

**RESOLUCIÓN DEL DIRECTOR DEL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA, POR LA QUE SE CONVOCA EL CONCURSO OFICIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA AGROCANARIAS 2023 Y SE NOMBRAN LOS MIEMBROS DEL JURADO.**

La Ley de creación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (Ley 1/2005, de 28 de abril), le atribuye como funciones propias la promoción de los productos agrarios y agroalimentarios originarios de Canarias, la producción ecológica y la competencia en materia de denominaciones de origen.

Desde el año 2016 se viene desarrollando, en el ámbito de esta Comunidad Autónoma, con carácter anual, el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias.

La finalidad perseguida con la organización de este evento es promover la difusión de los productos de Canarias, dando a conocer su diversidad y contribuir a la mejora de las producciones, facilitando un distintivo de calidad a los ganadores de los concursos y consolidando la credibilidad del sector primario 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.

Por todo lo expuesto, se considera oportuno organizar el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023, que además viene a dar cumplimiento a las funciones encomendadas al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria por su Ley de creación.

Como consecuencia de ello, y en virtud de las competencias que me confiere el artículo 8.4.i) del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto 213/2008, de 4 de noviembre (BOC nº 229, de 14.11.08).

**RESUELVO**

**PRIMERO.-** Convocar el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023, a celebrar en Fuerteventura durante los días 16 y 17 de enero de 2023, de acuerdo con las bases que figuran como Anexo de la presente Resolución.

**SEGUNDO.-** Nombrar los miembros del jurado del Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023.

- Presidente: José Basilio Pérez Rodríguez

- Secretaria:

Titular: Lorena Reyes Jordán

Suplente: Gladys Acosta Darias

- Director/a técnico/a:

Titular: José Luis González González





- Suplente: Aguasantas Navarrete García
- Vocal 1:
- Titular: Ana Isabel Román Montoto
- Suplente: M.<sup>a</sup> Mercedes Martín – Delgado Perera
- Vocal 2:
- Titular: Urbano Pablo Cabeza Medina
- Suplente: Violeta López Jiménez

**TERCERO.-** Esta Resolución surtirá efectos a partir del día siguiente de su publicación en el tablón de anuncios de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.

**José Basilio Pérez Rodríguez**  
**Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria**





## ANEXO

### BASES DEL CONCURSO OFICIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA AGROCANARIAS 2023

#### Primera.- Objeto

El Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), órgano dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias tiene como finalidad distinguir las producciones elaboradas, envasadas y embotelladas en la Comunidad Autónoma de Canarias 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 todas las personas físicas o jurídicas, que produzcan, elaboren y envasen o embotellen en el Archipiélago Canario Aceite de Oliva Virgen Extra en instalaciones que dispongan de la correspondiente autorización sanitaria, Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) o en su caso el Registro Autonómico Sanitario de Comercios al por Menor (RASCOM), que se encuentren presentes en los canales comerciales y que respondan a marcas comerciales propias.
2. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra de la campaña 2022/2023 que cumplan los requisitos que establece la normativa vigente para la categoría de “Aceite de Oliva Virgen Extra” (Reglamento de Ejecución (UE) nº 1348/2013 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2013, por el que se modifica el Reglamento nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis); así como la reglamentación complementaria aplicable relativa a las características de los aceites y la normativa vigente para el sector.
3. Dentro de la misma marca se podrán presentar un máximo de tres muestras. Cada muestra presentada procederá de un lote homogéneo y distinto, cuya existencia en almazara en el momento de la recogida sea de, al menos, 100 litros y que se identifique y distinga claramente en el etiquetado.
4. No se admitirán a concurso para optar al premio a la “Mejor Imagen y Presentación 2023” las producciones ya galardonadas con este premio en ediciones anteriores, salvo notables diferencias en su imagen y presentación con respecto al ya premiado.
5. Los productos presentados tendrán que corresponder con partidas y marcas comerciales presentes en el mercado. Además, una parte del mismo deberá estar dispuesto para su comercialización en el momento de la inscripción, y se ajustará a la legislación y normativa vigente para el sector.
6. No podrán inscribirse en el concurso los elaboradores o fabricantes que, en los dos años anteriores a la fecha de publicación de esta Resolución, hayan sido sancionados por infracción grave a la legislación agroalimentaria mediante resolución firme de cualquiera de las Administraciones Públicas.
7. No podrán participar en el concurso ni los componentes del Comité Organizador ni los del Jurado evaluador de las muestras.

#### Tercera.- Presentación de la solicitud

1. Las solicitudes para acogerse a esta convocatoria se formularán cumplimentadas en todos sus apartados y ajustadas al modelo normalizado que estará disponible para su tramitación en la sede electrónica del Gobierno de Canarias en la siguiente dirección: <https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/>. Asimismo se podrá acceder al mismo en la página web del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria: <https://www.gobiernodecanarias.org/agp/icca/>.
2. Las empresas participantes que además deseen optar a la distinción “Mejor imagen y presentación”, lo





indicarán en la solicitud de inscripción.

3. La presentación de la solicitud por parte del interesado conlleva la aceptación incondicionada de los requisitos, las condiciones y las obligaciones que se indican en la presente convocatoria.

4. El plazo de presentación de solicitudes se iniciará al día siguiente a la publicación de la Resolución en el tablón de anuncios de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca y finalizará a las 23:59 horas del día 9 de enero de 2023.

Al objeto de agilizar la tramitación, se remitirá vía correo electrónico al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria ([lreyjor@gobiernodecanarias.org](mailto:lreyjor@gobiernodecanarias.org)) copia de la solicitud.

5. La solicitud de participación irá acompañada de la siguiente documentación:

a) Copia de documento acreditativo de su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) o RASCOM.

b) Dos etiquetas/envases idénticas a la de la/s muestra/s que presenta/n al concurso.

c) 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

-  $\Delta k$  (Delta K o incremento K) Indicador de la pureza del aceite de oliva virgen

6. Una vez comprobadas las solicitudes de inscripción, se comunicará a los participantes cuya solicitud no haya sido admitida los motivos de tal circunstancia.

7. Los participantes admitidos recibirán comunicación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria para la recogida de las muestras. 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 seis muestras de un mínimo de 250 cc cada una. Del total de las muestras, tres serán empleadas para la valoración 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 2023”. Las otras dos muestras restantes, quedarán bajo la custodia de este Instituto como muestras testigos y serán usadas en el caso que existieran discrepancias en la clasificación del aceite o con la valoración sensorial y fuera necesario hacer un contra análisis.





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, éstos 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/a Presidente/a, que será el/la Director/a del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria o en quién éste/a delegue.
- Un/a Director/a Técnico/a, que será un funcionario/a del ICCA.
- Un/a Secretario/a, que será un funcionario/a del ICCA.
- Y al menos dos vocales.

Para el premio a la Mejor imagen y presentación “Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023”, el Jurado podrá contar, al menos, con una persona que actúe como asesor externo a este instituto, con especiales conocimientos en el mundo del diseño y la comunicación, nombrado por el/la Director/a 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 de forma anónima los aceites de oliva virgen extra presentados.
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/a Presidente/a y Secretario/a o quienes les sustituyan. Sus acuerdos se adoptarán por mayoría, siendo dirimente, en caso de empate, el voto del/a Presidente/a.
4. El Jurado velará por el perfecto desarrollo de las pruebas, de su correcta evaluación y proclamará el resultado del concurso.
5. Para lo no previsto en la presente Resolución, será el Jurado quien tome cualquier decisión por unanimidad.
6. El Jurado podrá añadir muestras fuera de concurso con el fin de realizar controles.

#### **Sexta.- Sesiones de cata**

1. El/a Secretario/a 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/a de panel (Director/a Técnico/a). 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, si la situación sanitaria de ese momento lo permite y se realizarán por el sistema denominado de "cata ciega". Para la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes se seguirá el método del Consejo Oleícola establecido en el Anexo V del Reglamento de Ejecución (UE) nº 1348/2013 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2013, por el que se modifica el Reglamento nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. El comité de expertos utilizará la ficha acordada por el Jurado. La puntuación final de cada muestra se calculará mediante la obtención de la mediana de las puntuaciones emitidas por los catadores. En caso de empate se valorará la media.

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 mejores aceites.

#### **Séptima.- Fallo del concurso**

1. El/a Secretario/a 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 y distinciones especiales**

1. El Jurado otorgará entre los aceites finalistas las siguientes medallas:

a) Gran Medalla de Oro y "Mejor aceite de oliva virgen extra de Canarias 2023" al aceite de oliva virgen extra de la campaña 2022-2023 que obtenga la mayor puntuación.

b) Medalla de Oro "Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias 2023" 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 2023" al aceite de oliva virgen extra que haya obtenido la tercera mejor puntuación.

2. Las distinciones especiales serán:

a) Una Distinción Especial del Jurado "Mejor aceite de oliva virgen extra ecológico de Canarias 2023". Dicha distinción únicamente podrá recaer en el producto, que inscrito en el fichero de operadores de producción ecológica, haya obtenido la máxima puntuación, siempre que ésta haya sido superior al 65% de los puntos establecidos en la ficha de cata.

b) 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 2023", en el que se valorarán





todos los elementos que constituyen el etiquetado, incluido el diseño de la propia botella.

3. 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.

4. Con el fin de lograr la mayor promoción de las distintas producciones de Canarias, se concederá un máximo de dos distinciones por almazara.

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

1. A efectos de realizar las promociones de los aceites de oliva virgen extra, 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 2023”, 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 Oléicas, se invitará al maestro de almazara a participar.

5. El ICCA podrá realizar 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 durante un periodo de un año, y en cualquier caso nunca superior a la publicación de los ganadores del próximo año.

**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.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JOSE BASILIO PEREZ RODRIGUEZ - DIRECTOR/A	Fecha: 21/12/2022 - 10:14:20
Este documento ha sido registrado electrónicamente:	
RESOLUCION - Nº: 1732 / 2022 - Tomo: 1 - Libro: 142 - Fecha: 21/12/2022 10:33:48	Fecha: 21/12/2022 - 10:33:48
En la dirección <a href="https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=">https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=</a> puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0pzf1nw56fmSDUOkK0dZKn7nVJkMzJskJX	 
El presente documento ha sido descargado el 19/04/2024 - 03:25:16	