

III. Otras Resoluciones

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

3406 *Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Resolución de 7 de junio de 2013, del Director, por la que se convoca el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2013.*

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 2013, que además, viene a dar cumplimiento 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 7.2.1) 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 2013, a celebrar los días 11 y 12 de julio de 2013, de acuerdo con las bases que figuran como anexo I a la presente Resolución.

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

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 publicación, 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 publicación.

Santa Cruz de Tenerife, a 7 de junio de 2013.- El Director, Alfonso Juan López Torres.

A N E X O I

BASES DEL CONCURSO OFICIAL DE QUESOS

AGROCANARIAS 2013

Primera.- Objeto.

1. El “Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2013” tiene como finalidad distinguir los quesos 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.

Segunda.- Premios y distinciones especiales.

1. En el “Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2013” se otorgarán premios y distinciones especiales a las siguientes modalidades y, en su caso, según la variedad a la que pertenezcan:

A. Categoría “Leche pasteurizada”:

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

B. Categoría “Leche cruda”:

- B.1. Modalidad Quesos Tiernos.**
- B.2. Modalidad Quesos Semicurados.**
- B.3. Modalidad Quesos Curados.**
- B.4. Modalidad Quesos Viejos.**
- B.5. Modalidad Quesos Añejos.**

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.**
- C.2. Modalidad queso elaborado con mezcla de cuajos.**

D. Categoría Mohos:

D.1. Modalidad queso con corteza enmohecida.

D.2. Modalidad queso azul.

2. Será necesario que concurren un número mínimo de 5 muestras para que se otorguen premios a las modalidades y, en su caso, variedades que se señalan en el apartado anterior.

3. Los premios para los quesos de las distintas modalidades y, en su caso, variedades que se señalan en el apartado 1 serán:

a) Una Medalla de oro para el queso de cada modalidad y variedad cuando haya obtenido la máxima puntuación en su panel y alcanzara, al menos, el 80% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

b) Una Medalla de Plata para el queso de cada modalidad y variedad cuando haya obtenido la segunda máxima puntuación en su panel o no se conceda medalla de oro y alcanzara, al menos, el 75% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

El jurado podrá conceder una medalla más de oro o plata, en función de su puntuación, cuando concurren más de 20 muestras en una variedad o modalidades.

El jurado concederá una única medalla, en función de su puntuación, cuando concurren entre 5 y 9 muestras en una variedad o modalidades.

a) Distinción especial “Mejor Queso de Canarias 2013”.

El Jurado podrá conceder la distinción especial “Mejor Queso de Canarias 2013”. Dicha distinción únicamente podrá recaer en alguno de los quesos de calidad diferenciada, que haya obtenido medalla de oro.

b) Distinción “Mejor Queso Ecológico de Canarias 2013”.

El Jurado podrá conceder la distinción especial “Mejor Queso Ecológico de Canarias 2013”. Dicha distinción únicamente podrá recaer en el queso, que inscrito en el registro de operadores de producción ecológica, haya obtenido la máxima puntuación de todas las categorías siempre que esta haya sido superior a 85 puntos en su ficha de cata.

c) Distinción “Mejor Queso Casero de Canarias 2013”.

El Jurado podrá conceder la distinción especial “Mejor Queso Casero de Canarias 2013”. 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 10.000 kilos de queso anuales y siempre que haya obtenido una puntuación de al menos el 80% de los puntos estipulados en su ficha de cata.

d) Distinción “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”. Sin que pueda recaer en un queso ya distinguido en ediciones anteriores.

e) Distinción “Mejor Queso Popular de Canarias 2013”.

El Jurado podrá conceder la distinción especial “Mejor Queso Popular de Canarias 2013”. Dicha distinción únicamente podrá recaer en el queso mejor puntuado por el panel de consumidores. Si hubiese empate entre los quesos, el jurado utilizará para el desempate las puntuaciones emitidas por el panel de cata en las fases finales.

f) Distinción a la calidad.

El Jurado podrá conceder una distinción a la calidad al queso que no haya podido concurrir a su modalidad o variedad por no haberse presentado al mismo un número mínimo de cinco muestras. Este queso deberá obtener al menos el 80% de los puntos estipulados en su ficha de cata.

Tercera.- Requisitos.

1. Podrán inscribirse en el “Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2013” 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 dentro de las siguientes categorías, modalidades o variedades:

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.

B.4. Modalidad Quesos Viejos.

B.5. Modalidad Quesos Añejos.

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 del 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 del 10% de leche de cabra de las razas canarias, empleando mezcla de cuajo vegetal y animal, con una curación mínima de 15 días.

D. Categoría Mohos.

D.1. Modalidad queso con corteza enmohecida: engloba quesos elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, vaca, oveja y sus mezclas cuya maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo en la superficie de mohos.

D.2. Modalidad queso azul: engloba quesos elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, vaca, oveja y sus mezclas cuya maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo en el interior de mohos.

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, curado, viejo y añejo, 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	
Queso tierno	7	7
Queso semicurado	35	20
Queso curado	105	45
Queso viejo	180	100
Queso añejo	270	270

3. Podrá optar al premio “Mejor Queso Ecológico de Canarias 2013” el queso cuya que- sería posea certificado de estar inscrito en el registro de operadores de producción ecológica de Canarias.

4. 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 10.000 kilos de queso, solo podrán optar a la distinción “Mejor Queso Casero de Canarias 2013”, salvo que estuvieran inscritos como operadores de producción ecológica de Canarias, en cuyo caso también podrán optar a la distinción “Mejor Queso Ecológico de Canarias 2013”.

5. No será admitido ningún participante que, en los dos años anteriores a la fecha de presentación de la solicitud haya sido sancionado por infracción a la legislación sanitaria, de consumo y/o agroalimentaria mediante resolución firme de cualquiera de las Administraciones Públicas Españolas.

Cuarta.- Presentación de la solicitud.

1. Quienes deseen participar en el concurso deberán formalizar su solicitud de participación y dirigirán al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, mediante el modelo que figura en el anexo II, y que podrá 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.

b) Para los productores que se presenten a la distinción de “Mejor Queso Casero de Canarias 2013”, 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 se cerrará a las 14:00 horas del lunes 24 de junio de 2013.

4. La solicitud se presentará en los registros de este Instituto sito en Avenida Buenos Aires, 5, planta 4ª, 38071-Santa Cruz de Tenerife, o en los fax (922) 592854-(922) 592876-(922) 592877.

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 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 a la cuenta icca.cagpa@gobiernodecanarias.org, si bien este medio solo 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 el 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.

Quinta.- 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 un kilogramo y medio (1.5 kg). 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. 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 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 Cristóbal 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 2 de julio de 2013 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) 923374; fax: (922) 923371.

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.

Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote (Laboratorio).

Carretera Taíche, San Bartolomé, km 1.

35500-San Bartolomé.

Teléfono: (928) 836590; fax: (928) 843265.

Sexta.- 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, designados por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y procedentes de las Denominaciones de Origen Protegidas de quesos, de los elaboradores de queso, de miembros de la restauración y hostelería de Canarias (HORECA) y otros expertos. El comité se distribuirá en paneles, de al menos cinco miembros, por categoría, variedad y/o modalidad.

Para la distinción “Mejor Queso Popular de Canarias 2013” se constituirá un panel de consumidores formado por los consumidores que rellenen la ficha de cata confeccionada al efecto, y miembros de HORECA, catadores y otros expertos que se inviten únicamente para conceder esta distinción.

2. 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 Agroalimentaria o quien este 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 la distinción 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.

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

4. Ante lo no previsto, será el jurado quien tome cualquier decisión por unanimidad.

Séptima.- 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. En caso de empate, se usará la media.

3. Cuando el número de muestras admitidas en una modalidad o variedad fuera inferior a cinco, los quesos de todas las categorías se catarán de forma conjunta; en este caso, el jurado los presentará a cata, indicando la variedad o la modalidad en la que hubieren participado y en el orden más lógico posible.

4. 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 mejores puntuadas, que serán catadas en la fase final.

5. Las catas serán públicas y tendrán lugar en la sala habilitada a tal efecto por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria durante los días 11 y 12 de julio de 2013, en el horario establecido por el jurado.

Octava.- 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 al menos un queso por modalidad y variedad. El queso que obtenga la mayor puntuación en cada modalidad y en su caso 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 70% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

Novena.- Fallo del concurso y entrega de premios.

1. El resultado del concurso se hará público una vez finalizada la cata, pudiendo ser visitadas previamente para verificación las queserías cuyos quesos han sido propuestos como galardonados.

2. Los galardonados podrán hacer uso de una etiqueta acreditativa del premio obtenido que podrán colocar sobre los quesos de la misma modalidad, categoría y variedad, durante el año en curso.

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

3. Al queso que haya obtenido la calificación de “Mejor Queso de Canarias 2013”, se le realizará un reportaje que se publicará en la web del ICCA y se enviará a la revista “Canarias agraria y pesquera” y las revistas especializadas que se comprometan con anterioridad al fallo del jurado, 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 2013.

4. 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.

5. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria organizará un acto en el que los galar-donados reciban públicamente su reconocimiento.



ANEXO II SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

CONCURSO OFICIAL DE QUESOS AGROCANARIAS 2013

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.....email.....

INSCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Márquese con una X lo que proceda.

Leche Pasteurizada <input type="checkbox"/>	Queso Tierno <input type="checkbox"/>	Leche de Cabra <input type="checkbox"/>	Queso elaborado con cuajo animal <input type="checkbox"/>	Queso con corteza enmohecida <input type="checkbox"/>
Leche Cruda <input type="checkbox"/>	Queso Semicurado <input type="checkbox"/>	Leche de Vaca <input type="checkbox"/>	Queso elaborado con cuajo vegetal <input type="checkbox"/>	Queso azul <input type="checkbox"/>
	Queso Curado <input type="checkbox"/>	Leche de Oveja <input type="checkbox"/>	Queso elaborado con mezcla de cuajos <input type="checkbox"/>	
	Queso Viejo <input type="checkbox"/>	Leche de Mezcla <input type="checkbox"/>	Queso elaborado con otros cuajos <input type="checkbox"/>	
	Queso Añejo <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 2012:.....

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).

DOS ETIQUETAS (Adjuntar dos etiquetas idénticas a las utilizadas en la comercialización del queso).

OTRAS DECLARACIONES: (señalar con una X y rellene los datos solicitados, según corresponda):

PARTICIPO EN LA DISTINCIÓN QUESO CASERO DE CANARIAS (Por lo que declaro que nº de kilos de queso que elabora durante el año 2012 ascendió aKilos o adjunto copia del libro ganadero en el que conste, con claridad, el número de hembras productoras de leche existentes en la explotación).

SI INSCRITO DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (Indicar con una cruz si está inscrito en una DOP).

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 2013

Firma D/Dña.....

DIRECTOR DEL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA.