BASES QUE HAN DE REGIR EL XXIII CONCURSO OFICIAL DE QUESOS DE GRAN CANARIA.

A continuación se detallan las bases propuestas por el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero para la celebración del XXIII Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria:

Primera. Se podrán presentar a concurso todos los quesos que hayan sido elaborados en la isla de Gran Canaria en establecimientos debidamente inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos o bien en el registro autonómico que corresponda.

Segunda. La inscripción ha de realizarse a nombre del elaborador y será gratuita. Cada concursante podrá participar con un máximo de tres quesos.

Tercera. Para la coordinación del desarrollo del Certamen se designará un Tribunal compuesto por el Consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, que actuará como Presidente, el Jefe del Servicio de Extensión Agraria, Desarrollo Agropecuario y Pesquero, el Adjunto al Jefe del Servicio de Extensión Agraria, Desarrollo Agropecuario y Pesquero, que actuarán como vocales y un veterinario del Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero que tendrá la condición de Secretario.

Cuarta. Se establecerán las siguientes categorías y modalidades:

A. Categoría de quesos elaborados con leche pasteurizada.
    a. **Modalidad quesos semicurados:** quesos elaborados a partir de leche de cabra, vaca, oveja o mezcla de ellas, que tengan de 35 a 105 días de maduración.
    b. **Modalidad quesos curados:** quesos elaborados a partir de leche de cabra, vaca, oveja o mezcla de ellas, con más de 105 días de curación.

B. Categoría de quesos elaborados con leche cruda.
    a. **Modalidad quesos tiernos puros:** quesos elaborados a partir de leche de cabra, vaca u oveja, que tengan de 7 a 35 días de maduración.
    b. **Modalidad quesos semicurados puros**: quesos elaborados a partir de leche de cabra, vaca u oveja, que tengan de 35 a 105 días de maduración
    c. **Modalidad quesos curados puros:** quesos elaborados a partir de leche de cabra, vaca u oveja, con más de 105 días de curación
    d. **Modalidad quesos tiernos de mezcla:** quesos elaborados a partir de mezclas de leche de cabra, vaca u oveja, que tengan de 7 a 35 días de maduración.
    e. **Modalidad quesos semicurados de mezcla**: quesos elaborados a partir de mezclas de leche de cabra, vaca u oveja, que tengan de 35 a 105 días de maduración.
    f. **Modalidad quesos curados de mezcla:** quesos elaborados a partir de mezclas de leche de cabra, vaca u oveja, con más de 105 días de curación.

C. Categoría de quesos elaborados con cuajo vegetal.
    a. **Modalidad "Cuajo vegetal"**. Quesos cuya coagulación se realiza únicamente con cuajo vegetal.
    b. **Modalidad "Mezcla de cuajos".** Quesos cuya coagulación se realiza con mezcla de cuajo vegetal y otros cuajos o enzimas autorizados.

Quinta. Será necesario que concurran al menos cinco (5) quesos por modalidad para poder acceder al concurso y a los premios, no obstante, el Tribunal podrá agrupar todas aquellas muestras presentadas que no cumplan esa condición, indicando la modalidad en la que hubieren participado.

Sexta. Los quesos elaborados con cuajo vegetal quedarán exentos de la condición dispuesta en la Base Quinta. Además deberán proceder de los municipios de Moya, Santa María de Guía o Gáldar y estar elaborados fundamentalmente con leche de oveja Canaria o con mezcla de leches, siempre que se respeten las siguientes proporciones: al menos un 60% de leche de oveja Canaria, un máximo del 40% de vaca y un máximo de 10% de leche de cabra. Además, si la pieza presentada tuviera el distintivo que la hace acreedora de contar con denominación de origen protegida, el Premio se publicitará como "Queso de Flor de Guía", "Queso de Media Flor de Guía" o "Queso de Guía", según corresponda.

Séptima. Las piezas presentadas serán como mínimo de Un (1) kg e irán acompañadas de dos etiquetas. Sólo se podrá presentar un queso por modalidad y todas las piezas quedarán a disposición de la organización.

Octava. La solicitud para participar en la cata, cuyo modelo figura en el Anexo I, deberá presentarse como máximo el **1 de abril de 2016** en los registros desconcentrados de las Agencias de Extensión Agraria, o en cualquiera de los lugares previstos en el artículo 38 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
Para más información están disponibles los siguientes medios:
Teléfonos: 928 21 96 27
Fax: 928 60 12 19
Correo electrónico: emonzong@grancanaria.com,

Novena. La solicitud habrá de acompañarse de la siguiente documentación:
a) Fotocopia en hoja entera del DNI o CIF y, en su caso, del representante y de la representación con que actúa.
b) Alta de Terceros en el sistema informático contable del Cabildo de Gran Canaria, en el caso de que no lo esté.
Si la solicitud o la documentación que la acompaña no reúnen los requisitos establecidos en las presentes Bases, el órgano competente requerirá al interesado para que la subsane en el plazo máximo e improrrogable de DIEZ (10) DÍAS hábiles, indicándole que si no lo hiciese se le tendrá por desistido de su solicitud, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el art. 71 de la *Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común*.

