

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

18607 ORDEN APA/3281/2006, de 18 de febrero, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión del Premio «Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles».

El sector oleícola en España tiene una importancia socioeconómica cada vez mayor, y desempeña un papel fundamental, generando empleo y riqueza en muchas áreas geográficas del país. Adaptándose a los nuevos tiempos, ha sufrido una profunda transformación estructural a lo largo de los últimos años, dando como resultado la obtención de productos de gran calidad y altamente competitivos, espejo de la tecnología punta utilizada, que deben ser dados a conocer a quienes van dirigidos, es decir, al mercado de una manera genérica.

Asimismo, es de resaltar la enorme importancia que están adquiriendo en los últimos años los cultivos de producción ecológica y, muy especialmente, en el sector oleícola, donde se consiguen productos de gran calidad con una incidencia cada vez mayor en el mercado.

Entre las distintas posibilidades de promoción 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, como reconocimiento al trabajo bien hecho y, por último, para dar a conocer al consumidor los diversos atributos sensoriales y cualidades del aceite virgen, que lo diferencian sustancialmente del resto de las grasas.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 9.2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones mediante esta orden se establecen las bases reguladoras para la concesión del premio «Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles».

Asimismo, en la elaboración de la presente orden han sido consultadas las Comunidades Autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. Objeto.

Mediante la presente orden se establecen las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, del Premio «Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles», que pretende contribuir a dar a conocer 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 en el mercado del aceite de oliva virgen y promocionar entre los consumidores el conocimiento y la valoración de las características sensoriales de dicho aceite.

Artículo 2. Participantes.

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

2. No será admitido, a efectos del presente concurso, ningún aceite de oliva virgen extra procedente de almazaras sobre las que exista resolución de retirada de autorización, que haya puesto fin a la vía administrativa, por los órganos correspondientes de las Comunidades Autónomas.

3. 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, que haya puesto fin a la vía administrativa, en expediente tramitado por cualquiera de las Administraciones Públicas españolas por infracción a la legislación agroalimentaria.

Artículo 3. Aceites admitidos a concurso.

1. Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña especificada en cada convocatoria, según los define el Reglamento (CE) n.º 865/2004, de 29 de abril de 2004, del Consejo, por el que se establece la organización común del mercado del aceite de oliva y de las aceitunas de mesa y se modifica el Reglamento (CEE) 827/68. Dichos aceites deberán cumplir los requisitos que, para los aceites de oliva virgen extra, establece el Reglamento (CEE) 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, y sus posteriores modificaciones.

2. Podrán optar al premio los aceites de las siguientes categorías:

Aceites de oliva virgen extra de producción convencional.
Aceites de oliva virgen extra de producción ecológica.

Se podrán considerar nuevas categorías y grupos o suprimir alguno de los indicados en el presente artículo y en el artículo 7 en las respectivas convocatorias del premio.

3. Cada almazara podrá presentar un lote como máximo en cada una de las dos categorías contempladas en el apartado 2.

Un mismo lote de aceite de oliva virgen extra sólo podrá optar a una de las categorías indicadas en el apartado 2 de este artículo.

4. El aceite presentado al concurso en la categoría aceites de oliva virgen extra de producción convencional deberá proceder de un lote homogéneo de, al menos, 20.000 litros (18.320 kilogramos), obtenido de aceitunas recolectadas en el territorio nacional, durante la campaña especificada en la convocatoria.

El aceite presentado al concurso en la categoría aceites de oliva virgen extra de producción ecológica deberá proceder de un lote homogéneo de, al menos, 5.000 litros (4.580 kilogramos), obtenido de aceitunas recolectadas en el territorio nacional, durante la campaña especificada en la convocatoria.

5. Cuando el aceite de un lote homogéneo presentado al concurso esté contenido en dos o más depósitos, éstos se muestrearán de forma conjunta para la obtención de una única muestra final. En todo caso, los depósitos deberán encontrarse en el mismo recinto.

Artículo 4. Presentación de solicitudes y plazo.

1. Las solicitudes se dirigirán al titular del departamento y se presentarán en el registro 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.

2. El plazo de presentación de las solicitudes será el que se establezca en la orden de la convocatoria.

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 o depósitos correspondientes. La recogida de muestras también podrá efectuarse por personal de las áreas de Agricultura y Pesca en las Delegaciones y Subdelegaciones del Gobierno. De cada toma de muestras se levantará el acta correspondiente.

