

efectos legales desde el día siguiente al del vencimiento del plazo señalado.

Cáceres, a 6 de noviembre de 2002. El Instructor, ÁNGEL RODRÍGUEZ MARTÍN.

ANUNCIO de 21 de noviembre de 2002, sobre VII cata-concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Extrema Selección 2003”.

El olivar es el cultivo leñoso que ocupa mayor superficie en nuestra Comunidad Autónoma suponiendo un importante pilar de desarrollo de las zonas rurales de nuestra región, tercera productora a nivel nacional de aceite de oliva.

Habida cuenta del esfuerzo realizado por el sector en los últimos años para aumentar la calidad del aceite producido en Extremadura, así como los resultados obtenidos como fruto de ese esfuerzo y de la aplicación del Programa de Mejora de la Calidad de la Producción del Aceite de Oliva completado con el Reglamento (CE) 528/1999 de la Comisión de 10 de marzo, se convoca la VII Cata Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Extrema Selección 2003”.

“Extrema Selección 2003” reconocerá las cualidades de los Aceites de Oliva Virgen Extra, elaborados con esmerado proceso en nuestra Comunidad Autónoma Extremeña, que seleccionados con los criterios de calidad aplicables a los aceites de oliva destaquen por unas características sensoriales como manifestación de sus elevados atributos. Para ello, la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura organiza la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Extrema Selección 2003”, que se celebrará el día 5 de febrero de 2003 en el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura, con arreglo a las siguientes:

BASES:

1ª. Se establecen tres modalidades de participación:

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

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

Categoría C: Almazara con mayor producción de aceite de oliva virgen extra.

Podrán participar todos los elaboradores de aceite de oliva virgen extra, de producción convencional y ecológica, producidos, elaborados y envasados en Extremadura. La inscripción es gratuita.

2ª. Las muestras se enviarán, en tres envases de aproximadamente un litro de capacidad cada uno, etiquetados, lacrados y sellados por la empresa, a: Dirección General de Producción, Investigación y Formación Agraria, Laboratorio Agroalimentario de Extremadura, Avenida de la Universidad, s/n. 10071 - Cáceres, acompañadas del boletín de inscripción debidamente cumplimentado.

Las empresas que opten a la Categoría B, deberán adjuntar al boletín de inscripción; Certificado de estar inscritos en el CRAEX.

3ª. Los aceites presentados vendrán filtrados y tendrán que responder a marcas que se comercialicen, debiendo ajustarse a la normativa vigente para el sector, indicando el stock al que representa cada muestra, que se fija en la cantidad mínima de 25.000 litros.

4ª. Cada elaborador sólo podrá presentar una muestra seleccionada de entre todas las marcas registradas que comercialice.

5ª. El plazo de recepción de muestras finaliza el 10 de enero de 2003.

6ª. Las muestras se someterán previamente 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, no pasando, por tanto, a la fase de análisis sensorial.

7ª. El jurado estará compuesto por el panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Extremadura dirigido por el Jefe de Panel del mismo.

8ª. La Cata-Concurso se realizará por el sistema denominado “cata ciega”, empleándose una ficha oficial de cata, aplicando la metodología oficial. El anonimato de las muestras y la fiel reserva de las mismas están garantizados por la Organización.

9ª. Las decisiones del jurado de la cata serán inapelables.

10ª. Se otorgarán un 1º, 2º y 3º premio y su orden se establecerá aplicando el Índice Global recomendado por el Consejo Oleícola Internacional. Igualmente, se otorgará premio especial a la Almazara con mayor producción de aceite de oliva virgen-extra, pudiendo declararse los premios desiertos.

11ª. Una vez conocidos los ganadores, el jurado procederá a comprobar los datos de los aceites premiados controlándolos “in situ” con una muestra tomada por el propio jurado en la empresa de procedencia.

12ª. Una vez resuelto el Concurso, siguiendo la normativa vigente en materia de concursos, las empresas cuyos aceites hayan sido premiados y que quieran hacerlo constar, deberán indicar en las etiquetas, contraetiquetas o envases que exhiban este premio, la fecha de concesión del mismo y el número de envases de la partida, así como la numeración correspondiente a cada uno.

13ª. El acto de entrega de premios de esta VII Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2003" será comunicado oportunamente.

Mérida, a 21 de noviembre de 2002. El Director General de Producción, Investigación y Formación Agraria, ÁNGEL SÁNCHEZ GARCÍA.

VII CATA-CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN "EXTREMA SELECCIÓN 2003"

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN (Una por cada muestra enviada)

Empresa productora _____ Localidad _____

Dirección _____ Tel. _____ Fax. _____

En su nombre y representación D. _____

declara conocer las bases del Concurso de referencia, solicitando participar en el mismo con el ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA en la modalidad:

A.- Aceite de Oliva virgen extra de aceituna procedente de producción convencional.

B.- Aceite de Oliva virgen extra de aceituna procedente de producción ecológica.

Se describe a continuación:

Identificación del stock: _____ Contenido en Depósito (identificación del depósito) _____

Litros de aceite: _____ Variedad de la aceituna: _____

Estado de maduración: _____

Procedencia de la aceituna: _____ Suelo o vuelo: _____

Sistema de extracción: _____

Otros datos _____

En _____ a _____ de _____ de 200__

Firmado:

Enviar antes del 10 de enero de 2003 a:

Dirección General de Producción, Investigación y Formación Agraria.

Laboratorio Agroalimentario de Extremadura

Avda. de la Universidad, s/n

10071 CACERES