



ANUNCIO de 22 de octubre de 2012 sobre la XIV convocatoria de Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2013". (2012083281)

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

Con objeto de fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites de oliva vírgenes extra y reconocer el importante esfuerzo realizado por el sector en los últimos años para aumentar la calidad del aceite producido en Extremadura, la Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía convoca la XIV Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2013".

"Extrema Selección 2013" reconocerá las cualidades de los aceites de oliva virgen extra elaborados con el máximo esmero en nuestra Comunidad Autónoma y seleccionará, con los criterios de calidad aplicables a los aceites de oliva virgen, los mejores aceites que destaquen por unas características sensoriales como manifestación de sus elevados atributos.

Para ello, la Dirección General de Agricultura y Ganadería organiza la XIV Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2013", 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 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 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 procedente 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, 10.000 litros para la categoría A y 5.000 litros para la categoría B, obtenido de aceitunas recolectadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, durante la campaña 2012/2013.



- 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, acompañadas del boletín de inscripción (Anexo) debidamente cumplimentado.

El plazo de recepción de muestras en el Laboratorio finaliza a las 15:00 horas del día 11 de enero de 2013.

- 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 B, 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) n.º 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, modificado por el Reglamento (CE) n.º 640/2008 de la Comisión de 4 de julio de 2008.

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 así como un reconocimiento especial para todos los 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 cuyo índice sea mayor.
- 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 declarado, 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 2013".
- 19.^a El acto de entrega de premios de esta XIV Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2013" se hará en un acto público que será convocado al efecto.
- 20.^a Las empresas finalistas aportarán, a la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía al menos 10 litros del aceite seleccionado, convenientemente envasado y etiquetado, con el único fin de llevar a cabo una promoción directa de las mismas en el acto de entrega de premios.
- 21.^a El hecho de participar supone la plena aceptación de las bases y fallo del jurado.

Mérida, a 22 de octubre de 2012. El Director General de Agricultura y Ganadería, JESÚS BARRIOS FERNÁNDEZ.

**A N E X O****SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN
XIV CATA-CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
“EXTREMA SELECCIÓN 2013”**

| | | |
|-----------------------------|-----------------|--------------------|
| Nombre/ Razón Social | | |
| Domicilio | | |
| Código Postal | Localidad | Provincia |
| CIF | 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 convencional.

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

Fdo:

En _____, a _____ de _____ de 201__

Fecha límite de entrada en el Laboratorio: 11 de enero de 2013

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