

III. Otras Resoluciones

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

- 105** *Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Resolución de 29 de diciembre de 2016, del Director, por la que se convoca el concurso oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2017.*

En los últimos años se ha producido un importante auge del cultivo del olivo no solo en Gran Canaria, sino también en otras islas del archipiélago como Tenerife, Fuerteventura o Lanzarote, a pesar de contar con bastante menos tradición y cultura olivarera. En todas las islas se ha incrementado considerablemente la superficie dedicada a este cultivo y ya están elaborando aceite de oliva virgen extra más de 20 almazaras. Consciente de esta situación, este Instituto en colaboración con otras administraciones, sobre todo con el Cabildo de Gran Canaria, han desarrollado desde hace algún tiempo una serie de actuaciones encaminadas a la recuperación del olivar antiguo que existe desde hace siglos en el sureste de la isla de Gran Canaria, al desarrollo de nuevas plantaciones y a promover, divulgar y difundir algo tan arraigado como el cultivo del olivo y sus productos.

Estas actuaciones, se han orientado sobre todo a divulgar los conocimientos agronómicos necesarios para la producción de aceituna y las buenas prácticas a seguir para conseguir elaborar aceite de oliva virgen extra de calidad, así como para dar a conocer las características, cualidades y calidades del aceite de oliva. Las últimas jornadas celebradas en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria se remontan a febrero del pasado año, y fue ahí donde se gestó e ideó la conveniencia de hacer un concurso regional para este producto a imagen y semejanza de como se hace con otros como el vino, el queso y más recientemente el gofio.

El objetivo básico de una acción de este tipo se centra en promocionar el producto, por un lado que el consumidor conozca los distintos tipos de aceite, sus calidades y cualidades y por otro que el productor sepa qué condiciones deben darse en el cultivo y en la aceituna para obtener aceite de oliva virgen de calidad, familiarizarlos con las técnicas de cata y la importancia de la misma y generar una sana competencia que les lleve a ser más competitivos.

A tal motivo obedece la organización del Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2017, que viene a dar cumplimiento, además, a las funciones encomendadas 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, apartado 1), de la Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria,

RESUELVO:

Primero.- Convocar el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2017, a celebrar en la isla de Fuerteventura los días 9 y 10 de febrero de 2017, de acuerdo con las bases que figuran como Anexo I a la presente Resolución.

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

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 29 de diciembre de 2016.- El Director, José Díaz-Flores Estévez.

ANEXO I

BASES DEL CONCURSO OFICIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA AGROCANARIAS 2017

Primera.- Objeto.

1. El Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2017 tiene por objeto la distinción de los aceites de oliva virgen extra producidos, elaborados y envasados en el Archipiélago Canario y pretende dar a conocer sus propiedades organolépticas y contribuir a su promoción.

Segunda.- Requisitos.

1. Podrán inscribirse en el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra las almazaras y envasadoras de aceites de oliva virgen extra producidos y elaborados en el Archipiélago que cuenten con el correspondiente registro sanitario.

2. Se podrán presentar al Concurso Oficial los Aceites de Oliva Virgen Extra producidos, elaborados y envasados en el Archipiélago Canario que se correspondan con marcas comerciales presentes en el mercado.

3. Solo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra de la campaña 2016/2017 conformes a los requisitos que, para los aceites de oliva virgen extra, establece el texto consolidado del Reglamento (CEE) nº 2568/91, de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre su método de análisis, y reglamentación complementaria aplicable relativa a las características de los aceites y se ajustará a la legislación y normativa vigente para el sector.

4. Dentro de la misma marca se podrán presentar un máximo de tres muestras. Cada muestra presentada procederá de un lote homogéneo y distinto, cuyas existencias en almazara en el momento de la recogida sea de, al menos, 100 litros y que se identifiquen y distingan claramente en el etiquetado.

Tercera.- Presentación de la solicitud.

1. Quienes deseen participar en el concurso deberán formalizar su solicitud dirigida al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, mediante el modelo que figura en el Anexo II y que podrán descargarse de la página web de este Instituto (<http://www.gobcan.es/agricultura/icca/>). La presentación de las referidas solicitudes, así como de la documentación que deba acompañarla, podrá llevarse a cabo de forma telemática a través de la sede electrónica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas en la siguiente dirección: <https://sede.gobcan.es/cagpa/>.

