

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE

ANUNCIO de 21 de noviembre de 2005 sobre IX cata-concurso de aceites de oliva virgen extra “Extrema Selección 2006”.

El olivar es el cultivo 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 IX Cata Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Extrema Selección 2006”.

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 este producto.

“Extrema Selección 2006” 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 virgen 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 2006”, cuya final se celebrará el día 24 de marzo de 2006 en el Laboratorio Agroalimentaria de Extremadura, con arreglo a las siguientes:

BASES:

1ª Podrán participar todos los elaboradores de aceite de oliva virgen extra, producidos, elaborados y envasados en Extremadura.

2ª La inscripción es gratuita, cada concursante deberá cumplimentar la ficha de inscripción cuyo modelo se incluye en el Anexo I.

3ª No será admitido, a efectos del concurso convocado, ningún 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.

4ª Cada muestra de aceite presentada al concurso, deberá proceder de un lote homogéneo de, al menos, 15.000 litros, obtenido

de aceitunas recolectadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, durante la campaña 2005/2006.

5ª Las muestras se enviarán, en 4 envases de aproximadamente un litro de capacidad cada uno, etiquetados, lacrados y sellados por la empresa, a: Dirección General de Explotaciones Agrarias, Laboratorio Agroalimentaria de Extremadura, Avenida de la Universidad, s/n. 10071 Cáceres, acompañadas del boletín de inscripción debidamente cumplimentado.

6ª Cada elaborador sólo podrá presentar una muestra.

7ª El plazo de recepción de muestras finaliza el 3 de febrero de 2006.

8ª Las muestras se someterán previamente al correspondiente análisis físico-químico en el Laboratorio Agroalimentaria de Extremadura, eliminándose aquéllos en las que se detecte incumplimiento de cualquier parámetro exigido por la legislación vigente, no pasando, por tanto, a la fase de análisis sensorial.

9ª El jurado estará compuesto por al menos 8 miembros del Panel Oficial de catadores de la Comunidad Autónoma de Extremadura ubicado en el Laboratorio Agroalimentaria de Cáceres dirigido por el Jefe de Panel del mismo.

10ª 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.

11ª Las decisiones del jurado de la cata serán inapelables.

12ª Se otorgarán un 1º, 2º y 3º premio y 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 absorbencia a la luz ultravioleta, considerándose superior aquel que su índice sea mayor. El premio puede declararse desierto.

13ª Una vez conocidos los ganadores, el jurado procederá a comprobar los datos de los aceites premiados realizando una toma de muestra en la empresa de procedencia para la realización de un contraanálisis.

14ª Una vez resuelto el Concurso, siguiendo la normativa vigente, las empresas cuyos aceites hayan sido premiados y que quieran hacerlo constar, podrán hacer mención del premio en el etiquetado de sus envases de aceite de oliva virgen extra del mismo lote de la muestra ganadora.

15ª El acto de entrega de premios de esta IX Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Extrema Selección 2006” se hará en un acto público que será convocado al efecto.

Mérida, a 21 de noviembre de 2005. El Director General de Explotaciones Agrarias, JUAN CARLOS ANTEQUERA PINTIADO.

Espacio para sellos de Registro

ANEXO I

Ficha de Inscripción

IX CATA -CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "EXTREMA SELECCIÓN 2006"

Nombre/Razón social

Domicilio

Código Postal

Población

Provincia

C.I.F.
R.I.A.

Teléfono
Fax

Correo electrónico

Persona de contacto y cargo

Identificación del stock

Contenido en Depósito

Litros de Aceite

Variedad Aceituna

Fecha límite : 3 de febrero de 2006

En _____ a _____ de _____ 2006

Firmado: