

538 *Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Resolución de 24 de marzo de 2008, del Director, por la que se convoca el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2008.*

Desde el año 2000 se viene desarrollando, en el ámbito de esta Comunidad Autónoma, el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias, que se celebra con carácter anual.

Es un hecho constatado, por otra parte, los efectos positivos que el mentado concurso produce sobre la calidad del vino canario, en general, y sobre su difusión.

A tal motivo obedece la organización del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2008, 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 22 de abril), cuyo artículo 2.2, apartado c), le atribuye como funciones propias la promoción de los productos agrarios y agroalimentarios originarios de Canarias.

La organización de este concurso cumple, por otra parte, con los requisitos establecidos en el Real Decreto 1.679/1999, de 29 de octubre, por el que se regulan los concursos oficiales y concursos oficialmente reconocidos de vinos, así como en la legislación comunitaria concordante, en especial el Reglamento (CE) 1.493/1999, del Consejo, de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, y en el Reglamento (CE) 753/2002, de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1.493/1999, del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas.

Como consecuencia de lo expuesto, y virtud de las competencias que me confiere el artículo 7.2, apartado d), de la Ley 1/2005, de 22 de abril, de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria,

RESUELVO:

Primero.- Convocar el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2008, a celebrar en su fase de precativa el día 10 de junio y en su fase final el día 11 de junio de este año, de acuerdo con las bases que figuran como anexo a la presente 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 24 de marzo de 2008.-
El Director, Guillermo Díaz Guerra.

A N E X O

BASES DEL CONCURSO OFICIAL DE VINOS AGROCANARIAS 2008

Primera.- Se podrán presentar al Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2008 todos los vinos producidos, elaborados y embotellados en el Archipiélago Canario, procedentes de aquellas bodegas que únicamente elaboren y embotellen vinos de Canarias con Denominación de Origen.

Segunda.- La inscripción en dicho concurso será gratuita.

Tercera.- Los vinos presentados tendrán que responder a marcas comerciales presentes en el mercado y dispuestos para su comercialización en el momento de la inscripción, se ajustarán a la legislación y normativa vigente para el sector y los tipos de vinos de la base decimocuarta. Todos los vinos exceptuando los dulces y malvasías dulces corresponderán a la cosecha 2006 ó 2007. Dentro de una categoría con la misma marca se podrán presentar diferentes vinos, siempre que el etiquetado indique diferencias en la elaboración. La muestra presentada procederá de un lote homogéneo, cuyas existencias en bodega en el momento de la recogida serán las siguientes:

a) Para los tipos de vinos de la base decimocuarta, apartado a), al menos 3.750 litros de los cuales se han de encontrar embotellados y totalmente etiquetados al menos 1.500 litros en el momento de ser recogidos. Las cantidades detalladas y la situación en la que se encuentra la partida serán certificadas por cada Consejo Regulador.

b) Para el tipo de vinos de la base decimocuarta, apartado b), se establece un mínimo de 1.000 litros, disponiendo al menos de 400 litros embotellados y etiquetados en el momento de ser recogidas.

Cada muestra presentada vendrá acompañada por un certificado del Consejo Regulador en el que se hagan constar las capacidades y cantidades de botellas y/o depósitos en el que se encuentre el vino que va a concursar.

Cuarta.- El período de recogida de muestras será establecido por cada Consejo Regulador, debiendo ponerse en contacto los interesados en participar con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la comarca vitivinícola a la que pertenezca la bodega.

Quinta.- El personal cualificado y autorizado por los Consejos Reguladores será el encargado de coordinar la recepción de las muestras con Denominación de Origen y envío hasta el Servicio de Fomento y Promoción de la Calidad.

Para poder ser admitida una muestra a concurso deberá encontrarse en el centro de recepción anteriormente citado el martes día 3 de junio antes de las 14,00 horas, acompañada por la solicitud de inscripción correctamente cumplimentada.

Sexta.- Se entregarán 5 botellas de 750 centímetros cúbicos o 7 de 500 centímetros cúbicos por muestra; de ellas se podrá destinar una parte a la realización de análisis químico y/o microbiológico.

Dos etiquetas comerciales idénticas a las que presentan las muestras que concursan.

Cada Consejo Regulador entregará junto a la solicitud de inscripción un certificado del proceso de calificación de vinos o boletín oficial de análisis facilitado por la bodega y un certificado en el que se haga constar que todos los peticionarios cumplen con las bases establecidas para este concurso.

El modelo de solicitud presentado en cualquiera de los casos será el facilitado por la organización y el boletín de análisis incluirá, al menos, las siguientes determinaciones:

- a) Grado alcohólico a 20 grados centígrados: vol %.
- b) Azúcares reductores: g/l.
- c) Acidez total: meq/l.
- d) Acidez volátil: meq/l.
- e) Dióxido de azufre (SO₂) total: mg/l.

