

Secció I. Disposicions generals

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

13342 *Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 3 de juliol de 2014 per la qual s'aprova el plec de condicions de la Indicació Geogràfica Protegida Almendra de Mallorca / Almendra Mallorquina / Ametlla de Mallorca/ Ametlla Mallorquina, i se'n regula el Consell Regulador*

Almendra de Mallorca, Almendra Mallorquina, Ametlla de Mallorca o Ametlla Mallorquina són els noms pels quals es coneix el fruit de l'ametller (*Prunus amygdalus*), tradicional de l'illa de Mallorca, que es destina al consum humà i que es presenta cru o torrat, amb pell o sense.

La reputació dels noms Almendra de Mallorca, Almendra Mallorquina, Ametlla de Mallorca i Ametlla Mallorquina es fonamenta en el vincle entre l'ametlla i l'origen geogràfic, reputació que ha adquirit en el transcurs de la història per les característiques organolèptiques i per la importància econòmica i gastronòmica.

Aquesta reputació queda evidenciada per la valoració excel·lent que els consumidors atorguen a l'ametlla de Mallorca. D'acord amb els resultats d'un estudi de consum elaborat l'any 2010 per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears, un 52,4 % dels consumidors d'ametlla consideren que l'ametlla originària de Mallorca és de més qualitat i, en un 93,3 % dels casos, l'atribueixen al fet que té més sabor.

Històricament, hi ha una gran quantitat de referències bibliogràfiques que donen fe de la importància econòmica que ha representat el cultiu de l'ametller a Mallorca. Alguns exemples són l'obra *Die Balearen in Wort un Bild geschildert* (1869), de l'arxiduc Lluís Salvador; la *Crònica de las Islas Baleares* (1870), de Fernando Fulgoso; *El almendro y su cultivo en el mediodía de España e Islas Baleares* (1907), de Pedro Estelrich, o la *Historia económica de España, siglos x-xx*, de Francisco Comín, Mauro Hernández i Enrique Llopis. Aquesta importància econòmica continua en l'actualitat, ja que el cultiu de l'ametlla a Mallorca representa un 49,7 % de la superfície dedicada al cultiu d'arbres fruiters a l'illa.

Altres referències històriques fan al·lusió a les aplicacions culinàries de l'ametlla i posen de manifest que aquest producte ha exercit una gran influència en la cultura gastronòmica, ja que forma part de la tradició pròpia des de fa segles. Hi ha multitud de referències gastronòmiques amb relació a l'ametlla, des del *Llibre de Sent Soví* (s. xiv); el receptari de la cuina del frare agustí Jaume Martí i Oliver, del segle XVIII; el *Libro de Recetas de Can Esteva* (1862), d'Antoni Esteva Oliver; *Nuestra Cocina*, de Luis Ripoll, o *Reposteria Balear* (1987), de Catalina Juan del Corral. En el receptari de Mateu Jaume de Can Joan de s'Aigo (1884-1885), titulat *Llibre de gelats i quemullars*, destaca el gelat mallorquí més tradicional, el d'ametlla. L'obra *Die Balearen in Wort un Bild geschildert* (1869), de l'arxiduc Lluís Salvador, cita diversos plats populars en els quals les ametlles, crues o torrades, eren presents. Aquesta influència de l'ametlla en la cultura gastronòmica és un fet innegable i contrastable, ja que actualment és l'ingredient fonamental de preparacions culinàries tradicionals, com les coques de torró, el gató, els *amargos*, la llet d'ametlla o el gelat d'ametlla, i a més és la base de moltes salses.

Per mitjà d'aquestes aplicacions culinàries, i en especial mitjançant la degustació de l'ametlla, es poden apreciar les característiques diferencials que presenta, les quals han donat lloc de manera fonamental a l'actual reputació del producte.

Especialment destacable és l'elevat contingut lipídic i el perfil dels àcids grassos de les ametlles originàries de Mallorca, perfil que es caracteritza perquè els àcids oleic i linoleic representen més d'un 88 % dels lípids. D'una banda, l'elevat contingut lipídic i, de l'altra, que el 88 % dels àcids grassos presentin un baix punt de fusió, inferior a 15 °C, fan que aquests es líquuin durant la masticació. Ambdós factors determinen la untuositat i la intensitat aromàtica característiques, aspectes en què es basa la reputació del producte.

Aquestes característiques fisicoquímiques i organolèptiques diferencials, les hi confereixen de manera determinant les condicions edafoclimàtiques de l'entorn geogràfic en el qual es produeixen. Els sòls calcaris amb baix contingut en matèria orgànica, la pluviositat mitjana i una insolació elevada determinen baixes produccions per hectàrea, però amb un elevat contingut mitjà en greix (59 %), superior al de les ametlles d'altres regions. Aquest fet queda acreditat per un estudi de la Universitat de les Illes Balears de l'any 2010.

L'interès dels productors i elaboradors per mantenir les plantacions i el seu producte els ha determinat a sol·licitar una figura de les que estableix la legislació comunitària amb la finalitat de protegir el nom i evitar la competència deslleial.

Així, l'associació Foment de l'Ametlla Mallorquina presentà una sol·licitud a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori del Govern de les Illes Balears per a la protecció de l'Almendra de Mallorca / Almendra Mallorquina / Ametlla de Mallorca / Ametlla

Mallorquina mitjançant una indicació geogràfica protegida.

El 29 de maig de 2012 es publicà en el *Butlletí Oficial de l'Estat* (BOE) un anunci de la Direcció General de Medi Rural i Mari de la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori del Govern de les Illes Balears, mitjançant el qual es donava publicitat a la sol·licitud d'inscripció, en el Registre comunitari, de la Indicació Geogràfica Protegida Almendra de Mallorca / Almendra Mallorca / Ametlla de Mallorca / Ametlla Mallorca i s'establia un termini de dos mesos per presentar una declaració d'oposició a aquesta sol·licitud.

Mitjançant la Resolució del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 9 d'agost de 2012 (BOIB núm. 120, de 18 d'agost de 2012), es va emetre una decisió favorable amb relació a la sol·licitud d'inscripció de la Indicació Geogràfica Protegida en el Registre comunitari i es va publicar el plec de condicions en què es basa aquesta decisió favorable.

La sol·licitud de registre d'aquesta Indicació Geogràfica Protegida es va trametre a la Comissió Europea, i té data de recepció d'11 de setembre de 2012 i número de referència ES-PGI-0005-01037.

El 27 de març de 2014 es publicà en el *Diari Oficial de la Unió Europea* el Reglament d'execució (UE) núm. 308/2014, pel qual s'inscriu en el Registre de Denominacions d'Origen Protegides i d'Indicacions Geogràfiques Protegides la Indicació Geogràfica Protegida Almendra de Mallorca / Almendra Mallorca / Ametlla de Mallorca / Ametlla Mallorca. Pertoca, per tant, publicar-ne el plec de condicions amb la finalitat que es conegui i s'apliqui.

Segons el que estableix l'article 4 del Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres organismes de gestió i de control de denominacions 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 l'organisme assimilat encarregat de gestionar-la i, si escau, controlar-la. 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 l'organisme assimilat determina el naixement del consell regulador o organisme assimilat encarregat de gestionar la denominació de qualitat i, si escau, de controlar-la, la qual, a partir d'aquell moment, disposa de personalitat jurídica pròpia.

L'associació Foment de l'Ametlla Mallorca va acordar que l'entitat que representi, defensi i promogui la Indicació Geogràfica Protegida sigui un consell regulador i va proposar-ne una composició provisional.

Com a conseqüència d'això, és necessari designar les persones que han de gestionar el Consell Regulador de manera provisional fins que es constitueixi un consell regulador 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.

L'article 30.43 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, aprovat per la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, estableix que 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.

D'altra banda, el Decret 5/2013, de 2 de maig, del president de les Illes Balears, pel qual es determina la composició del Govern i s'estableix l'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, disposa que una de les conselleries de l'Administració és la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.

Aquest procés es va completar mitjançant l'aprovació del 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, modificat pels decrets 15/2013, de 7 de juny, i 1/2014, de 31 de gener, del president de les Illes Balears, pel quals s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, que disposen que la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori exerceix, entre d'altres, la competència en matèria de denominacions de qualitat dels productes agroalimentaris.

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 desplegar 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, i d'acord amb / havent escoltat el Consell Consultiu, dicta la següent

ORDRE



Article únic

Objecte

Aquesta Ordre té per objecte:

1. Aprovar el plec de condicions de la Indicació Geogràfica Protegida Almendra de Mallorca / Almendra Mallorquina / Ametlla de Mallorca / Ametlla Mallorquina, que només pot ser emprada en la comercialització de l'ametlla que compleixi els requisits del plec de condicions que s'aprova i es publica en l'annex 1.
2. Aprovar el Reglament del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Ametlla Mallorquina, que es publica en l'annex 2.

Disposició addicional única

Convocatòria d'eleccions

1. S'han de convocar eleccions a vocals del Ple del Consell Regulador en el termini d'un any des que aquesta Ordre entri en vigor.
2. El procés electoral s'ha de fer 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.
3. Fins que es constitueixi el Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida de l'Ametlla Mallorquina, les tasques que li atribueix aquesta Ordre les ha de dur a terme el Consell Regulador provisional constituït segons l'annex 3.

Disposició derogatòria única

Normes derogades

Queden derogades totes les normes del mateix rang que aquesta Ordre que s'oposin al que s'hi estableix.

Disposició final única

Entrada en vigor

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

Palma, 3 de juliol de 2014

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

ANNEX 1 PLEC DE CONDICIONS

Indicació Geogràfica Protegida Almendra de Mallorca / Almendra Mallorquina / Ametlla de Mallorca / Ametlla Mallorquina

A. Nom de la Indicació Geogràfica Protegida

Els noms que es protegeixen són quatre, dos en castellà, Almendra de Mallorca i Almendra Mallorquina, i dos en català, Ametlla de Mallorca i Ametlla Mallorquina, els quals s'utilitzen de manera constant i freqüent en el mercat per identificar el producte.

B. Descripció del producte

1. Definició

Almendra de Mallorca, Almendra Mallorquina, Ametlla de Mallorca i Ametlla Mallorquina són els noms pels quals es coneix el fruit de l'ametller (*Prunus amygdalus*), tradicional de l'illa de Mallorca, que es destina al consum humà i es presenta cru o torrat, amb pell o sense.

2. Varietats

Comprèn un conjunt de varietats i ecotips que estan perfectament adaptats a les condicions edafoclimàtiques de Mallorca. Presenten diferències morfològiques i organolèptiques que són conseqüència del medi, per la qual cosa reben el nom de *Mallorquina* o *de Mallorca*.

3. Característiques

Es comercialitzen senceres, sanes, seques i netes; d'un calibre superior a 12 mm a l'eix transversal màxim de la secció equatorial; sense lesions de fongs, paràsits o insectes, i sense enranciment o olors o sabors estranys.

Els fruits que no compleixin les característiques descrites no poden ser emparats per la Indicació Geogràfica Protegida.

S'admeten les toleràncies màximes següents en percentatge sobre el nombre de fruits:

Trossos (ametlles a les quals manca més d'un terç del fruit)	1
Rompudes (ametlles a les quals manca menys d'un terç del fruit)	2
Calibre (ametlles amb calibre <12 mm)	5

4. Tipus i presentacions

L'ametlla es comercialitza crua o torrada. En ambdós casos, segons la presència o l'absència del tegument, amb pell o sense.

4.a Crua: són ametlles desproveïdes de l'endocarpi llenyós.

- Característiques químiques:

- Humitat: $\leq 6,5\%$
- Contingut en lípids: $\geq 55,0\%$ (sobre substància seca)
- Contingut en àcids oleic i linoleic: $\geq 88\%$ dels lípids totals

- Característiques organolèptiques: l'ametlla crua sense pell presenta la superfície i la carn de color blanc o eburni, d'aspecte mat; la textura ferma, poc adhesiva i de sensació oliosa; el sabor lleugerament dolç, ni àcid ni amarg, i l'aroma intensa i amb records a fruita seca. En la presentació amb pell, el fruit està recobert pel tegument de color marró i té un tacte rugós.

4.b Torrada: són ametlles desproveïdes de l'endocarpi llenyós i sotmeses a un procés de torrefacció.

- Característiques químiques:

- Humitat: $< 2,0\%$
- Contingut en lípids: $\geq 55\%$ (sobre substància seca)
- Contingut en àcids oleic i linoleic: $\geq 88\%$ dels lípids totals

- Característiques organolèptiques: l'ametlla torrada sense pell presenta la superfície i la carn de color vainilla a marró clar, d'aspecte brillant i de tacte untuós; la textura dura, friable i cruixent; el sabor lleugerament dolç, gens àcid ni astringent, amb un punt d'amargor que li aporta la torrefacció, i l'aroma intensa, torrefacta i caramel·litzada. En la presentació amb pell, el fruit està recobert pel tegument de color marró obscur, que es fàcil de desprendre i es caracteritza per la friabilitat.

C. Delimitació de la zona geogràfica

L'àrea de producció, emmagatzematge, trencada, repelada, torrefacció i envasament s'estén a tota l'illa de Mallorca, ubicada a la comunitat autònoma de les Illes Balears.

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

Figura 1. Situació de Mallorca

[Imatge I]

L'illa de Mallorca, amb una superfície total de 3.626 km² d'extensió, és la més gran de l'arxipèlag de les Illes Balears, que es troba situat a la zona centre-oest de la Mediterrània occidental, entre els paral·lels 40° 05' 17" i 38° 40' 27" i els meridians 1° 17' 23" i 3° 50' 23".

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

Els elements fonamentals que avalen l'origen de l'ametlla són els controls i la certificació.

Per aquest motiu es té en compte:

- Per garantir el compliment dels preceptes del plec de condicions i les altres normes aplicables, es gestionen els registres següents:

- Productors i plantacions
- Manipuladors i magatzemistes a granel
- Trencadors
- Repeladors
- Torradors
- Envasadors

- Les ametlles emparades provenen exclusivament de les plantacions inscrites en el registre corresponent, situades a la zona de producció.

- Les ametlles protegides es manipulen, torren o envasen únicament en les instal·lacions inscrites en els registres corresponents.

- Les plantacions, els magatzems, les indústries i els productes estan sotmesos a auditories i controls fets per una entitat de certificació, a fi de comprovar que els productes emparats per la Indicació Geogràfica Protegida Ametlla de Mallorca compleixen els requisits del plec de condicions.

- Els controls es basen en inspeccions de les plantacions, els magatzems i les indústries, on es revisa la documentació, en especial del sistema de traçabilitat, que garanteix la procedència de totes les partides, i de les anàlisis fisicoquímiques i sensorials.

- Les ametlles que es comprovi que no han estat produïdes o manipulades d'acord amb els requisits d'aquest plec de condicions i les altres normes aplicables, o que presenten alteracions o defectes, no es poden comercialitzar sota l'empara de la indicació geogràfica protegida.

- Totes les presentacions han de dur, a més de l'etiquetatge reglamentari, una etiqueta de codificació alfanumèrica amb numeració correlativa.

- Per mantenir la traçabilitat de tot el procés, els moviments de l'ametlla s'han de registrar des de les plantacions fins a la distribució del producte final.

E. Mètode d'obtenció del producte

1. Cultiu

A l'illa de Mallorca els terrenys agrícoles per al cultiu de l'ametller són de naturalesa calcària, de consistència mitjana a dura, amb una proporció d'elements gruixuts considerable, molt pobres en matèria orgànica, amb un pH de tendència alcalina, un elevat contingut en carbonat càlcic i una estructura amb estrats horitzontals entre els quals s'acumula una gran quantitat d'argiles fines que poden ser explorades perfectament pel sistema radicular dels ametllers.

Les plantacions destinades a la producció tenen un marc de plantació de 5 x 3 a 11 x 11 metres. Això permet l'aprofitament de l'aigua i la insolació, i també l'aprofitament tradicional de les pastures pel bestiar oví.

Les tasques de poda mantenen la forma de conducció en vas, tradicional dels ametllers de Mallorca. Habitualment l'altura de la inserció de les branques principals és igual o superior a 0,8 metres, la qual cosa permet les tasques de conreu.

La poda de manteniment generalment es fa cada quatre o cinc anys per aclarir i renovar les copes, amb la finalitat de millorar l'aireig i la il·luminació de l'arbre i obtenir un fruit de qualitat òptima, i també per facilitar-ne la collita.

Es fan les pràctiques necessàries per al control de les males herbes i per afavorir la permanència d'aigua en el sòl. En cas de fer labors de sòl, aquestes han de ser superficials.

L'adobament tradicionalment es fa amb el que aporta el bestiar mitjançant pastures a les plantacions i amb l'enterrament en verd. Només en el cas que aquestes pràctiques siguin insuficients es poden suplantar amb adobs no originaris de l'explotació.

