

Secció I. Disposicions generals

ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA CONSELLERIA D'AGRICULTURA, MEDI AMBIENT I TERRITORI

15473 *Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 7 d'agost de 2013 per la qual es concedeix la protecció nacional transitòria a la Denominació d'Origen Protegida Oliva de Mallorca / Oliva Mallorquina / Aceituna de Mallorca / Aceituna Mallorquina i es regula el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Oliva Mallorquina.*

A Mallorca, el cultiu de l'olivera és un dels més tradicionals, atès que es remunta a l'època preromana. En escrits de Diodor Sícul, Plini, Marcia Capel·la o Estaci ja s'hi fa referència.

En l'àmbit gastronòmic, en el llibre *De re coquinaria*, atribuït a Gavius Apicius (gastrònom de l'any 25 aC), hi ha constància que els romans ja salaven olives d'una manera molt similar a la que ha arribat fins als nostres dies. L'arxiduc Lluís Salvador, en la seva obra *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* ('Les Balears descrites per la paraula i la imatge') (1871), narra la cuina del poble pagès, en què l'esmorzar, el dinar i el sopar s'acompanyaven amb pa i olives. El *I Dietari del Dr. Fiol*, de Joaquim Fiol (Mallorca), inclou una extensa relació d'elaboracions culinàries de 1782-1788, entre les quals se'n troben de referides a les olives negres i a les verdes.

Hi ha diverses cites que deixen constància de la importància de l'exportació d'oliva al segle XVIII i principi del XIX. A "El comerç colonial mallorquí: 1778-1882", de Carles Manera Erbina, es reflecteix l'exportació d'oliva amb destinació a les Antilles i a altres llocs d'Amèrica. L'arxiduc Lluís Salvador, en l'obra esmentada abans, comptabilitza prop de 29.000 kg d'oliva amb destinació a Amèrica.

La importància de l'oliva també es veu reflectida, en l'àmbit de la cultura popular de Mallorca, en nombroses cançons i refranys en què es fa referència a l'oliva produïda a l'illa.

Així mateix, un estudi elaborat per la Universitat de les Illes Balears el 2011 destaca que es tracta d'una varietat seleccionada de material silvestre que podria procedir de plantes d'olivera conreades i encreuaments amb ullastres, amb la qual cosa mostra, doncs, característiques genètiques properes a l'ullastre. La varietat mallorquina —conclou l'estudi— és genèticament i fenotípicament diferent de la varietat empeltre, conreada a la península Ibèrica.

Els factors anteriors permeten deduir que les condicions edafoclimàtiques de la zona de producció, juntament amb l'experiència dels agricultors i elaboradors, han determinat un producte de qualitat diferenciada amb una llarga tradició i una elevada reputació. Precisament, per la llarga tradició històrica, per la qualitat diferenciada i pel reconeixement dels consumidors és un dels productes tradicionals representatius de Mallorca.

L'interès dels productors i elaboradors d'oliva per mantenir les plantacions i el seu producte els ha determinat a sol·licitar una figura de protecció de les incloses en la legislació comunitària.

Així, el 7 de març de 2012 la Cooperativa Agrícola San Bartolomé de Sóller va presentar una sol·licitud per a la inscripció de la denominació Oliva de Mallorca / Oliva Mallorquina / Aceituna de Mallorca / Aceituna Mallorquina (d'ara endavant, Oliva de Mallorca) en el Registre Comunitari de Denominacions d'Origen i Indicacions Geogràfiques Protegides.

El 16 de juny de 2012 es publicà en el *Butlletí Oficial de l'Estat* un anunci mitjançant el qual es donava publicitat a la sol·licitud d'inscripció de la denominació d'origen protegida i s'establí un termini de dos mesos per presentar una declaració d'oposició. Una vegada exhaurit el termini preceptiu, no es va presentar cap observació ni escrit d'oposició a la inscripció esmentada.

Mitjançant la Resolució de la directora general de Medi Rural i Marí de 7 de setembre de 2012 (BOIB núm. 135, de 13 de setembre) es va emetre la decisió favorable en relació amb la sol·licitud d'inscripció de la denominació en el registre comunitari corresponent i es va publicar el Plec de condicions en què es basa aquesta decisió favorable, segons el que disposa l'article 5.5 del Reglament (CE) 510/2006 del Consell, de 20 de març de 2006, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris, i el que estableix l'article 9 del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes.

La sol·licitud de registre de la Denominació d'Origen Protegida Oliva de Mallorca, que s'ajusta al que disposen el Reglament (CE) 510/2006 i el Reial decret 1335/2011 esmentats, va ser tramesa a la Comissió Europea amb data de recepció 29 d'octubre de 2012 i número de



referència ESDOP000501051.

El 12 de desembre de 2012, la Cooperativa Agrícola San Bartolomé de Sóller va sol·licitar al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Oli de Mallorca la gestió provisional de la denominació fins que no es constituís el Consell Regulador de l'Oliva Mallorquina, cosa que es va aprovar en la sessió del Ple de 12 de desembre de 2012.

El 19 de desembre de 2012, la Cooperativa Agrícola San Bartolomé de Sóller va presentar una sol·licitud de protecció nacional transitòria per a la Denominació d'Origen Protegida Oliva de Mallorca / Oliva Mallorquina / Aceituna de Mallorca / Aceituna Mallorquina, així com preveuen l'article 5.6 del Reglament (CE) 510/2006 i l'article 17 del Reial decret 1335/2011.

El *Diari Oficial de la Unió Europea* de 14 de desembre de 2012 (L 343) va publicar el Reglament (UE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris, el qual va entrar en vigor el 3 de gener de 2013. L'article 9 permet que l'Estat membre concedeixi una protecció a la denominació, a escala nacional i només de manera transitòria, a partir de la data de presentació de la sol·licitud a la Comissió, que cessarà a partir de la data en què s'adopti una decisió sobre la inscripció en el registre.

D'altra banda, l'article 17.2 del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, estableix que, sempre que una denominació d'origen o indicació geogràfica l'àmbit territorial de la qual no excedeixi el d'una comunitat autònoma —condició que es compleix en aquest cas—, correspon a l'òrgan competent de la comunitat autònoma la concessió de la protecció nacional transitòria i la publicació en el *Butlletí Oficial de l'Estat*. Aquesta concessió comporta també la publicació del plec de condicions.

Segons estableix l'article 4 del Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres ens de gestió i de control de denominació de qualitat, les agrupacions de productors o transformadors de productes agrícoles o alimentaris i, en casos excepcionals, una persona física o jurídica, poden sol·licitar al conseller competent en matèria d'agricultura del Govern de les Illes Balears el reconeixement i la reglamentació d'una denominació de qualitat que ha d'incloure, necessàriament, el consell regulador o ens assimilat encarregat de la seva gestió i, si escau, del seu control. Així mateix, aquesta norma preveu que l'entrada en vigor de l'ordre per la qual es reconeix la denominació de qualitat i s'aprova el reglament rector del consell regulador o ens assimilat ha de determinar el naixement del consell regulador o ens assimilat encarregat de la gestió de la denominació de qualitat i, si escau, de control, que gaudirà, a partir d'aquell moment, de personalitat jurídica pròpia.

D'acord amb l'article 30.43 de l'Estatut d'Autonomia de les Illes Balears, reformat per la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, la Comunitat Autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la comunitat autònoma, títol competencial que legitima l'aprovació d'aquesta norma atès el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

Mitjançant el Decret 5/2013, de 2 de maig, del president de les Illes Balears, es va determinar la composició del Govern i es va establir l'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. Aquest procés es va completar mitjançant l'aprovació del Decret 15/2013, de 7 de juny, pel qual es modifica el Decret 6/2013, de 2 de maig, del president de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. D'acord amb l'article 2.8 a del Decret 6/2013, la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori exerceix les competències en matèria de denominacions d'origen, mitjançant la Direcció General de Medi Rural i Marí.

Per tot això, en virtut del que estableix l'article 38.2 b de la Llei 4/2001, de 14 de març, del Govern de les Illes Balears, segons el qual els consellers poden dictar disposicions reglamentàries en les matèries pròpies dels seus departaments quan ho autoritzi una llei o un decret del Govern, i atesa l'autorització per desenvolupar mitjançant una ordre la normativa de denominacions de qualitat dels productes agroalimentaris que em concedeix el Decret 106/2002, de 2 d'agost, pel qual s'autoritza el conseller d'Agricultura i Pesca per dictar disposicions reglamentàries en matèria de denominacions de qualitat de productes agroalimentaris, a proposta de la Direcció General de Medi Rural i Marí, una vegada consultats els sectors afectats i havent transcorregut el termini per l'emissió del dictamen del Consell Consultiu, dict la següent

ORDRE

Article únic

1. Es concedeix la protecció nacional transitòria que preveu l'article 9 del Reglament (UE) 1151/2012 a la Denominació d'Origen Protegida Oliva de Mallorca / Oliva Mallorquina / Aceituna de Mallorca / Aceituna Mallorquina, que només pot ser emprada en la comercialització de l'oliva de taula que compleixi els requisits del Plec de condicions que s'aprova i es publica com a annex 1. La protecció nacional transitòria acabarà a partir de la data en què la Comissió Europea adopti una decisió sobre la seva inscripció en el registre.
2. S'aprova el Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Oliva Mallorquina, que es publica en l'annex 2

d'aquesta Ordre.

Disposició transitòria única

Fins a la constitució del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Oliva Mallorca electe, d'acord amb el Decret 139/2002, de 22 de novembre, pel qual es regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells reguladors de les denominacions de qualitat agroalimentària, les tasques que li atribueix aquesta Ordre han de ser dutes a terme pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Oli de Mallorca.

Disposició derogatòria única

Queden derogades totes les normes del mateix rang que s'oposin a aquesta Ordre.

Disposició final primera

Es faculta la directora general de Medi Rural i Marí perquè adopti les mesures i dicti els actes administratius que consideri necessaris per executar aquesta Ordre.

Disposició final segona

D'acord amb l'article 17 del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, aquesta Ordre s'ha de publicar en el *Butlletí Oficial de l'Estat*.

Disposició final tercera

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà de publicar-se en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

Palma, 7 d'agost de 2013.

El conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori
Gabriel Company Bauzà

Annex I

Plec de condicions

“Aceituna de Mallorca”/“Aceituna Mallorca”/“Oliva de Mallorca”/“Oliva Mallorca”

A. Nom de la Denominació d'Origen Protegida

Els noms que es protegeixen són quatre, dos en castellà: “Aceituna de Mallorca”/ “Aceituna Mallorca” i dos en català: “Oliva de Mallorca”/ “Oliva Mallorca” els quals s'utilitzen de manera indistinta, constant i freqüent en el mercat per identificar l'oliva originària de l'illa de Mallorca.

B. Descripció del producte

La Denominació d'Origen Protegida “Aceituna de Mallorca”/ “Aceituna Mallorca”/ “Oliva de Mallorca” / “Oliva Mallorca” empara tres presentacions: verda, verda trencada i negra natural o pansida. Són olives de taula de la varietat autòctona Mallorca, fermentades parcialment en salmorra. A més, l'oliva verda trencada es trempa amb fonoll i pebre de cirereta i l'oliva negra natural es trempa amb oli de Mallorca.

L'oliva destinada a la Denominació d'Origen Protegida presenta les característiques organolèptiques i físico-químiques següents:

- Forma: fusiforme, lleugerament asimètrica, àpex rodó i sense mugró i, en la majoria dels casos, amb petites lenticel·les.
- Mida: petita-mitjana.
- Color: verd, verd grogós o marró-negre, en funció del grau de maduració.
- Aspecte: brillant.
- Polpa: escassament adherida al pinyol (pinyol flotant).
- Sabor: predominantment amarg.
- Sensació tàctil de la polpa: untuosa.



- Àcids grassos insaturats: 83% de àcids grassos totals.
- Àcid oleic + àcid linoleic: 78% de àcids grassos totals.
- Polifenols totals: 245 mg de àcid gàl·lic/100 g.
- Aptitud per a la conservació: elevada.

El grau de maduració de l'oliva, en el moment de la recol·lecció, permet diferenciar l'oliva verda i l'oliva negra. El grau de maduració, juntament amb el procés d'elaboració, en especial el trempat, permeten obtenir tres presentacions amb les característiques següents:

1. Verda sencera:

Olives collides abans del verol. Es comercialitzen envasades amb líquid de govern d'una concentració mínima de clorur sòdic del 6% i un valor màxim de pH de 4,3.

Característiques organolèptiques:

Color: verd a verd grogós d'intensitat baixa.

Aroma: vegetal intens (fulla de l'olivera) i mineral (salmorra).

Textura: al tacte és ferma i escassament deformable. En boca es caracteritza per la fermesa i cohesió elevades i friabilitat escassa, en la masticació es percep untuositat i sensació auditiva de carrisqueig.

Sabor: intens. Destaca l'equilibri entre els sabors àcid, salat i amarg.

Sensacions: astringent marcada i picant present.

Regust prolongat i astringència destacada.

2. Verda trencada:

Olives recollides abans del verol, trencades i trempades amb fonoll (*Foeniculum vulgare* Mill) i pebre de cirereta (*Capsicum annum* L.) originaris de Mallorca. Es comercialitzen envasades amb líquid de govern d'una concentració mínima de clorur sòdic del 6% i un valor màxim de pH de 4,3.

- Característiques organolèptiques:

Color: verda a verd grogós, brillant.

Aroma: vegetal intens, s'identifiquen clarament les plantes aromàtiques (fonoll) i amb un record lleuger de pebre de cirereta.

Textura: tacte blan, deformable i elàstic, destaca la incisió irregular de l'epicarpi i mesocarpi, resultat del procés de trencat. En boca es blana, untuosa i presenta cohesió mitjana.

Sabor: intens, salat i amarg.

Sensacions: destaca l'astringència i la sensació picant.

Regust: prolongat.

3. Negra natural:

Són olives collides després del verol que es presenten trempades amb Oli de Mallorca. Es comercialitzen envasades sense líquid de govern.

- Característiques organolèptiques:

Color: marró obscur quasi negre.

Aroma: terròs, d'intensitat mitjana.

Textura: la superfície és suau i irregular al tacte. En boca la textura del mesocarpi és untuosa, blana i sucosa i la cohesió és baixa.

Sabor: intens, amb els sabors àcid i salat equilibrats.

Sensacions: es detecta un amargor lleuger i un punt d'astringència.

C. Delimitació zona geogràfica

L'àrea de producció, elaboració i envasament es limita a l'illa de Mallorca.

L'illa de Mallorca està ubicada en la Comunitat Autònoma de las Illes Balears (Espanya). Amb una superfície total de 3626 km² d'extensió és la major de l'arxipèlag de les Balears, el qual es situa en la zona centre-oest del Mediterrani occidental, entre els paral·lels N38°40'27'' i N40°05'17'' i els meridians E1°17'23'' i E3°50'23''.

A la imatge següent es representa la situació de Mallorca en el continent Europeu.

Figura 1. Situació de Mallorca

[Veure imatge al final del document]

D. Elements que proven que el producte es originari de la zona

Els elements fonamentals que avalen l'origen són els controls i la certificació. Als controls es té en compte que:

1. Per garantir el compliment dels preceptes del Plec de Condicions i les altres normes d'aplicació, es gestionen els registres següents:

a. Productors i plantacions.

b. Elaboradors-envasadors.

2. L'oliva emparada prové exclusivament d'explotacions ubicades a l'illa de Mallorca inscrites en el registre de productors i plantacions.

3. Les olives protegides es manipulen i envasen únicament en instal·lacions inscrites en el "Registre d'elaboradors-envasadors". Els elaboradors-envasadors, únicament manipulen olives produïdes a Mallorca i només destinen a la Denominació d'Origen Protegida les procedents de les plantacions inscrites en el "Registre de productors i plantacions" i que compleixen tots els requisits del Plec. Aquest requisit es verifica expressament a les auditories i controls.

4. Per garantir la traçabilitat en tot el procés, es registren els moviments d'oliva des de les plantacions fins a l'envasament del producte final, així es registra la quantitat i l'origen de cada partida d'oliva. D'aquesta manera queda establerta la correlació entre cada partida d'oliva procedent de les plantacions i cada lot de producte envasat.

5. Les plantacions i els establiments d'elaboració i envasament estan sotmesos a auditories i controls per una entitat de certificació, a fi de comprovar que els productes emparats per la Denominació d'Origen Protegida, compleixen els requisits del Plec de Condicions.

6. Els controls es basen en inspeccions de les plantacions, elaboradors i envasadores, amb revisió de la documentació, en especial del sistema de traçabilitat, i d'anàlisi fisicoquímica i sensorial.

7. Només s'envasen i comercialitzen amb la Denominació d'Origen Protegida les olives produïdes, elaborades i envasades d'acord amb aquest Plec. Les olives que no s'ajusten al Plec de Condicions no es comercialitzen amb la denominació.

8. L'oliva es comercialitza envasada en origen i amb una etiqueta de codificació alfanumèrica de numeració correlativa.

E. Mètode d'obtenció

E.1. Cultiu

Els terrenys agrícoles aptes per a la producció d'olives emparades per la Denominació d'Origen Protegida són de naturalesa calcària, de consistència mitjana a forta, amb una important proporció d'elements gruixuts i amb un pH de tendència alcalina. Presenten elevada pedregositat, beneficiosa per al règim hídric ja que actua de coberta disminuint l'evaporació. Tenen una estructura amb estrats horitzontals entre els quals s'acumulen argiles fines que poden ser explorades perfectament pel sistema radicular de les oliveres.

El marc de plantació és molt irregular, de manera que la densitat és variable, encara que mai és superior a 300 oliveres/ha. Generalment es conrea en terrasses, sistema que respon a les corbes de nivell del terreny. Les terrasses s'orienten cap al sud, d'una banda per aprofitar els pendents i la màxima insolació i de l'altra, per evitar els vents freds provinents del nord. La dificultat del terreny obliga a la recol·lecció manual que permet seleccionar les olives idònies. El sistema de plantació confereix un paisatge típic a Mallorca.

Per a l'olivera de la varietat mallorquina l'únic peu que s'utilitza és l'ullastre, portaempelt idoni per la seva rusticitat elevada, que es desenvolupa de manera silvestre a Mallorca, la qual cosa dóna lloc a una immillorable adaptació al medi.

El cultiu es realitza principalment en terrasses, petits terrenys plans a la muntanya amb murs de contenció construïts artesanalment amb pedra seca, on l'única aportació hídrica és de pluja. L'experiència dels agricultors demostra que el reg repercuteix negativament en la textura característica de l'oliva, per la qual cosa no es permet el reg.

Quant a les pràctiques culturals, es realitza una poda cada un o dos anys que es complementa amb un repàs anual d'aclarida de les oliveres, ja que s'ha comprovat que aquesta pràctica ajuda a controlar l'alternança. Les podes tenen l'objectiu d'afavorir la circulació de la saba per totes les branques, millorar la ventilació i la il·luminació i sanejar l'arbre mitjançant l'eliminació de les parts afectades per les plagues i malalties. A més, quan les vessants i els costers ho permeten es fan una o dues llaurades a l'any, segons les necessitats, per tal d'afavorir la infiltració d'aigua de pluja en els solcs i eliminar les males herbes.

Tradicionalment les explotacions agrícoles s'han complementat amb la presència de bestiar oví que té una triple funció: l'eliminació de males



herbes, l'eliminació de llucs i l'aportació d'adob orgànic. Actualment, moltes explotacions ja han incorporat la trituració de les restes de poda com a forma d'adobat i, en algunes ocasions, es suplementa amb adobs no originaris de la pròpia explotació.

La recol·lecció de l'oliva varia segons la situació de l'olivar i presenta dos períodes. El primer, abans del verol, per les olives verdes, que es produeix des de la segona quinzena d'agost a la primera quinzena de novembre. I el segon, després del verol, per les olives negres naturals, que es perllonga des de la segona quinzena de desembre fins a finals de febrer.

La producció màxima admesa per hectàrea és de 6.000 kg.

E.2. Elaboració

E.2.a Transport:

Les olives recol·lectades són transportades a les instal·lacions d'elaboració, en envasos rígids, ventilats i de capacitat no superior a 20 kg, a fi d'evitar que es produeixin alteracions a les olives.

Una vegada a les instal·lacions de manipulació les olives es sotmeten als processos següents:

E.2.b Selecció:

Mitjançant una sedàs s'eliminen les fulles i les olives de calibre petit, danyades, picades o amb defectes.

E.2.c Rentat:

Es renten amb aigua potable per eliminar les restes de terra o qualsevol altra substància que pugui perjudicar el trempat posterior.

E.2.d Trencat (només per a l'oliva destinada a verda trencada):

Es realitza amb màquines automàtiques de corrons, que s'autoregulen per tal de no rompre el pinyol, que ha de quedar adherit a la polpa.

E.2.e Salat i trempat:

Mitjançant la immersió en salmorra de concentració igual o superior al 6%. Els temps mínims de salat són:

1. Oliva verda sencera: tres mesos
2. Oliva verda trencada: quaranta dies
3. Oliva negra natural: dos mesos

El salat de l'oliva verda trencada es realitza en presència de fonoll (*Foeniculum vulgare* Mill.) i pebre de cirereta (*Capsicum annum* L.), segons bones pràctiques d'elaboració.

En el cas de l'oliva negra natural, un cop finalitzat el salat i eliminada la salmorra es trempa amb Oli de Mallorca.

E.2.f Envasament:

Prèviament a l'envasament de l'oliva verda i verda trencada, es verifica que el pH del líquid de govern és inferior a 4,3. Es podrà ajustar el pH mitjançant l'addició d'àcid cítric.

L'oliva verda trencada s'envasa amb fonoll i pebre de cirereta utilitzats en el procés de salat.

Els envasos utilitzats són nous i nets, de pes net no superior a 8 kg, de materials adequats per afavorir una conservació i comercialització correcta del producte.

L'envasament s'ha de considerar com l'última etapa del processat i és fonamental per a la conservació i per poder garantir les característiques de qualitat diferenciada de l'oliva.

Per les característiques específiques del producte, especialment pel sistema d'elaboració i el caràcter perible, l'envasament de l'oliva es realitza a la zona geogràfica descrita en l'apartat C, requisit que es justifica perquè és imprescindible:

a. Mantenir les característiques típiques de les olives i salvaguardar-ne la qualitat. Els operadors assumeixen aquesta responsabilitat plenament i col·lectiva, motivats per:

- La necessitat de conservar la tradició en l'elaboració del producte a Mallorca, que contribueix de forma decisiva a la protecció de les





característiques particulars del producte final. Els elaboradors tenen els coneixements i la tècnica necessària per garantir la manipulació correcta.

Cal destacar, que l'oliva és un fruit delicat i perible. A més la naturalesa del processat del producte pot ocasionar segones fermentacions no desitjades. El fet que Mallorca sigui una illa implica que el transport a l'engròs d'oliva a zones externes a la d'elaboració suposí una travessia marítima considerable. Així, la qualitat de l'oliva es pot veure afectada per la temperatura i altres característiques de l'ambient, que en poden alterar el sabor, l'aroma i la textura, per la qual cosa queda terminantment prohibit el reenvasament del fruit i segones manipulacions.

- La mera existència de dos processos d'envasament diferents, dins o fora de la zona d'elaboració, amb o sense el control sistemàtic del procés, podria reduir la confiança en la Denominació d'Origen Protegida.

b. Garantir la traçabilitat i l'origen del producte.

El sistema de control i certificació garanteix l'origen i la traçabilitat de les olives sempre i quan es condicionin, manipulin i invasin a Mallorca; així, evita possibles barreges amb olives d'altres procedències.

E.3. Garantia de qualitat

Es du a terme un sistema d'autocontrol, i mitjançant mostreig i anàlisi es verifica que les partides que es comercialitzen sota l'empara de la Denominació d'Origen Protegida reuneixen les condicions de producció, elaboració i envasament; així com les característiques químiques, físiques i sensorials del Plec de Condicions.

F. Vincle amb el medi geogràfic.

La qualitat diferenciada de l'oliva (verda sencera, verda trencada i negra natural) és atribuïble al medi geogràfic de producció (condicions geoclimàtiques, varietat autòctona i pràctiques de cultiu) i al sistema d'elaboració propi.

Amb relació al medi geogràfic, a Mallorca es donen les condicions idònies per al creixement silvestre de l'ullastre (*Olea europea* var. *Sylvestris*) que és autòcton de l'àrea mediterrània i es presenta en aquest entorn amb anterioritat al cultiu de l'olivera. Aquestes condicions han determinat que els agricultors de Mallorca hagin seleccionat els millors ullastres per utilitzar com a portaempelts l'olivera de la varietat Mallorquina. Aquesta pràctica ha arribat fins avui a causa de la baixa capacitat d'arrelament de la varietat Mallorquina, determinada en un 10.1% (Tous, J. et al. 2006). Aquest fet explica que la varietat Mallorquina també es denomini "empeltre", que prové de la paraula empelt, però segons la Universitat de les Illes Balears (2011) la varietat Mallorquina és genètica i fenotípicament diferent de la varietat Empeltre cultivada a la península Ibèrica.

La zona de producció presenta unes característiques geoclimàtiques diferenciades, amb terrenys accidentats, sòls calcaris i pedregosos, pluviometria mitjana i insolació alta i un adobat mitjançant el pasturatge d'oví que determinen d'una banda, una baixa densitat de plantació i de producció, però per l'altra permeten una influència directa del medi sobre les característiques de l'oliva, especialment sobre el contingut en polifenols.

En relació a la varietat Mallorquina un estudi realitzat per la Universitat de les Illes Balears el 2011 destaca: "probablement es tracti d'una varietat seleccionada de material silvestre o que podria provenir de plantes d'olivera conreades i/o encreuaments entre una varietat local i ullastres de la zona, mostra doncs, característiques genètiques properes a l'ullastre".

Es pot concloure, per tant, que la varietat autòctona i el sistema de reproducció basat en l'empelt sobre l'ullastre són vincles causals entre la zona de producció i la qualitat i característiques del producte.

A la fase de producció el factor humà és determinant en la qualitat de l'oliva. A més de l'empelt, influeixen la poda i la recol·lecció de l'oliva. El sistema de poda es basa en l'experiència dels agricultors, adquirida principalment per l'observació del comportament de l'olivera i per la informació transmesa entre ells. Quant a la recol·lecció es realitza manualment i és l'experiència la que determina el moment òptim de realitzar-la, i es fonamenta amb l'aspecte de l'oliva i en la facilitat de desprendre el pinyol de la polpa.

Per tant el sistema de producció està íntegrament lligat al medi natural, que sense cap dubte ha imprès a l'oliva les característiques pròpies descrites a l'apartat B.

En relació al sistema d'elaboració és destacable que el salat i el trempat es basen en tècniques tradicionals, possiblement de l'època romana.

El salat en salmorra és una tècnica molt habitual en l'àmbit mediterrani i ha estat l'experiència dels elaboradors que ha determinat les condicions idònies de concentració de sal i el temps d'immersió.

La tècnica de trempat també està molt vinculada a la zona d'elaboració. Així, en el cas de l'oliva verda trencada s'addicionen fonoll i pebre de cirereta originaris de l'illa, ingredients reconeguts i molt valorats pels consumidors mallorquins. Aquest fet confereix al producte una aroma i un sabor diferenciats. El trempat de les olives negres amb olis originaris de la zona de producció és una prova més del fort vincle amb el

territori.

La qualitat diferenciada confereix a l'oliva una reputació elevada vinculada amb la zona d'elaboració i acreditada per referències i estudis de caràcter històric, gastronòmic i de consumidors.

1. Històric

El cultiu de l'olivera a Mallorca és un dels més tradicionals i es remunta a l'època preromana. Durant l'època romana (123 aC-465 dC) es millorà la tècnica del cultiu de l'olivera. En escrits de Diodoro Sículo, Plinio, Marcià Capel·la o Estacio ja es fan referències al cultiu. En el llibre *De re coquinaria* atribuït a Gavius Apicius, gastrònom de l'any 25 aC, hi consta que els romans ja salaven olives d'una manera molt similar a la forma que ha arribat fins als nostres dies.

L'arxiduc Lluís Salvador, a l'obra *Die Balearen, Las Baleares descritas por la palabra y la imagen* (1871), narra la cuina del poble pagès, on el berenar, el dinar i el sopar s'acompanyaven amb pa i olives. També cita que una família pagesa anualment salava uns 200 kilograms d'olives per al consum domèstic. El *I Dietari del Dr. Fiol* de don Joaquim Fiol (Mallorca) inclou una relació extensa d'elaboracions culinàries de 1782 a 1788, entre las quals es troben les olives verdes i negres.

Existeixen diverses cites que deixen constància de la importància de l'exportació de l'oliva entre el segle XVIII i principis del XIX. En "*El comercio colonial mallorquín: 1778-1882*", de Carles Manera Erbina, es reflecteix l'exportació d'oliva amb destinació a les Antilles i altres indrets d'Amèrica. A l'any 1790 es comptabilitzaren 1084 arroves exportades. L'arxiduc Lluís Salvador, a l'obra abans citada, comptabilitza uns 29.000 kg d'oliva amb destinació a Amèrica.

La importància de l'oliva també es reflecteix a l'àmbit de la cultura popular de Mallorca en nombroses cançons i refranys, on es fa referència a l'oliva produïda a Mallorca. Dos refranys molt populars són els següents: *D'olives i de glans, tantes en cullen els petits com els grans i Per Santa Caterina, plega oliva*.

En el diccionari *Català-Valencià-Balear* de Mn. Alcover i F. Moll (1930), també es citen les presentacions descrites: *oliva verda* (oliva verda sencera), *oliva trencada* (oliva verda trencada) i *oliva pansida* (oliva negra natural).

2. Gastronòmic

A la gastronomia tradicional de Mallorca un dels aperitius més usuals han estat les olives. Encara que les olives, també es troben com a ingredient en molts plats des de l'antigor. Existeixen receptaris antics que recullen receptes com: *aguiat d'olives* (Peña, 1886) i *tords amb olives* (Cuiner, 1958).

El plat més comú de la gastronomia de l'illa és el *pa amb oli*, plat de consum quasi diari per als mallorquins i que en la versió més simple consisteix en fregar tomàtiga a una llesca de pa i afegir-li oli d'oliva i sal, acompanyat d'olives; ja siguin verdes senceres, verdes trencades o negres naturals. Els tres tipus d'olives s'han utilitzat tradicionalment en la gastronomia mallorquina.

A més, cada presentació de l'oliva té aplicacions culinàries específiques. En el cas de les olives pansides es recullen les receptes següents: *pa amb oli brut*, recepta antiga que consistia amb una llesca de pa torrat a les brases amb olives fregades; *trempló* (ensalada d'estiu tradicional mallorquina) amb fruita; pasta d'olives pansides; molls sobre puré d'oliva pansida; pa d'oliva pansida; bacallà marinat amb tomàtiga i olives pansides, etc. En el cas de les olives verdes es troben receptes com *tapenade* d'olives, pollastre amb olives, amanida de gerret, etc. I finalment, les receptes: amanida *Carmen*, conill amb olives, sèpia estofada con olives, cogombres amb vinagre i olives, *cake* d'oliva, entre d'altres, corresponen a les olives verdes trencades.

3. Consumidors

La reputació excel·lent de l'oliva queda acreditada en un estudi de consumidors realitzat per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears (IQUA) a l'any 2011. Així, el 63% dels consumidors es decanten per l'oliva originària de Mallorca davant les d'altres procedències. Un 43% dels consumidors consideren que les olives de Mallorca són les millors i un 24% les qualifiquen de diferents. Quant a les característiques diferenciadores de l'oliva, el 36,1% dels consumidors la considera més saborosa i el 26% li atribueix la principal diferència al seu amargor. Una prova més de la reputació elevada de l'oliva de Mallorca és que un 43% dels consumidors consideren que és una denominació d'origen. El 78,7% dels consumidors la consumeixen com aperitiu i un 58,7 amb el típic pa amb oli.

Cal destacar que s'ha constatat que els consumidors identifiquen les olives mallorquines arran de les seves característiques morfològiques, que les fan inconfusibles a la vista i les diferencien de la resta. Això es deu als factors edafoclimàtics propis de Mallorca que han obligat a l'adaptació de les oliveres, i han donat com a resultat una oliva única i caracterfstica de Mallorca.

Un indicador de la valoració positiva de l'oliva és el preu de venda al públic. En un estudi realitzat a l'any 2011 per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears (IQUA) es constata que el preu de venda al públic és un 42% superior al preu mig de les olives de taula.



La gran reputació és conseqüència de les característiques sensorials diferencials descrites a l'apartat B: amargor, untuositat i aroma.

- L'amargor és, sense cap dubte, la característica diferencial que atribueixen més consumidors a l'oliva de Mallorca. Aquest fet es deu a l'elevat contingut de polifenols presents en l'oliva verda i negra. A més, el procés d'elaboració tradicional, modifica escassament aquests components de caràcter antioxidant, responsables de l'amargor i l'astringència del producte final.
- Els àcids grassos insaturats presents a l'oliva de la varietat Mallorquina en més d'un 83%, tenen un punt de fusió inferior a 39 °C, per la qual cosa quan es mastiquen es líquien en boca, i proporcionen la untuositat tan valorada pel consumidor.
- L'oliva verda trencada, té una aroma clarament influït pel fonoll del trempat, la textura pròpia de la varietat i del procés d'elaboració.
- En el cas de l'oliva negra natural les característiques diferencials són majoritàriament conseqüència de la varietat i en especial de la recol·lecció en un moment de quasi sobre maduració, així com també del trempat originari de la zona.

Els factors anteriors permeten concloure que les condicions edafoclimàtiques de la zona de producció juntament amb l'experiència dels agricultors i dels elaboradors, han determinat un producte de qualitat diferenciada amb una llarga tradició i una reputació elevada.

A la taula següent es resumeixen les principals relacions causals entre la zona geogràfica i les característiques mencionades.

<i>Origen</i>	<i>Factor</i>	<i>Efecte</i>	<i>Característica</i>
Medi climatològic i edafològic	Clima mediterrani (elevat número d'hores de Sol, hiverns temperats-freds i estius secs i calorosos)	Elevat contingut en polifenols	Sabor amarg i sensació trigeminal astringent
	Sòls amb presència elevada de carbonats (calcària)		
Característiques genètiques pròpies	Varietat autòctona	Perfil característic àcids grassos	Untuositat
		Polpa poc adherida al pinyol (pinyol flotant)	Aptitud per a oliva de taula
Medi agronòmic	Recol·lecció escalonada, per a l'oliva verda i verda trencada abans del verol i per a la negra natural després del verol	Maduració a l'arbre	Característiques organolèptiques pròpies típiques de les olives verdes senceres, verdes trencades i negres naturals
	Recol·lecció manual	Òptimes característiques organolèptiques	Fermeza característica de les olives verdes senceres i les verdes trencades
Elaboració diferenciada	Ús de fonoll al trempat tradicional de l'oliva verda trencada	Modificació de les característiques organolèptiques	Aroma de plantes aromàtiques
	Adició d'oli d'oliva verge en el trempat tradicional de l'oliva negra natural	Modificació de les característiques organolèptiques	Untuositat en l'oliva negra natural
	Absència de tractaments amb àlcals	Escassa modificació de la textura natural	Fermeza en l'oliva verda sencera i verda trencada Conservació de l'amargor





G. Estructura de control

Nom:

Institut de Qualitat Agroalimentària
Direcció General de Medi Rural i Marí
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Ordenació del Territori

Direcció:

C dels Foners, 10
07006 Palma
Espanya

Telèfon: 971176100

Fax: 971177275

Email: info@illesbalearsqualitat.es

H. Etiquetatge

A l'etiquetatge de cada envàs d'olives comercialitzades sota l'empara de la Denominació d'Origen Protegida hi ha de constar:

- el nombre de la Denominació d'Origen Protegida,
- el símbol de la UE o la menció «Denominació d'Origen Protegida» i
- una etiqueta de codificació alfanumèrica de enumeració correlativa per facilitar el control de la traçabilitat del producte.

I. Requisits legislatius

- Reial Decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a elles.
- Llei 1/1999 de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

Annex II

REGLAMENT DEL CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA "OLIVA MALLORQUINA"

TÍTOL I

DISPOSICIONS GENERALS

Article 1

Objecte

Aquest Reglament té per objecte regular el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida "Oliva Mallorca".

Article 2

Òrgans competents

La defensa de la Denominació d'Origen Protegida, l'aplicació del reglament, la vigilància del seu compliment, així com el foment i control de la qualitat dels productes emparats, queden encomanats al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida i a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori del Govern de les Illes Balears.

TÍTOL II

EL CONSELL REGULADOR

Article 3

Definició i règim d'actuació

1. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida "Oliva Mallorca" és una corporació de dret públic de base associativa, a



qui se li atribueix la gestió de la Denominació d'Origen Protegida, amb les funcions que determina la normativa vigent, així com el Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres ens de gestió i de control de denominació de qualitat i la resta de normativa que sigui d'aplicació.

2. El Consell Regulador té personalitat jurídica pròpia, autonomia econòmica, plena capacitat jurídica i capacitat d'obrar per al compliment de les seves funcions. Pel que fa al règim jurídic, el Consell Regulador està subjecte amb caràcter general al dret privat, excepte a les actuacions que impliquin l'exercici de potestats o funcions públiques, en les que han de subjectar-se al dret administratiu.

3. El Conseller competent en matèria d'Agricultura del Govern de les Illes Balears exercirà la tutela administrativa del Consell Regulador.

4. Els acords del Consell Regulador que no tinguin caràcter particular i afectin una pluralitat de subjectes es faran públics mitjançant circulars exposades a les oficines del Consell Regulador o mitjançant altres sistemes que permetin la seva difusió. Els acords de caràcter particular que adopti el Consell Regulador es notificaran de manera individual.

5. Els acords i decisions del Consell Regulador que afectin al control s'han de comunicar a les entitats de certificació autoritzades per certificar olives de la Denominació d'Origen Protegida i a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori en un termini màxim de 10 dies des de la seva adopció.

6. Contra els actes i acords del Consell Regulador, subjectes al dret administratiu, es podrà interposar recurs d'alçada davant el conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori en el termini i amb els requisits que estableix la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i la Llei 3/2003, de 26 de març, de règim jurídic de l'Administració de la comunitat autònoma de les Illes Balears.

7. L'estructura interna i el funcionament del Consell Regulador es regiran per principis democràtics.

8. L'àmbit de competència del Consell Regulador està determinat:

- a. Pel que fa al territori, per la zona de producció i elaboració.
- b. Pel que fa als productes, als destinats a la Denominació d'Origen Protegida en qualsevol de les seves fases de producció, emmagatzematge, elaboració, envasament i circulació.
- c. Pel que fa als subjectes, per aquelles persones físiques o jurídiques, o l'agrupació d'aquestes persones, inscrites en els diferents Registres.

Article 4

Finalitats i funcions

1. La finalitat del Consell Regulador és la representació, defensa i promoció de la Denominació d'Origen Protegida.

2. Són funcions del Consell Regulador, d'acord amb el Decret 49/2004, les següents:

- a. Proposar al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori les possibles modificacions del Reglament.
- b. Vetllar pel prestigi i el foment de la Denominació d'Origen Protegida.
- c. Orientar la producció i qualitat de les olives emparades i promoció i informar els consumidors sobre la Denominació d'Origen Protegida i, en particular, sobre les seves característiques específiques de qualitat.
- d. Vetllar pel compliment d'aquest reglament i del plec de condicions, i denunciar qualsevol ús incorrecte davant dels òrgans administratius i jurisdiccionals competents.
- e. Gestionar els Registres d'inscrits indicats en aquest Reglament.
- f. Crear i mantenir actualitzats els censos electorals d'inscrits de la Denominació d'Origen Protegida.
- g. Establir els requisits mínims de control als que ha de sotmetre's cada operador inscrit en totes i cada una de les fases de producció, elaboració i comercialització del producte emparat i, si n'és el cas, els mínims de control per a la concessió inicial i per al manteniment de la certificació.
- h. Establir els requisits que ha de complir l'etiquetatge dels productes emparats en relació als aspectes relacionats amb la Denominació d'Origen Protegida.
- i. Establir per a cada campanya, d'acord amb criteris de defensa i millora de la qualitat, i dins dels límits màxims fixats per aquest Reglament, els rendiments, els límits màxims de producció o transformació o qualsevol altre aspecte de conjuntura anual que pugui influir en aquests processos, de conformitat amb les normes reguladores de la matèria.
- j. Expedir, si n'és el cas, les certificacions, els precintes, les contraetiquetes i/o números de control.
- k. Elaborar les estadístiques de producció, elaboració i comercialització dels productes emparats, i altra informació que els sigui requerida, així com comunicar l'esmentada informació a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.
- l. Establir i gestionar les quotes obligatòries per al finançament del Consell Regulador, d'acord amb el que disposa el present Reglament.



- m. Elaborar els pressuposts i les memòries que han d'aprovar-se en la forma que determini la normativa aplicable.
- n. Elaborar anualment una memòria de les activitats desenvolupades i de la gestió econòmica del seu patrimoni, practicar la liquidació del pressupost de l'exercici anterior dins del primer semestre i elaborar el pressupost corrent d'ingressos i despeses, abans de finalitzar el primer trimestre de l'any. Els esmentats documents hauran de ser aprovats pel Ple i tramesos a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, en un terme màxim de 30 dies comptadors a partir de l'aprovació.
- o. Col·laborar amb les autoritats competents en matèria de denominacions d'origen protegides, en particular, en el manteniment dels registres públics oficials, així com amb els organismes oficials de control.
- p. Vetllar pel desenvolupament sostenible de la zona de producció i elaboració.
- q. Exercir les competències que, mitjançant delegació o encomana de gestió, els atribueixin les administracions públiques.

- 3. Les funcions que especifica l'apartat 2 són considerades obligacions en els termes establerts en la normativa d'aplicació en cada cas.
- 4. El Consell Regulador ha d'adoptar els mecanismes necessaris que garanteixin l'origen i la qualitat dels productes i els processos de producció, elaboració, emmagatzematge, envasament, etiquetatge i comercialització.
- 5. El Consell Regulador ha d'adoptar i registrar un emblema com a símbol de la Denominació d'Origen Protegida.
- 6. El Consell Regulador podrà fer obligatori que a l'exterior dels establiments inscrits, i en lloc destacat, figuri una placa identificativa que reproduïxi el logotip de la Denominació d'Origen Protegida.

Article 5

Composició del Consell Regulador

- 1. Els òrgans del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida són:
 - a. El ple
 - b. El president
 - c. El vicepresident
 - d. El secretari
 - e. Les comissions permanents
- 2. El procediment per a l'elecció dels titulars dels esmentats òrgans és el determinat pel Decret 139/2002, de 22 de novembre, que regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells reguladors de les denominacions de qualitat agroalimentària.
- 3. Per a la realització de les seves activitats, el Consell Regulador pot disposar de personal contractat en règim de dret laboral, sempre que tingui aprovada en el pressupost dotació per a aquest concepte.
- 4. Per a les funcions que té encomanades el Consell Regulador, comptarà amb el personal o els serveis necessaris, la direcció dels quals recaurà en qui designi el Ple del Consell Regulador.
- 5. Els membres i personal del Consell Regulador estan obligats a observar la més absoluta confidencialitat respecte de les informacions i dades recollides i conegudes en el curs de les seves activitats.

Article 6

El Ple del Consell Regulador

- 1. El Ple del Consell Regulador estarà format per:
 - a. Un president, designat pel conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple.
 - b. Un vicepresident, designat pel conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple.
 - c. Tres vocals, en representació del sector productor, elegits per i entre els inscrits en el Registre de productors i plantacions.
 - d. Tres vocals, en representació del sector elaborador-envasador, elegits per i entre els inscrits en el Registre d'elaboradors i envasadors.
 - e. Dos vocals tècnics designats pel conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, amb coneixements de producció agrícola i tecnologia dels aliments, amb veu però sense vot.





2. Els vocals electes del Ple del Consell Regulador s'elegeixen per sufragi lliure, directe, igualitari i secret entre tots els membres inscrits en els diferents registres que gestiona el Consell Regulador, d'acord amb l'establert en el Decret 139/2002 que regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells reguladors de les denominacions de qualitat agroalimentària.
3. Una mateixa persona física o jurídica no pot tenir en el Ple del Consell Regulador representació doble, una al sector de productors i una altra al sector d'elaboradors i envasadors, ni directament, ni a través de firmes, filials o socis de la mateixa empresa.
4. Per cada un dels càrrecs de vocals del Consell Regulador es designarà un suplent, elegit en la mateixa forma que el titular.
5. Els càrrecs de vocals seran renovats cada quatre anys, i poden ser reelegits.
6. En cas de cessació d'un vocal per qualsevol causa, serà substituït pel seu suplent, si bé el mandat del nou vocal només durarà fins que es faci la primera renovació del Ple del Consell Regulador.
7. El termini per a la presa de possessió dels vocals serà, com a màxim, d'un mes, a comptar des de la data de la seva designació.
8. Causarà baixa el vocal que durant el període de vigència del seu càrrec, sigui sancionat per infracció greu en les matèries que regula aquest Reglament, ja sigui personalment o ja sigui a la firma a la qual pertanyi. Igualment causarà baixa, per absència injustificada a tres sessions consecutives o cinc alternes, per causar baixa als registres o per deixar d'estar vinculat al sector que representa.
9. El Ple del Consell Regulador es reunirà quan el convoqui el president, per pròpia iniciativa o bé a petició de la meitat dels vocals, sent obligatori celebrar sessió almenys una vegada cada trimestre.
10. Les sessions del Ple del Consell Regulador:
 - a. Es convocaran per comunicació personal als membres d'aquest, mitjançant qualsevol mitjà vàlid en dret que deixi constància de la seva recepció, i amb almenys vuit dies d'antelació.
 - b. La convocatòria ha d'anar acompanyada de l'ordre del dia de la reunió, en la que no es podran tractar més assumptes que els assenyalats prèviament, llevat que siguin presents tots els membres del Ple i sigui declarada la urgència de l'assumpte amb el vot favorable de la majoria.
 - c. Per a la inclusió en l'ordre del dia d'un assumpte determinat, bastarà que ho sol·liciti un vocal amb vuit dies d'anticipació com a mínim.
 - d. En cas de necessitat i quan ho requereixi la urgència de l'assumpte, a judici del president, o de la meitat dels vocals, es citarà els vocals de la forma establerta a l'apartat a) amb 48 hores d'anticipació com a mínim.
 - e. En tot cas, en cada una de les sessions, per a la seva validesa constitutiva, serà necessària la presència del president i del secretari o, si n'és el cas, dels qui els substitueixin, i de la meitat més un dels membres del Ple.
 - f. Quan un titular no pugui assistir, ho notificarà al president o al secretari del Ple del Consell Regulador i al seu suplent perquè el substitueixi.
 - g. Els acords del Ple s'adoptaran per majoria simple dels membres presents amb dret a vot. El President tindrà dret a vot de qualitat. Les propostes de modificació del plec de condicions i/o modificació d'aquest Reglament necessitaran l'aprovació de les dues tercers parts dels membres amb dret a vot.
 - h. Els assistents a les reunions estan obligats a conservar el secret de les deliberacions i a no fer, en cap cas, ús de la informació que en relació a tercers tinguin accés.
11. Són funcions del Ple del Consell Regulador:
 - a. Gestionar la Denominació d'Origen Protegida.
 - b. Aprovar el Manual de qualitat de la Denominació d'Origen Protegida i trametre'l a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.
 - c. Aprovar el pressupost corrent d'ingressos i despeses, abans de finalitzar el primer trimestre de l'any.
 - d. Aprovar la memòria anual de les activitats desenvolupades.
 - e. Aprovar la memòria de gestió econòmica i la liquidació del pressupost de l'exercici anterior.
 - f. Elevar la proposta de president i vicepresident al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori pel seu nomenament.



g. Aprovar, si n'és el cas, el reglament d'organització i funcionament del Consell Regulador i la seva proposta de ratificació al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.

h. Totes aquelles no assignades a un altre òrgan del Consell Regulador.

Article 7

El president del Consell Regulador

1. El president del Consell Regulador exerceix la representació legal del Consell Regulador i presideix l'òrgan col·legiat.
2. Al president li correspon:
 - a. Representar el Consell Regulador. Aquesta representació pot delegar-la de manera expressa a un membre del Consell Regulador en els casos que sigui necessari.
 - b. De conformitat amb els acords del Ple, administrar els ingressos i fons del Consell Regulador i ordenar els pagaments corresponents.
 - c. Convocar i presidir les sessions del Ple, assenyalant l'ordre del dia, sotmetent a la decisió del mateix els assumptes de la seva competència i executar els acords adoptats.
 - d. Contractar, suspendre o renovar el personal del Consell Regulador, amb l'autorització prèvia del Ple.
 - e. Organitzar i dirigir els serveis del Consell Regulador.
 - f. Informar a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de les incidències que a la producció i al mercat es produeixin.
 - g. Trametre a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori aquells acords que per al compliment general acordi el Ple, en virtut de les atribucions que li confereix el present Reglament, i aquells que per la seva importància estimi han de ser coneguts per aquella.
 - h. Aquelles altres funcions que el Ple del Consell Regulador acordi, o que li encomanin les Administracions Públiques, en l'àmbit de les respectives competències.
3. La durada del mandat del president serà de quatre anys, i podrà ser reelegit.
4. El president cessarà:
 - a. En expirar el termini del seu mandat.
 - b. A petició pròpia, una vegada acceptada la seva dimissió pel Ple.
 - c. Per decisió motivada del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple del Consell Regulador.
5. En cas de cessament o mort del president, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, proposarà un candidat al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, per a la designació d'un nou president, si bé la durada del mandat del nou president s'estendrà únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

Article 8

El vicepresident del Consell Regulador

1. Al vicepresident li correspon:
 - a. Assistir a les reunions del Ple del Consell Regulador, amb veu i sense vot, excepte quan exerceix de president.
 - b. Col·laborar en les funcions del president.
 - c. Exercir les funcions que el president expressament li delegui.
 - d. Substituir el president en els casos de vacant, absència o malaltia d'aquest.
2. La durada del mandat del vicepresident serà la del període del mandat dels vocals, llevat que es donin algunes de les circumstàncies al·ludides en el punt següent.
3. El vicepresident cessarà:



- a. En expirar el terme del seu mandat.
- b. A petició pròpia, una vegada acceptada la seva dimissió pel Ple.
- c. Per decisió motivada del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple del Consell Regulador.
4. En cas de cessament o mort, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, proposarà un candidat al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, per a la designació d'un nou vicepresident, si bé la durada del mandat del nou vicepresident s'estendrà únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

Article 9
El secretari

El Consell Regulador disposarà d'un secretari designat pel ple, a proposta del president, de qui dependrà directament.

Correspondrà al secretari la direcció, gestió i coordinació general tècnica i administrativa dels òrgans, serveis i dependències del Consell Regulador i, a més, tindrà les funcions següents:

- a. Dirigir i gestionar el personal al servei del Consell Regulador.
- b. Redactar l'avantprojecte del pressupost i també la memòria anual d'activitats del Consell Regulador.
- c. Actuar com a secretari del Ple, amb veu però sense vot.
- d. Vetllar pel compliment de la normativa vigent, advertint de totes les desviacions que es puguin produir.
- e. Convocar en nom i per ordre del president, les reunions del Ple.
- f. Expedir certificats a requeriment de les autoritats competents o a petició motivada dels interessats.
- g. Complir les ordres que rebí del president, d'acord amb el Reglament, el Manual de qualitat i la normativa vigent.
- h. Qualsevol altra funció que li atribueixi la normativa vigent o el Manual de qualitat.

Article 10
Comissió Permanent

1. Per resoldre qüestions de tràmit, o en aquells casos en els quals s'estimi necessari, podrà constituir-se una Comissió Permanent, que estarà formada pel president i dos vocals titulars, un del sector de productors i plantacions i l'altre del sector d'elaboradors i envasadors, designats pel Ple del Consell Regulador.
2. En la sessió a la qual s'acordi la constitució de l'esmentada Comissió Permanent es designaran els membres que la formen i s'acordaran també les missions específiques que li corresponen i les funcions que exercirà. Totes les resolucions que prengui la Comissió Permanent, seran comunicades al Ple a la primera reunió que realitzi.

TÍTOL III
REGISTRES

Article 11
Registres

1. El Consell Regulador durà els registres següents:
 - a) Registre de productors i plantacions.
 - b) Registre d'elaboradors i envasadors.
2. Les sol·licituds d'inscripció als registres es dirigiran al Consell Regulador i es presentaran en impresos normalitzats i acompanyats dels següents documents:



- a. Identificació de la persona física o jurídica.
 - b. Identificació de les parcel·les o instal·lacions.
 - c. Acreditació de la titularitat de les parcel·les o instal·lacions.
 - d. Declaració que les parcel·les o instal·lacions compleixen amb les especificacions d'aquest reglament.
 - e. Croquis de situació de les parcel·les i instal·lacions, i plànol amb indicació de la ubicació i distribució d'equips i maquinària en el cas d'instal·lacions.
 - f. Declaració en la qual quedi constància del compliment dels requisits exigits al plec de condicions.
3. El Consell Regulador, per poder inscriure els diferents operadors en els registres, ha de realitzar els actes necessaris per comprovar i verificar les dades indicades a les sol·licituds d'inscripció en virtut dels quals hagi de resoldre.
 4. El Consell Regulador denegarà les sol·licituds que no s'ajustin als preceptes del Reglament o als acords adoptats pel Consell Regulador, sobre condicions complementàries de caràcter tècnic que hagin de reunir els olivars i les instal·lacions.
 5. En el cas de que el sol·licitant estigui en desacord amb la resolució del consell, en relació amb la inscripció en el registre, podrà interposar recurs d'alçada davant el conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.
 6. Per a la vigència de les inscripcions serà indispensable reunir, en tot moment, els requisits que estableix aquest títol, així com el disposat en el plec de condicions i en el manual de qualitat i procediments, i comunicar qualsevol variació, que afecti a les dades subministrats en la inscripció inicial, quan es produeixin.
 7. La inscripció en aquests registres no eximeix als interessats de l'obligació d'inscriure's en aquells altres que, amb caràcter general, estiguin establerts en la legislació vigent.

Article 12

Registre de productors i plantacions

1. Al Registre de productors i plantacions podran inscriure's únicament aquelles plantacions situades a la zona de producció, l'oliva de les quals pugui ser destinada a la Denominació d'Origen Protegida.
2. En la inscripció hi figuraran les dades següents: nom del propietari, nom del titular del domini útil, el nom de la finca, terme municipal, identificació cadastral (polígon i parcel·la) i superfície de producció.
3. El Consell Regulador comunicarà per escrit als productors sol·licitants la resolució sobre la inscripció o no de les plantacions.
4. El Consell Regulador lliurarà als productors inscrits la credencial de l'esmentada inscripció. El Consell Regulador facilitarà a les persones físiques o jurídiques inscrites en el Registre de productors i plantacions un document o cartilla de productor a la que s'expressarà la superfície d'olivar inscrit, així com la producció màxima admissible per a cada campanya.

Article 13

Registre d'elaboradors i envasadors

1. En el Registre d'elaboradors i envasadors s'inscriuran tots aquells que, situats a la zona de producció, es dediquin a l'elaboració i l'envasament d'olives emparades per la Denominació d'Origen Protegida.
2. En la inscripció hi figuraran les dades següents: nom del titular, emplaçament i la resta de dades que siguin precises per a la perfecta identificació de l'establiment.

Article 14

Vigència dels registres

1. Per a la vigència de les inscripcions als corresponents registres serà indispensable reunir en tot moment els requisits que imposa aquest Reglament, el Plec de condicions i els acords del Consell Regulador.
2. L'operador ha de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació que afecti les dades subministrades a la inscripció. En el cas que aquestes dades afectin a la certificació, caldrà un informe favorable de l'entitat de certificació, que es lliurarà al Consell Regulador.



3. El Consell Regulador podrà revocar les inscripcions quan els titulars no s'atenguin a tals preceptes.
4. El Consell Regulador farà comprovacions periòdiques per verificar l'exactitud de les inscripcions i adoptarà les mesures adients per assegurar que es compleixen els preceptes que són d'aplicació.
5. Les inscripcions als diferents registres es renovaran cada quatre anys en la forma que determini el Consell Regulador.
6. Les inscripcions i les baixes en els registres són voluntàries. Una vegada que s'hagi produït la baixa d'un operador, cal que passi un any abans que aquest es pugui tornar a inscriure en el mateix registre, excepte en els casos de canvi de titularitat.

TÍTOL IV

DRETS I OBLIGACIONS

Article 15

Titulars dels drets i obligacions

1. Només les persones físiques o jurídiques que tinguin inscrites les plantacions o instal·lacions en els registres poden produir, rebre, elaborar, emmagatzemar, envasar i comercialitzar olives elaborades de la Denominació d'Origen Protegida.
2. Només es podrà aplicar la Denominació d'Origen Protegida a les olives procedents de plantacions i establiments inscrits als registres corresponents, produïdes i elaborades d'acord a les normes exigides pel Plec de Condicions i per aquest Reglament i que reuneixin les característiques analítiques i organolèptiques pròpies de la Denominació d'Origen Protegida que les caracteritzen.
3. Únicament els operadors certificats per una entitat de certificació poden comercialitzar olives amb Denominació d'Origen Protegida.
4. El dret a l'ús de la Denominació d'Origen Protegida en propaganda, publicitat, documentació o etiquetes és exclusiu de les firmes inscrites en els registres i per a les olives protegides per aquesta Denominació d'Origen Protegida.
5. Les persones inscrites queden obligades al compliment de les disposicions d'aquest Reglament, dels acords del Consell Regulador, així com les normes i acords que, dins de les seves competències, dictin les autoritats competents de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, l'Estat espanyol i de la Unió Europea.
6. Les esmentades persones inscrites en els registres queden obligades a satisfer les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador.
7. Per a l'exercici de qualsevol dret que estableix aquest Reglament o per beneficiar-se dels serveis del Consell Regulador, les persones titulars de plantacions o instal·lacions inscrites hauran d'estar al dia del pagament de les seves obligacions econòmiques amb el Consell Regulador.
8. El Consell Regulador elevarà a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, per a la seva aprovació, els acords que afectin als drets i obligacions dels inscrits.

Article 16

Activitats permeses i prohibides

A les instal·lacions inscrites en els diferents registres del Consell Regulador que es preveuen en aquest Reglament només podrà realitzar-se la recepció, emmagatzematge, manipulació, elaboració i envasat d'olives procedents de plantacions inscrites en el Registre de productors i plantacions de la Denominació d'Origen Protegida.

Article 17

Normes particulars d'identificació

El Consell Regulador adoptarà i registrarà un logotip com a símbol de la Denominació d'Origen Protegida, amb l'aprovació prèvia de la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.

Article 18

Etiquetatge

1. A l'etiquetatge de les olives envasades figurarà obligatòriament, de forma destacada i d'acord amb la legislació aplicable, el nom i el logotip de la Denominació d'Origen Protegida.

2. Qualsevol que sigui el tipus d'envàs al qual s'expedeixin les olives per al consum ha d'anar proveït d'un número de control assignat pel Consell Regulador, que ha de ser col·locat en el propi establiment i sempre de manera que no es permeti una segona utilització.
3. Les olives emparades per la Denominació d'Origen Protegida s'han de comercialitzar en envasos que no perjudiquin la seva qualitat i prestigi.
4. Abans de la posada en circulació de les etiquetes de l'oliva emparada de les firmes inscrites, el Consell Regulador les haurà d'autoritzar als efectes d'aquest Reglament per evitar el desprestigi de la Denominació d'Origen Protegida i que no indueixin a confusió amb l'oliva protegida. El Consell Regulador elaborarà un cens de les etiquetes autoritzades per a cadascú dels establiments i campanya.
5. Les marques, noms comercials, símbols, llegendes publicitàries o qualsevol tipus de propaganda que s'utilitzin aplicades a les olives emparades no es podran utilitzar si indueixin a confusió, ni tan sols per els propis titulars, en la comercialització d'altres olives.
6. L'envasat de les olives emparades per la Denominació d'Origen Protegida s'haurà de realitzar, exclusivament, en les empreses inscrites en els registres, perdent en altre cas, el dret a l'ús de la menció a la Denominació d'Origen Protegida.

Article 19 **Expedició de productes**

1. Tota expedició d'oliva que tingui lloc entre operadors inscrits, encara que pertanyin a la mateixa raó social, ha d'anar juntament amb un document d'acompanyament.
2. El que s'estableix en el punt anterior serà exigible també en el cas d'expedició d'oliva que tingui lloc d'un operador inscrit a un altre no inscrit.

Article 20 **Requisits per a la comercialització**

1. Tota partida d'olives que per qualsevol causa presenti defectes, alteracions sensibles o que a la seva producció s'hagin incomplert els preceptes d'aquest Reglament no podrà ser comercialitzada emparada per la Denominació d'Origen Protegida.
2. Per garantir la qualitat de les olives de la Denominació d'Origen Protegida, totes les destinades a la comercialització final s'expediran en envasos d'un màxim de 8 quilos.
3. L'envasament d'olives emparades per la Denominació d'Origen Protegida ha de ser realitzat exclusivament en els establiments inscrits en el Registre d'elaboradors i envasadors.
4. El titular de l'establiment envasador és el responsable de que les olives que posa en el mercat sota la Denominació d'Origen Protegida compleixin totes les exigències d'aquest Reglament, i en particular les que es refereixen a l'origen i a les característiques químiques i organolèptiques.
5. L'establiment ha de disposar d'un sistema d'autocontrol que acrediti que totes les olives que pretengui posar en el mercat emparades per la Denominació d'Origen Protegida compleixen les exigències establertes en el Plec de Condicions i en aquest Reglament.
6. Les olives s'han de sotmetre a les anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques necessaris per garantir que s'ajusten als paràmetres i característiques definides al plec de condicions.
7. L'establiment pot dur a terme les anàlisis amb medis propis sempre que els seus resultats quedin registrats en un document que inclogui la identificació del lot. En funció dels resultats, caldrà una valoració de si el lot és apte o no per a ésser comercialitzat com a Denominació d'Origen Protegida.

Article 21 **Obligacions dels inscrits als Registres**

1. Les empreses que reben, emmagatzemen, elaboren o envasen olives amb Denominació d'Origen Protegida han de:
 - a. Dur una comptabilitat d'aquestes olives.
 - b. Dur un sistema d'autocontrol que permeti la identificació de tots els productes de l'establiment i garantir la seva traçabilitat.
 - c. Identificar els envasos d'oliva destinada a la Denominació d'Origen Protegida, i separar-los físicament d'altres presents a l'establiment. La identificació consisteix en una numeració i retolació dels recipients o dipòsits, que s'ha de relacionar en els registres de la comptabilitat de



l'establiment.

- d. Fer les comunicacions i declaracions que els pertocin, d'acord amb l'article següent en la forma i terminis establerts.
2. Els productors hauran de presentar la Cartilla de Productor en el moment del lliurament de l'oliva als establiments, per tal que es pugui destinar a la Denominació d'Origen Protegida. El Consell Regulador podrà acordar substituir la Cartilla de Productor per un altre document o mitjà tècnic de control que permeti acreditar l'origen, quantitat i destí de l'oliva produïda per a cada productor.
3. Els operadors han d'adoptar, en qualsevol fase de producció, recepció, emmagatzematge, elaboració, envasat o comercialització; les mesures adients per evitar la comercialització de qualsevol oliva, destinada a la Denominació d'Origen Protegida, que no reuneixi els requisits i/o característiques i identificarà aquells productes que no es poden destinar a la Denominació d'Origen Protegida.
4. Abans d'iniciar la comercialització de l'oliva emparada per la Denominació d'Origen Protegida, els titulars dels establiments hauran de presentar al Consell Regulador la documentació que, expedida per l'entitat de certificació, els acredita per a la realització d'aquesta activitat.
5. Per a la vigència de les inscripcions en els respectius Registres, serà indispensable complir en tot moment amb els requisits que estableix aquest Reglament. Els establiments hauran de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació en relació a les dades subministrades en el moment de la inscripció.
6. Pel simple fet de la inscripció en el respectius Registres, les persones físiques o jurídiques inscrites queden obligades al compliment de les obligacions d'aquest Reglament, els acords del Consell Regulador i les decisions de l'entitat de certificació i de les autoritats competents en matèria de denominacions d'origen protegides. A més, estan obligats al pagament de les quotes que estableixi el Consell Regulador.

Article 22

Declaracions

1. Els operadors inscrits en el Registre de productors i plantacions han de presentar al Consell Regulador en la forma que aquest estableixi, una vegada finalitzada la collita i en tot cas abans del 31 de maig de cada any, la declaració de la collita obtinguda a cada una de les parcel·les inscrites. S'ha d'indicar la destinació de l'oliva i, en cas de venda, el nom del comprador i el seu domicili. Les agrupacions de productors podran tramitar en un únic document l'esmentada declaració, adjuntant una relació amb els noms, quantitats i altres dades corresponents a cada soci.
2. Els operadors inscrits en el Registre d'elaboradors i envasadors han de:
 - a. Comunicar a l'entitat de certificació i al Consell Regulador, amb una antelació mínima de quinze dies de l'inici de la collita, la seva intenció de manipular olives d'aquella campanya amb dret a la Denominació d'Origen Protegida.
 - b. Declarar anualment al Consell Regulador en la forma que aquest estableixi les dades de producció a 31 de maig de cada any de les olives de la campanya amb la indicació de l'origen de cada partida. La declaració ha de fer constar la quantitat d'oliva obtinguda, llista de productors, quantitat d'oliva diferenciant per presentacions aportada per cadascun d'ells, i les entrades de les olives procedents d'altres establiments.
 - c. Declarar mensualment al Consell Regulador les sortides d'oliva que hi hagi hagut en el mes anterior, mentre hi hagi existències de producte. Aquesta declaració s'ha de presentar al Consell Regulador abans del dia 10 del mes següent a la declaració.
 - d. Declarar, abans de 31 de gener de cada any, les dades relacionades amb la comercialització durant l'any anterior, detallant els tipus, els mercats de destí, el valor econòmic i altres dades que estableixi el Consell Regulador.
3. De conformitat amb el previst en la legislació vigent, les declaracions a les que es refereix aquest article tenen efectes merament estadístics, per la qual cosa no es podran facilitar ni publicar més que en forma numèrica, sense cap referència de caràcter individual.
4. Les declaracions assenyalades en els apartats anteriors, són independents de les obligacions que amb caràcter general s'estableixen per al sector agroalimentari en la legislació aplicable.

TÍTOL V

FINANÇAMENT

Article 23

Finançament de la Denominació d'Origen Protegida

1. El finançament de la Denominació d'Origen Protegida s'efectuarà amb els recursos següents:



- a. Els drets que constitueixen el seu patrimoni i els rendiments d'aquest.
- b. Les quotes ordinàries i extraordinàries que acordi el Ple del Consell Regulador en funció de les necessitats pressupostàries. Les quotes les han d'abonar els inscrits en els diferents registres del Consell Regulador.
- c. Les subvencions.
- d. Les indemnitzacions, donacions i llegats de tot ordre que li siguin atribuïts i que siguin acceptats pel Ple del Consell Regulador.
- e. Els imports recaptats per la prestació de serveis, ja siguin de creació pròpia, a conseqüència de delegació, o convinguts o concertats amb entitats públiques o privades.
- f. Els provinents de les exaccions i els beneficis fiscals que s'estableixin.
- g. Qualsevol altre recurs obtingut de conformitat amb les disposicions legals i els preceptes estatutaris.

2. Les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador són públiques i estaran publicades o al menys exposades a les oficines del Consell Regulador.

3. La Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a iniciativa pròpia o a petició del Ple del Consell Regulador, podrà exigir la realització d'una d'auditoria del Consell Regulador, que es durà a terme sota les directrius de la Intervenció General de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears

Article 24

Règim comptable

1. El Consell Regulador ha de dur una comptabilitat, que s'ha de regir pels principis de veracitat, exactitud, responsabilitat i publicitat.
2. La gestió econòmica s'ha de desenvolupar mitjançant un pressupost ordinari d'ingressos i despeses, amb una vigència que coincideixi amb l'any natural. En el pressupost s'hi han d'incloure els recursos econòmics per atendre les obligacions derivades del normal funcionament i els ingressos suficients.
3. Els comptes del Consell Regulador estan sotmesos al control i fiscalització de la Intervenció General de la Comunitat Autònoma i de la Sindicatura de Comptes de les Illes Balears.

TÍTOL VI **SISTEMA DE CERTIFICACIÓ**

Article 25

Entitats de certificació

1. El control i la certificació de la Denominació d'Origen Protegida Oliva de Mallorca l'han de dur a terme entitats de certificació acreditades en el compliment de la norma EN45011 i autoritzades per la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.
2. El Consell Regulador es podrà acreditar en el compliment de la norma EN45011 per certificar olives de la Denominació d'Origen Protegida Oliva de Mallorca i, prèvia autorització de la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, podrà actuar com a entitat de certificació.
3. La Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori establirà un directori d'entitats de certificació autoritzades en relació amb la Denominació d'Origen Protegida "Oliva de Mallorca", que tindrà caràcter públic i informatiu.
4. L'entitat de certificació ha de disposar d'un manual de qualitat en el qual hi reflectirà la seva política de qualitat, els procediments i les pautes d'actuació específiques en la certificació de la Denominació d'Origen Protegida Oliva de Mallorca.
5. L'entitat de certificació ha de fer públiques les tarifes que aplicarà per a cada un dels seus serveis.
6. L'entitat de certificació conservarà i tindrà a disposició de l'autoritat competent, durant un termini de 6 anys, els expedients, documentació i dades dels controls realitzats i de les certificacions emeses.

Article 26

Procés de certificació

1. Els operadors inscrits en els registres establerts en el present reglament, per poder comercialitzar olives amb Denominació d'Origen Protegida Oliva de Mallorca han d'acreditar que disposen de la certificació adient signada per l'entitat de certificació amb les característiques descrites a l'article 25.

2. Les entitats de certificació autoritzades han de disposar del llistat actualitzat d'operadors qualificats per comercialitzar amb la Denominació d'Origen Protegida Oliva de Mallorca.
3. Les despeses de certificació corren a càrrec dels operadors que contractin el servei.
4. Les entitats de certificació han de dur a terme les següents actuacions per a la certificació:
 - a. Controlar les característiques de l'olivar i el sistema de producció. En particular es comprovarà la varietat i les pràctiques de cultiu.
 - b. Verificar que el volum de cada tipus d'olives comercialitzades està justificat d'acord amb les quantitats d'olives adquirides.
 - c. Prendre mostres i realitzar proves analítiques i organolèptiques dels lots d'olives identificades com a Denominació d'Origen Protegida presents a l'establiment en el moment de la visita de control i considerades aptes per l'establiment. Els lots de les que l'entitat de certificació prengui mostra i controli han de representar, com a mínim, un 5% del volum total considerat apte pels operadors a cada campanya.
 - d. Efectuar controls de les instal·lacions on s'emmagatzemin o manipuli productes, i sol·licitar els llibres de registre, en suport digital o paper, dels documents d'acompanyament i de la resta de documentació. Tota la documentació ha d'estar disponible per a l'entitat de certificació.
 - e. Efectuar controls periòdics sobre la matèria primera, el procés d'elaboració, l'envasat i l'etiquetatge, amb l'objectiu d'obtenir garanties sobre la traçabilitat de l'oliva i el compliment de la resta d'exigències d'aquest reglament.
 - f. Efectuar aforaments aleatoris i periòdics que permetin verificar la traçabilitat dels volums de matèria primera, en procés d'elaboració, elaborat, present a l'establiment i comercialitzat.
 - g. Informar trimestralment al Consell Regulador i a la direcció general de Medi Rural i Marí dels següents aspectes:
 - i. Llistat d'operadors certificats.
 - ii. Llistat d'establiments suspesos de manera temporal o definitiva.
 - h. Emetre el certificat que acrediti el dret d'un operador d'emprar el nom de la Denominació d'Origen Protegida per les olives emparades que pretengui posar en el mercat.
 - i. Informar a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori sobre qualsevol circumstància de la qual en tingui coneixement que pugui suposar una infracció administrativa.

TÍTOL VII RÈGIM SANCIONADOR

Article 27

Règim sancionador

Totes les actuacions que sigui precís desenvolupar en matèria d'expedients sancionadors s'ajustaran a les normes d'aquest Reglament; a la Llei 1/1999 de 17 de març de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears; a la Llei 21/1992, de 16 de juliol, d'Indústria; al Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, que regula les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i la producció agroalimentària; a la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú; al Decret 14/1994, de 10 de febrer, pel qual s'aprova el reglament del procediment a seguir per l'Administració de la comunitat autònoma, per a l'exercici de la potestat sancionadora; així com a la resta de la legislació vigent que sigui d'aplicació.





<http://www.caib.es/eboibfront/pdf/ca/2013/113/834713>