2. Sólo se admitirán a concurso los aceites contenidos en depósitos estancos que puedan ser precintados.

3. Por cada aceite presentado al concurso se recogerán seis ejemplares de muestra final, cuatro de 500 ml y dos de 250 ml. Cada muestra deberá precintarse y llevará una etiqueta en la que figure, al menos, el nombre del concurso, el nombre de la almazara, su número de identificación fiscal, su número de registro de industrias alimentarias, el domicilio y la fecha de toma de muestras.

4. Los ejemplares de 250 ml se utilizarán para los análisis físico-químicos. Dos de 500 ml serán empleados para la valoración sensorial y el tercero, se reservará como ejemplar de seguridad.

El participante será depositario del cuarto ejemplar de 500 ml.

5. El depósito o depósitos de donde se toman las muestras quedarán precintados, una vez recogido el aceite, hasta la resolución del concurso.

Artículo 6. Jurado.

1. Para la selección de los premios se formará un Jurado, presidido por el Director General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación o persona en quien delegue, e integrado por un representante de esa Dirección General y el Panel Oficial de Catadores del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Como Secretario actuará un representante de la Dirección General nombrado, a tal efecto, por el Director General.

2. El Secretario del Jurado se ocupará de la recepción de las solicitudes y de las muestras, a las que asignará un código identificativo, para remitirlas al Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, donde se realizarán la evaluación sensorial por el Panel Oficial de Catadores del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el análisis físico-químico.

Artículo 7. Clasificación de los aceites.

1. Los aceites de oliva virgen extra de producción convencional presentados al concurso serán clasificados en tres grupos (I, II y III), de acuerdo con las siguientes características:

Grupo I. Frutados Verdes Amargos: aceites vírgenes con un frutado de intensidad media-alta, que recuerda a las aceitunas verdes y/o a otras frutas y/o notas verdes 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 y/o a otras frutas y/o notas verdes en los que los atributos amargo y picante no se encuentran excesivamente marcados.

Grupo III. Frutados maduros: aceites vírgenes con un frutado de intensidad media-alta que recuerda a las aceitunas maduras y/o a otras frutas/os maduros, almendrados o no, con los atributos amargo y picante muy poco marcados.

2. Las muestras de aceite que presenten atributos amargo y picante más o menos intensos y con frutados que recuerdan a las frutas/os maduros se clasificarán de acuerdo a los atributos sensoriales más evidentes (amargor y picor), en los grupos I y II.

3. En los aceites de oliva virgen extra de producción ecológica se establece un solo grupo.

Artículo 8. Selección.

1. Los aceites de oliva virgen extra presentados al concurso deberán superar una primera evaluación sensorial cuyo objetivo es la eliminación de eventuales aceites defectuosos y de aquellos que no superen una puntuación de 7,5.

2. Los aceites que hayan superado la primera evaluación sensorial se someterán a sucesivas evaluaciones con el objeto de seleccionar los cinco mejores aceites de cada categoría y grupo. Para ello se utilizará, desde el principio, el método que figura en el anexo XII del reglamento (CEE) n.º 2568/91, de la Comisión, de 11 de julio de 1991.

3. En caso de existir empate en la fase final entre las puntuaciones otorgadas por el panel a cada una de las muestras representativas, o si las diferencias entre las mismas sean inferiores a 0,2 puntos, se utilizará, con objeto de deshacer el empate, el índice global de calidad, parámetro desarrollado por el Consejo Oleícola Internacional, para la diferenciación de calidades. Este polinomio tiene en cuenta, además de la puntuación del panel de catadores, el grado de acidez del aceite, su índice de peróxidos, así como su absorbencia a la luz ultravioleta a 270 nanómetros, considerándose el aceite mejor, cuanto más elevado sea su índice global de calidad.

4. Finalmente, el jefe del panel emitirá un informe en el que figuren ordenados los aceites finalistas de acuerdo con su puntuación organoléptica, su perfil sensorial y el correspondiente índice global de calidad si hubiera necesidad de utilizarlo, considerándose como finalistas las muestras que obtengan las cinco mejores puntuaciones.

5. Una vez superadas las pruebas, el Secretario del Jurado procederá a identificar los aceites ganadores, en presencia del Presidente del Jurado y de, al menos, dos miembros del mismo, tomando nota de los aceites premiados y levantando el correspondiente acta.

6. En cada grupo I, II y III, de la categoría aceite de oliva virgen extra de producción convencional, el Jurado podrá, motivadamente, proponer un máximo de un premio y un accésit, o declarar desierta la convocatoria, el premio o el accésit.

