

III. OTRAS DISPOSICIONES

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LAS ILLES BALEARS

- 452** *Orden de 7 de agosto de 2013, de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Oliva de Mallorca» / «Oliva Mallorquina» / «Aceituna de Mallorca» / «Aceituna Mallorquina».*

El cultivo del olivo en Mallorca es uno de los más tradicionales, remontándose a la época prerromana. En escritos de Diodoro Sículo, Plinio, Marciano Capella o Estacio ya se hacen referencias a este cultivo.

En el ámbito gastronómico en el libro *De re coquinaria* atribuido a Gavius Apicius, gastrónomo del año 25 aC, hay constancia de que los romanos ya salaban aceitunas de una manera muy similar a la forma que ha llegado hasta nuestros días. El Archiduque Luis Salvador, en su obra «Die Baehren, Baearnes descritas por la palabra y la imagen» (1871), narra la cocina del pueblo campesino, donde el desayuno, el almuerzo y la cena se acompañaban con pan y aceitunas. El «I Dietario del Dr. Fiol» del señor Joaquim Fiol (Mallorca) incluye una extensa relación de elaboraciones culinarias de 1782-1788, entre las que se encuentran aceitunas negras y verdes.

Hay varias citas que dejan constancia de la importancia de la exportación de aceitunas entre el siglo XVIII y principios del XIX. En «El comercio colonial mallorquín: 1778-1882», de Carles Manera Erbina, se refleja la exportación de aceituna con destino a las Antillas y otros lugares de América. El Archiduque Luis Salvador, en la obra citada, contabiliza unos 29.000 kg de aceituna con destino a América.

La importancia de la aceituna también se ve reflejada en el ámbito de la cultura popular de Mallorca en numerosas canciones y refranes, donde se hace referencia a la aceituna producida en Mallorca.

Un estudio realizado por la Universidad de las Islas Baleares en 2011 destaca que se trata de una variedad seleccionada de material silvestre que podría proceder de plantas de olivo cultivadas y cruces con acebuches, mostrando pues, características genéticas cercanas al acebuche. La variedad Mallorquina, concluye, es genética y fenotípicamente diferente de la variedad Empeltre cultivada en la Península Ibérica.

Los factores anteriores permiten concluir que las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción junto con la experiencia de los agricultores y elaboradores, han determinado un producto de calidad diferenciada con larga tradición y elevada reputación. Por su larga tradición histórica, calidad diferenciada y reconocimiento por parte de los consumidores es uno de los productos tradicionales representativos de Mallorca.

El interés de los productores y elaboradores de oliva por mantener las plantaciones y su producto les ha determinado a solicitar una figura de protección de las incluidas en la legislación comunitaria.

Así, el 7 de marzo de 2012 la Cooperativa Agrícola San Bartolomé de Sóller presentó una solicitud para la inscripción de la denominación «Oliva de Mallorca» / «Oliva Mallorquina» / «Aceituna de Mallorca» / «Aceituna Mallorquina» (en adelante «Oliva de Mallorca») en el Registro Comunitario de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

El 16 de junio de 2012 se publicó en el Boletín Oficial del Estado un anuncio mediante el cual se daba publicidad a la solicitud de inscripción de la denominación de origen protegida, y se establecía un plazo de dos meses para presentar una declaración de oposición. Una vez agotado el plazo preceptivo, no se presentaron observación alguna ni escrito de oposición a la inscripción mencionada.

Mediante Resolución de la Directora General de Medio Rural y Marino, de 7 de septiembre de 2012, (BOIB núm. 135 de 13 de septiembre de 2012) se emitió la decisión

favorable en relación con la solicitud de inscripción de la denominación en el registro comunitario correspondiente y se publicó el pliego de condiciones en que se basa esta decisión favorable, según lo dispuesto en el artículo 5.5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

La solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Oliva de Mallorca», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 y el Real Decreto 1335/2011 mencionados, fue remitida a la Comisión Europea con fecha de recepción 29 de octubre de 2012 y número de referencia ES-DOP-0005-01051.

El 12 de diciembre de 2012 la Cooperativa Agrícola San Bartolomé de Sóller solicitó al Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Aceite de Mallorca» la gestión provisional de la denominación hasta que no se constituya el Consejo Regulador de la Oliva mallorquina, lo que se aprobó en la sesión del Pleno de 12 de diciembre de 2012.

El 19 de diciembre de 2012 la Cooperativa Agrícola San Bartolomé de Sóller presentó una solicitud de protección nacional transitoria para la denominación de origen protegida «Oliva de Mallorca», «Oliva Mallorquina», «Aceituna de Mallorca», «Aceituna mallorquina» según prevé el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 y el artículo 17 del Real Decreto 1335/2011.

El Diario Oficial de la Unión Europea de 14 de diciembre de 2012 (L 343) publicó el Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, que entró en vigor el 3 de enero de 2013. El artículo 9 permite que el Estado miembro conceda una protección a la denominación, a escala nacional y sólo de forma transitoria, a partir de la fecha de presentación de la solicitud ante la Comisión, que cesará a partir de la fecha en que se adopte una decisión sobre la inscripción en el registro.

Por otra parte, según lo establecido en el artículo 17.2 del Real Decreto 1335/2011, siempre que una denominación de origen o indicación geográfica cuyo ámbito territorial no exceda del de una comunidad autónoma, condición que se cumple en este caso, corresponde al órgano competente de la comunidad autónoma, la concesión de la protección nacional transitoria y la publicación en el Boletín Oficial del Estado. Esta concesión supone también la publicación del pliego de condiciones.

Según establece el artículo 4 del Decreto 49/2004 de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros entes de gestión y de control de denominación de calidad, las agrupaciones de productores o transformadores de productos agrícolas o alimenticios y, en casos excepcionales, una persona física o jurídica, podrán solicitar al consejero competente en materia de agricultura del Gobierno de las Islas Baleares el reconocimiento y reglamentación de una denominación de calidad que incluirá, necesariamente, el consejo regulador o ente asimilado encargado de su gestión y, en su caso, del control de ésta. Así mismo, esta norma prevé que la entrada en vigor de la orden por la que se reconoce la denominación de calidad y se aprueba el reglamento rector del consejo regulador o ente asimilado determinará el nacimiento del consejo regulador o ente asimilado encargado de la gestión de la denominación de calidad y, en su caso, de control, que disfrutará, a partir de ese momento, de personalidad jurídica propia.

De acuerdo con el artículo 30.43 del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears, reformado por la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, la Comunidad Autónoma tiene la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a los productos de la Comunidad Autónoma, título competencial que legitima la aprobación de esta norma considerando lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

Mediante el Decreto 5/2013, de 2 de mayo, del Presidente de las Illes Balears, se determinó la composición del Gobierno y se estableció la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. Este proceso se completó mediante la aprobación del Decreto 15/2013, de 7 de junio, por el cual se modifica el Decreto 6/2013, de 2 de mayo, del Presidente de las Illes Balears, por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. De acuerdo con el artículo 2.8 a del Decreto 6/2013, la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio ejerce las competencias en la materia de denominaciones de origen mediante la Dirección General de Medio Rural y Marino.

Por todo ello, en virtud de lo establecido en el artículo 38.2 b de la Ley 4/2001, de 14 de marzo, del Gobierno de las Illes Balears, según la cual los consejeros pueden dictar disposiciones reglamentarias en las materias propias de sus departamentos cuando lo autorice una ley o un decreto del Gobierno, y atendiendo a la autorización para desarrollar mediante orden la normativa de denominaciones de calidad de los productos agroalimentarios que me concede el Decreto 106/2002, de 2 de agosto, por el que se autoriza al Consejero de Agricultura y Pesca para dictar disposiciones reglamentarias en materia de denominaciones de calidad de productos agroalimentarios, a propuesta de la Dirección General de Medio Rural y Marino, una vez consultados los sectores afectados, y de acuerdo/oído el Consejo Consultivo, dicto la siguiente Orden

Artículo único.

1. Se concede la protección nacional transitoria prevista en el artículo 9 del Reglamento (UE) 1151/2012 a la Denominación de Origen Protegida «Oliva de Mallorca», «Oliva Mallorquina», «Aceituna de Mallorca», «Aceituna Mallorquina», que sólo podrá ser utilizada en la comercialización de la aceituna de mesa que reúna los requisitos del pliego de condiciones que se aprueba y se publica como Anexo I. La protección nacional transitoria cesará a partir de la fecha en que la Comisión Europea adopte una decisión sobre su inscripción en el registro.

2. Se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Oliva mallorquina» que se publica en el Anexo II de esta Orden.

Disposición transitoria única.

Hasta la constitución del Consejo Regulador «Oliva mallorquina» electo de acuerdo con el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el que se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad agroalimentaria, las tareas que le atribuye la presente Orden serán realizadas por el Consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de Mallorca».

Disposición derogatoria única.

Quedan derogadas todas las normas del mismo rango que se opongan a esta Orden.

Disposición final primera.

Se faculta a la Directora General de Medio Rural y Marino para que adopte las medidas y dicte los actos administrativos que considere necesarios para ejecutar esta orden.

Disposición final segunda.

De acuerdo con el artículo 17 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el

registro comunitario y la oposición a ellas, esta Orden se publicará en el Boletín Oficial del Estado.

Disposición final tercera.

Esta Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de las Illes Balears.

Palma, 7 de agosto de 2013.—El Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, Gabriel Company Bauzà.

ANEXO I

Pliego de condiciones

«Aceituna de Mallorca»/»Aceituna Mallorquina»/»Oliva de Mallorca»/»Oliva Mallorquina»

A. Nombre de la Denominación de Origen Protegida.

Los nombres a proteger son cuatro, dos en español: «Aceituna de Mallorca»/»Aceituna Mallorquina» y dos en catalán: «Oliva de Mallorca»/»Oliva Mallorquina» los cuales son utilizados de manera indistinta, constante y frecuente en el mercado para identificar la aceituna originaria de la isla de Mallorca.

B. Descripción del producto.

La Denominación de Origen Protegida «Aceituna de Mallorca»/»Aceituna Mallorquina»/»Oliva de Mallorca»/»Oliva Mallorquina» ampara tres presentaciones: verde, verde partida y negra natural. Son aceitunas de mesa de la variedad autóctona Mallorquina, fermentadas parcialmente en salmuera. Además, la aceituna verde partida se aliña con hinojo y guindilla y la aceituna negra natural se aliña con Aceite de Mallorca.

La aceituna destinada a la Denominación de Origen Protegida presenta las siguientes características organolépticas y físico-químicas:

- Forma: fusiforme, ligeramente asimétrica, con ápice redondo y sin pezón y, en la mayoría de los casos, con pequeñas lenticelas.
- Tamaño: pequeño-mediano.
- Color: verde, verde amarillento o marrón-negro, en función del grado de maduración.
- Aspecto: brillante.
- Pulpa: escasamente adherida al hueso (hueso flotante).
- Sabor: predominantemente amargo.
- Sensación táctil de la pulpa: untuosa.
- Ácidos grasos insaturados: > 83% de ácidos grasos totales.
- Ácido oleico + ácido linoleico: > 78% de ácidos grasos totales.
- Polifenoles totales: > 245 mg de ácido gálico/100 g.
- Aptitud para la conservación: elevada.

El grado de maduración de la aceituna, en el momento de la recolección, permite diferenciar la aceituna verde y la aceituna negra. El grado de maduración, junto con el proceso de elaboración, en especial el aliñado, permite obtener tres presentaciones con las siguientes características:

1. Verde entera:

Aceitunas recolectadas antes del enero. Se comercializan envasadas con líquido de gobierno de una concentración mínima de cloruro sódico del 6% y un valor máximo de pH de 4,3.

- Características organolépticas:
 - Color: verde a verde amarillento de baja intensidad.
 - Aroma: vegetal intenso (hoja del olivo) y mineral (salmuera).
 - Textura: al tacto es firme y escasamente deformable. En boca se caracteriza por su elevada firmeza y cohesividad y escasa friabilidad, al masticar la aceituna se percibe untuosidad y la sensación auditiva de rechinado.
 - Sabor: intenso. Destaca el equilibrio entre los sabores ácido, salado y amargo.
 - Sensaciones: astringente marcada y picante presente.
 - Regusto prolongado y destacada astringencia.

2. Verde partida:

Aceitunas recolectadas antes del envero, partidas y aliñadas con hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) y guindilla (*Capsicum annum* L.) originarios de Mallorca. Se comercializan envasadas con líquido de gobierno de una concentración mínima de cloruro sódico del 6% y un valor máximo de pH de 4,3.

- Características organolépticas:
 - Color: verde a verde amarillento, brillante.
 - Aroma: vegetal intenso, identificándose claramente las plantas aromáticas (hinojo) y con un ligero recuerdo a guindilla.
 - Textura: tacto blando, deformable y elástico, destaca la incisión irregular del epicarpio y mesocarpio, resultado del proceso de partido. En boca es blanda, untuosa y presenta cohesividad media.
 - Sabor: intenso, salado y amargo.
 - Sensaciones: destaca la astringencia y la sensación picante.
 - Regusto: prolongado.

3. Negra natural:

Son aceitunas recolectadas después del envero que se presentan aliñadas con Aceite de Mallorca. Se comercializan envasadas sin líquido de gobierno.

- Características organolépticas:
 - Color: marrón oscuro casi negro.
 - Aroma: terroso, de intensidad media.
 - Textura: la superficie es suave e irregular al tacto. En boca la textura del mesocarpio es untuosa, blanda y jugosa y la cohesividad es baja.
 - Sabor: intenso, con los sabores ácido y salado equilibrados.
 - Sensaciones: se detecta un ligero amargor y un punto de astringencia.
 - Regusto: duración media.

C. Delimitación zona geográfica.

El área de producción, elaboración y envasado se limita a la isla de Mallorca.

La isla de Mallorca está ubicada en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares (España). Con una superficie total de 3626 km² de extensión es la mayor del archipiélago de las Baleares. Éste se encuentra situado en la zona centro-oeste del Mediterráneo occidental, entre los paralelos N 38° 40' 27" y N 40° 05' 17" y los meridianos E 1° 17' 23" y E 3° 50' 23".

En la siguiente figura se representa la situación de Mallorca en el continente Europeo.

Figura 1. Situación de Mallorca



D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los elementos fundamentales que avalan el origen son los controles y la certificación. En estos se tendrá en cuenta:

1. Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y demás normas de aplicación, se gestionan los siguientes registros:

- a. Productores y plantaciones.
- b. Elaboradores-ensasadores.

2. La aceituna amparada procede exclusivamente de explotaciones ubicadas en la isla de Mallorca inscritas en el registro de productores y plantaciones.

3. Las aceitunas protegidas se manipulan y envasan únicamente en instalaciones inscritas en el «Registro de elaboradores-ensasadores». Los elaboradores-ensasadores, únicamente manipulan aceitunas producidas en Mallorca y sólo destinan a la Denominación de Origen Protegida las procedentes de las plantaciones inscritas en el «Registro de productores y plantaciones» y que cumplen todos los requisitos de este pliego. Este requisito se verifica expresamente en las auditorías y controles.

4. Para garantizar la trazabilidad en todo el proceso, se registran los movimientos de aceituna desde las plantaciones hasta el envasado del producto final, registrándose la cantidad y origen de cada partida de aceituna. De esta manera queda establecida la correlación entre cada partida de aceituna procedente de las plantaciones y cada lote de producto envasado.

5. Las plantaciones y los establecimientos de elaboración y envasado están sometidos a auditorías y controles por una entidad de certificación, con objeto de comprobar que los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida, cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

6. Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones, elaboradores y ensasadores, con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad; y de análisis físico-químico y sensorial.

7. Sólo se envasan y comercializan con la Denominación de Origen Protegida las aceitunas producidas, elaboradas y envasadas conforme al presente pliego. Las aceitunas que no se ajusten al pliego de condiciones no se comercializan con la denominación.

8. La aceituna se comercializa envasada en origen y con una etiqueta de codificación alfanumérica de numeración correlativa.

E. Método de obtención.

E.1 Cultivo.

Los terrenos agrícolas aptos para la producción de aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida son de naturaleza caliza, de consistencia media a fuerte, con una importante proporción de elementos gruesos y con un pH de tendencia alcalina. Presentan elevada pedregosidad, beneficiosa para el régimen hídrico ya que actúa de cubierta disminuyendo la evaporación. Tienen una estructura con estratos horizontales entre los cuales se acumulan arcillas finas que pueden ser exploradas perfectamente por el sistema radicular de los olivos.

El marco de plantación es muy irregular, por lo que la densidad es variable, aunque nunca superior a 300 olivos/ha. Generalmente se cultiva en terrazas, sistema que responde a las curvas de nivel del terreno. Estas se orientan hacia el sur aprovechando las pendientes y la máxima insolación y evitando los vientos fríos provenientes del norte. La dificultad del terreno obliga a una recolección manual que permite seleccionar las aceitunas idóneas. El sistema de plantación le confiere un paisaje típico a Mallorca.

Para el olivo de la variedad Mallorquina el único pie que se utiliza es el acebuche, portainjerto idóneo por su elevada rusticidad, que se desarrolla de manera silvestre en Mallorca, lo que da lugar a una inmejorable adaptación al medio.

El cultivo se realiza principalmente en terrazas, pequeños terrenos llanos en la montaña con muros de contención contruidos artesanalmente con piedra seca, dónde el único aporte hídrico es el procedente de la lluvia. La experiencia de los agricultores demuestra que el riego repercute negativamente en la textura característica de la aceituna, por lo que no se permite el riego.

En cuanto a las prácticas culturales, se realiza una poda cada uno o dos años que se complementa con un repaso anual de aclareo de los olivos, ya que se ha comprobado que esta práctica ayuda a controlar la vecería. Las podas tienen el objetivo de favorecer la circulación de la savia por todas las ramas, mejorar la aireación y la iluminación y sanear el árbol eliminando las partes afectadas por las plagas y enfermedades. Además, cuando las vertientes y costeros lo permiten se hacen uno o dos labrados al año, según las necesidades, para favorecer la infiltración de agua de lluvia en los surcos y eliminar las malas hierbas.

Tradicionalmente las explotaciones agrícolas se han complementado con la presencia de ganado ovino que tiene una triple función: la eliminación de malas hierbas, la eliminación de chupones y la aportación de abono orgánico. Actualmente, muchas explotaciones ya han incorporado la trituración de los restos de poda como forma de abonado y, en algunas ocasiones, se suplementa con abonos no originarios de la misma explotación.

La recolección de la aceituna varía según la situación del olivar y presenta dos periodos. El primero, antes del envero, para las aceitunas verdes, que se produce desde la segunda quincena de agosto a la primera quincena de noviembre. Y el segundo, después del envero, para las aceitunas negras naturales, que se prolonga desde la segunda quincena de diciembre hasta finales de febrero.

La producción máxima admitida por hectárea es de 6.000 kg.

E.2 Elaboración.

E.2.a Transporte:

Las aceitunas recolectadas son transportadas a las instalaciones de elaboración, en envases rígidos, ventilados y de capacidad no superior a 20 kg, con el fin de evitar que se produzcan alteraciones en las aceitunas.

Una vez en las instalaciones de manipulación las aceitunas se someten a los siguientes procesos:

E.2.b Selección:

Mediante una criba se eliminan las hojas y las aceitunas de pequeño calibre, dañadas, picadas o con defectos.

E.2.c Lavado:

Se lavan con agua potable para eliminar los restos de tierra o cualquier otra sustancia que pudiese perjudicar el aderezo posterior.

E.2.d Partido (solamente para la aceituna destinada a verde partida):

Se realiza con máquinas automáticas de rodillos, que se autorregulan para no romper el hueso, que debe quedar adherido a la carne.

E.2.e Salado y aliñado:

Mediante la inmersión en salmuera de concentración igual o superior al 6%. Los tiempos mínimos de salado son:

1. Aceituna verde entera: tres meses
2. Aceituna verde partida: cuarenta días
3. Aceituna negra natural: dos meses

El salado de la aceituna verde partida se realiza en presencia de hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) y guindilla (*Capsicum annum* L.), según buenas prácticas de elaboración.

En el caso de la aceituna negra natural, una vez finalizado el salado y eliminada la salmuera se aliña con Aceite de Mallorca.

E.2.f Envasado:

Previamente al envasado de la aceituna verde y verde partida, se verifica que el pH del líquido de gobierno es inferior a 4,3. Se podrá ajustar el pH mediante la adición de ácido cítrico.

La aceituna verde partida se envasa con hinojo y guindilla utilizados en el proceso de salado.

Los envases utilizados son nuevos y limpios, de peso neto no superior a 8 kg, de materiales adecuados para favorecer una correcta conservación y comercialización del producto.

El envasado debe considerarse como la última etapa del procesado y es fundamental para la conservación y para poder garantizar las características de calidad diferenciada de la aceituna.

Por las características específicas del producto, en especial por el sistema de elaboración y el carácter perecedero, el envasado de la aceituna se realiza en la zona geográfica descrita en el apartado C, ello se justifica porque es imprescindible:

a. Mantener las características típicas de las aceitunas y salvaguardar la calidad. Los operadores asumen esta responsabilidad plena y colectivamente, motivados por:

– La necesidad de conservar la tradición en la elaboración del producto en Mallorca, que contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares del producto final. Los elaboradores poseen los conocimientos y la técnica necesaria para garantizar la correcta manipulación.

Cabe destacar, que la aceituna es un fruto delicado y perecedero. Además la naturaleza del procesado del producto puede ocasionar segundas fermentaciones no deseadas. El hecho que Mallorca sea una isla implica que el transporte a granel de aceituna a zonas externas a la de elaboración suponga una travesía marítima considerable. Así, la calidad de la aceituna puede verse afectada por la temperatura y otras características del ambiente, alterándose el sabor, aroma y textura; por lo que queda terminantemente prohibido el reenvasado del fruto y/o segundas manipulaciones del mismo.

– La mera existencia de dos procesos de envasado diferentes, dentro o fuera de la zona de elaboración, con o sin el control sistemático del proceso, podría reducir la confianza en la Denominación de Origen Protegida.

b. Garantizar la trazabilidad y el origen del producto.

El sistema de control y certificación garantiza el origen y la trazabilidad de las aceitunas siempre y cuando se acondicionen, manipulen y envasen en Mallorca; evitando así posibles mezclas con aceitunas de otras procedencias.

E.3 Garantía de calidad.

Se lleva a cabo un sistema de autocontrol, y mediante muestreo y análisis se verifica que las partidas que se comercializan bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida reúnen las condiciones de producción, elaboración y envasado; así como las características químicas, físicas y sensoriales de este pliego.

F. Vínculo con el medio geográfico.

La calidad diferenciada de la aceituna (verde entera, verde partida y negra natural) es atribuible al medio geográfico de producción (condiciones geoclimáticas, variedad autóctona, y prácticas de cultivo) y a su sistema de elaboración.

En relación al medio geográfico, en Mallorca se dan las condiciones idóneas para el crecimiento silvestre del acebuche (*Olea europea* var. *sylvestris*) que es autóctono del área mediterránea y se presenta en este entorno con anterioridad al cultivo del olivo. Estas condiciones han determinado que los agricultores de Mallorca hayan seleccionado los mejores acebuches para su utilización como portainjerto del olivo de la variedad Mallorquina. Esta práctica ha llegado hasta hoy debido a la baja capacidad de enraizamiento de la variedad Mallorquina, determinada en un 10.1 % (Tous, J. et al. 2006). Este hecho explica que la variedad Mallorquina también se denomine «empeltre», ya que «empelt» en lengua catalana significa injerto; pero según la Universidad de las Illes Balears (2011) la variedad Mallorquina es genética y fenotípicamente distinta de la variedad Empeltre cultivada en la península Ibérica.

La zona de producción presenta unas características geoclimáticas diferenciadas, con terrenos accidentados, suelos calizos y pedregosos, mediana pluviometría y alta insolación y un abonado mediante el pastoreo de ovino que determinan por una parte, una baja densidad de plantación y de producción; pero por otra parte permite una influencia directa del medio sobre las características de la aceituna, en especial sobre el contenido en polifenoles.

En relación a la variedad Mallorquina un estudio realizado por la Universidad de las Islas Baleares en 2011 destaca: «probablemente se trate de una variedad seleccionada de material silvestre o que podría proceder de plantas de olivo cultivadas y/o cruces entre una variedad local y acebuches de la zona, mostrando pues, características genéticas próximas al acebuche».

Se puede concluir, por tanto, que la variedad autóctona y el sistema de reproducción basado en el injerto sobre el acebuche son vínculos causales entre la zona de producción y la calidad y características del producto.

En la fase de producción el factor humano es determinante sobre la calidad de la aceituna. Además del injerto, influye la poda y la recolección de la aceituna. El sistema de poda se basa en la experiencia de los agricultores, adquirida principalmente por la observación del comportamiento del olivo y por la información transmitida entre ellos. En cuanto a la recolección se realiza manualmente y es la experiencia la que determina el momento óptimo de realizarla, fundamentándose en el aspecto de la aceituna y en la facilidad de desprender el hueso de la pulpa.

Por tanto el sistema de producción está íntegramente ligado al medio natural, que sin lugar a dudas le ha imprimido a la aceituna las características propias que se han descrito en el apartado B.

En relación al sistema de elaboración es destacable que el salado y el aliñado se basan en técnicas tradicionales, posiblemente de la época romana.

El salado en salmuera es una técnica muy habitual en el ámbito mediterráneo y ha sido la experiencia de los elaboradores la que ha determinado las condiciones idóneas de concentración de sal y el tiempo de inmersión.

La técnica de aliñado también está muy vinculada a la zona de elaboración. Así, en el caso de la aceituna verde partida se adicionan hinojo y guindilla originarios de la Isla, ingredientes reconocidos y muy valorados por los consumidores mallorquines. Este hecho confiere al producto un aroma y sabor diferenciado. El aliñado de las aceitunas negras con aceites originarios de la zona de producción es una prueba más del fuerte vínculo con el territorio.

La calidad diferenciada confiere a la aceituna una elevada reputación vinculada con la zona de elaboración y acreditada por referencias y estudios de carácter histórico, gastronómico y de consumidores.

1. Histórico.

El cultivo del olivo en Mallorca es uno de los más tradicionales, remontándose a la época prerromana. Durante la época romana (123 a.C.–465 d.C.) se mejora la técnica del cultivo del olivo. En escritos de Diodoro Sículo, Plinio, Marcià Capella o Estacio ya se hacen referencias a este cultivo. En el libro *De re coquinaria* atribuido a Gavius Apicius, gastrónomo del año 25 a.C., hay constancia que los romanos ya salaban aceitunas de una forma muy similar a la forma que ha llegado hasta nuestros días.

El Archiduque Lluís Salvador, en su obra «Die Balearen, Las Baleares descritas por la palabra y la imagen» (1871), narra la cocina del pueblo payés, donde el desayuno, el almuerzo y la cena se acompañaban con pan y aceitunas. También cita que una familia campesina anualmente salaba unos 200 kilos de aceitunas para el consumo doméstico. El «*l Dietari del Dr. Fiol*» de don Joaquim Fiol (Mallorca) incluye una extensa relación de elaboraciones culinarias de 1782 a 1788, entre las cuales se encuentran aceitunas negras y verdes.

Existen diversas citas que dejan constancia de la importancia de la exportación de aceituna entre el siglo XVIII y principios del XIX. En «*El comercio colonial mallorquín: 1778-1882*», de Carles Manera Erbina, se refleja la exportación de aceituna con destino a las Antillas y otros lugares de América. En el año 1790 se llegaron a contabilizar 1084 arrobas exportadas. El Archiduque Lluís Salvador, en la obra mencionada, contabiliza unos 29.000 kg de aceituna con destino a América.

La importancia de la aceituna también se ve reflejada en el ámbito de la cultura popular de Mallorca en numerosas canciones y refranes, donde se hace referencia a la aceituna producida en Mallorca. Dos refranes muy populares son los siguientes: «*D'olives i de glans, tantes en cullen els petits com els grans*» (De aceitunas y bellotas, tantas cogen los niños como los mayores) «*Per Santa Caterina, plega oliva*» (Por Santa Catalina, recoge aceituna).

En el diccionario *Català-Valencià-Balear* de Mn. Alcover i F. Moll (1930), también se citan las presentaciones descritas: *oliva verda* (aceituna verde entera), *oliva trencada* (aceituna verde partida) y *oliva pansida* (aceituna negra natural).

2. Gastronómico.

En la gastronomía tradicional de Mallorca uno de los aperitivos más usuales han sido y son las aceitunas. Aunque las aceitunas, también están presentes como ingrediente en numerosos platos desde antaño. Existen recetarios antiguos que recogen recetas como: *aguiat d'olives* -guisado de aceitunas- (Peña, 1886) y *tords amb olives* -tordos con aceitunas- (Cuiner, 1958).

El plato más común de la gastronomía de la isla es el *pa amb oli* (pan con aceite), plato de consumo casi diario para los mallorquines y que en su versión más simple consiste en restregar tomate sobre una rebanada de pan y agregarle aceite de oliva y sal, acompañado de aceitunas; ya sean verdes enteras, verdes partidas o negras naturales. Los tres tipos de aceitunas se han usado tradicionalmente en la gastronomía mallorquina.

Además, cada presentación de la aceituna tiene sus aplicaciones culinarias específicas. En el caso de las aceitunas negras se encuentra en las siguientes recetas: *pa amb oli brut*, receta antigua que consistía en una rebanada de pan tostado a las brasas con aceitunas restregadas; *trepó* (ensalada tradicional mallorquina de verano) con fruta; *pasta de aceitunas negras*; *salmonete sobre puré de aceituna negra*; *pan de aceituna negra*; *bacalao marinado con tomate y aceitunas negras*, etc. En el caso de las aceitunas verdes se encuentran recetas como *tapenade de aceitunas*, *pollo con aceitunas*, *ensalada de caramel*, etc. Y finalmente, las recetas: *ensalada Carmen*, *conejo con aceitunas*, *sepia estofada con aceitunas*, *pepinos con vinagre y aceitunas*, *cake de aceituna*, entre otras, corresponden a las aceitunas verdes trencades.

3. Consumidores.

La excelente reputación de la aceituna queda acreditada en un estudio de consumidores realizado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares (IQUA) en el año 2011. Así, el 63% de los consumidores se decantan por la aceituna originaria de Mallorca frente a las de otras procedencias. Un 43% de los consumidores consideran las aceitunas de Mallorca como las mejores y un 24% las califican de diferentes. En cuanto a las características diferenciadoras de la aceituna, el 36,1% de los consumidores la considera más sabrosa y el 26% le atribuye la principal diferencia a su amargor. Una prueba más de la elevada reputación de la aceituna de Mallorca es que un 43% de los consumidores consideran que es una denominación de origen. El 78,7% de los consumidores la consumen como aperitivo y un 58,7 con el típico pa amb oli.

Cabe destacar que se ha constatado que los consumidores identifican las aceitunas mallorquinas debido a sus características morfológicas, que las hacen inconfundibles a la vista y las diferencian del resto. Esto se debe a los factores edafoclimáticos propios de Mallorca que han obligado a la adaptación de los olivos, dando como resultado una aceituna única y característica de Mallorca.

Un indicador de la positiva valoración de la aceituna es el precio de venta al público. En un estudio realizado en el año 2011 por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares (IQUA) se constata que el precio de venta al público es un 42% superior al precio medio de las aceitunas de mesa.

Esta gran reputación es debida principalmente a las características sensoriales diferenciales descritas en el apartado B: amargor, untuosidad y aroma.

– El amargor es, sin duda, la característica diferencial que atribuyen más consumidores a la aceituna de Mallorca. Ello se debe al elevado contenido de polifenoles presentes en la aceituna verde y negra. Además del proceso de elaboración tradicional, modifica escasamente estos componentes de carácter antioxidante, responsables del amargor y la astringencia del producto final.

– Los ácidos grasos insaturados presentes en la aceituna de variedad Mallorquina en más de un 83%, tienen un punto de fusión inferior a 39 °C; por lo que en la masticación se licúan en boca, proporcionando la untuosidad tan valorada por el consumidor.

– La aceituna verde partida, tiene un aroma claramente influido por el hinojo del aliño, la textura propia de la variedad y del proceso de elaboración.

– En la aceituna negra natural las características diferenciales se las imprime mayoritariamente la variedad y en especial la recolección en un momento de casi sobremaduración, así como el aliñado con aceite originario de la zona.

Los factores anteriores permiten concluir que las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción junto con la experiencia de los agricultores y elaboradores, han determinado un producto de calidad diferenciada con larga tradición y elevada reputación.

En la tabla siguiente se resumen las principales relaciones causales entre la zona geográfica y las características mencionadas.

| Origen | Factor | Efecto | Característica |
|------------------------------------|--|--|--|
| Medio climatológico y edafológico. | Clima mediterráneo (elevado número de horas de sol, inviernos templados-fríos y veranos secos y calurosos). Suelo con alta presencia de carbonatos (caliza). | Elevado contenido en polifenoles. | Sabor amargo y sensación trigeminal astringente. |
| Características genéticas propias. | Variedad autóctona. | Perfil característico ácidos grasos. | Untuosidad. |
| | | Pulpa poco adherida al hueso (hueso flotante). | Aptitud para aceituna de mesa. |

| Origen | Factor | Efecto | Característica |
|---------------------------|--|---|---|
| Medio agronómico. | Recolección escalonada. Para la aceituna verde entera y verde partida antes del envero y para la negra natural después del envero. | Maduración en el árbol. | Características organolépticas propias típicas de las aceitunas verdes enteras, verdes partidas y negras naturales. |
| | Recolección manual. | Óptimas características organolépticas. | Firmeza característica de las aceitunas verdes enteras y verdes partidas. |
| Elaboración diferenciada. | Uso de hinojo en el aliñado tradicional de la aceituna verde partida. | Modificación de las características organolépticas. | Aroma de plantas aromáticas. |
| | Adición de aceite de oliva virgen en el aliñado tradicional de la aceituna negra natural. | Modificación de las características organolépticas. | Untuosidad en la aceituna negra. |
| | Ausencia de tratamientos con álcalis. | Escas modificación de la textura natural. | Firmeza en la aceituna verde entera y verde partida. Conservación del amargor. |

G. Estructura de control.

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria. Dirección General de Medio Rural y Marino. Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Ordenación del Territorio.
Dirección: C. Foners, 10. 07006 Palma de Mallorca. España.
Teléfono: 971176100.
Fax: 971177275.
Email: info@illesbalearsqualitat.es

H. Etiquetado.

En el etiquetado de cada envase de aceitunas comercializadas bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida, debe figurar:

- el nombre de la Denominación de Origen Protegida,
- el símbolo de la UE o la mención «Denominación de Origen Protegida» y
- una etiqueta de codificación alfanumérica de numeración correlativa para facilitar el control de la trazabilidad del producto.

I. Requisitos legislativos

- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.
- Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

ANEXO II

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Oliva Mallorca

TÍTULO I

Disposiciones generalesArtículo 1. *Objeto.*

Este Reglamento tiene como objeto regular el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Oliva mallorquina».

Artículo 2. *Órganos competentes.*

La defensa de la Denominación de Origen Protegida, la aplicación del reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los productos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida y a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio del Gobierno de las Illes Balears.

TÍTULO II

El Consejo ReguladorArtículo 3. *Definición y régimen de actuación.*

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Oliva mallorquina» es una corporación de derecho público de base asociativa, a quien se le atribuye la gestión de la Denominación de Origen Protegida, con las funciones que determina la normativa vigente, así como el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros entes de gestión y de control de denominación de calidad y el resto de normativa que sea de aplicación.

2. El Consejo Regulador tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones. En cuanto al régimen jurídico, el Consejo Regulador está sujeto con carácter general al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que deben sujetarse al derecho administrativo.

3. El Consejero competente en materia de Agricultura del Gobierno de las Illes Balears ejercerá la tutela administrativa del Consejo Regulador.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se harán públicos mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador o mediante otros sistemas que permitan su difusión. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo Regulador se notificarán de manera individual.

5. Los acuerdos y decisiones del Consejo Regulador que afecten al control se comunicarán a las entidades de certificación autorizadas para certificar aceitunas de la Denominación de Origen Protegida y a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio en un plazo máximo de 10 días desde su adopción.

6. Contra los actos y acuerdos del Consejo Regulador, sujetos al derecho administrativo, se podrá interponer recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio en el plazo y con los requisitos que establece la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y la Ley 3/2003, de 26 de marzo, de Régimen Jurídico de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

7. La estructura interna y el funcionamiento del Consejo Regulador se regirán por principios democráticos.

8. El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:

- a. En lo que atañe al territorio, por la zona de producción y elaboración.
- b. En lo que atañe a los productos, a los destinatarios a la Denominación de Origen Protegida en cualquiera de sus fases de producción, almacenamiento, elaboración, envasado y circulación.
- c. En lo que atañe a los sujetos, por aquellas personas físicas o jurídicas, o la agrupación de estas personas, inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 4. *Finalidades y funciones.*

1. La finalidad del Consejo Regulador es la representación, defensa y promoción de la Denominación de Origen Protegida.

2. Son funciones del Consejo Regulador, de acuerdo con el Decreto 49/2004, las siguientes:

- a. Proponer al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio las posibles modificaciones del Reglamento.
- b. Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen Protegida.
- c. Orientar la producción y calidad de las aceitunas amparadas y promocionar e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen Protegida y, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- d. Velar por el cumplimiento del presente reglamento y el pliego de condiciones, y denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- e. Gestionar los Registros de inscritos indicados en el presente Reglamento.
- f. Crear y mantener actualizados los censos electorales de inscritos de la Denominación de Origen Protegida.
- g. Establecer los requisitos mínimos de control a los que se debe someter cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización del producto amparado y, cuando sea el caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- h. Establecer los requisitos que debe cumplir el etiquetado de los productos amparados en relación a los aspectos relacionados con la Denominación de Origen Protegida.
- i. Establecer para cada campaña, de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad, y dentro de los límites máximos fijados por este Reglamento, los rendimientos, los límites máximos de producción o transformación o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, de conformidad con las normas reguladoras de la materia.
- j. Expedir, en su caso, las certificaciones, los precintos, contraetiquetas y/o números de control.
- k. Elaborar las estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, y otra información que les sea requerida, así como comunicar dicha información a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.
- l. Establecer y gestionar las cuotas obligatorias para la financiación del Consejo Regulador, de acuerdo con lo dispuesto en el presente Reglamento.
- m. Elaborar los presupuestos y las memorias que deben aprobarse en la forma que determine la normativa aplicable.
- n. Elaborar anualmente una memoria de las actividades desarrolladas y de la gestión económica de su patrimonio, practicar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior dentro del primer semestre y elaborar el presupuesto corriente de ingresos y gastos, antes de finalizar el primer trimestre del año. Dichos documentos deberán ser

aprobados por el Pleno y remitidos a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, en un plazo máximo de 30 días contados a partir de la aprobación.

o. Colaborar con las autoridades competentes en materia de denominaciones de origen protegidas, en particular, en el mantenimiento de los registros públicos oficiales, así como con los organismos oficiales de control.

p. Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción y elaboración.

q. Ejercer las competencias que, mediante delegación o encomienda de gestión, le atribuyan las administraciones públicas.

3. Las funciones que especifica el apartado 2 son consideradas obligaciones en los términos establecidos en la normativa de aplicación en cada caso.

4. El Consejo Regulador adoptará los mecanismos necesarios que garanticen el origen y la calidad de los productos y los procesos de producción, elaboración, almacenamiento, envasado, etiquetado y comercialización.

5. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen Protegida.

6. El Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de los establecimientos inscritos, y en lugar destacado, figure una placa identificativa que reproduzca el logotipo de la Denominación de Origen Protegida.

Artículo 5. *Composición del Consejo Regulador.*

1. Los órganos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida son:

- a. El pleno.
- b. El presidente.
- c. El vicepresidente.
- d. El secretario.
- e. Las comisiones permanentes.

2. El procedimiento para la elección de los titulares de dichos órganos es el determinado por el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, que regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos reguladores de las denominaciones de calidad agroalimentaria.

3. Para la realización de sus actividades, el Consejo Regulador podrá disponer de personal contratado en régimen de derecho laboral, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

4. Para las funciones que tiene encomendadas el Consejo Regulador, contará con el personal o los servicios necesarios, cuya dirección recaerá en quien designe el Pleno del Consejo Regulador.

5. Los miembros y personal del Consejo Regulador están obligados a observar la más absoluta confidencialidad respecto de las informaciones y datos recogidos y conocidas en el curso de sus actividades.

Artículo 6. *El Pleno del Consejo Regulador.*

1. El Pleno del Consejo Regulador estará formado por:

a. Un presidente, designado por el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno.

b. Un vicepresidente, designado por el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno.

c. Tres vocales, en representación del sector productor, elegidos por y entre los inscritos en el Registro de productores y plantaciones.

d. Tres vocales, en representación del sector elaborador-ensador, elegidos por y entre los inscritos en el Registro de elaboradores y ensadores.

e. Dos vocales técnicos designados por el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, con conocimientos de producción agrícola y tecnología de los alimentos, con voz pero sin voto.

2. Los vocales electos del Pleno del Consejo Regulador se eligen por sufragio libre, directo, igualitario y secreto entre todos los miembros inscritos en los diferentes registros que gestiona el Consejo Regulador, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 139/2002 por el que regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos reguladores de las denominaciones de calidad agroalimentaria.

3. Una misma persona física o jurídica no puede tener en el Pleno del Consejo Regulador representación doble, una en el sector de productores y otra en el sector de elaboradores y envasadores, ni directamente, ni a través de firmas, filiales o socios de la misma empresa.

4. Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular.

5. Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años, y pueden ser reelegidos.

6. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, será sustituido por su suplente, si bien el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se haga la primera renovación del Pleno del Consejo Regulador.

7. El plazo para la toma de posesión de los vocales será, como máximo, de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

8. Causará baja el vocal que durante el período de vigencia de su cargo, sea sancionado por infracción grave en las materias que regula este Reglamento, ya sea personalmente o bien a la firma a la que pertenezca. Igualmente causará baja, por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, por causar baja en los registros o por dejar de estar vinculado al sector que representa.

9. El Pleno del Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque el Presidente, por propia iniciativa o a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión al menos una vez cada trimestre.

10. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador:

a. Se convocaran por comunicación personal a los miembros del mismo, mediante cualquier medio válido en derecho que deje constancia de su recepción, y con al menos ocho días de antelación.

b. La convocatoria debe ir acompañada del orden del día de la reunión, en la que no se podrán tratar más asuntos que los señalados previamente, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno y sea declarada la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.

c. Para la inclusión en el orden del día de un asunto determinado, bastará que lo solicite un vocal con ocho días de anticipación como mínimo.

d. En caso de necesidad y cuando lo requiera la urgencia del asunto, a juicio del presidente, o de la mitad de los vocales, se citará a los vocales de la forma establecida en el apartado a) con 48 horas de anticipación como mínimo.

e. En todo caso, en cada una de las sesiones, para su validez constitutiva, será necesaria la presencia del Presidente y del Secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan, y de la mitad más uno de los miembros del Pleno.

f. Cuando un titular no pueda asistir, lo notificará al Presidente o al Secretario del Pleno del Consejo Regulador y a su suplente para que lo sustituya.

g. Los acuerdos del Pleno se adoptarán por mayoría simple de los miembros presentes con derecho a voto. El Presidente tendrá derecho a voto de calidad. Las propuestas de modificación del pliego de condiciones y/o modificación de este Reglamento necesitarán la aprobación de las dos terceras partes de los miembros con derecho a voto.

h. Los asistentes a las reuniones están obligados a conservar el secreto de las deliberaciones y no hacer, en ningún caso, uso de la información que en relación a terceros tengan acceso.

11. Son funciones del Pleno del Consejo Regulador:
 - a. Gestionar la Denominación de Origen Protegida.
 - b. Aprobar el Manual de calidad de la Denominación de Origen Protegida y transmitirlo a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.
 - c. Aprobar el presupuesto corriente de ingresos y gastos, antes de finalizar el primer trimestre del año.
 - d. Aprobar la memoria anual de las actividades desarrolladas.
 - e. Aprobar la memoria de gestión económica y la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.
 - f. Elevar la propuesta de presidente y vicepresidente a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio para su nombramiento.
 - g. Aprobar, en su caso, el reglamento de organización y funcionamiento del Consejo Regulador y su propuesta de ratificación al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.
 - h. Todas aquellas no asignadas a otro órgano del Consejo Regulador.

Artículo 7. El presidente del Consejo Regulador.

1. El presidente del Consejo Regulador ejerce la representación legal del Consejo Regulador y preside el órgano colegiado.
2. Al presidente le corresponde:
 - a. Representar el Consejo Regulador. Esta representación puede delegarla de manera expresa en un miembro del Consejo Regulador en los casos que sea necesario.
 - b. De conformidad con los acuerdos del Pleno, administrar los ingresos y fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos correspondientes.
 - c. Convocar y presidir las sesiones del Pleno, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
 - d. Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, con la autorización previa del Pleno.
 - e. Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.
 - f. Informar a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de las incidencias que a la producción y al mercado se producen.
 - g. Transmitir a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio aquellos acuerdos que para el cumplimiento general acuerde el Pleno, en virtud de las atribuciones que le confiere el presente Reglamento, y aquellos que por su importancia estime que deben ser conocidos por aquélla.
 - h. Aquellas otras funciones que el Pleno del Consejo Regulador acuerde, o que le encomienden las Administraciones Públicas, en el ámbito de sus respectivas competencias.
3. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años, pudiendo ser reelegido.
4. El presidente cesará:
 - a. Al expirar el plazo de su mandato.
 - b. A petición propia, una vez aceptada su dimisión por el Pleno.
 - c. Por decisión motivada del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a propuesta del Pleno del Consejo Regulador.
5. En caso de cese o fallecimiento del Presidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, para la designación de un nuevo presidente, si bien la duración del mandato del nuevo presidente se extenderá únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 8. *El vicepresidente del Consejo Regulador.*

1. Al vicepresidente le corresponde:
 - a. Asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz y sin voto, excepto cuando ejerza de presidente.
 - b. Colaborar en las funciones del presidente.
 - c. Ejercer las funciones que el presidente expresamente le delegue.
 - d. Sustituir el presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de este.
2. La duración del mandato del vicepresidente será la del período del mandato de los vocales, a menos que se den algunas de las circunstancias aludidas en el punto siguiente.
3. El vicepresidente cesará:
 - a. Al expirar el plazo de su mandato.
 - b. A petición propia, una vez aceptada su dimisión por el Pleno.
 - c. Por decisión motivada de la consejería competente en materia de denominaciones de origen protegidas, a propuesta del Pleno del Consejo Regulador.
4. En caso de cese o fallecimiento, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá un candidato a la consejería competente en materia de denominaciones de origen protegidas, para la designación de un nuevo vicepresidente, si bien la duración del mandato del nuevo vicepresidente se extenderá únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 9. *El secretario.*

El Consejo Regulador dispondrá de un secretario designado por el pleno, a propuesta del presidente, de quien dependerá directamente.

Corresponderá al secretario la dirección, gestión y coordinación general técnica y administrativa de los órganos, servicios y dependencias del Consejo Regulador y, además, tendrá las siguientes funciones:

- a. Dirigir y gestionar el personal al servicio del Consejo Regulador.
- b. Redactar el anteproyecto del presupuesto y también la memoria anual de actividades del Consejo Regulador.
- c. Actuar como secretario del Pleno, con voz pero sin voto.
- d. Velar para el cumplimiento de la normativa vigente, advirtiendo de todas las desviaciones que se puedan producir.
- e. Convocar en nombre y por orden del presidente, las reuniones del Pleno.
- f. Expedir certificados a requerimiento de las autoridades competentes o a petición motivada de los interesados.
- g. Cumplir las órdenes que reciba del presidente, de acuerdo con el Reglamento, el Manual de calidad y la normativa vigente.
- h. Cualquier otra función que le atribuya la normativa vigente o el Manual de calidad.

Artículo 10. *Comisión Permanente.*

1. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en los que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por el presidente y dos vocales titulares, uno del sector de productores y plantaciones y el otro del sector de elaboradores y envasadores, designados por el Pleno del Consejo Regulador.

2. En la sesión a la que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se designarán los miembros que la forman y se acordarán también las misiones específicas que le corresponden y las funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente, serán comunicadas al Pleno en la primera reunión que realice.

TÍTULO III

Registros

Artículo 11. *Registros.*

1. El Consejo Regulador llevará los siguientes registros:
 - a) Registro de productores y plantaciones.
 - b) Registro de elaboradores y envasadores.
2. Las solicitudes de inscripción a los registros se dirigirán al Consejo Regulador y se presentarán en impresos normalizados y acompañados de los documentos siguientes:
 - a. Identificación de la persona física o jurídica.
 - b. Identificación de las parcelas o instalaciones.
 - c. Acreditación de la titularidad de las parcelas o instalaciones.
 - d. Declaración que las parcelas o instalaciones cumplen con las especificaciones de este reglamento.
 - e. Croquis de situación de la parcela e instalación, y plano con indicación de la ubicación y distribución de equipos y maquinaria en el caso de instalaciones.
 - f. Declaración en la que quede constancia del cumplimiento de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones.
3. El Consejo Regulador, para poder inscribir los diferentes operadores en los registros, debe realizar los actos necesarios para comprobar y verificar los datos indicados en las solicitudes de inscripción en virtud de los cuales deba resolver.
4. El Consejo Regulador denegará las solicitudes que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador, sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir los olivares y las instalaciones.
5. En el caso de que el solicitante esté en desacuerdo con la resolución del consejo, en relación con la inscripción en el registro, podrá interponerse recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.
6. Para la vigencia de las inscripciones será indispensable reunir, en todo momento, los requisitos establecidos en este título, así como lo dispuesto en el pliego de condiciones y en el manual de calidad y procedimientos, y comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción inicial, cuando se produzcan.
7. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente.

Artículo 12. *Registro de productores y plantaciones.*

1. Al Registro de productores y plantaciones podrán inscribirse únicamente aquellas plantaciones situadas en la zona de producción, la aceituna de las cuales pueda ser destinada a la Denominación de Origen Protegida.
2. En la inscripción figurarán los datos siguientes: nombre del propietario, nombre del titular del dominio útil, el nombre de la finca, término municipal, identificación catastral (polígono y parcela) y superficie de producción.
3. El Consejo Regulador comunicará por escrito a los productores solicitantes la resolución sobre la inscripción o no de las plantaciones.
4. El Consejo Regulador entregará a los productores inscritos la credencial de dicha inscripción. El Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de productores y plantaciones un documento o cartilla de productor en la que se expresará la superficie de olivar inscrito, así como la producción máxima admisible para cada campaña.

Artículo 13. *Registro de elaboradores y envasadores.*

1. En el Registro de elaboradores y envasadores se inscribirán todos aquellos que, situados en la zona de producción, se dediquen a la elaboración y el envasado de aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida.
2. En la inscripción figuraran los datos siguientes: nombre del titular, emplazamiento y el resto de datos que sean precisos por la perfecta identificación del establecimiento.

Artículo 14. *Vigencia de los registros.*

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable reunir en todo momento los requisitos que impone este reglamento, el pliego de condiciones y los acuerdos del Consejo Regulador.
2. El operador debe comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción. En caso de que estos datos afecten a la certificación, será necesario un informe favorable de la entidad de certificación, que se entregará al Consejo Regulador.
3. El Consejo Regulador podrá revocar las inscripciones cuando los titulares no se atengan a tales preceptos.
4. El Consejo Regulador hará comprobaciones periódicas para verificar la exactitud de las inscripciones y adoptará las medidas adecuadas para asegurar que se cumplen los preceptos que son de aplicación.
5. Las inscripciones a los diferentes registros se renovaran cada cuatro años en la forma que determine el Consejo Regulador.
6. Las inscripciones y las bajas en los registros son voluntarias. Una vez que se haya producido la baja de un operador, es necesario que pase un año antes de que éste se pueda volver a inscribirse en el mismo registro, excepto en los casos de cambio de titularidad.

TÍTULO IV

Derechos y obligaciones

Artículo 15. *Titulares de los derechos y obligaciones.*

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas las plantaciones o instalaciones en los registros pueden producir, recibir, elaborar, almacenar, envasar y comercializar aceitunas elaboradas de la Denominación de Origen Protegida.
2. Sólo se podrá aplicar la Denominación de Origen Protegida a las aceitunas procedentes de plantaciones y establecimientos inscritos en los registros correspondientes, producidas y elaboradas de acuerdo a las normas exigidas por el Pliego de Condiciones y por este Reglamento y que reúnan las características analíticas y organolépticas propias de la Denominación de Origen Protegida que las caracterizan.
3. Únicamente los operadores certificados por una entidad de certificación pueden comercializar aceitunas con Denominación de Origen Protegida.
4. El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los registros y para las aceitunas protegidas para esta Denominación de Origen Protegida.
5. Les personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador, así como las normas y acuerdos que, dentro de sus competencias, dicten las autoridades competentes de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, el Estado español y de la Unión Europea.
6. Dichas personas inscritas en los registros quedan obligadas a satisfacer las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador.
7. Para el ejercicio de cualquier derecho establecido en este Reglamento o para beneficiarse de los servicios del Consejo Regulador, las personas titulares de plantaciones

o instalaciones inscritas deberán estar al día del pago de sus obligaciones económicas con el Consejo Regulador.

8. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, para su aprobación, los acuerdos que afecten a los derechos y obligaciones de los inscritos.

Artículo 16. *Actividades permitidas y prohibidas.*

A las instalaciones inscritas en los diferentes registros del Consejo Regulador que se prevén en este Reglamento sólo podrá realizarse la recepción, almacenamiento, manipulación, elaboración y envasado de aceitunas procedentes de plantaciones inscritas en el Registro de productores y plantaciones de la Denominación de Origen Protegida.

Artículo 17. *Normas particulares de identificación.*

El Consejo Regulador adoptará y registrará un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen Protegida, con previa aprobación de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.

Artículo 18. *Etiquetado.*

1. En el etiquetado de las aceitunas envasadas figurará obligatoriamente, de forma destacada y de acuerdo con la legislación aplicable, el nombre y el logotipo de la Denominación de Origen Protegida.

2. Cualquiera que sea el tipo de envase al que se expidan las aceitunas para el consumo debe ir provisto de un número de control asignado por el Consejo Regulador, que debe ser colocado en el propio establecimiento y siempre de forma que no se permita una segunda utilización.

3. Las aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida deberán comercializarse en envases que no perjudiquen su calidad y prestigio.

4. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas de aceituna amparada de las firmas inscritas, el Consejo Regulador las deberá autorizar a los efectos de este Reglamento para evitar el desprestigio de la Denominación de Origen Protegida y que no induzcan a confusión con la aceituna protegida. El Consejo Regulador elaborará un censo de las etiquetas autorizadas para cada uno de los establecimientos y campaña.

5. Las marcas, nombre comerciales, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda que se utilicen aplicadas a las aceitunas protegidas no podrán utilizarse si inducen a confusión, ni siquiera para los propios titulares, en la comercialización de otras aceitunas.

6. El envasado de las aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida deberá realizarse, exclusivamente, en las empresas inscritas en los registros, perdiendo en otro caso, el derecho al uso de la mención a la Denominación de Origen Protegida.

Artículo 19. *Expedición de productos.*

1. Toda expedición de oliva que tenga lugar entre operadores inscritos, aunque pertenezcan a la misma razón social, debe ir junto con un documento de acompañamiento.

2. Lo que se establece en el punto anterior será exigible también en el caso de expedición de oliva que tenga lugar de un operador inscrito a otro no inscrito.

Artículo 20. *Requisitos para la comercialización.*

1. Toda partida de aceitunas que por cualquier causa presente defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento no podrá ser comercializada amparada por la Denominación de Origen Protegida.

2. Para garantizar la calidad de las aceitunas de la Denominación de Origen Protegida, todas las destinadas a la comercialización final se expedirán en envases de 8 kilos como máximo.

3. El envasado de aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida debe ser realizado exclusivamente en los establecimientos inscritos en el Registro de elaboradores y envasadores.

4. El titular del establecimiento envasador es el responsable de que las aceitunas que pone en el mercado bajo la Denominación de Origen Protegida cumplan todas las exigencias de este Reglamento, y en particular las que se refieren al origen y a las características químicas y organolépticas.

5. El establecimiento debe disponer de un sistema de autocontrol que acredite que todas las aceitunas que pretenda poner en el mercado amparadas por la Denominación de Origen Protegida cumplen las exigencias establecidas en el Pliego de Condiciones y en este Reglamento.

6. Las aceitunas deben someterse a los análisis físico-químicos y organolépticos necesarios para garantizar que se ajustan a los parámetros y características definidas en el pliego de condiciones.

7. El establecimiento puede llevar a cabo los análisis con medios propios siempre que sus resultados queden registrados en un documento que incluya la identificación del lote. En función de los resultados, habrá una valoración de si el lote es apto o no para ser comercializado como Denominación de Origen Protegida.

Artículo 21. *Obligaciones de los inscritos en los Registros.*

1. Las empresas que reciben, almacenan, elaboran o envasan aceitunas con Denominación de Origen Protegida deben:

- a. Llevar una contabilidad de estas aceitunas.
- b. Llevar un sistema de autocontrol que permita la identificación de todos los productos del establecimiento y garantizar su trazabilidad.
- c. Identificar los envases de oliva destinada a la Denominación de Origen Protegida, y separarlos físicamente de otros presentes en el establecimiento. La identificación consiste en una numeración y rotulación de los recipientes o depósitos, que debe relacionarse en los registros de la contabilidad del establecimiento.
- d. Realizar las comunicaciones y declaraciones que les correspondan, de acuerdo con el artículo siguiente en la forma y plazos establecidos.

2. Los productores deberán presentar la Cartilla de Productor en el momento de la entrega de la aceituna en los establecimientos, para que se pueda destinar a la Denominación de Origen Protegida. El Consejo Regulador podrá acordar sustituir la Cartilla de Productor por otro documento o medio técnico de control que permita acreditar el origen, cantidad y destino de la aceituna producida para cada productor.

3. Los operadores deben adoptar, en cualquier fase de producción, recepción, almacenamiento, elaboración, envasado o comercialización, las medidas adecuadas para evitar la comercialización de cualquier aceituna, destinada a la Denominación de Origen Protegida, que no reúna los requisitos y/o características e identificará aquellos productos que no se pueden destinar a la Denominación de Origen Protegida.

4. Antes de iniciar la comercialización de la aceituna amparada por la Denominación de Origen Protegida, los titulares de los establecimientos deberán presentar al Consejo Regulador la documentación que, expedida por la entidad de certificación, los acredita para la realización de esta actividad.

5. Para la vigencia de las inscripciones en los respectivos Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que establece este Reglamento. Los establecimientos deberán comunicar al Consejo Regulador cualquier variación en relación a los datos suministrados en el momento de la inscripción.

6. Por el simple hecho de la inscripción en los respectivos Registros, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las obligaciones de este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador y las decisiones de la entidad de certificación y de las autoridades competentes en materia de denominaciones de origen protegidas. Además, están obligados al pago de las cuotas que establezca el Consejo Regulador.

Artículo 22. *Declaraciones.*

1. Los operadores inscritos en el Registro de productores y plantaciones deben presentar al Consejo Regulador en la forma que éste establezca, una vez finalizada la cosecha y en todo caso antes del 31 de mayo de cada año, la declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas. Se debe indicar el destino de la aceituna y, en caso de venta, el nombre del comprador y su domicilio. Las agrupaciones de productores podrán tramitar en un único documento dicha declaración, adjuntando una relación con los nombres, cantidades y otros datos correspondientes a cada socio.

2. Los operadores inscritos en el Registro de elaboradores y envasadores deben:

a. Comunicar a la entidad de certificación y al Consejo Regulador, con una antelación mínima de quince días del inicio de la cosecha, su intención de manipular aceitunas de aquella campaña con derecho a la Denominación de Origen Protegida.

b. Declarar anualmente al Consejo Regulador en la forma que este establece los datos de producción a 31 de mayo de cada año de las aceitunas de la campaña con la indicación del origen de cada partida. La declaración deberá hacer constar la cantidad de aceituna obtenida, lista de productores, cantidad de aceituna diferenciando por presentaciones aportada por cada uno de ellos, y las entradas de las aceitunas procedentes de otros establecimientos.

c. Declarar mensualmente al Consejo Regulador las salidas de aceituna que haya habido en el mes anterior, mientras haya existencias de producto. Esta declaración se presentará al Consejo Regulador antes del día 10 del mes siguiente a la declaración.

d. Declarar, antes de 31 de enero de cada año, los datos relacionados con la comercialización durante el año anterior, detallando los tipos, los mercados de destino, el valor económico y otros datos que establece el Consejo Regulador.

3. De conformidad con lo previsto en la legislación vigente, las declaraciones a las que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no se podrán facilitar ni publicar más que en forma numérica, sin ninguna referencia de carácter individual.

4. Las declaraciones señaladas en los apartados anteriores, son independientes de las obligaciones que con carácter general se establecen para el sector agroalimentario en la legislación aplicable.

TÍTULO V

Financiación

Artículo 23. *Financiación de la Denominación de Origen Protegida.*

1. La financiación de la Denominación de Origen Protegida se efectuará con los recursos siguientes:

a. Los derechos que constituyen su patrimonio y los rendimientos de este.

b. Las cuotas ordinarias y extraordinarias que acuerde el Pleno del Consejo Regulador en función de las necesidades presupuestarias. Las cuotas las deben abonar los inscritos en los diferentes registros del Consejo Regulador.

c. Las subvenciones.

d. Las indemnizaciones, donaciones y legados de todo orden que le sean atribuidos y que sean aceptados por el Pleno del Consejo Regulador.

e. Los importes recaudados por la prestación de servicios, ya sean de creación propia, a consecuencia de delegación, o convenidos o concertados con entidades públicas o privadas.

f. Los procedentes de las exacciones y los beneficios fiscales que se establezcan.

g. Cualquier otro recurso obtenido de conformidad con las disposiciones legales y los preceptos estatutarios.

2. Las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador son públicas y estarán publicadas o al menos expuestas a las oficinas del Consejo Regulador.

3. La Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, a iniciativa propia o a petición del Pleno del Consejo Regulador, podrá exigir la realización de una de auditoría del Consejo Regulador, que se llevará a cabo bajo las directrices de la Intervención General de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares

Artículo 24. *Régimen contable.*

1. El Consejo Regulador debe llevar una contabilidad, que se regirá por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad.

2. La gestión económica se desarrollará mediante un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, con una vigencia que coincida con el año natural. En el presupuesto se incluirán los recursos económicos para atender las obligaciones derivadas del normal funcionamiento y los ingresos suficientes.

3. Las cuentas del Consejo Regulador están sometidos al control y fiscalización de la Intervención General de la Comunidad Autónoma y de la Sindicatura de Cuentas de las Illes Balears.

TÍTULO VI

Sistema de certificación

Artículo 25. *Entidades de certificación.*

1. El control y la certificación de la Denominación de Origen Protegida Oliva de Mallorca lo llevarán a cabo entidades de certificación acreditadas en el cumplimiento de la norma EN45011 y autorizadas por la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.

2. El Consejo Regulador se podrá acreditar en el cumplimiento de la norma EN45011 para certificar aceitunas de la Denominación de Origen Protegida Oliva de Mallorca y, previa autorización de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, podrá actuar como entidad de certificación.

3. La Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio establecerá un directorio de entidades de certificación autorizadas en relación con la Denominación de Origen Protegida Oliva de Mallorca, que tendrá carácter público e informativo.

4. La entidad de certificación debe disponer de un manual de calidad en el que reflejará su política de calidad, los procedimientos y las pautas de actuación específicas en la certificación de la Denominación de Origen Protegida Oliva de Mallorca.

5. La entidad de certificación debe hacer públicas las tarifas que aplicará para cada uno de sus servicios.

6. La entidad de certificación conservará y tendrá a disposición de la autoridad competente, durante un plazo de 6 años, los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas.

Artículo 26. *Proceso de certificación.*

1. Los operadores inscritos en los registros establecidos en el presente reglamento, para poder comercializar aceitunas con Denominación de Origen Protegida Oliva de Mallorca deben acreditar que disponen de la certificación adecuada firmada por la entidad de certificación con las características descritas en el artículo 25.

2. Las entidades de certificación autorizadas deberán disponer del listado actualizado de operadores cualificados para comercializar con la Denominación de Origen Protegida Oliva de Mallorca.

3. Los gastos de certificación corren a cargo de los operadores que contraten el servicio.

4. Las entidades de certificación deben llevar a cabo las siguientes actuaciones para la certificación:

a. Controlar las características del olivar y el sistema de producción. En particular se comprobará la variedad y las prácticas de cultivo.

b. Verificar que el volumen de cada tipo de aceitunas comercializadas está justificado de acuerdo con las cantidades de aceitunas adquiridas.

c. Tomar muestras y realizar pruebas analíticas y organolépticas de los lotes de aceitunas identificadas como Denominación de Origen Protegida presentes en el establecimiento en el momento de la visita de control y consideradas aptas para el establecimiento. Los lotes de las que la entidad de certificación tome muestra y controle deben representar, como mínimo, un 5% del volumen total considerado apto por los operadores en cada campaña.

d. Efectuar controles de las instalaciones donde se almacenen o manipulen productos, y solicitar los libros de registro, en soporte digital o papel, los documentos de acompañamiento y del resto de documentación. Toda la documentación debe estar disponible para la entidad de certificación.

e. Efectuar controles periódicos sobre la materia prima, el proceso de elaboración, el envasado y el etiquetado, con el objetivo de obtener garantías sobre la trazabilidad de la aceituna y el cumplimiento del resto de exigencias de este reglamento.

f. Efectuar aforos aleatorios y periódicos que permitan verificar la trazabilidad de los volúmenes de materia prima, en proceso de elaboración, elaborado, presente en el establecimiento y comercializado.

g. Informar trimestralmente al Consejo Regulador y a la Dirección General de Medio Rural y Marino de los siguientes aspectos:

i. Listado de operadores certificados.

ii. Listado de establecimientos suspendidos de manera temporal o definitiva.

h. Emitir el certificado que acredite el derecho de un operador de utilizar el nombre de la Denominación de Origen Protegida para las aceitunas que pretenda poner al mercado.

i. Informar a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio sobre cualquier circunstancia de la que tenga conocimiento que pueda suponer una infracción administrativa.

TÍTULO VII

Régimen sancionador

Artículo 27. *Régimen sancionador.*

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se ajustarán a las normas de este Reglamento, a la Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Islas Baleares, a la Ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria, al Real Decreto 1945/1983, de 22

de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria, a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común; al Decreto 14/1994, de 10 de febrero, por el que se aprueba el reglamento del procedimiento a seguir por la Administración de la Comunidad Autónoma, por el ejercicio de la potestad sancionadora, así como al resto de la legislación vigente que sea de aplicación.