Séptima.- El calendario de la fase previa de cata será el 10 de junio a partir de las 10,30 horas y la final se celebrará el día 11 de junio, a partir de las 10,30 horas en las instalaciones para ello habilitadas por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Los premios correspondientes a los tipos de vino del apartado a) de la base decimocuarta y los del apartado b) en que participen más de 10 muestras serán evaluados en fase previa, donde el jurado seleccionará para la fase final los vinos mejor puntuados.

Octava.- La secretaría del jurado elaborará un listado con los nombres de los vinos y el código asignado que se entregará en sobre cerrado al presidente de la cata. Este listado es secreto, y no podrán hacerse copias ni ser conocido por el jurado, los catadores o los concursantes.

Novena.- Las catas de los vinos participantes serán públicas y se realizarán por el sistema denominado de "cata ciega". El Jurado calificador utilizará la ficha acordada por el jurado. Para la obtención de la puntuación final de cada muestra, se calculará la mediana de las puntuaciones emitidas por los catadores, en caso de empate se valorará teniendo en cuenta la media.

Décima.- Los catadores serán un mínimo de siete.

Undécima.- El Jurado estará compuesto por:

Un presidente que será el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

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

Y al menos un vocal en representación de los Consejos Reguladores, las organizaciones agrarias profesionales, el sector de la hostelería y/o representante de los medios de comunicación.

Duodécima.- Según la normativa vigente, los vinos que resulten premiados podrán utilizar el distintivo oficial del premio para el lote presentado.

Decimotercera.- Si se detectase anomalía en los análisis o desviaciones en el momento de las verificaciones realizadas en bodega, se descalificará el vino afectado, pudiendo ocupar su puesto el siguiente clasificado.

Decimocuarta.- Tipos de vinos y premios.

Los tipos de vinos serán los siguientes:

a) 1. Vinos blancos secos jóvenes/Vinos blancos fermentados en bodega.

2. Vinos tintos jóvenes/tinto maceración carbónica/tinto pasado por bodega de roble.

b) 1. Vinos dulces.

2. Vinos malvasía dulces.

Los premios serán como máximo:

1.- Una Distinción Especial del Jurado "Mejor Vino de Canarias 2008" entre los seleccionados para premios que hayan obtenido la mínima puntuación y siempre que ésta sea inferior a 35 puntos.

2.- Para los tipos de vino del apartado a) serán:

Una Gran Medalla de Oro con Diploma Acreditativo: vinos con una puntuación de 0 a 15.

Dos Medallas de Oro con Diploma Acreditativo: vinos con una puntuación de 16 a 25.

Dos Medallas de Plata con Diploma Acreditativo: vinos con una puntuación de 26 a 35.

3.- Para los vinos del apartado b) serán:

Una Gran Medalla de Oro "Malvasía Dulce de Canarias" con Diploma Acreditativo al vino malvasía dulce que haya obtenido una puntuación inferior a 15.

Una Medalla de Oro y Diploma Acreditativo al vino que haya obtenido una puntuación inferior a 25.

Una Medalla de Plata con Diploma Acreditativo al vino con una puntuación de 26 a 35.

Decimoquinta.- Se declararán desiertos los premios correspondientes a los tipos de vinos en los que participen menos de cinco vinos, así como los premios en los que los vinos obtengan una puntuación superior a las establecidas para cada premio.

Decimosexta.- La Organización o Jurado calificador que se constituya al efecto rechazará las muestras que no cumplan con las bases establecidas o con la normativa vigente en materia de elaboración o denominación del vino.

Decimoséptima.- 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.

Decimoctava.- El fallo del jurado será inapelable.

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN CONCURSO OFICIAL DE VINOS AGROCANARIAS 2008

CELEBRACIÓN DEL CONCURSO:

El concurso se celebrará en su fase final en la sala para ello habilitada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en el Hotel Los Fariones de Lanzarote el día 10 y 11 de junio de 2008.

DATOS DEL SOLICITANTE:

D/Dña..... con
DNI en calidad de y en representación de la
empresa..... con
domicilio.....localidad
..... provincia.....
CIF.....teléfono/ móvil.....fax.....
correo electrónico
persona de contacto

INSCRIPCIÓN DE LA MUESTRA:

Tipo de vino:.....
Categoría en la que participa:.....
Marca comercial:.....
Cantidad total de litros de vino:.....
Nº total de botellas en el momento de la
recogida:.....
Nº del lote al que pertenece:.....

BOLETÍN DE ANÁLISIS (Adjuntar fotocopia del análisis oficial):

CERTIFICADO DEL CONSEJO REGULADOR (Adjuntar el certificado)

DECLARACIÓN JURADA:

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

En..... a de de 2008

Nota: rellenar una solicitud por vino participante.

Ilmo. Director Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria