

### III. Otras Resoluciones

#### Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

**3436** *Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Resolución de 3 de junio de 2010, del Director, por la que se convoca el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2010.*

Desde el año 2002 se viene desarrollando, en el ámbito de esta Comunidad Autónoma de Canarias, 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 2010, 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.

Como consecuencia de lo expuesto, y en virtud de las competencias que me confiere el artículo 7.2.I), de la Ley 1/2005, de 28 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria,

#### RESUELVO:

Primero.- Convocar el “Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2010”, a celebrar los días 20 y 21 de julio de 2010, de acuerdo con las bases que figuran como anexo I en esta Resolución.

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

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 3 de junio de 2010.- El Director, Guillermo Díaz Guerra.

#### A N E X O I

#### BASES DEL CONCURSO OFICIAL DE QUESOS

#### AGROCANARIAS 2010

#### Primera.- Objeto.

1. El “Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2010” tiene como finalidad distinguir los quesos de alta calidad elaborados en la Comunidad Autónoma de Canarias, que cumplan con la normativa vigente.

2. Las variedades de queso objeto del concurso oficial serán los siguientes:

2.1) Queso elaborado con leche de cabra.

2.2) Queso elaborado con leche de vaca.

2.3) Queso elaborado con leche de oveja.

2.4) Queso elaborado con mezclas de las anteriores.

3. Las categorías y modalidades objeto del concurso son:

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 1113/2006, 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 y cuya fecha se contabilizará el día de entrega de las muestras:

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

### 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, un máximo del 40% de vaca 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 15 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, un máximo del 40% de vaca 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.

#### Segunda.- Requisitos.

1. Podrán inscribirse en el “Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2010” cualquier fabricante o elaborador de queso, sea persona física o jurídica que se encuentre inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos y cuya producción sea elaborada en la Comunidad Autónoma de Canarias.

2. Podrán presentarse al Concurso los quesos producidos y elaborados en el Archipiélago Canario con Denominación de Origen Protegida o sin ella.

3. Podrá optar al premio “Mejor Queso Ecológico de Canarias 2010” el queso que posea certificado de estar inscrito en el registro de operadores de producción ecológica de Canarias.

4. Podrá optar al premio “Mejor Queso Casero de Canarias 2010” el queso producido en una explotación con una capacidad anual de producción igual o inferior a 7.000 kilos de queso.

5. Los quesos que no dispongan de Denominación de Origen y que se hayan producido en explotaciones con una capacidad anual de producción igual o inferior a 7.000 kilos de queso anual sólo podrán optar al premio “Mejor Queso Casero de Canarias 2010”, salvo que estuvieran inscritos como operadores de pro-

ducción ecológica de Canarias, en cuyo caso también podrán optar al premio “Mejor Queso Ecológico de Canarias 2010”.

#### Tercera.- Presentación de la Solicitud.

1. Quienes deseen participar en el concurso deberán formalizar su solicitud de participación y la dirigirán al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, mediante el modelo que figura en el anexo II, y que podrán descargarse en la página web de este Instituto (<http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/>).

La solicitud de participación deberá acompañarse de la siguiente documentación:

a) 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.

b) Declaración Jurada de Capacidad de producción anual de la quesería o en su defecto copia de libro de registro ganadero o documento acreditativo del número de hembras productoras de leche que posee la explotación.

c) Dos etiquetas comerciales idénticas a las que presentan las muestras que concursan, que en su caso llevarán la sobre-etiqueta que acredita la Denominación de Origen Protegida correspondiente.

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 cerrarán a las 14,00 horas del martes 29 de junio de 2010.

4. La solicitud se presentará en los registros de este Instituto sita en calle Jesús Hernández Guzmán, nº 2, planta C. Polígono Industrial El Mayorazgo, 38110-Santa Cruz de Tenerife o en los fax (922) 237334-(922) 237292.

La presentación también podrá realizarse en las oficinas y registros a que se refiere el Decreto 164/1994, de 29 de julio (BOC 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, en este caso, deberá remitirse vía fax al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria copia de la solicitud presentada. Dicha comunicación también podrá realizarse por correo electrónico, si bien este medio sólo será válido si existe constancia de su transmisión y recepción, de sus fechas y del contenido íntegro de las comunicaciones y se identifica fidedignamente al remitente y al destinatario.

5. Una vez comprobada la exactitud de las inscripciones, se comunicará a cada participante el estado de su solicitud, haciéndole saber si está o no admitida, así como los aspectos a subsanar, si los hubiera.

6. En plazo de diez días hábiles contados desde el día siguiente a la finalización del plazo de presentación de solicitud, los participantes podrán subsanar la solicitud presentada, entendiéndose como desistidos del proceso si no lo hicieran.

#### Cuarta- Recogida de muestras.

1. No se admitirá la recogida de muestras a aquellos participantes que no hayan presentado en plazo la solicitud de participación en el concurso.

2. Las muestras presentadas al certamen consistirán en quesos enteros o fracciones, con un peso mínimo de (1,5 kg) un kilogramo y medio. 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.

3. 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.

4. Las muestras presentadas quedarán a disposición del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

5. La presentación de muestras se formalizará de forma independiente a la solicitud de participación y deberá acompañarse de la copia de la solicitud de inscripción presentada.

6. El incumplimiento de cualquiera de los requisitos recogidos en la presente base conllevará la descalificación por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria de la muestra presentada. La muestra descalificada o no admitida a concurso podrá ser retirada por el solicitante en la bodega experimental del Instituto sita en la carretera del Boquerón, s/n, Finca Isamar en Valle Guerra, San Cris-

tóbal de La Laguna, en el plazo de cinco días naturales a contar desde la notificación de la descalificación, transcurrido el citado plazo, la muestra quedará a disposición del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

7. Las muestras se recibirán entre las 9,00 y 14,00 horas del martes 13 de julio de 2010 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, ICIA, Finca Isamar. 35003-Valle Guerra, La Laguna.

Teléfono: (922) 476796; fax: (922) 475402.

#### Gran Canaria

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Calle León y Castillo, nº 89, 1º, 35004-Las Palmas de Gran Canaria.

Teléfono: (928) 458392; fax (928) 458397.

#### Fuerteventura

Consejo Regulador DOP Queso Majorero.

Calle Lucha Canaria, nº 112, 35600-Puerto del Rosario.

Teléfono y fax: (928) 532593.

#### La Palma

Consejo Regulador DOP Queso Palmero.

Calle Europa, nº 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, nº 2, 38800-San Sebastián de La Gomera.

Teléfono: (922) 140142; fax: (922) 140151.

Lanzarote

Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote.

Calle Arrecife, nº 9, 35550-San Bartolomé.

Teléfono: (928) 521048; Fax: (928) 521049.

Quinta.- Jurado.

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

2. Para la valoración de las muestras admitidas a concurso el Jurado contará con un comité de expertos catadores de 24 miembros, designados por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y procedentes de las Denominaciones de Origen Protegida de quesos, los elaboradores de queso, miembros del sector de la hostelería y la restauración y otros expertos. El comité se distribuirá en paneles, de al menos cinco miembros, por categoría, variedad y/o modalidad.

Para el premio “Mejor Queso Popular” se constituirá un panel de catadores formado por consumidores, miembros de la hostelería y la restauración, catadores y otros expertos que se reunirán únicamente para conceder esta distinción.

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

- Un presidente que será el Director del Instituto Canario de Calidad o quién éste delegue.

- Un secretario y un director técnico que serán nombrados por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

- Al menos un vocal en representación de las Denominaciones de Origen Protegidas, nombrado por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

- Al menos un vocal en representación de las organizaciones agrarias profesionales, nombrado por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

- Al menos un vocal en representación del sector de la hostelería y/o representante de los medios de comunicación, nombrado por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

- Para el premio a la “Mejor Imagen y Presentación”, al menos un vocal con especiales conocimientos

en el mundo del diseño y la comunicación, nombrado por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

4. 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 o quienes les sustituyan. Sus acuerdos se adoptarán por mayoría, siendo dirimente, en caso de empate, el voto del Presidente.

5. Ante lo no previsto en la presente convocatoria, será el jurado quien tome la decisión que corresponda.

Sexta.- 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 expertos 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, categorías 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 las instalaciones resultantes de la celebración del concurso descrito en la base décima de la presente convocatoria durante los días 20 y 21 de julio de 2010, en el horario establecido por el jurado y en la sala habilitada a tal efecto por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Séptima.- Premios y distinciones especiales.

1. En el “Concurso Oficial de Quesos Agrocana-rias 2010” se otorgarán premios y distinciones especiales por categorías, modalidades y según la variedad a la que pertenezcan.

2. Los premios para los quesos de la Categoría A) B) y C) serán:

a) Medallas de oro para los quesos de cada modalidad, categoría y variedad cuando alcanzaran, al

menos, el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

b) Medalla de Plata que se concederá a los quesos según la categoría, modalidad y variedad y siempre que alcancen, al menos, el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

Se podrá conceder hasta un máximo de un 20% de premios en relación con el número de muestras presentadas. Se declarará desierta la modalidad, categoría o variedad de la que se trate, cuando ninguna de las muestras alcanzara, al menos, el 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

3. Las distinciones especiales serán:

a) Distinción especial “Mejor Queso de Canarias 2010”.