2. La solicitud de participación deberá acompañarse de la siguiente documentación:

a) Dos etiquetas comerciales idénticas a las que presentan por cada una de las muestras que concursan.

b) Boletín de análisis de cada una de las muestras presentadas que incluirá:

- Grado de acidez medido como la cantidad de ácidos grasos libres presentes expresados en gramos de ácido oleico por 100 g de aceite.

- Índice de peróxidos.

- Absorbancia en el ultravioleta a 270 nm.

- Absorbancia en el ultravioleta a 320 nm.

- Δk

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

4. El plazo de presentación de solicitudes para participar en el concurso será desde el día siguiente a la firma de esta Resolución hasta las 14:00 horas del 27 de enero.

5. Las solicitudes se presentarán en el Registro General del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, ubicado en el Edificio Tres de Mayo, planta 4ª, Avenida Buenos Aires, nº 5, 38071-Santa Cruz de Tenerife, o vía fax al nº (922) 923371, o en cualquiera de los registros administrativos. También se podrá hacer la presentación a través de la sede electrónica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas en la siguiente dirección: <https://sede.gobcan.es/cagpa/>.

6. Una vez comprobadas las solicitudes de inscripción, se comunicará a los participantes cuya solicitud no haya sido admitida los motivos de tal circunstancia. Los participantes admitidos recibirán comunicación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria para la recogida de las muestras.

7. Además en los casos en que se requiera, se solicitará la aportación de copia de la documentación en la que se acredite que el peticionario cumple con los requisitos establecidos en las bases para este concurso.

Cuarta.- Recogida de muestras.

1. El Servicio de Fomento y Promoción coordinará la recogida de las muestras.

2. En el momento de la recogida de muestras se hará constar el número de lotes presentes en la almazara, lote al que pertenece cada muestra y número de litros en existencias de cada uno de ellos.

3. Para cada lote de aceite presentado se recogerán siete muestras de un mínimo de 250 cc cada una. Del total de las muestras tres serán empleadas para la valoración sensorial, tres se enviarán al Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura,

Alimentación y Medio Ambiente para su análisis físico-químico y evaluación sensorial y una muestra, que deberá corresponder con la imagen de la marca en el mercado, se destinará a su evaluación para la elección del premio a la “Mejor imagen y presentación Concurso de aceite de oliva virgen extra AgroCanarias 2017”.

4. Las muestras podrán ser recogidas, bien del lote embotellado o bien directamente del depósito del que proceda. Además se adjuntará copia de la solicitud de inscripción correctamente cumplimentada.

5. Cuando el aceite de un lote homogéneo presentado al concurso esté contenido en dos o más depósitos, estos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final. En todo caso, los depósitos deberán encontrarse en el mismo recinto.

6. Las muestras no admitidas a concurso por no cumplir con las bases del mismo podrán ser retiradas por el solicitante en el plazo de diez días naturales a contar desde la notificación de la descalificación, transcurrido el citado plazo, las muestras quedarán a disposición del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Quinta.- El Jurado.

1. El Jurado estará compuesto por:

- Un Presidente, que será el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria o en quién este delegue.

- Un Vicepresidente, que será el Consejero de Área de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria o en quién este delegue.

- Un Vocal que será el alcalde del municipio sede del Concurso.

- Un Secretario, que será el responsable de garantizar el anonimato de las muestras.

- Un Director Técnico que será el encargado de toda la logística relativa al evento.

- Un jefe de panel, que será el responsable de dirigir la sesión de cata del concurso y las previas si se estiman oportuno.

- Estos tres últimos serán nombrados por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

- Para el premio a la “Mejor imagen y presentación ”Concurso de aceite de oliva virgen extra AgroCanarias 2017”, el Jurado contará, al menos, con un vocal con especiales conocimientos en el mundo del diseño y la comunicación, nombrado por el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

2. El Jurado contará con el asesoramiento técnico de un panel de cata formado por un mínimo de 8 catadores, quienes valorarán los aceites de oliva virgen extra.

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

4. El Jurado velará por el perfecto desarrollo de las pruebas, de su correcta evaluación y proclamará el resultado del concurso.

Sexta.- Sesiones de cata.

1. El Secretario del jurado elaborará un listado que contendrá los nombres de los aceites y los códigos asignados, que se entregará en sobre cerrado a la persona que ejerza como jefe de panel. Este listado será secreto, y no podrán hacerse copias, ni ser conocido por el jurado, los catadores o los concursantes.

2. Las catas de los aceites participantes serán públicas y se realizarán por el sistema denominado de “cata ciega”. Para la evaluación sensorial de los aceites se seguirá el método establecido en el Anexo XII del Reglamento (CEE) nº 2568/91, de la Comisión, de 11 de julio de 1991.

3. Los aceites de oliva virgen extra presentados al concurso deberán superar una primera evaluación sensorial cuyo objeto es la eliminación de eventuales aceites defectuosos.

4. Los aceites que hayan superado la primera evaluación sensorial se someterán a sucesivas evaluaciones con el objeto de seleccionar los tres mejores aceites.

Séptima.- Fallo del concurso.

1. El jefe de panel emitirá un informe en el que figuren ordenados los aceites de acuerdo con su puntuación organoléptica y su perfil sensorial. En caso de empate se usará la media.

2. El Jurado procederá a identificar los aceites seleccionados, tomando nota de los aceites galardonados, que serán los que consigan mayor puntuación, y se levantará el acta correspondiente.

3. La decisión del jurado será definitiva e inapelable, pudiendo declararse a su criterio el concurso desierto.

Octava.- Descalificación de aceites.

El Jurado rechazará las muestras que no cumplan con las bases establecidas o con la normativa vigente en materia de elaboración o comercialización de aceite de oliva virgen extra.

Novena.- Premios.

1. El Jurado otorgará entre los aceites finalistas los siguientes premios:

a) Gran medalla de Oro y “Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias campaña 2016-2017” al aceite de oliva virgen extra con mayor puntuación.

b) “Medalla de Oro Concurso de aceite de oliva virgen extra AgroCanarias 2017” al aceite de oliva virgen extra que haya obtenido la segunda mejor puntuación.

c) “Medalla de Plata Concurso de aceite de oliva virgen extra AgroCanarias 2017” al aceite de oliva virgen extra que haya obtenido la tercera mejor puntuación.

d) De entre todas las muestras admitidas a concurso, el Jurado concederá un premio a la “Mejor imagen y presentación Concurso de aceite de oliva virgen extra AgroCanarias 2017”, en el que se valorarán todos los elementos que constituyen el etiquetado, incluido el diseño de la propia botella.

e) En el caso de que la participación en este concurso sea inferior a 5 almazaras, solo se otorgará una mención especial al aceite que obtenga la mejor puntuación.

Décima.- Promoción de los galardonados.

1. A efectos de realizar las promociones de los aceites de oliva virgen extra que se relacionan a continuación, los galardonados tendrán que aportar al menos una caja de tres botellas del aceite premiado.

2. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria dará a conocer los aceites de oliva virgen extra galardonados en los eventos de fomento y promoción que organiza a lo largo del año, difundiendo la imagen de los aceites de oliva virgen extra ganadores en las distintas actividades en las que participe y que tengan cabida por la propia naturaleza de la actividad.

3. Los aceites de oliva virgen extra serán expuestos como ganadores del Concurso en las instalaciones del ICCA hasta la celebración de la siguiente edición.

4. Al aceite de oliva virgen extra que haya obtenido la calificación de “Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias campaña 2016-2017”, se le realizará un reportaje y se publicará en la página web del ICCA, además dicho reportaje será enviado a diferentes publicaciones del mundo de la oleicultura y la restauración, así como a otros medios de comunicación de esta Comunidad Autónoma. En caso de que el ICCA organice algunas Jornadas oleicas, se invitará al maestro de almazara a participar.

5. El ICCA realizará una campaña de promoción y fomento, con el fin de incrementar la presencia de los aceites de oliva virgen extra ganadores en establecimientos hosteleros y restauradores de Canarias, todo ello en función de las disponibilidades presupuestarias.

Décimo primera.- Según la normativa vigente, los aceites de oliva virgen extra que resulten premiados podrán utilizar el distintivo oficial del premio para el lote presentado.

Décimo segunda.- Para lo no previsto en las presentes bases, el Jurado se ajustará a lo dispuesto en las normas internas del concurso y a lo que dispongan por unanimidad los miembros del mismo.

ANEXO II

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN CONCURSO OFICIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA AGROCANARIAS 2017			
(*) Campos obligatorios			
Presenta ud. esta solicitud como persona (*): ☒ Física ☐ Jurídica			
DATOS DE EL/LA INTERESADO/A			
PERSONA FÍSICA			
Tipo documento (*):	Documento (*):	Nombre (*):	
Primer apellido (*):		Segundo apellido:	
Teléfono fijo:	Teléfono móvil:	Correo electrónico:	
Sexo(*)		Fecha de nacimiento:	
☐ Hombre ☐ Mujer			
DATOS DE EL/LA REPRESENTANTE Añadir			
LUGAR A EFECTOS DE NOTIFICACIONES			
Tipo de vía (*):	Nombre de vía (*):		Número (*):
Bloque:	Portal:	Piso:	Puerta:
Complemento a la dirección:			
Localidad:		País (*):	
		España	
Código postal (*):	Provincia (*):	Municipio (*):	
(*) Los datos de MEDIO PREFERENTE A EFECTOS DE COMUNICACIONES declarados se utilizarán exclusivamente como vía no formal de comunicación. No se considerarán válidos para las notificaciones que tengan que practicarse a la persona solicitante del procedimiento.			
MEDIO PREFERENTE A EFECTOS DE COMUNICACIONES			
Deseo ser avisado por uno de los medios siguientes (*):			
☐ Teléfono (Indicar uno o varios) ☐ Fax ☐ Correo electrónico			

DECLARACIÓN JURADA:

En representación de la empresa arriba indicada, el abajo firmante declara bajo su responsabilidad que los datos expuestos se ajustan a la realidad y solicita participar en el concurso, en la categoría indicada, acatando las bases del mismo.

DATOS DE LA MUESTRA

MARCA COMERCIAL:

Sanitario*

Nº de Registro*

PARTIDA QUE PRESENTA A CONCURSO CONSTA DE: LITROS DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: LITROS EN EL DEPÓSITO Nº UNA CANTIDAD DE BOTELLAS DE 0.75 CL DE CAPACIDAD CON LOTE Nº Y BOTELLAS DE CL DE CAPACIDAD CON LOTE Nº **DATOS Y/O DOCUMENTOS A APORTAR****NOTA IMPORTANTE ANTES DE CUMPLIMENTAR ESTA SECCIÓN DE LA SOLICITUD:**

En aplicación del artículo 28 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se entiende concedida su autorización para que la Administración pueda consultar algunos de los datos necesarios para la resolución de la presente solicitud, no siendo necesario, en este caso, que usted presente dichos documentos.

Si usted decide **NO** otorgar el consentimiento para la consulta, deberá marcar la casilla "No autorizo la consulta" y aportar el documento requerido.

Denominación del dato	No autorizo consulta
Documentación acreditativa de la identidad del interesado (DNI, NIE o pasaporte)	☐
Documentación acreditativa de la identidad del representante (DNI, NIE o pasaporte)	☐
Número de identificación fiscal	☐
Denominación del documento	Aporto documento
Análisis químico de cada muestra	☐
Etiquetas de cada muestra	☐

DERECHO DE INFORMACIÓN AL SOLICITANTE

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en el fichero Hiperreg.Terceros, cuya finalidad es el almacenamiento de la información de los terceros que presente escritos en la Administración Autónoma de Canarias, y podrán ser cedidos a los demás organismos públicos que directa o indirectamente intervengan en la tramitación del procedimiento, además de las cesiones previstas en la Ley 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. El responsable del Fichero ante el que podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición es la Consejería de Presidencia, Justicia e Igualdad y concretamente la Dirección General de Modernización y Calidad de los servicios, con sede en Avda. Buenos Aires, nº 5 Edif. Tres de Mayo Planta 5ª (en Tenerife) y C/ Prof. Agustín Millares Cario, nº 18 Edif. Servicios Múltiples II Planta 4ª, ala Este (en Gran Canaria). Todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

En _____, a _____

(Firma de la persona solicitante/representante legal)

DIRIGIDO AL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA