

- *Consultas Ext. Medicina Internas*

CONCEPTOS FACTURABLES	TARIFA
PUNCION LUMBAR	254,86
SET DE PARACENTESIS	28,05

- *Consultas Ext. Neurología*

CONCEPTOS FACTURABLES	TARIFA
PRUEBAS TOXINA BOTULINICA BLEFAROSPASMO	1.002,99
PRUEBAS TOXINA BOTULINICA PARA TORTICOLIS	2.007,55

- *Litotricia*

TARIFA
1.143,59

V. Anuncios

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE

ANUNCIO de 12 de diciembre de 2006 sobre X Cata-Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra “Extrema Selección 2007”.

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 X Cata Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Extrema Selección 2007”.

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 2007” 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 2007”, cuya final se celebrará el día 28 de marzo de 2007 en el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura, con arreglo a las siguientes:

BASES:

1.^a Se establecen dos 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.

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

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

4.^a 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.

5.^a 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 2006/2007.

6.^a 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 Agroalimentario de Extremadura, Avenida de la Universidad, s/n. 10071 Cáceres, acompañadas del boletín de inscripción debidamente cumplimentado.

7.^a Las empresas que opten a la Categoría B, deberán adjuntar al boletín de inscripción, certificado de estar inscritos en el año 2006 en el CRAEX.

8.^a Cada elaborador sólo podrá presentar una muestra.

9.^a El plazo de recepción de muestras finaliza el 2 de febrero de 2007.

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

11.^a 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.

12.^a 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.

13.^a Las decisiones del jurado de la cata serán inapelables.

14.^a En cada una de las categorías, se otorgará 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.

15.^a Contraanálisis: Resuelto el concurso, en las empresas ganadoras, se procederá a una toma de muestras en los depósitos declarados en el Anexo I. En el caso de no concordancia del volumen declarado, del análisis organoléptico y del físico-químico, quedaría anulado su premio.

16.^a 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.

17.^a El acto de entrega de premios de esta X Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Extrema Selección 2007” se hará en un acto público que será convocado al efecto.

Mérida, a 12 de diciembre de 2006. El Director General de Explotaciones Agrarias, JUAN CARLOS ANTEQUERA PINTIADO.

Espacio para sellos de Registro

ANEXO I

Ficha de Inscripción

X CATA -CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "EXTREMA SELECCIÓN 2007

Categoría A	<input type="checkbox"/>
Categoría B	<input type="checkbox"/>

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 : 2 de febrero de 2007

En _____ a _____ de _____ 200__

Firmado:
