

### III. Otras Resoluciones

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

**618** *Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.- Resolución de 4 de febrero de 2016, del Director, por la que se convoca el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2016.*

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, con excepción de la pasada edición 2015.

Es un hecho constatado los efectos positivos que el mentado concurso produce sobre la calidad del vino canario, y sobre su contribución a la difusión de los mismos.

A tal motivo obedece la organización del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2016, 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.

La organización de este concurso cumple con los requisitos establecidos en el Real Decreto 1679/1999, de 29 de octubre, por el que se regulan los concursos oficiales y concursos oficialmente reconocidos de vinos.

Como consecuencia de lo expuesto, y en virtud de las competencias que me confiere el artículo 7.2, apartado l), 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 2016, a celebrar en su fase previa el día 11 de marzo en la isla de Tenerife y en su fase final el día 17 de marzo de 2016 en la isla de Lanzarote, en las instalaciones para ello habilitadas por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, 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 4 de febrero de 2016.- El Director, José Díaz-Flores Estévez.

## ANEXO I

### BASES DEL CONCURSO OFICIAL DE VINOS AGROCANARIAS 2016

#### **Primera.- Objeto.**

1. El Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2016 tiene por objeto la distinción de los vinos producidos, elaborados y embotellados en el Archipiélago Canario con Denominación de Origen Protegida.

2. Los tipos de vinos objeto del concurso oficial serán los siguientes:

A.- Vinos blancos secos jóvenes/Vinos blancos fermentados en barrica.

B.- Vinos tintos jóvenes/tintos barrica.

C.- Vinos semisecos.

D.- Vinos semidulces.

E.- Vinos dulces.

F.- Vinos malvasías dulces.

G.- Vinos rosados.

H.- Vinos de licor.

I.- Vinos de Tea.

J.- Vinos espumosos.

K.- Vinos de crianza.

L.- Vinos de reserva.

#### **Segunda.- Requisitos.**

1. Podrán inscribirse en el Concurso Oficial de Vinos todas las personas, físicas o jurídicas, que produzcan, elaboren y embotellen en el Archipiélago Canario vinos con Denominación de Origen Protegida. Asimismo, se podrán presentar al mismo todos los vinos producidos, elaborados y embotellados en el Archipiélago Canario con Denominación de Origen Protegida.

2. Para optar al premio “Mejor vino ecológico de Canarias” el elaborador deberá estar inscrito en el registro de operadores de producción ecológica de Canarias.

3. Los vinos presentados tendrán que corresponder con partidas calificadas y marcas comerciales presentes en el mercado. Además una parte del mismo estará dispuesto para su

comercialización en el momento de la inscripción, y se ajustará a la legislación y normativa vigente para el sector.

4. Todos los vinos corresponderán a la cosecha 2014 o 2015, exceptuando los: crianzas, reservas, teas, dulces, de licor, espumosos y malvasías dulces. Dentro del mismo tipo 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 1<sup>a</sup>.2.A y B, se establece al menos 2.250 litros. Salvo que opten al premio “Mejor vino de producción limitada”, en cuyo caso se estable una cantidad comprendida entre los 500 y 2.250 litros.

b) Para los tipos de vinos de la base 1<sup>a</sup>.2.C, D y G se establece un mínimo de 1.000 litros. Salvo que opten al premio “Mejor vino de producción limitada”, en cuyo caso se establece una cantidad comprendida entre los 500 y 1.000 litros.

c) Para el tipo de vinos de la base 1<sup>a</sup>.2 de los tipos E, F, H, I, J, K, se establece una cantidad mínima de 500 litros.

d) Para el tipo de vinos de la base 1<sup>a</sup>.2.A y B, que además opten al premio “Mejor vino ecológico de Canarias”, se establece un mínimo del 50 por 100 del volumen establecido para estas categorías.

e) Asimismo podrán participar en este concurso aquellas bodegas cuyo volumen de producción esté comprendido entre 500 litros y el mínimo establecido en los apartados anteriores para cada categoría, si bien en este caso, solo se podrá optar a la distinción recogida en el apartado 2.c) de la base novena.

5. No se admitirán a concurso los vinos que coincidan en tipo, añada y marca con otros premiados en ediciones anteriores.

6. No se admitirán a concurso para optar al premio a la “Mejor imagen y presentación 2016” los vinos ya galardonados con este premio en ediciones anteriores, salvo notables diferencias en su imagen y presentación con respecto al ya premiado.

7. No podrán optar al premio a “Mejor vino de Canarias 2016” los vinos que únicamente puedan optar al Premio de “Mejor vino de producción limitada”. Y tampoco podrán optar a ambos premios aquellos vinos presentados bajo la misma marca comercial aunque procedan de lotes diferentes, salvo notables diferencias 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.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/>).

La solicitud de participación deberá acompañarse de la siguiente documentación:

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

b) Boletín de análisis que incluirá, al menos, las siguientes determinaciones:

- Grado alcohólico a 20 grados centígrados: vol %.

- Azúcares reductores: g/l.

- Acidez total: meq/l.

- Acidez volátil: meq/l.

- Dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) total: mg/l.

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.

El plazo de presentación de solicitudes será desde el día siguiente a la firma de esta Resolución y hasta la entrega de las muestras que finalizará a las 14:00 horas del 3 de marzo en las instalaciones de la Bodega Experimental en Valle Guerra, Tenerife.

Las solicitudes se presentarán en el Registro General del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, ubicado en la Edificio Tres de Mayo, planta 4ª, Avenida Buenos Aires, nº 5, 38071-Santa Cruz de Tenerife, o vía fax al número (922) 923371, o en cualesquiera de los registros administrativos.

2. 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 de su órgano de gestión de la correspondiente DOP para la presentación de las muestras de los vinos en el lugar y forma que se le indique por la organización del concurso.

3. Además en los casos en que se considere necesario, se podrá solicitar 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 para ello contará con la colaboración del personal de los órganos de gestión de las correspondientes DOP.

2. La muestra se compondrá de 6 botellas de 750 centímetros cúbicos o 9 de 500 centímetros cúbicos por muestra; de ellas se podrá destinar una parte a la realización de análisis químico y/o microbiológico. Las muestras podrán ser recogidas, bien del lote embotellado o bien directamente del depósito calificado del que proceda. Además se adjuntará copia de la

solicitud de inscripción correctamente cumplimentada y se entregarán en las instalaciones del ICCA en la bodega experimental en Valle Guerra La Laguna.

3. 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.- Sesiones de cata.**

1. El calendario de catas de vinos será en fase previa el día 11 de marzo en la isla de Tenerife y en su fase final el día 17 de marzo de 2016 en la de Lanzarote, a partir de las 11:00 horas, en las instalaciones para ello habilitadas por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

2. La secretaría del jurado elaborará unos listados con los nombres de los vinos y los códigos asignados, que se entregará en sobre cerrado a la persona que ocupe la presidencia de las catas. Estos listados son secretos, y no podrán hacerse copias, ni ser conocidos por el jurado, los catadores o los concursantes.

3. Las catas de los vinos participantes serán públicas y se realizarán por el sistema denominado de “cata ciega”. El comité de expertos 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 la media.

4. Los premios correspondientes a los tipos de vino en que participen más de 10 muestras podrán ser evaluados en fase previa, donde el jurado seleccionará para la fase final un máximo de quince vinos entre los mejor puntuados.

#### **Sexta.- El Jurado.**

1. El Jurado estará compuesto por:

- Un Presidente, que será el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en caso de ausencia será sustituido por la Jefa de Servicio de Coordinación del Área Técnica.

- 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 los Consejos Reguladores, las organizaciones profesionales agrarias, el sector de la hostelería y/o 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.

2. El Jurado contará con el asesoramiento técnico de un comité de expertos, de un mínimo de cinco catadores, quienes valorarán los vinos en la fase previa del concurso. En la fase final además, se contará con otras personas provenientes del sector de la restauración, comunicación, marketing o distribución.

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.

#### **Séptima.- Fallo del concurso.**

1. El Jurado, evaluará cada una de las pruebas, a tal efecto realizará la mediana obtenida en cada prueba. La hoja de calificaciones será suscrita por todos los miembros del Jurado.

2. Las muestras que obtengan la mayor puntuación en las fases finales serán las que opten a ser ganadoras del Concurso Oficial.

#### **Octava.- Descalificación de vinos.**

El Jurado rechazará las muestras que no cumplan con las bases establecidas o con la normativa vigente en materia de elaboración o denominación del vino.

#### **Novena.- Premios y distinciones especiales.**

1. A la vista del número de muestras que concurran a concurso, así como de las puntuaciones obtenidas por los vinos, el jurado seleccionará los vinos que optan a premio y en ningún caso el número de distinciones será superior al 20% de vinos admitidos a concurso por categoría.

2. Las distinciones especiales serán:

a) Una Distinción Especial del Jurado “Mejor vino de Canarias 2016”, entre los seleccionados para premios que hayan obtenido la máxima puntuación y siempre que esta sea superior a 92 puntos sobre 100.

b) Una Distinción Especial del Jurado “Mejor vino ecológico de Canarias”, al vino que haya obtenido la máxima puntuación entre los que hayan obtenido al menos el 75% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

c) Una Distinción Especial del Jurado “Mejor vino de producción limitada de Canarias”, al vino que haya obtenido la máxima puntuación.

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

3. Los premios serán:

Para la obtención de las distintas medallas será necesario la obtención de al menos las siguientes puntuaciones.

a) Gran Medalla de Oro con diploma acreditativo: a los vinos que hayan obtenido la máxima puntuación en cada categoría, siempre que esta sea superior a 90 puntos. Se

establece un número máximo de medallas otorgadas que no podrán superar al 20% de los vinos premiados.

b) Medalla de Oro con diploma acreditativo: a los vinos mejor puntuados siempre que superen los 85 puntos, estableciéndose a su vez el máximo de medallas, que no podrá superar al 35% de los vinos premiados.

c) Medalla de Plata con diploma acreditativo: al vino mejor puntuado siempre que supere los 80 puntos, estableciéndose a su vez el máximo de medallas, que no podrá superar al 45% de los vinos premiados.

4. Cuando el número de muestras admitidas por tipo de vino fuera inferior a cinco se agruparán con el objeto de que el vino mejor puntuado sea premiado. Para salvar las diferencias entre los distintos tipos de vino, a los catadores se les indicará antes del servicio el tipo de vino al que pertenece cada muestra. Se exceptúan de este grupo los vinos de Tea, que tendrán categoría propia si son admitidas a concurso al menos tres muestras, en caso inferior pasarán al grupo descrito en este punto.

#### **Décima.- Promoción de los galardonados.**

1. A efectos de realizar las promociones de los vinos que se relacionan a continuación, los galardonados tendrán que aportar al menos una caja de doce botellas del vino premiado.

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

3. Los vinos serán expuestos como ganadores del Concurso en las instalaciones del ICCA hasta la celebración de la siguiente edición.

4. Al vino que haya obtenido la calificación de “Mejor vino de Canarias 2016”, 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 enología y la restauración, así como a otros medios de comunicación de esta Comunidad Autónoma. En caso de que el ICCA organice algunas Jornadas Enológicas, se invitará al enólogo de la bodega a participar.

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

**Décimo primera.-** Según la normativa vigente, los vinos 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 VINOS AGROCANARIAS 2016**

\*Campo obligatorio

**1 FICHA POR MUESTRA**

**\*EMPRESA / BODEGA**

DIRECCIÓN		*LOCALIDAD
*PROVINCIA	*C.P.	*ISLA
*TELÉFONO 1	TELÉFONO 2	FAX
E-MAIL		PÁGINA WEB
Representante		
NOMBRE Y APELLIDOS REPRESENTANTE		DNI REPRESENTANTE

Datos de la empresa / bodega

## 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.

MARCA COMERCIAL

\* REG. DE OPERADOR ECOLÓGICO

SI		NO	
----	--	----	--

Datos de la muestra

\*DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA

\*PARTIDA QUE PRESENTA A CONCURSO CONSTA DE:

..... LITROS DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA:..... LITROS EN EL DEPÓSITO N° .....
UNA CANTIDAD DE ..... BOTELLAS DE 0.75 CL. DE CAPACIDAD CON LOTE N° .....
Y ..... BOTELLAS DE ..... CL. DE CAPACIDAD CON LOTE N°.....

\*TIPO DE VINO CON EL QUE PARTICIPA

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Marque con una x lo que proceda.

\*Cosecha 

Documentos anexados

 ANÁLISIS QUÍMICO ETIQUETAS

En..... a ..... de ..... de 2016

\*FIRMA

**Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.**

Los participantes en el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias de la presente edición prestan su pleno consentimiento para que el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria trate automáticamente los datos de carácter personal que han facilitado en la ficha de inscripción al Concurso. Dichos datos se tratarán de acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal y en el Real Decreto 1332/1994. Los participantes en este concurso tendrán el derecho a acceder a dichos ficheros automatizados, así como el de corregir y cancelar su contenido si este fuese erróneo, así como el de oposición.