

RESOLUCIÓN DEL DIRECTOR DEL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA, POR LA QUE SE CONVOCA EL CONCURSO OFICIAL DE VINOS AGROCANARIAS 2023, APROBACIÓN DE LAS BASES QUE RIGEN LA CONVOCATORIA DEL MISMO Y NOMBRAMIENTO DE 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 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 edición de 2015.

A la vista de los resultados de ediciones anteriores, se ha constatado que el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias es una herramienta eficaz para la promoción de este sector, en la que se dan cita los mejores vinos con denominación de origen de las islas y que ha ido ganando en prestigio entre todos los sectores implicados, merced a su seriedad y rigurosidad, amparadas por un estricto cumplimiento de las bases que lo rigen.

La finalidad perseguida con la organización de este tipo de eventos es la mejora en la calidad y presentación de los productos, así como la difusión de los mismos, facilitando por un lado un distintivo de calidad a todos los vinos participantes y por otro, dando credibilidad al sector ante un consumidor cada vez más exigente.

A tales motivos obedece la organización del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2023, 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.

A la vista de lo anterior,

RESUELVO

Primero. Convocar el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2023, de conformidad con las bases de la convocatoria que figuran en el Anexo de la presente Resolución, que se celebrará en las siguientes fases:

- Fase previa del concurso: 11 de abril de 2023, en la isla de La Palma.
- Fase final del concurso: 12 de abril de 2023, en la isla de La Palma.
- Cata de enólogos/as: 12 de abril de 2023, en la isla de La Palma.





Segundo. Nombrar los miembros del jurado del Concurso Oficial de Vinos 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: Jaime Núñez Ubach
- Vocal 1:
 - Titular: M.^a Mercedes Martín – Delgado Perera
 - Suplente: Ana Belén Román Montoto
- Vocal 2:
 - Titular: Urbano Pablo Cabeza Medina
 - Suplente: Luis Paulino Rumeu Ucelay

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

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a partir del día siguiente al de su notificación, ante los Juzgados de lo Contencioso-Administrativo que territorialmente correspondan en función de las reglas contenidas en el artículo 14 de la Ley 29/1998, de 13 julio, reguladora de dicha Jurisdicción, todo ello sin perjuicio de cualquier otro recurso que se estime procedente interponer.

José Basilio Pérez Rodríguez
Director del ICCA





ANEXO I

BASES DEL CONCURSO OFICIAL DE VINOS AGROCANARIAS 2023

Primera.- Objeto.

1. El Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2023 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 bodega.
 - B) Vinos tintos jóvenes/tintos bodega.
 - C) Vinos semisecos.
 - D) Vinos semidulces.
 - E) Vinos dulces.
 - F) Vinos malvasías dulces.
 - G) Vinos rosados secos.
 - 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 2023” 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, y se ajustarán a la legislación y normativa vigente para el sector. Además una parte del mismo estará dispuesto para su comercialización en el momento de la inscripción.
4. Todos los vinos corresponderán a la cosecha 2021 ó 2022, 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 inscripción serán las siguientes:





- a) Para los tipos de vinos de la base 1ª. 2 A y B, se establece al menos 1.000 litros.
 - b) Para los tipos de vinos de la base 1ª. 2 C, D y G, se establece una cantidad mínima de 900 litros.
 - c) Se establece una excepción para los tipos de vinos de la base 1ª. 2 A, B, C D y G que estén elaborados con variedades distintas de: Listán blanco, Listán negro, Malvasía volcánica o que éstas constituyan la variedad mayoritaria en vino elaborados con mezclas, en cuyo caso se estable una cantidad mínima de 500 litros.
 - d) Para los tipos de vinos de la base 1ª. 2 E, F, H, I, J, K y L se establece una cantidad mínima de 350 litros.
 - e) Para los tipos de vinos de la base 1ª. 2, A y B, que además opten al premio “Mejor Vino Ecológico de Canarias”, que estén elaborados con las variedades Listán blanco, Listán negro, Malvasía volcánica o sus mezclas, se establece un mínimo de 1.000 litros.
5. No se admitirán a concurso los vinos que coincidan en tipo, añada y marca con otros premiados en ediciones anteriores. Ni un mismo vino presentado con distintas marcas comerciales.
 6. No se admitirán a concurso para optar al premio a la “Mejor Imagen y Presentación 2023” los vinos ya galardonados con este premio en ediciones anteriores, salvo notables diferencias en su imagen y presentación con respecto al ya premiado.

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 de solicitud, disponible para su tramitación en la sede electrónica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, y Pesca, en la siguiente dirección: <https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/>.
2. Asimismo podrá acceder al mismo en la página web del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria: <https://www.gobiernodecanarias.org/agp/icca/>.
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 en el tablón de anuncios de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca y finalizará a las 23:59 horas del día 21 de marzo de 2023.
5. Al objeto de agilizar la tramitación, se remitirá copia de la solicitud vía correo electrónico al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (lreyjor@gobiernodecanarias.org).
6. La solicitud de participación deberá acompañarse de la siguiente documentación:
 - a) Una etiqueta de cada tipo de vino presentado a concurso.
 - 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 (SO₂) total: mg/l.

7. Una vez comprobadas las solicitudes de inscripción, se comunicará a los participantes cuya solicitud no haya sido admitida los motivos de tal circunstancia.
8. 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. Las muestras se entregarán en las instalaciones del ICCA en la Estación Enológica (bodega experimental) ubicada en Carretera El Boquerón sin número en Valle Guerra, La Laguna, Tenerife antes de las 13:00 horas del día 27 de marzo. Se adjuntará copia de la solicitud de inscripción correctamente cumplimentada.
3. Cada muestra se compondrá de 6 botellas de 750 centímetros cúbicos o 10 de 500 centímetros cúbicos. 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.
4. 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 su fase previa el día 11 de abril y en su fase final el día 12 de abril de 2023, ambas en la isla de La Palma, a partir de las 10:00 horas, en las instalaciones para ello habilitadas por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. La cata de enólogos se realizará el día 12 de abril también en la isla de La Palma en sesión de tarde.
2. La secretaria 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/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 la persona responsable de toda la logística relativa al evento.
 - Un/a Secretario/a, que será la persona responsable de garantizar el anonimato de las muestras.
 - Y, al menos, dos vocales.
2. El Jurado podrá constituirse y actuar válidamente cuando se encuentren presentes al menos tres de sus miembros, precisándose, en todo caso, la asistencia de el/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.
3. 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.

1. 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% del número de vinos admitidos a concurso por categoría.
2. Las distinciones especiales serán:
 - a) Una Distinción Especial del Jurado "Mejor vino de Canarias 2023", entre los seleccionados para premios que hayan obtenido la máxima puntuación y siempre que ésta sea superior a 92 puntos sobre 100.





- b) Una Distinción Especial del Jurado “Mejor vino ecológico de Canarias 2023”, 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) Distinción Especial del Jurado “Mejor vino elegido por los enólogos de Canarias 2023”. Para esta distinción se conformará un panel de catadores constituido por enólogos titulados que ejerzan su actividad en Canarias y que provendrán uno de cada DOP del archipiélago y otro designado por la Asociación de Enólogos de Canarias. Este panel catará una selección de los vinos participantes elegidos por los miembros del tribunal entre las categorías más representativas y, en su caso, de los mejor puntuados que hayan pasado a la final.
 - d) De entre todas las muestras admitidas a concurso, el Jurado concederá un premio a la "Mejor imagen y presentación 2023", 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 ésta sea superior a 90 puntos. Se establece un número máximo de medallas otorgadas que no podrán superar al 20% del número de 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% del número de 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% del número de 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, los galardonados tendrán que aportar al menos una caja de doce botellas del vino premiado, que se hará llegar a la bodega experimental del ICCA, una vez conocidos los galardonados.
- 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 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) hasta el fallo del jurado de la siguiente edición.
4. Al vino que haya obtenido la calificación de “Mejor Vino de Canarias 2023”, de acuerdo con las posibilidades del Instituto, se realizará un reportaje y se publicará en la página web del ICCA. Además, dicho reportaje podrá ser 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 el/la enólogo/a de la bodega a participar.
5. El ICCA podrá realizar una campaña de promoción del concurso, en la que se destacarán los productos galardonados en el mismo, 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.
6. Los vinos que resulten premiados podrán utilizar el distintivo oficial del premio únicamente para el lote presentado.
7. A las bodegas que hayan sido admitidas en el presente concurso, se les abonarán los gastos de inscripción y logística en el concurso que anualmente organiza CERVIN. Asimismo, tendrán derecho al abono de los gastos de logística correspondientes a la participación en el concurso nacional de vinos que se acuerde en el Consejo de la Viña y el Vino. En ambos casos, el abono de los correspondientes gastos se hará únicamente para los vinos que hayan sido admitidos al Concurso Oficial de Vinos Agrocanaarias 2023.

Décimo primera.- Previsiones.

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 JAIME NUÑEZ UBACH - JEFE SERVICIO FOMENTO Y PROMOCIÓN	Fecha: 22/02/2023 - 13:37:37 Fecha: 22/02/2023 - 12:43:36
Este documento ha sido registrado electrónicamente:	
RESOLUCION - N°: 314 / 2023 - Tomo: 1 - Libro: 142 - Fecha: 22/02/2023 14:06:36	Fecha: 22/02/2023 - 14:06:36
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0RJ7T7jWWQcM0v4qYxr_pJGiPQQAWPbLtf	 
El presente documento ha sido descargado el 16/04/2024 - 05:53:39	