

Ficha de Convocatoria

Título

XXI convocatoria de Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra 'Extrema Selección 2020'

Finalidad

La Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio, 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 XXI Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2020", dando así continuidad al estímulo y apoyo institucional, que como en las anteriores convocatorias, se viene dando a quienes son productores de la región, por su continua mejora del producto para obtener aceites de calidad. Para ello, la Dirección General de Agricultura y Ganadería organiza la XXI Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2020", que se celebrará el próximo mes de febrero en el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura de Cáceres.

Destinatarios

- Personas físicas
- Personas jurídicas (entidades, asociaciones, empresas...)
- Otros

Podrán participar cada elaborador de aceite de oliva virgen extra, producido, elaborado y envasado en Extremadura.

Requisitos

- No será admitido, a efectos del concurso convocado, 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 de calidad agroalimentaria.

- Cada muestra de aceite presentada al concurso, obtenido de aceitunas recolectadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura, durante la campaña 2019/2020, 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.

- 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.

- Cada elaborador sólo 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.

- 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.

- 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 la totalidad de participantes, quedando los mismos en sus archivos.

- El jurado estará compuesto por la totalidad del 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 le sustituya.

- 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, en su versión vigente.

- El anonimato de las muestras y la fiel reserva de las mismas están garantizados por la Organización.

- Las decisiones del jurado de la cata serán inapelables.

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

Tipo y Cuantía

Se establecen cuatro modalidades de participación:

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

- Categoría: Aceite de oliva virgen extra de aceituna procedente de producción convencional.
- Categoría: Aceite de oliva virgen extra de gran producción, entendiéndose como tal a aquel cuya producción exceda de 50.000 litros por lote.
- Categoría: Aceite de oliva virgen extra de pequeño productor, entendiéndose como tal a aquel cuya producción no sea inferior a 500 litros ni exceda de 5.000 litros por lote.
- En cada una de las categorías se otorgará un primer premio denominado “Medalla de Oro”, así como un reconocimiento especial para los demás finalistas de cada categoría denominado “Medalla de Plata”. 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 que su índice sea mayor, así mismo se valorará el equilibrio entre el amargo y el picante.
- 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.
- El premio, si fuera procedente, puede declararse desierto.
- 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 mínimo requerido, del análisis organoléptico y del físico-químico, quedaría anulado su premio.
- 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 2020”.
- El acto de entrega de premios de esta XXI Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra “Extrema Selección 2020” se hará en un acto público que será convocado al efecto.
- Las empresas finalistas aportarán a la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio 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.

Documentación

- * La participación en la cata concurso es gratuita. Cada concursante deberá cumplimentar la solicitud de inscripción cuyo modelo se incluye en el anexo.
- * 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.
- * Las solicitudes debidamente cumplimentadas, de conformidad con el modelo normalizado del anexo, junto con las muestras, se presentarán o se emitirán a la Dirección General de Agricultura y Ganadería, Laboratorio Agroalimentario de Extremadura, c/ Arroyo de Valhondo, n.º 2, 10071 Cáceres, 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.

Tipo de Financiación

Otros

Plazo de Presentación

Desde: 28 de septiembre de 2019

Hasta: 17 de enero de 2020 14:00:00

Normativa

[Anuncio de 13 de septiembre de 2019 sobre la XXI convocatoria de Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra "Extrema Selección 2020"](#)

