ANUNCIO de 13 de noviembre de 2026 sobre la XXVIII convocatoria de Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2027".

(2026082017)

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Natural, con la finalidad de promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de las características sensoriales, y mejorar la imagen y la posición en el mercado de los aceites de oliva virgen extra de nuestra Comunidad Autónoma, considera oportuno convocar la XXVIII Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2027", dando así continuidad al estímulo y apoyo institucional que, como en las anteriores convocatorias, se viene proporcionando a quienes son productores de la región, por su continuo esfuerzo en la mejora del producto, para obtener aceites de alta calidad.

Para ello, la Dirección General de Agricultura y Ganadería organiza la XXVIII Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2027", que se celebrará en el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura de Cáceres, con arreglo a las siguientes:

BASES

1.ª Se establecen cuatro categorías de participación:

— Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción ecológica.

— Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción convencional.

— Aceite de oliva virgen extra de gran producción, entendiendo como tal a aquel cuya producción exceda de 50.000 litros por lote.

— Aceite de oliva virgen extra de pequeño productor, entendiendo como tal a aquel cuya producción no sea inferior a 500 litros ni exceda de 5.000 litros por lote.

2.ª Podrá participar cualquier elaborador de aceite de oliva virgen extra producido, elaborado y envasado 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, ningún 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 de calidad agroalimentaria.

5.ª Cada muestra de aceite presentada al concurso, obtenido de aceitunas recolectadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, durante la campaña 2026/2027, deberá proceder de un lote homogéneo, es decir, de un único depósito que tenga las siguientes capacidades:

— Mínimo 5.000 litros para la categoría de Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción ecológica.

— Mínimo 5.000 litros para la categoría de Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción convencional.

— Mínimo 50.000 litros para la categoría de Aceite de oliva virgen extra de gran producción.

— Mínimo 500 litros y un máximo de 5.000 litros para la categoría de Aceite de oliva virgen extra de pequeño productor.

6.ª Las muestras se enviarán a cargo de la empresa en cuatro envases de aproximadamente un 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 15 de enero de 2027.

8.ª Cada elaborador solo podrá presentar una muestra por categoría. La participación en la Categoría de Aceite de oliva virgen extra de pequeño productor imposibilitará la presentación de muestras al resto de categorías. En este caso, además, será necesario disponer de alguna parcela de olivar a su nombre en el Registro de Explotaciones Agrarias de Extremadura, lo que será comprobado por el organizador.

9.ª Con la solicitud de inscripción las empresas que opten a la Categoría de Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción ecológica 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 fisicoquímico 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 participantes, quedando los mismos en sus archivos.

11.ª El jurado estará compuesto por el Panel Oficial de Catadores de la Comunidad Autónoma de Extremadura ubicado en el Laboratorio Agroalimentario de Cáceres dirigido por quien ostente el cargo de Jefe de Panel o persona que lo sustituya.

12.ª La Cata-Concurso se realizará por el sistema denominado "cata ciega", empleándose una ficha oficial de cata, aplicando el anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva, y por el que se derogan el Reglamento (CEE) n.º 2568/91 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 29/2012 de la Comisión, en su versión vigente.

Las características de los aceites de oliva establecidas en el anexo I se determinarán de acuerdo con el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión, 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 (seguido de la Categoría) 2027", así como un reconocimiento especial para los demás finalistas de cada categoría denominado "Medalla de Plata (seguido de la Categoría) 2027". 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 aquel que su índice sea mayor. Así mismo se valorará el equilibrio entre el amargo y el picante.

15.ª Se otorgará un diploma acreditativo al "Maestro/Maestra 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 Entre el total de aceites presentados, se premiará con una "Mención Especial" al mejor aceite de oliva virgen extra producido en una cooperativa.

17.ª El premio, si fuera procedente, puede declararse desierto.

18.ª Contraanálisis: Resuelto el concurso, en las empresas finalistas, se procederá a una toma de muestras en los depósitos declarados en el anexo. En caso de que los resultados obtenidos en el contraanálisis o el volumen existente en depósito no se correspondan con los declarados por la empresa participante o con los requisitos establecidos en estas bases, el premio quedará sin efecto.

19.ª Una vez resuelto el concurso, se entenderá consentido el uso de los distintivos del certamen Extrema Selección de titularidad de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Natural por parte de las empresas premiadas, siempre que figure el año de concesión del galardón en el propio signo distintivo, se respete la normativa vigente, especialmente en materia de presentación y etiquetado de productos alimenticios, y no redunde en perjuicio, demérito o desprestigio de aquellos. Solo se entenderá consentido dicho uso en botellas o cualquier otro envase de aceite de oliva virgen extra de la misma marca comercial que la premiada, o bien en los medios de presentación y publicidad con una clara referencia a la citada marca comercial.

20.ª Siempre que se respete la normativa vigente, especialmente en materia de presentación y etiquetado de productos alimenticios, las empresas finalistas no premiadas podrán hacer mención en los medios de presentación, publicidad y etiquetado de las marcas comerciales no premiadas, de su condición de finalista en la XXVIII Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2027".

21.ª Siempre que se respete la normativa vigente, especialmente en materia de presentación y etiquetado de productos alimenticios, la cooperativa a la que se otorgue la "Mención Especial" a la que se refiere la base 16.ª, podrá hacer alusión a tal distinción en sus medios de presentación, publicidad y etiquetado de la marca comercial a la que se haya otorgado la "Mención Especial" en la XXVIII Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2027".

22.ª El acto de entrega de premios de esta XXVIII Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2027" se hará en un acto público que será convocado al efecto.

23.ª Las empresas finalistas aportarán a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Natural 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.

24.ª El hecho de participar supone la plena aceptación de las bases y fallo del jurado.

Mérida, 13 de noviembre de 2026. El Director General de Agricultura y Ganadería, JULIO A. ROJAS PASTOR.

ANEXO

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN XXVIII CATA-CONCURSO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "EXTREMA SELECCIÓN 2027"

Nombre/ Razón Social		
Domicilio		
Código Postal	Localidad	Provincia
NIF.	Teléfono Fax	Correo electrónico
Persona de contacto y cargo:		
Datos de la representación legal: Nombre y apellidos: NIF: Sexo ☐ Mujer ☐ Hombre ☐ N*		
Datos del Maestro/a de Almazara: Nombre y apellidos: NIF: Sexo ☐ Mujer ☐ Hombre ☐ N*		

(*) (N) no quiere ser adscrito/a a una clasificación binaria de género.

Declara conocer las bases de la Cata-Concurso de referencia, y que todos los datos consignados son veraces, con sujeción a las responsabilidades que puedan derivarse de su inexactitud, solicitando participar en el mismo con el ACEITE VIRGEN EXTRA que se describe a continuación:

Identificación del Depósito	Litros de aceite	Variedad Aceituna

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

☐ Categoría: Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción ecológica. (Cantidad mínima 5.000 litros)

☐ Categoría: Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción convencional. (Cantidad mínima 5.000 litros)

☐ Categoría: Aceite de oliva virgen extra de gran producción (Cantidad mínima 50.000 litros).

☐ Categoría: Aceite de oliva virgen extra de pequeño productor, (Cantidad mínima 500 litros, máxima 5.000 litros). Se verificará que el participante dispone de parcelas de olivar en el Registro de Explotaciones Agrarias de Extremadura (REXA).

En ....., a ..... de ..... de 20...

Fdo:

Fecha límite de entrada en el Laboratorio: 14:00 horas del día 15 de enero de 2027.

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

• • •