7. En los aceites de oliva virgen extra de producción ecológica el Jurado podrá, motivadamente, proponer un máximo de un premio y un accésit, o declarar desierta la convocatoria, el premio o el accésit.

Artículo 9. Dotación.

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

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

La almazara ganadora podrá, además, hacer referencia al premio en acciones de promoción y publicidad, con mención expresa de la campaña, categoría y grupo, en su caso.

3. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación adquirirá el número de litros necesarios de cada aceite ganador, para su utilización en acciones promocionales del aceite de oliva virgen extra español, catas, degustaciones y regalos institucionales.

Artículo 10. Instrucción y resolución.

1. La instrucción del procedimiento se realizará por la Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, en los términos previstos por los artículos 22 y 24 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre.

2. El Jurado examinará y evaluará los aceites de oliva virgen extra presentados y emitirá el informe concretando el resultado de la evaluación.

3. El órgano instructor, a la vista del expediente e informe del Jurado, formulará la propuesta de resolución y la elevará con su informe al Secretario General de Agricultura y Alimentación, o en su caso al Subsecretario, que resolverá por delegación, en virtud de lo dispuesto en la Orden APA/ 1603/ 2005, de 17 de mayo, sobre delegación de atribuciones en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación,

4. La resolución será notificada a los premiados, inserta en el tablón de anuncios del Departamento y publicada en el Boletín Oficial del Estado.

Artículo 11. Duración del procedimiento.

El plazo máximo para resolver y notificar la resolución del procedimiento no podrá exceder de seis meses. El plazo se computará a partir de la publicación de la convocatoria, salvo que la misma posponga sus efectos a una fecha posterior, de conformidad con el artículo 25.4 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre. Transcurrido dicho plazo sin que hubiera recaído resolución expresa, los interesados podrán entender desestimada su solicitud por silencio administrativo.

Artículo 12. Compatibilidad.

La concesión de algún galardón será compatible con otras ayudas percibidas por los beneficiarios procedentes de diferentes Administraciones Públicas Españolas o Entes Públicos adscritos o dependientes de dichas administraciones, así como con el otorgamiento de otros premios concedidos por organismos nacionales e internacionales.

Artículo 13. Entrega de premios.

La entrega de premios se hará en acto público, convocado a tal efecto, al que se dotará de la trascendencia, solemnidad y difusión requerida.

Artículo 14. Obligaciones de los beneficiarios.

Los beneficiarios, en caso de hacer uso de la facultad reconocida en el artículo 8, 2, deberán comunicarlo previamente a la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación.

Disposición final primera. Normativa aplicable.

En todo lo no previsto en la presente orden será aplicable la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

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

Madrid, 18 de octubre de 2006.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

MINISTERIO DE CULTURA

18608 RESOLUCIÓN de 21 de septiembre de 2006, del Instituto de la Cinematografía y de las Artes Audiovisuales, por la que se publica la concesión de ayudas a la conservación de negativos y soportes originales, en la convocatoria del año 2006.

Por Resolución de 30 de diciembre de 2005 (BOE de 25 de enero de 2006), se convocaron las ayudas a la conservación de negativos y soportes originales, al amparo de lo dispuesto en la Ley 15/2001, de 9 de julio, y en el artículo 18 del Real Decreto 526/2002, de 14 de junio, reservándose a tal fin la cantidad de 900.000,00 euros.

Teniendo en cuenta las disponibilidades presupuestarias del Instituto para este fin, y en uso de las atribuciones conferidas por el Real Decreto 526/2002, de 14 de junio, y el punto sexto de la resolución de convocatoria de ayudas, por resolución de esta Dirección General se concedieron las ayudas a la conservación de negativos y soportes originales en la convocatoria del año en curso.

Por todo ello, y como garantía del principio de publicidad establecido por la Ley General Presupuestaria, Esta Dirección General ha resuelto:

Primero.—Hacer público el extracto de la Resolución de 21 de septiembre de 2006 por la que se conceden en concepto de ayuda para la conservación de negativos y soportes originales, con cargo a la aplicación presupuestaria 24-101-470 «Fondo de protección a la cinematografía» del programa 335C «Cinematografía» del presupuesto de gastos del Organismo para 2006 las siguientes ayudas a las empresas que a continuación se relacionan; por las películas e importes que se indican; resultantes de aplicar el 50 por 100 al coste reconocido como subvencionable en cada caso, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada productora en la realización de las mismas: