



ANUNCIO de 24 de noviembre de 2016 sobre la XVIII convocatoria de Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2017".

(2016081613)

Siendo conscientes de la importancia que tiene en la economía regional el sector del aceite de oliva y atendiendo a la mejora notable en la calidad de los mismos, reconocida en los mercados, la Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio, considera oportuno continuar contribuyendo a revalorizar los aceites de oliva virgen extra extremeños, de mayor calidad organoléptica, a estimular a los productores de la región a obtener y comercializar aceites de calidad, mejorar su imagen y posición en el mercado oleícola y a promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de las características sensoriales del aceite de oliva virgen extra, mediante la convocatoria de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2017".

Para ello, la Dirección General de Agricultura y Ganadería organiza la XVIII Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2017", que se celebrará el próximo mes de febrero en el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura de Cáceres, con arreglo a las siguientes:

BASES

1.^a Se establecen tres modalidades de participación:

Categoría A: Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción ecológica.

Categoría B: Aceite de oliva virgen extra monovarietal de aceituna procedente de producción convencional.

Categoría C: Aceite de oliva virgen extra multivarietal o coupage, de aceituna procedente de producción convencional.

2.^a Podrán participar todos los elaboradores de aceite de oliva virgen extra, producidos, elaborados y envasados en Extremadura.

3.^a La participación en la cata concurso es gratuita. Cada concursante deberá cumplimentar la solicitud de inscripción cuyo modelo se incluye en el Anexo.

4.^a No será admitido, a efectos del concurso convocado, aceite de oliva virgen extra procedentes de almazaras sobre las que exista resolución firme de retirada de autorización por el órgano correspondiente. Asimismo, tampoco será admitido ningún participante que, en los dos años anteriores a la fecha de presentación de la solicitud, haya sido objeto de resolución sancionadora firme en expediente tramitado por cualquiera de las Administraciones Públicas españolas, por infracción a la legislación agroalimentaria.

5.^a Cada muestra de aceite presentada al concurso, deberá proceder de un lote homogéneo de, al menos, 5.000 litros para la categoría A y 10.000 litros para las categorías B y C,



obtenido de aceitunas recolectadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, durante la campaña 2016/2017.

- 6.^a Las muestras se enviarán a cargo de la empresa en cuatro envases de aproximadamente 1 litro de capacidad cada uno, etiquetados y sellados por la empresa.
- 7.^a Las solicitudes debidamente cumplimentadas, de conformidad con el modelo normalizado del Anexo, junto con las muestras se presentarán o se remitirán a la Dirección General de Agricultura y Ganadería, Laboratorio Agroalimentario de Extremadura, C/ Arroyo de Valhondo, n.º 2, 10071 Cáceres, a partir del día siguiente al de la publicación de este Anuncio en el Diario Oficial de Extremadura, acompañadas del boletín de inscripción (Anexo) debidamente cumplimentado.

El plazo de recepción de muestras en el Laboratorio finaliza a las 14:00 horas del día 20 de enero de 2017.

- 8.^a Cada elaborador sólo podrá presentar una muestra por categoría.
- 9.^a Con la solicitud de inscripción las empresas que opten a la Categoría A, dan su consentimiento para que el organizador compruebe su correcta inclusión en el Registro de elaboradores y comercializadores de producción ecológica.
- 10.^a Las muestras se someterán al correspondiente análisis físico-químico en el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura, eliminándose aquéllas en las que se detecte incumplimiento de cualquier parámetro exigido por la legislación vigente.

El Laboratorio Agroalimentario no tendrá la obligación de remitir los boletines de resultados a los participantes, quedando los mismos en sus archivos.

- 11.^a El jurado estará compuesto por los miembros del Panel Oficial de catadores de la Comunidad Autónoma de Extremadura ubicado en el Laboratorio Agroalimentario de Cáceres dirigido por el Jefe de Panel.
- 12.^a La Cata-Concurso se realizará por el sistema denominado "cata ciega", empleándose una ficha oficial de cata, aplicando el Anexo XII del Reglamento (CE) 2568/91 de la Comisión de 11 de julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, en su versión vigente.

El anonimato de las muestras y la fiel reserva de las mismas están garantizados por la Organización.

- 13.^a Las decisiones del jurado de la cata serán inapelables.
- 14.^a En cada una de las categorías se otorgará un primer premio denominado "Medalla de Oro" así como un reconocimiento especial, denominado "Medalla de Plata", para los demás finalistas. Su orden se establecerá aplicando el Índice Global de Calidad recomendado por el Consejo Oleícola Internacional, que además de la puntuación del panel, tiene



- en cuenta la acidez, el índice de peróxidos y la absorbancia a la luz ultravioleta, considerándose superior aquél que su índice sea mayor, así mismo se valorara el equilibrio entre el amargo y el picante.
- 15.^a Se otorgará un diploma acreditativo al "Maestro de Almazara" de la industria que haya obtenido el primer premio en cada una de las categorías como reconocimiento a su labor en el proceso de elaboración de estos aceites de especial calidad y características sensoriales.
- 16.^a El premio, si fuera procedente, puede declararse desierto.
- 17.^a Contraanálisis: Resuelto el concurso, en las empresas finalistas, se procederá a una toma de muestras en los depósitos declarados en el Anexo. En el caso de no concordancia del volumen mínimo requerido, del análisis organoléptico y del físico-químico, quedaría anulado su premio.
- 18.^a Una vez resuelto el Concurso, siguiendo la normativa vigente, las empresas cuyos aceites hayan resultado ganadores y finalistas y quieran hacerlo constar, podrán indicar en las etiquetas, contraetiquetas o envases, la denominación del concurso "Extrema Selección 2017".
- 19.^a El acto de entrega de premios de esta XVIII Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2017" se hará en un acto público que será convocado al efecto.
- 20.^a Las empresas finalistas aportarán, a la Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio al menos 10 litros del aceite seleccionado, en envases de no más de 1 litro de capacidad, convenientemente cerrados y etiquetados, con el fin de llevar a cabo una promoción directa de las mismas.
- 21.^a El hecho de participar supone la plena aceptación de las bases y fallo del jurado.

Mérida, 24 de noviembre de 2016. El Director General de Agricultura y Ganadería, ANTONIO CABEZAS GARCÍA.

**ANEXO**

**SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN
XVIII CATA-CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
“EXTREMA SELECCIÓN 2017”**

Nombre/ Razón Social		
Domicilio		
Código Postal	Localidad	Provincia
C.I.F.	Teléfono Fax	Correo electrónico
Persona de contacto y cargo		

En su nombre y representación D. _____ :

Declara conocer las bases de la Cata-Concurso de referencia, solicitando participar en el mismo con el ACEITE VIRGEN EXTRA que se describe a continuación:

Identificación del stock	Contenido del Depósito	Litros de aceite	Variedad Aceituna

Categoría en la que participa: (márquese la que proceda)

Categoría A: Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción ecológica.

Categoría B: Aceite de oliva virgen extra monovarietal de aceituna procedente de producción convencional.

Categoría C: Aceite de oliva virgen extra multivarietal o coupage, de aceituna procedente de producción convencional.

Fdo:

En _____, a _____ de _____ de 201

Fecha límite de entrada en el Laboratorio: 14:00 horas del día 20 de enero de 2017

Dirección General de Agricultura y Ganadería, Laboratorio Agroalimentario de Extremadura. C/ Arroyo de Valhondo, n.º 2, 10071 Cáceres.