

Potencia del tractor a la toma de fuerza (CV)	Velocidad (rpm)		Consumo específico (gr/CV hora)	Condiciones atmosféricas	
	Motor	Toma de fuerza		Temperatura (° C)	Presión (mm Hg)

b) Prueba de potencia sostenida a 540 ± 10 revoluciones por minuto de la toma de fuerza.

Datos observados ...	66,1	2.077	540	188	20,0	714
Datos referidos a condiciones atmosféricas normales	70,9	2.077	540	—	15,5	760

c) Prueba a la velocidad del motor -2.350 revoluciones por minuto— designada como nominal por el fabricante.

Datos observados ...	69,4	2.350	611	191	20,0	714
Datos referidos a condiciones atmosféricas normales	74,4	2.350	611	—	15,5	760

III. *Observaciones:* El tractor incorpora un eje de salida de toma de fuerza de tipo 1, según la Directiva 86/297/CE (35 milímetros de diámetro y seis acanaladuras) que, mediante el accionamiento de una palanca, puede girar a 1.000 y 540 revoluciones por minuto. El régimen de 1.000 revoluciones por minuto es considerado como principal por el fabricante.

3241 *ORDEN de 3 de febrero de 2000 por la que se convoca y regula el premio «Mejores aceites de oliva virgen extra españoles: Cosecha 1999-2000».*

Forma parte de la política del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación promocionar el consumo y fomentar la calidad de los productos agroalimentarios.

El sector oleícola en España ha sufrido una profunda transformación estructural a lo largo de los últimos años, dando como resultado la obtención de productos de gran calidad, altamente competitivos, que deben ser dados a conocer a quienes van dirigidos, es decir, al mercado de una manera genérica.

Parece fuera de toda duda que el modo más evidente y directo de comprobarlo por parte de los consumidores son los atributos sensoriales del aceite de oliva virgen, auténticas expresiones externas de los componentes naturales que lo acompañan, y que pueden ser percibidos por los órganos de los sentidos. Puesto que por los consumidores y para los consumidores el sector se ha reestructurado apostando por la calidad y la innovación tecnológica, y dada la primordial importancia socioeconómica del sector oleícola en España,

Este Ministerio pretende premiar y dar a conocer los mejores aceites de oliva vírgenes obtenidos en la presente campaña.

Por todo ello, dispongo:

Artículo 1. *Objeto.*

Con el fin de contribuir a revalorizar los aceites de oliva vírgenes españoles de mayor calidad organoléptica y estimular a los productores a obtener y comercializar aceites de calidad, mejorar la imagen y posición del mercado del aceite de oliva y promocionar entre los consumidores el conocimiento y valoración de las características sensoriales de dicho aceite, se convoca la tercera edición del premio «Mejores aceites de oliva virgen extra españoles: Cosecha 1999-2000».

Artículo 2. *Participantes.*

Podrán participar en el concurso los titulares de las almazaras autorizadas que tengan su sede social en España.

Artículo 3. *Aceites admitidos a concurso.*

1. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña 1999-2000 según los define el Reglamento (CEE) 1638/98, de 20 de julio, del Consejo, que modifica el Reglamento 136/66/CEE, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas. Dichos aceites deberán cumplir los requisitos que para los aceites de oliva virgen extra establece el Reglamento (CEE) 2568/91 de la Comisión de 11 de julio, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, y sus posteriores modificaciones.

2. Cada muestra de aceite presentada al concurso deberá proceder de un lote homogéneo de, al menos, 20.000 litros, obtenido de aceitunas recolectadas en el territorio nacional, durante la campaña 1999-2000.

3. 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 los órganos correspondientes de las Comunidades Autónomas.

Artículo 4. *Inscripción.*

Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente ficha de inscripción cuyo modelo se incluye en el anexo, con la totalidad de los datos que en ella se requieren y remitirla a la Dirección General de Alimentación. La ficha de inscripción deberá tener entrada en el Registro General del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, o en alguno de los lugares previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, haciendo constar en el exterior del envío y con caracteres legibles y destacados la siguiente leyenda: Premio «Mejores aceites de oliva virgen extra: Cosecha 1999-2000».

Artículo 5. *Recogida de muestras.*

1. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación enviará personal adscrito al mismo, para la recogida de las muestras en las instalaciones de la entidad inscrita en el concurso y precintado del depósito correspondiente. La recogida de muestras también podrá efectuarse por personal de las áreas funcionales de Agricultura y Pesca en las Delegaciones y Subdelegaciones del Gobierno. De cada toma de muestras se levantará el acta correspondiente.

2. Por cada aceite presentado al concurso se recogerán cinco muestras, cuatro de 500 mililitros y una de 200 mililitros. Cada muestra deberá precintarse y llevará una etiqueta en la que figure el nombre del concurso, el nombre de la almazara, su número de identificación fiscal y el año.

3. La muestra de 200 mililitros se utilizará para el análisis físico-químico. Dos de 500 mililitros serán empleadas para la valoración sensorial y la tercera se reservará como muestra de seguridad.

4. El participante será depositario de la cuarta muestra de 500 mililitros.

5. El depósito de donde se toma la muestra quedará precintado una vez recogido el aceite hasta (su examen en la fase de resolución del concurso) la resolución del concurso.

Artículo 6. *Plazo de inscripción.*

El plazo de inscripción finalizará el 31 de marzo de 2000.

Artículo 7. *Selección.*

1. Para la concesión de los premios se formará un Jurado, presidido por el Director general de Alimentación, o persona en quien delegue, e integrado por cuatro personalidades de reconocido prestigio en el sector del aceite de oliva así como restauradores y críticos gastronómicos, que serán asesorados por dos miembros del panel oficial de catadores del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Como Secretario actuará un representante de la Dirección General de Alimentación, nombrado a tal efecto por el Director general.

2. El Secretario del Jurado se ocupará de la recepción de las fichas de inscripción y de las muestras, a las que asignará un código identificativo, para remitirlas al Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en Madrid, eliminando cualquier otra referencia a su origen. Este laboratorio será el encargado de su análisis físico-químico y su posterior valoración sensorial.

3. Los aceites que no cumplan los requisitos físico-químicos indicados en el artículo 3 serán excluidos del concurso y no serán objeto de valoración sensorial.

4. Los aceites de oliva vírgenes de calidad extra presentados al concurso serán divididos en tres grupos (I, II y III), de las siguientes características:

Grupo I: Frutados verdes amargos: Aceites vírgenes con un frutado de intensidad media alta, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y/o notas verdes y en los que aparecen marcados, aunque equilibrados, los atributos amargo y picante.

Grupo II: Frutados verdes dulces: Aceites vírgenes con un frutado de intensidad media alta, que recuerda a las aceitunas verdes o a otras frutas y/o notas verdes y en los que los atributos amargo y picante no están muy marcados.

Grupo III: Frutados maduros: Aceites vírgenes con frutados que recuerdan a las aceitunas maduras o a otras frutas/os maduros, almendrados o no, y con los atributos amargo y picante muy poco marcados.

5. El panel oficial de catadores del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación procederá a la evaluación sensorial de las muestras que superen la primera fase de selección, y el jefe del panel presentará al Jurado tres aceites finalistas para cada uno de los grupos, basándose el método de selección en la hoja de valoración sensorial que figura en el anexo XII del Reglamento (CEE) número 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, y el índice global de calidad del Consejo Oleícola Internacional.

6. El jurado propondrá entre los aceites finalistas un premio y un accésit en cada una de las tres categorías.

Artículo 8. *Dotación.*

1. Los premios consistirán en una escultura original y un diploma acreditativo.

2. Las almazaras ganadoras podrán hacer mención del premio en la etiqueta de sus envases de aceite de oliva virgen extra del mismo lote de la muestra ganadora.

3. La mención del premio en acciones publicitarias sólo podrá hacerlas la almazara ganadora.

4. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación adquirirá un máximo de 500 litros de cada aceite ganador, para su utilización en acciones promocionales, catas, degustaciones y regalos institucionales.

Artículo 9. *Resolución.*

1. Vista la propuesta del Jurado, el Secretario general de Agricultura y Alimentación dictará la resolución correspondiente, de acuerdo con la Orden de 1 de julio de 1999 sobre delegación de atribuciones en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que se hará pública mediante inserción en el tablón de anuncios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, publicación en el «Boletín Oficial del Estado» y notificación a los premiados.

2. La resolución se dictará antes del 15 de mayo de 2000.

3. La resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá ser recurrida potestativamente en reposición, en los plazos establecidos en el artículo 117 de la Ley 30/1992, de 27 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o ser impugnada directamente ante la jurisdicción contencioso-administrativa.

Artículo 10. *Entrega de premios.*

1. La entrega de premios se hará en un acto público, convocado al efecto, al que se dotará de la trascendencia y solemnidad adecuadas.

Disposición adicional única. *Presupuesto.*

Para la adquisición, envasado y distribución del aceite premiado, se destinará un importe máximo de 6.000.000 de pesetas, imputado a la aplicación presupuestaria 21.21.716A.640.08.

Para la adquisición de las esculturas y diplomas se destinará un importe máximo de 2.500.000 pesetas, imputado a la aplicación presupuestaria 21.21.711A.227.06.

Disposición final. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 3 de febrero de 2000.

POSADA MORENO

Ilmos. Sres. Secretario general de Agricultura y Alimentación y Director general de Alimentación.

ANEXO
Ficha de inscripción
Premio “mejores aceites de oliva virgen extra español:
cosecha 1999-2000”

Nombre/razón social

Domicilio

Código postal

Población

Provincia

C.I.F.

Teléfono

Fax

Persona de contacto y cargo

Nº muestras

Fecha límite: 31 de marzo de 2000

..... a de de 2000

Dirección General de Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1. 28071 Madrid. Teléfono 91 347 53 88. Fax 91 347 51 68

Esta ficha de inscripción deberá tener entrada en el Registro General del M.A.P.A. o en alguno de los lugares previstos en el art. 38.4 de la Ley 30/1992