El Jurado podrá conceder la distinción especial “Mejor Queso de Canarias 2010”. Dicha distinción únicamente podrá recaer en alguno de los quesos premiados, siempre que haya obtenido una puntuación superior a 95 puntos.

b) Distinción especial “Mejor Queso Ecológico de Canarias 2010”.

El Jurado podrá conceder la distinción especial “Mejor Queso Ecológico de Canarias 2010”. Dicha distinción únicamente podrá recaer en el queso, que inscrito en el registro de operadores de producción ecológicas, haya obtenido la máxima puntuación siempre que ésta haya sido superior a 85 puntos.

c) Distinción especial “Mejor Queso Casero de Canarias 2010”.

El Jurado podrá conceder la distinción especial “Mejor Queso Casero de Canarias 2010”. Dicha distinción únicamente podrá recaer en el queso mejor puntuado que proceda de una explotación que tenga una capacidad de producción anual igual o inferior a 7.000 kilos de queso anuales y siempre que haya obtenido una puntuación superior a 85 puntos.

d) 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”.

e) Distinción “Mejor Queso Popular de Canarias 2010”.

El panel de catadores descrito en la base quinta de la presente convocatoria concederá la distinción al “Mejor Queso Popular de Canarias 2010”. Dicha distinción podrá recaer sobre cualquier categoría,

modalidad y variedad de queso presentado a concurso. Se concederá hasta un máximo de dos distinciones, a las que se les denominará medalla de oro y plata en función de la puntuación obtenida.

Octava.- Fallo del concurso y 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 proclamar a los ganadores del certamen.

Novena.- Promoción de los galardonados.

1. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria dará a conocer los quesos galardonados en los eventos de fomento y promoción que organiza a lo largo del año, difundiendo la imagen de los quesos ganadores en las distintas actividades en las que participa.

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

3. Las etiquetas de los quesos ganadores serán expuestas como ganadores del Concurso en las instalaciones del Instituto hasta la celebración de la siguiente edición.

4. Al queso que haya obtenido la calificación de “Mejor Queso de Canarias 2010”, se le realizará un reportaje y se publicará en la web del ICCA y en las revistas “Canarias agraria y pesquera”, y en la sección de quesos de la revista “Mi vino”, además dicho reportaje será enviado a diferentes publicaciones del mundo del queso y la restauración. El maestro quesero de la citada quesería será invitado a la Jornada de Quesos de Canarias organizada por el ICCA y que se celebre en el año 2010.

5. El Instituto realizará acciones de promoción y fomento, con el fin de incrementar la presencia de los quesos ganadores en establecimientos hosteleros y restauradores de Canarias.

Décima.- Instalaciones para la celebración del concurso.

1. Para determinar las instalaciones habilitadas por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria para la celebración del concurso, se seguirá un proceso selectivo.

2. Quienes deseen participar en dicho proceso selectivo remitirán su solicitud al ICCA y junto a ella y en sobre cerrado los detalles de la oferta antes del día 25 de junio de 2010.

3. Las ofertas presentadas serán informadas por una comisión designada al efecto. La valoración de las ofertas se realizará en función de las necesidades del concurso que se producen en la celebración de este tipo de eventos valorándose en especial:

- La gratuidad de la oferta, con un máximo de 40 puntos.

- Condiciones de las instalaciones y medios para la celebración de las catas con un máximo de 40 puntos.

- La propuesta de promoción de los quesos galardonados con un máximo de 10 puntos.

- Su vinculación con el sector hotelero y de restauración con un máximo de 10 puntos.



## ANEXO II

## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

## CONCURSO OFICIAL DE QUESOS AGROCANARIAS 2010

**DATOS DEL SOLICITANTE****Nota:** Llenar una ficha por cada queso participante

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 2009:.....

RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS: (señalar con una x, según corresponda).

- 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 JURADA** (Adjuntar declaración en la que indica el nº de kilos de queso que elabora anualmente o copia del libro ganadero en el que conste, con claridad, el número de hembras productoras de leche existentes en la explotación).
- DOS ETIQUETAS** (Adjuntar dos etiquetas idénticas a las utilizadas en la comercialización del queso).

**REGISTRO DE OPERADORES DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA** (Indicar en su caso el nº de registro que posee la explotación).....

**DECLARACIÓN** El abajo firmante declara, bajo su responsabilidad, que los datos declarados son ciertos y que cumple con los requisitos establecidos en la convocatoria para participar en este Concurso.

#### **SOLICITUD**

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

En.....a,.....de.....de 2010

D/Dña.