Aquellas personas físicas o jurídicas que hubiesen presentado solicitud en concursos anteriores cuya documentación no hubiere experimentado ninguna variación y continuase en vigor, quedarán exentas de presentar la documentación prevista en los apartados a, b anteriores.

Décima. Las muestras se recibirán el **5 de abril de 2015 en horario de 12:00 a 14:00 horas** en las instalaciones de la Granja Agrícola del Cabildo, situadas en la Carretera General del Norte, Km. 7,2. Arucas (Cardones). En el momento de la entrega de los quesos, a cada muestra se le asignará un código público de recepción que figurará en el anverso de un sobre cerrado que deberá contener copia de la solicitud de participación. Los participantes podrán solicitar un recibo en el momento de entrega, donde figure el código de recepción asignado.

Decimoprimera. La valoración de los quesos presentados a la cata comenzará el **7 de abril de 2016** en horario de tarde.

Decimosegunda. La cata será pública y se realizará por el sistema denominado "Cata Ciega". Cada muestra presentada será numerada con un código de concurso. Las categorías y modalidades que se valoren en cada jornada, serán las designadas por el Tribunal.

Decimotercera. Para la calificación de los quesos se contará con un panel de expertos catadores procedentes de los Consejos Reguladores, las asociaciones profesionales agrarias, los restauradores, otros colectivos e incluso los propios concursantes. El número de catadores mínimo destinado a cada modalidad y/o grupo será de cinco (5). La organización podrá asistirse de un Director Técnico que coordine el panel de cata.

Decimocuarta. La calificación de las muestras será otorgada por el panel de expertos catadores, a partir de las puntuaciones previstas en las fichas de cata. La puntuación final se obtendrá a partir de la mediana de la suma de todas las fases del concurso. En caso de empate, se usará la media.

Decimoquinta. El Premio al Mejor Queso Curado de Gran Canaria se otorgará a aquél que, de entre los que obtengan la máxima puntuación por parte del panel de expertos catadores (tanto puros como de mezcla) sea propuesto por el Tribunal.

Decimosexta. La relación de premiados será pública el día que finalice la fase de cata, toda vez que se proceda a la apertura de sobres por parte del Tribunal.

Decimoséptima. Una vez finalizado el Concurso, el Tribunal podrá remitir las valoraciones y resultados del panel de expertos catadores. Los informes serán entregados únicamente a los participantes, salvo autorización expresa.

Decimoctava. La relación de premios y cuantía de los mismos, es la que sigue:

- **A- Categoría de quesos elaborados con leche pasteurizada.**
  - a. Modalidad quesos semicurados
    - i. 1º 120,00 €
    - ii. 2º 100,00 €
  - b. Modalidad quesos curados:
    - i. 1ª 120,00 €
    - ii. 2º 100,00 €
- **B- Categoría de quesos elaborados con leche cruda.**
  - a. Modalidad quesos tiernos puros:
    - i. 1º 180,00 €
    - ii. 2º 120,00 €
  - b. Modalidad quesos semicurados puros
    - i. 1º 180,00 €
    - ii. 2º 120,00 €
    - iii. 3º 80,00 €
  - c. Modalidad quesos curados puros
    - i. 1º 180,00 €
    - ii. 2º 120,00 €
  - d. Modalidad quesos tiernos de mezcla
    - i. 1º 180,00 €
    - ii. 2º 120,00 €

e. Modalidad quesos semicurados de mezcla
   i. 1º 180,00 €
   ii. 2º 120,00 €
   iii. 3º 80,00 €
f. Modalidad quesos curados de mezcla
   i. 1º 180,00 €
   ii. 2º 120,00 €

C- Categoría de quesos elaborados con cuajo vegetal.

a. Modalidad "Cuajo Vegetal"
   i. 1º 180,00 €
   ii. 2º 150,00 €
   iii. 3º 100,00 €
b. Modalidad "Mezcla de Cuajos"
   i. 1º 150,00 €
   ii. 2º 120,00 €
   iii. 3º 100,00 €

D- Mención "Mejor Queso Curado de Gran Canaria".

a. Premio único: 250,00 €.

Decimonovena. Los participantes podrán autorizar al Cabildo de Gran Canaria para efectuar los trámites de inscripción y participación en el certamen "World Cheese Awards 2016". La selección de los participantes se establecerá según el orden decreciente de la puntuación obtenida en cada modalidad del Concurso Insular, y a la disponibilidad presupuestaria para efectuar los gastos de inscripción.

Vigésima. Los que resultaren ganadores en este Concurso, a instancia del Cabildo de Gran Canaria, cederán hasta un máximo de 5 kg de queso para actividades de promoción. Asimismo, el Cabildo de Gran Canaria, dentro del presupuesto de subvenciones de la corporación, podrá disponer de un importe para la adquisición de lotes no superiores a 50 kg de queso de las modalidades y categorías que determine el Servicio Técnico de Extensión Agraria, para el desarrollo de eventos relacionados con el queso de Gran Canaria.

Vigésimoprimera. Para lo no previsto en las presentes bases se estará a lo que disponga por unanimidad el Tribunal.