



*ANUNCIO de 27 de julio de 2010 por el que se hace pública la I convocatoria de alimentos de calidad diferenciada "Extrema Selección 2010", en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2010082874)*

Los alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la Unión Europea que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

Habida cuenta del esfuerzo realizado por el sector en los últimos años para aumentar la calidad de los alimentos de calidad diferenciada en Extremadura, así como los resultados obtenidos como fruto de ese esfuerzo, se pretende realizar el primer concurso-cata de los alimentos de calidad diferenciada de Extremadura con el objetivo de promover, estimular y reconocer su esfuerzo en la producción, innovación, de cuidado de medio ambiente y de desarrollo rural a los diferentes productos del sector.

Entre las distintas posibilidades de producción y difusión, los concursos de calidad aparecen como uno de los medios más eficaces, por una parte, por el estímulo que supone toda competición en la mejora de la calidad de cada empresa, por otra parte, como reconocimiento al trabajo bien hecho y, por último para dar a conocer al consumidor los atributos sensoriales y las innumerables cualidades de nuestros productos, divulgando de este modo sus cualidades.

"Extrema Selección 2010" reconocerá las cualidades de los alimentos de calidad diferenciada extremeños, elaborados con las mejores materias primas y los métodos tradicionales y artesanos propios de nuestra región, de sectores tan importantes como el queso (oveja/cabra), pimentón, cereza, miel, ternera, vino, jamón, cordero y aceite, productos con sello de calidad, de las Denominaciones de Origen (DOP) unos y de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), otros. Este sello de calidad hace que nuestros productos se diferencien de cualquier otro convencional, ya que sus características se vinculan a la zona geográfica y a los habitantes de la misma, en las fases de producción, transformación y elaboración.

Nuestra región es reconocida por la calidad de sus productos en el sector agroalimentario, tanto nacional como europeo, ya que todas sus comarcas están integradas en al menos una Figura de Calidad, actualmente contamos con diez Denominaciones de Origen y dos Indicaciones Geográficas, es por ello que la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Extremadura, reconocerá la calidad diferenciada "Extrema Selección 2010" y organiza la I Cata-Concurso de alimentos de calidad diferenciada "Extrema Selección 2010":

Primero. En esta I CONVOCATORIA DE ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA "EXTREMA SELECCIÓN 2010" se reconocerá las cualidades de los alimentos de calidad diferenciada elaborados en la región, que resulten galardonados en la I CATA-CONCURSO de:

- Miel de la DOP "Villuercas Ibores". Se establecen las BASES de la cata-concurso en el Anexo I.
- Quesos de las DOP "Torta del Casar", "Queso de la Serena", "Queso de Ibores". Se establecen las BASES de la cata-concurso en el Anexo II.
- Cereza de la DOP "Cereza del Jerte". Se establecen las BASES de la cata-concurso en el Anexo III.



- Pimentón de la DOP "Pimentón de la Vera". Se establecen las BASES de la cata-concurso en el Anexo IV.
- Ternera de la IGP "Ternera de Extremadura". Se establecen las BASES de la cata-concurso en el Anexo V.

Segundo. Atendiendo a los resultados de la "XIII Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2010", se reconocerá en esta convocatoria las cualidades de los Aceites de Oliva Virgen Extra, al galardonado en la categoría Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de Denominaciones de Origen Protegidas de Extremadura de "Aceite de Monterrubio" y de "Gata-Hurdes".

Mérida, a 27 de julio de 2010. La Directora General de Explotaciones Agrarias y Calidad Alimentaria, MARÍA CURIEL MUÑOZ.

## **ANEXO I**

### **BASES DEL CONCURSO "EXTREMA SELECCIÓN 2010" DE MIEL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "VILLUERCAS IBORES"**

#### **1. Objeto del concurso.**

El concurso "Extrema Selección 2010" premiará la calidad de las mejores Mieles de la Denominación de Origen "Villuercas Ibores".

#### **2. Organización.**

La Organización del concurso correrá a cargo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

#### **3. Categorías y premios.**

En su edición del año 2010, el concurso de la Extrema Selección concederá un Premio, Extrema Selección, para la mejor miel con Denominación de Origen "Miel Villuercas Ibores" ya sea esta de la variedad "Miel de Bosque" o de la variedad "Miel Multifloral".

#### **4. Requisitos de participación.**

- 4.1. Podrán participar en el concurso las personas o agrupaciones de personas que hayan envasado miel con Denominación de Origen "Villuercas Ibores" obtenida de colmenas instaladas en el territorio de Extremadura en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la Comunidad Autónoma.
- 4.2. Cada persona o agrupación podrá presentarse al concurso con una única marca, si bien, podrá presentarse con esa marca distintos tipos florales (Miel de bosque o multifloral).
- 4.3. Los concursantes deberán estar en condiciones de poder acreditar la disponibilidad de envases de hasta 1 kg de peso neto y etiquetas que permitan la comercialización de al menos 1.000 kg bajo dicha marca.

#### **5. Inscripción y recogida de muestras.**

- 5.1. Los interesados en presentarse a este concurso deberán dirigir a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural una solicitud de participación debidamente cumplimentada



con arreglo al modelo del anexo. El plazo de presentación de las solicitudes será de veinte días hábiles a partir del día siguiente a la publicación de este anuncio.

5.2. Una vez aceptada y registrada la solicitud de participación, se notificará a cada concursante su aceptación, indicándole la fecha en que debe remitir las muestras.

5.3. Las muestras se enviarán a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, a las instalaciones de la Estación Enológica (ctra. de Sevilla, s/n.; 06200 Almendralejo). Se requerirá que se envíe por cada concursante una muestra, compuesta por 4 envases de 500 gr de peso neto cada uno, por cada tipo de miel que concurse y tres etiquetas en perfecto estado.

#### 6. Descalificaciones.

6.1. Serán descalificadas las mieles cuya presentación o composición no cumplan lo dispuesto en la reglamentación vigente y en las presentes bases. Las mieles deberán cumplir las condiciones establecidas en el correspondiente Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Miel Villuercas Ibores. Igualmente serán descalificadas las mieles cuyas empresas no cumplan con la normativa agroalimentaria vigente.

6.2. La descalificación será acordada motivadamente por la Directora General de Explotaciones Agrarias y Calidad Alimentaria y notificada al interesado, quedando a su disposición las muestras para su retirada durante un plazo de 30 días a contar desde el día siguiente a la notificación.

#### 7. Proceso de Selección.

7.1. La codificación de las muestras se verificará ante el responsable de la administración designado de entre los catadores. Igualmente será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso.

7.2. El jurado estará formado por nueve miembros seleccionados entre técnicos de la Administración y profesionales cualificados, tales como restauradores, gastrónomos y periodistas especializados.

7.3. Se concederá un premio, aunque podrá declararse desierto en el caso de que la mediana de las puntuaciones sea inferior a 50 puntos, en base a la ficha de cata de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

7.4. El fallo del jurado será inapelable.

#### 8. Divulgación.

8.1. La entrega de los premios se realizará en acto público.

8.2. Los resultados del concurso serán divulgados en diversos medios de comunicación de ámbito regional y nacional.

8.3. Los premiados podrán mencionar la distinción obtenida en el etiquetado de la partida y en su publicidad, con arreglo a lo dispuesto en la reglamentación vigente.



SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN  
CONCURSO EXTREMA SELECCIÓN 2010  
"D. O. MIEL VILLUERCAS IBORES"

D/D<sup>a</sup>..... con N.I.F .....  
como..... de la empresa .....  
domiciliada en..... Teléfono.....  
Fax..... Correo electrónico .....

SOLICITA: La admisión de su participación en el concurso Extrema Selección 2010 con la miel que a continuación se indica:

Miel de la Denominación de Origen "Miel de Villuercas Ibores"

Miel de Bosque, de la marca .....

Miel Multifloral, de la marca: .....

(Podrá presentarse al concurso con una única marca, si bien, podrá presentarse con esa marca distintos tipos florales (de bosque ó multifloral))

Clases de envases y capacidades .....

Volumen de producción a comercializar bajo cada una de los tipos de miel que concursan .....a cuyo efecto adjunta fotocopia del certificado de inscripción en el R.I.A. de Extremadura.

Asimismo declara, que el lugar donde se encuentran las existencias de la miel y etiquetas de la marca que presenta al concurso es el siguiente.....  
..... y el establecimiento donde se podrá adquirir el producto listo para su comercialización es el siguiente.....

Que conoce y acepta plenamente las bases de este concurso y que se compromete a presentar la documentación o las aclaraciones que se le requieran en relación con su participación en el mismo.

En ..... a ..... de .....de 2010.

(firma y sello)

Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

Avda. de Portugal s/n

06800 Mérida

Tlfnº: 924002395

Fax:924002171

e-mail: [extremaselección2010@adr.juntaex.es](mailto:extremaselección2010@adr.juntaex.es)

**ANEXO II****BASES DEL CONCURSO "EXTREMA SELECCIÓN 2010" DE QUESOS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "TORTA DEL CASAR", "QUESO DE LA SERENA" Y "QUESO DE IBORES"****1. Objeto del concurso.**

El concurso "Extrema Selección 2010" premiará a la calidad de los mejores quesos con Denominación de Origen "Torta del Casar", "Queso de La Serena" y "Queso de Ibores".

**2. Organización.**

La Organización del concurso correrá a cargo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

**3. Categorías y premios.**

En su edición del año 2010, concederá un Premio Extrema Selección al mejor queso con la Denominación de Origen "Torta del Casar", "Queso de La Serena" o "Queso de Ibores" en cada una de las siguientes categorías:

- Premio Extrema Selección 2010 al mejor queso de cabra.
- Premio Extrema Selección 2010 al mejor queso de oveja.

**4. Requisitos de participación.**

- 4.1. Podrán participar en el concurso las personas o agrupaciones de personas que hayan producido queso en alguna de las Denominaciones de Origen "Torta del Casar", "Queso de La Serena" o "Queso de Ibores" en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Extremadura.
- 4.2. Cada persona o agrupación sólo podrá presentar al concurso una marca, si bien podrá presentarse con esa marca distintas variedades.
- 4.3. Los concursantes deberán estar en condiciones de poder acreditar la disponibilidad de envases y etiquetas que permitan la comercialización de, al menos, 400 piezas bajo dicha marca y denominación.
- 4.4. No podrán presentarse al concurso aquellos quesos que identifiquen en las caras o en la pleita la marca de dicho queso. La marca tan sólo podrá venir recogida en la etiqueta correspondiente.

**5. Inscripción y recogida de muestras.**

- 5.1. Los interesados en presentarse a este concurso deberán dirigir a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural una solicitud de participación debidamente cumplimentada con arreglo al modelo del anexo. El plazo de presentación de las solicitudes será de veinte días hábiles a partir del día siguiente a la publicación de este anuncio.
- 5.2. Una vez aceptada y registrada la solicitud de participación, se notificará a cada concursante su aceptación, indicándole la fecha en que debe remitir las muestras.



5.3. Las muestras se enviarán a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, a las instalaciones de la Estación Enológica (ctra. de Sevilla, s/n.; 06200 Almendralejo). Se requerirá que se envíe por cada concursante una muestra, compuesta por 2 piezas completas de quesos de cada por cada variedad de queso que concurse y tres etiquetas en perfecto estado.

#### 6. Descalificaciones.

6.1. Serán descalificadas los quesos cuya presentación o composición no cumplan lo dispuesto en la reglamentación vigente y en las presentes bases. Igualmente serán descalificados los quesos cuyas empresas no cumplan con la normativa agroalimentaria vigente.

6.2. La descalificación será acordada motivadamente por la Directora General de Explotaciones Agrarias y Calidad Alimentaria y notificada al interesado, quedando a su disposición las muestras para su retirada durante un plazo de 30 días a contar desde el día siguiente a la notificación.

#### 7. Proceso de Selección.

7.1. La codificación de las muestras se verificará ante el responsable de la administración designado de entre los catadores. Igualmente será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso.

7.2. El jurado estará formado por doce miembros para la preselección y por siete miembros para la selección, elegidos entre técnicos de la Administración y profesionales cualificados, tales como restauradores, gastrónomos y periodistas especializados.

7.3. Se concederá un premio en cada categoría (cabra y oveja), aunque podrá declararse desierto en el caso de que la mediana de las puntuaciones sea inferior a 50 puntos, en base a la ficha de cata de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

7.4. El fallo del jurado será inapelable.

#### 8. Divulgación.

8.1. La entrega de los premios se realizará en acto público.

8.2. Los resultados del concurso serán divulgados en diversos medios de comunicación de ámbito regional y nacional.

8.3. Los premiados podrán mencionar la distinción obtenida en el etiquetado de la partida y en su publicidad, con arreglo a lo dispuesto en la reglamentación vigente.



SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

CONCURSO EXTREMA SELECCIÓN 2010

“D. O. TORTA DEL CASAR”; “D. O. QUESO DE LA SERENA”; “D.O. QUESO DE IBORES”

D/D<sup>a</sup> ..... con N.I.F .....  
como ..... de la empresa .....  
domiciliada en ..... Teléfono .....  
Fax ..... Correo electrónico .....

SOLICITA: La admisión de su participación en el concurso Extrema Selección 2010 con el queso que a continuación se indica:

Queso de la Denominación de Origen

- “Torta del Casar” de la marca .....
- “Queso de La Serena” de la marca .....
- “Queso de Ibores” de la marca .....

Categoría a la que concursa:

- Queso de cabra
- Queso de oveja

(Podrá presentarse al concurso con una única marca, si bien, podrá presentarse con esa marca distintas variedades)

Volumen de producción a comercializar bajo cada una de los tipos de queso que concursan .....  
a cuyo efecto adjunta fotocopia del certificado de inscripción en el R.I.A. de Extremadura.

Asimismo declara, que el lugar donde se encuentran las existencias del queso y etiquetas de la marca que presenta al concurso es el siguiente .....  
..... y el establecimiento donde se podrá adquirir el producto listo para su comercialización es el siguiente .....

Que conoce y acepta plenamente las bases de este concurso y que se compromete a presentar la documentación o las aclaraciones que se le requieran en relación con su participación en el mismo.

En ..... a ..... de ..... de 2010.

(firma y sello)

Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

Avda. de Portugal s/n.

06800 Mérida

Tlfn: 924002395

Fax:924002171

e-mail: extremaselección2010@adr.juntaex.es

**ANEXO III****BASES DEL CONCURSO "EXTREMA SELECCIÓN 2010" DE CEREZA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CEREZA DEL JERTE"****1. Objeto del concurso.**

La organización del evento tiene como objetivo promocionar las excelencias de esta fruta certificada bajo el sello de calidad DO "CEREZA DEL JERTE" entre los profesionales del sector de la restauración en la región.

**2. Organización.**

La Organización del concurso correrá a cargo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

**3. Categorías y premios.**

En su edición del año 2010, concederá un Premio Extrema Selección al mejor plato de cocina elaborado con cerezas o picotas certificada bajo el sello de calidad DO "Cereza del Jerte".

**4. Requisitos de participación.**

4.1. Podrán participar en el concurso todos los trabajadores de cocina que estén actualmente trabajando en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

4.2. La edad mínima para participar será de 18 años. El jurado valorará la experiencia de cada participante.

**5. Inscripción y recogida de muestras.**

5.1. Los interesados en presentarse a este concurso deberán dirigir a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural una solicitud de participación debidamente cumplimentada con arreglo al modelo del anexo. El plazo de presentación de las solicitudes será de veinte días hábiles a partir del día siguiente a la publicación de este anuncio.

5.2. A la solicitud deberán acompañar la siguiente documentación:

- La receta para nueve personas, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas y elaboración.
- Fotocopia del DNI del participante.

Una vez examinadas las recetas por parte del jurado o comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de cinco finalistas y les será comunicado con suficiente antelación la participación en la fase final.

5.3. La fase final se desarrollará en el lugar indicado por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural a los finalistas en la comunicación que se les hará llegar.

El tiempo máximo de elaboración de los platos será de dos horas.

El horario de comienzo del concurso será a las 10,00 horas, teniendo los participantes que estar presentes a las 09,15 horas uniformados con ropa profesional adecuada. En este acto se determinará el orden de actuación de los participantes. Cada participante podrá disponer de un ayudante.





La organización pondrá a disposición de todos los participantes dos kg de cerezas de la DO "Cereza del Jerte", de similares características para cada concursante, debiendo llevar los concursantes el resto de ingredientes necesarios, siendo estos revisados previamente por la organización.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ. Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. A pesar de esto se podrá consultar con antelación por alguna elaboración específica, estando a criterio del comité organizador la posibilidad de aportarlo el día de la final.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección de los platos, que se compondrá de una mesa de trabajo, dos fuegos por concursante y un horno. El resto de material que cada concursante necesite deberá aportarlo individualmente.

Para la presentación de la receta ante la prensa se permitirá, de forma opcional, que cada concursante pueda llevar un plato. Para el resto de las elaboraciones se utilizará un plato aportado por la organización.

La limpieza, destrezas, aprovechamiento de géneros y el orden en el trabajo, será supervisado por otro cocinero, que a su vez será miembro del jurado, y que estará presente mientras se realizan las elaboraciones. Esta persona estará presente en las deliberaciones con voz y voto.

## 6. Proceso de Selección.

- 6.1. El jurado estará formado por nueve miembros elegidos entre técnicos de la Administración y profesionales cualificados, tales como restauradores, gastrónomos y periodistas especializados. Un técnico de la Administración será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso.
- 6.2. Se concederá un premio Extrema Selección 2010 en base a la ficha de cata de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural. Se calificará:
  - El gusto.
  - La presentación.
  - La originalidad.
  - Utilización en la receta de otros alimentos de calidad diferenciada de origen extremeño.

6.3. El fallo del jurado será inapelable.

## 7. Divulgación.

- 7.1. La entrega de los premios se realizará en acto público.
- 7.2. Los resultados del concurso serán divulgados en diversos medios de comunicación de ámbito regional y nacional.
- 7.3. Todas las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por la organización, para la publicación y difusión en medios de comunicación del concurso de cocina "Extrema Selección 2010 DO Cereza del Jerte". Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención al autor de las mismas.



SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

CONCURSO EXTREMA SELECCIÓN 2010

D. O. "Cereza del Jerte"

D/D<sup>a</sup>.....con N.I.F.....  
como.....de la empresa .....  
y domicilio en.....Teléfono.....  
Fax.....Correo electrónico .....

SOLICITA: La admisión de su participación en el concurso Extrema Selección 2010 D.O. "Cereza del Jerte", para lo que aporta la siguiente documentación:

- Fotocopia del D.N.I.
- Receta

Que conoce y acepta plenamente las bases de este concurso y que se compromete a presentar la documentación o las aclaraciones que se le requieran en relación con su participación en el mismo.

En ..... a ..... de ..... de 2010.

(firma y sello)

Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

Avda. de Portugal s/n

06800 Mérida

Tlfno: 924002395 Fax:924002171 e-mail: extremaselección2010@adr.juntaex.es

**ANEXO IV****BASES DEL CONCURSO "EXTREMA SELECCIÓN 2010" DE PIMENTÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PIMENTÓN DE LA VERA"****1. Objeto del concurso.**

El concurso "Extrema Selección 2010" premiará a la calidad de los mejores pimentones con Denominación de Origen "Pimentón de La Vera".

**2. Organización.**

La Organización del concurso correrá a cargo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

**3. Categorías y premios.**

En su edición del año 2010, concederá un Premio Extrema Selección al mejor pimentón con la Denominación de Origen "Pimentón de La Vera".

**4. Requisitos de participación.**

4.1. Podrán participar en el concurso las personas o agrupaciones de personas que hayan envasado "Pimentón de La Vera" en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Extremadura.

4.2. Cada persona o agrupación sólo podrá presentar al concurso una marca, si bien podrá presentarse con esa marca distintas variedades (dulce, agridulce o picante).

4.3. Los concursantes deberán estar en condiciones de poder acreditar la disponibilidad de envases y etiquetas que permitan la comercialización de, al menos, 2000 kg de pimentón bajo dicha marca y denominación.

**5. Inscripción y recogida de muestras.**

5.1. Los interesados en presentarse a este concurso deberán dirigir a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural una solicitud de participación debidamente cumplimentada con arreglo al modelo del anexo. El plazo de presentación de las solicitudes será de veinte días hábiles a partir del día siguiente a la publicación de este anuncio.

5.2. Una vez aceptada y registrada la solicitud de participación, se notificará a cada concursante su aceptación, indicándole la fecha en que debe remitir las muestras.

5.3. Las muestras se enviarán a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, a las instalaciones de la Estación Enológica (ctra. de Sevilla, s/n.; 06200 Almendralejo). Se requerirá que se envíe por cada concursante una muestra, compuesta por 4 envases de al menos 125 gr de peso neto cada uno y tres etiquetas en perfecto estado, por cada tipo de pimentón que concurse.



## 6. Descalificaciones.

- 6.1. Serán descalificadas los pimentones cuya presentación o composición no cumplan lo dispuesto en la reglamentación vigente y en las presentes bases. Igualmente serán descalificados los pimentones cuyas empresas no cumplan con la normativa agroalimentaria vigente.
- 6.2. La descalificación será acordada motivadamente por la Directora General de Explotaciones Agrarias y Calidad Alimentaria y notificada al interesado, quedando a su disposición las muestras para su retirada durante un plazo de 30 días a contar desde el día siguiente a la notificación.

## 7. Proceso de Selección.

- 7.1. La codificación de las muestras se verificará ante el responsable de la administración designado de entre los catadores. Igualmente será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso.
- 7.2. El jurado estará formado por un mínimo de nueve miembros seleccionados entre técnicos de la Administración y profesionales cualificados, tales como restauradores, gastrónomos y periodistas especializados.
- 7.3. Se concederá un premio, aunque podrá declararse desierto en el caso de que la mediana de las puntuaciones sea inferior a 50 puntos, en base a la ficha de cata de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.
- 7.4. El fallo del jurado será inapelable.

## 8. Divulgación.

- 8.1. La entrega de los premios se realizará en acto público.
- 8.2. Los resultados del concurso serán divulgados en diversos medios de comunicación de ámbito regional y nacional.
- 8.3. Los premiados podrán mencionar la distinción obtenida en el etiquetado de la partida y en su publicidad, con arreglo a lo dispuesto en la reglamentación vigente.



SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN  
CONCURSO EXTREMA SELECCIÓN 2010  
D. O. "PIMENTÓN DE LA VERA"

D/D<sup>a</sup>.....con N.I.F .....  
como.....de la empresa .....  
domiciliada en.....Teléfono.....  
Fax.....Correo electrónico.....

SOLICITA: La admisión de su participación en el concurso Extrema Selección 2010 con el pimentón que a continuación se indica:

Pimentón de la Denominación de Origen "Pimentón de La Vera"

Pimentón Dulce, de la marca.....

Pimentón Agridulce, de la marca: .....

Pimentón Picante, de la marca: .....

(Podrá presentarse al concurso con una única marca, si bien, podrá presentarse con esa marca distintas variedades (dulce, agridulce o picante)

Clases de envases y capacidades.....

Volumen de producción a comercializar bajo cada una de los tipos de pimentón que concursan .....a cuyo efecto adjunta fotocopia del certificado de inscripción en el R.I.A. de Extremadura.

Asimismo declara, que el lugar donde se encuentran las existencias del pimentón y etiquetas de la marca que presenta al concurso es el siguiente ..... y el establecimiento donde se podrá adquirir el producto listo para su comercialización es el siguiente .....

Que conoce y acepta plenamente las bases de este concurso y que se compromete a presentar la documentación o las aclaraciones que se le requieran en relación con su participación en el mismo.

En ..... a ..... de ..... de 2010.

(firma y sello)

Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

Avda. de Portugal s/n

06800 Mérida

Tlfno: 924002395 Fax:924002171 e-mail: extremaselección2010@adr.juntaex.es

**ANEXO V****BASES DEL CONCURSO "EXTREMA SELECCIÓN 2010" DE TERNERA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "TERNERA DE EXTREMADURA"****1. Objeto del concurso.**

La organización del evento tiene como objetivo promocionar las excelencias de esta carne certificada bajo el sello de calidad IGP "TERNERA DE EXTREMADURA" entre los profesionales del sector de la restauración en la región.

**2. Organización.**

La Organización del concurso correrá a cargo de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

**3. Categorías y premios.**

En su edición del año 2010, concederá un Premio Extrema Selección al mejor plato de cocina elaborado con carne certificada bajo el sello de calidad IGP "Ternera de Extremadura".

**4. Requisitos de participación.**

4.1. Podrán participar en el concurso todos los trabajadores de cocina que estén actualmente trabajando en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

4.2. La edad mínima para participar será de 18 años. El jurado valorará la experiencia de cada participante.

**5. Inscripción y recogida de muestras.**

5.1. Los interesados en presentarse a este concurso deberán dirigir a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural una solicitud de participación debidamente cumplimentada con arreglo al modelo del anexo. El plazo de presentación de las solicitudes será de veinte días hábiles a partir del día siguiente a la publicación de este anuncio.

5.2. A la solicitud deberán acompañar la siguiente documentación:

— La receta para nueve personas, donde aparezca: ingredientes, cantidades ajustadas y elaboración.

— En cuanto a la receta, los participantes podrán elegir el despiece a utilizar en la elaboración (carrillada, morrillo, pescuezo, pez, pecho, aguja, espaldilla, llana, brazuelo, morcillo, aleta, costillar, lomo alto, lomo bajo, solomillo, falda, cadera, babilla, rabillo de cadera, rabo, tapilla, redondo, contra o culata de contra).

— Fotocopia del DNI del participante.

Una vez examinadas las recetas por parte del jurado o comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de cinco finalistas y les será comunicado con suficiente antelación la participación en la fase final.

5.3. La fase final se desarrollará en el lugar indicado por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural a los finalistas en la comunicación que se les hará indicando su selección.



El tiempo máximo de elaboración de los platos será de dos horas.

El horario de comienzo del concurso será a las 10,00 horas, teniendo los participantes que estar presentes a las 09,15 horas uniformados con ropa profesional adecuada. En este acto se determinará el orden de actuación de los participantes. Cada participante podrá disponer de un ayudante.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes dos piezas de carne IGP "Ternera de Extremadura", de similares características para cada concursante y con un peso aproximado de dos kg cada pieza, debiendo llevar los concursantes el resto de ingredientes necesarios, siendo éstos revisados previamente por la organización.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ. Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados. A pesar de esto se podrá consultar con antelación por alguna elaboración específica, estando a criterio del comité organizador la posibilidad de aportarlo el día de la final.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección de los platos, que se compondrá de una mesa de trabajo, dos fuegos por concursante y un horno. El resto de material que cada concursante necesite deberá aportarlo individualmente.

Para la presentación de la receta ante la prensa se permitirá, de forma opcional, que cada concursante pueda llevar un plato. Para el resto de las elaboraciones se utilizará un plato aportado por la organización.

La limpieza, destrezas, aprovechamiento de géneros y el orden en el trabajo, será supervisado por otro cocinero, que a su vez será miembro del jurado, y que estará presente mientras se realizan las elaboraciones. Esta persona estará presente en las deliberaciones con voz y voto.

## 6. Proceso de Selección.

6.1. El jurado estará formado por nueve miembros elegidos entre técnicos de la Administración y profesionales cualificados, tales como restauradores, gastrónomos y periodistas especializados. Un técnico de la Administración será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso.

6.2. Se concederá un premio Extrema Selección 2010 en base a la ficha de cata de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural. Se calificará:

- El gusto.
- La presentación.
- La originalidad.
- El despiece elegido para la receta.
- Utilización en la receta de otros alimentos de calidad diferenciada de origen extremeño.

6.3. El fallo del jurado será inapelable.



## 7. Divulgación.

- 7.1. La entrega de los premios se realizará en acto público.
- 7.2. Los resultados del concurso serán divulgados en diversos medios de comunicación de ámbito regional y nacional.
- 7.3. Todas las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por la organización, para la publicación y difusión en medios de comunicación del concurso de cocina "Extrema Selección 2010 IGP Ternera de Extremadura". Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención al autor de las mismas.





SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

CONCURSO EXTREMA SELECCIÓN 2010  
I.G.P. "Ternera de Extremadura"

D/D<sup>a</sup>.....con N.I.F .....  
como.....de la empresa .....  
domiciliada en.....Teléfono.....  
Fax.....Correo electrónico .....

SOLICITA: La admisión de su participación en el concurso Extrema Selección 2010 I.G.P. "Ternera de Extremadura", para lo que aporta la siguiente documentación:

- Fotocopia del D.N.I.
- Receta

Que conoce y acepta plenamente las bases de este concurso y que se compromete a presentar la documentación o las aclaraciones que se le requieran en relación con su participación en el mismo.

En ..... a ..... de .....de 2010.

(firma y sello)

Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural  
Avda. de Portugal s/n  
06800 Mérida  
Tlfno: 924002395 Fax:924002171 e-mail: extremaselección2010@adr.juntaex.es