profesionales, del sector hostelero o de los medios de comunicación.

3. El Jurado podrá constituirse y actuar válidamente cuando se encuentren presentes al menos tres de sus miembros, precisándose, en todo caso, la asistencia del Presidente y Secretario. Sus acuerdos se adoptarán por mayoría, siendo dirimente, en caso de empate, el voto del Presidente.

4. El fallo del Jurado será inapelable.

Séptima.- Comité de catadores.

Existirá un comité de expertos catadores procedentes de los Consejos Reguladores, los elaboradores de queso, los restauradores y otros expertos. El comité se distribuirá en paneles, de al menos cinco miembros, por modalidad y variedad.

Octava.- Catas.

1. Las muestras admitidas a concurso se valorarán por el panel de catadores correspondiente por el sistema denominado "cata ciega".

2. Aquellas modalidades o variedades en las que se presenten a concurso más de diez muestras, contarán con una cata previa donde el jurado seleccionará las mejor puntuadas, que serán catadas en fase final.

3. Las catas serán públicas y tendrán lugar en la isla de Tenerife el día 22 y 23 de mayo de 2008, en el horario establecido por el jurado y en la sala habilitada a tal efecto por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Novena.- Calificación.

La calificación de las muestras será otorgada por el panel de expertos catadores, a partir de las puntuaciones previstas en las fichas de cata (tanto de la fase visual como olfato-gustativa) obteniéndose la misma a partir de la suma de ambas medianas.

**Décima.- Distinciones.**

1. Compete al Jurado la identificación de las muestras sometidas a cata. Una vez finalizada la cata y obtenidas las calificaciones, compete al Jurado identificar las muestras y designar a los ganadores del certamen.

2. Se distinguirá un solo queso por modalidad y variedad. No obstante, se declarará desierta la modalidad o variedad de que se trate, cuando el número de muestras admitidas fuera inferior a cinco, o cuando ninguna de ellas alcanzara, al menos, el 60% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

3. El Jurado podrá decidir conceder la distinción especial "Mejor Queso de Canarias 2008". Dicha distinción únicamente podrá recaer en alguno de los

quesos premiados, siempre que haya obtenido una puntuación superior a 95 puntos.

4. De entre todas las muestras de etiquetas que acompañan a los quesos admitidos a concurso, el Jurado concederá un premio a la "Mejor imagen y presentación".

**Undécima.- Aceptación de las bases.**

1. La inscripción de los operadores en esta convocatoria supondrá la aceptación de las presentes bases, de los resultados de las catas y de las decisiones del Jurado.

2. Para lo no previsto en las presentes bases se estará a lo que disponga el Jurado por unanimidad.

**ANEXO II****SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN****VII CONCURSO OFICIAL DE QUESOS AGROCANARIAS 2008****CELEBRACIÓN DEL CONCURSO**

El concurso se celebrará los días 22 y 23 de mayo de 2008.

**DATOS DEL SOLICITANTE**

D/Dña.....  
 con DNI ..... en calidad de ..... y en representación de la  
 empresa..... con domicilio.....  
 localidad..... provincia.....  
 CIF..... Teléfonos..... fax.....  
 e:mail.....  
 Persona de contacto .....

**INSCRIPCIÓN DE LA MUESTRA**

Márquese con una X lo que proceda.

**GRUPO DE QUESO DE LECHE PASTEURIZADA EN EL QUE PARTICIPA**

Modalidad Queso Tierno <input type="checkbox"/>	Modalidad Queso Semicurado <input type="checkbox"/>	Modalidad Queso Curado <input type="checkbox"/>
---	---	---

**GRUPO DE QUESO DE LECHE CRUDA EN EL QUE PARTICIPA**

Tierno de Cabra <input type="checkbox"/>	Semicurado de Cabra <input type="checkbox"/>	Curado de Cabra <input type="checkbox"/>
Tierno de Vaca <input type="checkbox"/>	Semicurado de Vaca <input type="checkbox"/>	Curado de Vaca <input type="checkbox"/>
Tierno de Oveja <input type="checkbox"/>	Semicurado de Oveja <input type="checkbox"/>	Curado de Oveja <input type="checkbox"/>
Tierno de Mezcla <input type="checkbox"/>	Semicurado de Mezcla <input type="checkbox"/>	Curado de Mezcla <input type="checkbox"/>

**GRUPO DE QUESO DE CUAJO VEGETAL**

Modalidad Queso elaborado con cuajo vegetal <input type="checkbox"/>	Modalidad Queso elaborado con mezcla de cuajos <input type="checkbox"/>
--	---

Fecha de elaboración:.....

Marca Comercial:.....

Nº de lote al que pertenece/ Nº de piezas elaboradas en el lote:...../.....

Kilos de este tipo de queso elaborados en el año 2007:.....

**REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS (Adjuntar fotocopia vigente del registro)****DECLARACIÓN JURADA**

El abajo firmante declara, bajo su responsabilidad que los datos declarados son ciertos y solicita su participación en el concurso acatando las bases del mismo.

En.....a.....de.....de 2008

D/Dña.