611 *Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Resolución de 16 de abril de 2009, del Director, por la que se convoca el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2009.*

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 contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los ganadores del concurso y consolidando la credibilidad del sector ante el consumidor. Se satisfacen, por otra parte, las demandas de los operadores, que encuentran en este certamen una vía para la promoción de sus productos y para el establecimiento de redes comerciales.

A tal motivo obedece la organización del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2009, que viene a dar cumplimiento, además, a los objetivos encomendados al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria por su Ley de creación (Ley 1/2005, de 28 de abril), cuyo artículo 2.2, apartado c), le atribuye como funciones propias la promoción de los productos agrarios y agroalimentarios originarios de Canarias.

Así, y en virtud de las competencias que me confiere el artículo 7.2.*l*) de la Ley 1/2005, de 28 de abril (B.O.C. de 28.4.05), de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y en el artículo 8.5 del Reglamento de Organización y Funcionamiento del citado Organismo, aprobado por Decreto 213/2008, de 4 de noviembre (B.O.C. de 14.11.08),

R E S U E L V O:

Primero.- Convocatoria.

1. Convocar el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2009.

2. El Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2009 tiene como finalidad distinguir los quesos de alta calidad elaborados en la Comunidad Autónoma de Canarias a partir de leche de cabra, vaca, oveja o sus mezclas, que cumplan con la normativa vigente.

Segundo.- Requisitos.

1. Podrán participar en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2009 cualquier fabricante o elaborador de queso, inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos.

2. Podrán participar en el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2009, los quesos elaborados en la Comunidad Autónoma de Canarias a partir de leche de cabra, vaca, oveja o sus mezclas, y que cumplan con la normativa vigente.

Tercero.- Distinciones.

En el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2009 se otorgarán distinciones a las siguientes modalidades:

A. Categoría “Leche pasteurizada”: engloba los quesos elaborados a partir de leche pasteurizada de cabra, 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, oveja 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 (B.O.E. de 6.10.06), 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 y cuya fecha se contabilizará el día de entrega de las muestras:

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 de cabra de las razas canarias, empleando mezcla de cuajo vegetal y animal, con una curación mínima de 15 días.

D. Distinción especial "Mejor Queso de Canarias 2009".

El Jurado podrá conceder la distinción especial "Mejor Queso de Canarias 2009". Dicha distinción únicamente podrá recaer en alguno de los quesos premiados, siempre que haya obtenido una puntuación superior a 95 puntos.

E. Categoría "Mejor imagen y presentación".

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".

Cuarto.- Presentación de la solicitud.

1. Quienes deseen tomar parte en el concurso deberán formalizar su solicitud de participación, dirigirán al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, mediante el modelo que figura en el anexo I, y que podrán descargarse de las páginas web de este Instituto (http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/), la solicitud de participación que deberá acompañarse de la siguiente documentación:

- 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.

2. La presentación de la solicitud en la forma indicada por parte del beneficiario conllevará la aceptación incondicionada de la presente convocatoria, así como de los requisitos, las condiciones y las obligaciones que se contienen en la misma.

3. El plazo de presentación de solicitudes será desde el día siguiente de la publicación de esta convocatoria en el Boletín Oficial de Canarias y se cerrará a las 14 horas del viernes 28 de mayo de 2009.

4. La solicitud se presentará en los registros de este Instituto sito en calle Jesús Hernández Guzmán, 2, planta C, Polígono Industrial El Mayorazgo, Santa Cruz de Tenerife.

La presentación también podrá realizarse en las oficinas y registros a que se refiere el Decreto 164/1994, de 29 de julio (B.O.C. de 19.8.94), por el que se adaptan los procedimientos administrativos de la Comunidad Autónoma de Canarias a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

5. Una vez comprobada la exactitud de las inscripciones, se comunicará a cada participante que su solicitud ha sido admitida.

Quinto.- Toma de 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 del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

4. La toma de muestras se formalizará de forma independiente a la solicitud de participación y deberá acompañarse de la siguiente documentación:

- Presentación de la copia de la solicitud de inscripción.

- Envío de la muestra en los términos descritos en el apartado 2 de esta base.

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

5. La falta de cualquiera de estos documentos de los datos conllevará la descalificación por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria de la muestra presentada. La muestra descalificada podrá ser retirada por el solicitante en el plazo de 5 días naturales a contar desde la notificación de la descalificación, transcurrido el citado plazo, la muestra quedarán a disposición del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

6. Las muestras se recibirán entre las 9,00 y 14,00 horas del jueves 28 de mayo de 2009, en cualquiera de los lugares indicados a continuación:

Tenerife

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria; Servicio de Fomento y Promoción de la Calidad, bodega experimental, Carretera del Boquerón, s/n, I.C.I.A., Finca Isamar, 35003-Valle Guerra-La Laguna, teléfono (922) 476878; fax (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, teléfono (928) 306647; fax (928) 306702.

Fuerteventura

Consejo Regulador DOP Queso Majorero, calle Lucha Canaria, 112, 35600-Puerto del Rosario, teléfono y fax (928) 532593.

La Palma

Consejo Regulador DOP Queso Palmero, calle Europa, 6, 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 Arrecife, 9, 35550-San Bartolomé, teléfono (928) 521048; fax (928) 521049.

Sexto.- Jurado.

1. El Jurado coordinará el desarrollo del certamen, velará por lo dispuesto en las presentes bases y determinará su fallo.

Para la valoración de las muestras admitidas a concurso el Jurado contará con un comité de expertos catadores de 14 a 24 miembros, designados por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y procedentes de los Consejos Reguladores de quesos, los elaboradores de queso, los restauradores y otros expertos. El comité se distribuirá en paneles, de al menos cinco miembros, por modalidad y variedad.

2. El Jurado, designado por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, estará compuesto por:

- El Presidente, que será el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

- El Secretario, con voz y voto, que será funcionario del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

- Cinco vocales. Uno de los vocales será un funcionario del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y asumirá las funciones de dirección técnica; los cuatro restantes procederán de los Consejos Reguladores de Quesos existentes en la Comunidad Autónoma, de las organizaciones y asociaciones

agrarias, del sector hostelero o de los medios de comunicación.

El vocal que asuma las funciones de dirección técnica, sustituirá al Presidente en los supuestos de ausencia, vacante o enfermedad.

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 o, en su caso, el Director Técnico, y el Secretario o su suplente. Sus acuerdos se adoptarán por mayoría, siendo dirimente, en caso de empate, el voto del Presidente.

Séptimo.- Catas.

1. Compete al Jurado la identificación y la codificación de las muestras sometidas a cata y, en su caso, su descalificación a propuesta del Director Técnico o del panel de catadores.

2. Las muestras admitidas a concurso se valorarán por el panel de catadores correspondiente por el sistema denominado “cata ciega”.

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 mediana de la suma de ambas fases.

3. Cuando el número de muestras admitidas en una modalidad fuera inferior a cinco, se catarán de forma conjunta, otorgándose un único premio a la muestra mejor puntuada.

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.

4. Las catas serán públicas y tendrán lugar en la isla de Tenerife los días 4 y 5 de junio de 2009, en el horario establecido por el jurado y en la sala habilitada a tal efecto por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Octavo.- Designación de los ganadores.

1. Una vez finalizada la cata y obtenidas las calificaciones por el panel de catadores, compete al Jurado identificar las muestras y designar a los ganadores del certamen.

2. Se distinguirá un solo queso por modalidad y variedad. El queso que obtenga la mayor puntuación en cada modalidad y variedad será quien se alce como ganador. No obstante, se declarará desierta la modalidad o variedad de que se trate cuando ninguna de ellas alcanzara, al menos, el 60% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

3. El Jurado podrá decidir y conceder la distinción especial “Mejor Queso de Canarias 2009”. Dicha distinción únicamente podrá recaer en alguno de los quesos premiados por modalidad y variedad, y 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”.

Noveno.- Fallo del concurso y entrega de premios.

1. El resultado del concurso se hará público una vez finalizada la cata.

2. En el plazo de un mes desde la proclamación de los galardonados, la organización hará entrega a los galardonados de un número de etiquetas acreditativas del premio obtenido que podrán colocar sobre los quesos de la misma modalidad y variedad, durante el año en curso.

Décimo.- Publicar en el Boletín Oficial de Canarias la presente convocatoria.

Undécimo.- Contra esta Resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso contencioso-administrativo ante el correspondiente Juzgado de lo Contencioso-Administrativo en el plazo de dos meses contados a partir del día siguiente al de su notificación, o potestativamente, recurso de reposición ante el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su notificación.

Santa Cruz de Tenerife, a 16 de abril de 2009.- El Director, Guillermo Díaz Guerra.

A N E X O I

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN
VIII CONCURSO OFICIAL DE QUESOS AGROCANARIAS 2009

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.

Nota: rellenar una ficha por cada queso participante.

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

Modalidad Queso Tierno ☐	Modalidad Queso Semicurado ☐	Modalidad Queso Curado ☐

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

Tierno de Cabra ☐	Semicurado de Cabra ☐	Curado de Cabra ☐
Tierno de Vaca ☐	Semicurado de Vaca ☐	Curado de Vaca ☐
Tierno de Oveja ☐	Semicurado de Oveja ☐	Curado de Oveja ☐
Tierno de Mezcla ☐	Semicurado de Mezcla ☐	Curado de Mezcla ☐

GRUPO DE QUESO DE CUAJO VEGETAL

Modalidad Queso elaborado con cuajo vegetal ☐	Modalidad Queso elaborado con mezcla de cuajos ☐

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 2008:.....

REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS ***(****Adjuntar* 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***)***

DECLARACIÓN

El abajo firmante declara, bajo su responsabilidad, que los datos declarados son ciertos y que se cumplen los requisitos establecidos en el resuelvo 2 de la convocatoria para participar en el " Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2009".

SOLICITUD

Solicita su admisión en el concurso acatando las bases del mismo.

En.....a,.....de.....de 2009

D/Dña.