Les aportacions hídriques en les plantacions provenen de la pluviometria característica del clima de Mallorca o del reg complementari. Tres setmanes abans de la collita no es fa cap reg complementari a fi de garantir la qualitat de l'ametlla.

La producció màxima admesa per hectàrea és de 4.500 quilograms, tot i que en els primers anys de plantació, la producció màxima permesa és de:

- Primer any: 0 % del màxim autoritzat.
- Segon any: 5 % del màxim autoritzat.
- Tercer any: 25 % del màxim autoritzat.

- Quart any: 60 % del màxim autoritzat.
- Cinquè any: 80 % del màxim autoritzat.
- Sisè any i següents: 100 % del màxim autoritzat.

La collita es fa des de la segona quinzena d'agost fins a final d'octubre, de manera manual o mecànica amb sistemes de vibrador i paraigües, i en les millors condicions, per evitar lesions en els arbres que podrien reduir la qualitat futura dels fruits o propiciar infeccions. Quan acaba la collita, no queden més de dotze ametlles per ametller a fi de garantir la qualitat de la collita següent.

L'epicarpi membranós es retira de manera manual o mecànica de la resta del fruit i s'aconsegueix l'ametlla amb clovella a punt per al transport al magatzem de recollida.

2. Processament

Una vegada a les instal·lacions de manipulació les ametlles passen per les fases següents:

2.a Recepció:

En rebre les ametlles se'n comprova la humitat. En el cas que el grau d'humitat superi el valor de 6,5 %, se sotmeten a un procés d'assecatge per reduir-lo fins a aquest valor.

2.b Emmagatzematge:

L'emmagatzematge de l'ametlla amb clovella es fa en un ambient net, sec, amb ventilació natural suficient i protegit de la llum directa del sol.

Segons les diferents maneres de presentació, els processos als quals se sotmeten les ametlles són els següents:

2.c Trencada:

La trencada consisteix en l'eliminació de l'endocarpi llenyós o la clovella, i es fa seguint els passos següents:

1. Prèviament l'ametlla s'humidifica en un bany amb aigua durant un màxim de 24 hores.
2. Una vegada humida, es trenca amb les màquines de martell o partidores.
3. El gra se separa de la clovella per al garbellament i el ventament posterior, amb les màquines separadores, compostes per garbells de diferents mides i ciclons d'aire.
4. El gra obtingut s'asseca amb aire calent a una temperatura d'entre 40 i 60 °C fins a aconseguir una humitat inferior a un 6,5 %.

2.d Repelada:

La repelada consisteix en l'eliminació del tegument o pell de l'ametlla, i consta de les operacions següents:

- a) Escaldat previ de tres a quatre minuts en aigua a temperatura superior a 90 °C.
- b) Repelada mecànica mitjançant el pas entre dos corrons de goma que separen el tegument del gra.
- c) Eliminació del tegument mitjançant un raig d'aire de cabal constant.
- d) Assecatge del gra repelat mitjançant aire calent a una temperatura de 40 a 60 °C.

2.e Torrefacció:

La torrefacció, únicament per a l'ametlla torrada, es fa en forns que permeten una torrefacció homogènia, a temperatura de 160 °C ± 20 °C durant 45 ± 10 minuts.

2.f Envasament:

L'envasament, que es considera la darrera etapa del processament, és fonamental per a la conservació de l'ametlla de Mallorca, per poder-ne garantir les característiques de qualitat.

L'aïllament del medi ambient és fonamental per garantir la qualitat de l'ametlla, ja que un increment del contingut d'aigua en modificarà la composició química i repercutirà en les característiques organolèptiques. L'única manera de conservar la qualitat de l'ametlla de Mallorca és aïllant-la en envasos idonis i ben tancats que la protegeixin de la humitat. Per tant, l'envasament en origen té l'objectiu de mantenir-ne les característiques organolèptiques tot el temps que sigui possible.

Les ametlles protegides per la Indicació Geogràfica Protegida es comercialitzen en partides de característiques homogènies, en envasos de

capacitat no superior a 25 kilograms.

L'envasament ha de tenir lloc en la zona geogràfica de producció delimitada amb la finalitat de:

2.f.1 Mantenir els caràcters típics de l'ametlla i salvaguardar-ne la qualitat

A Mallorca hi ha una gran tradició pel que fa a la producció i al consum d'ametlla de l'illa. El fet de que l'envasament tingui lloc a la zona geogràfica delimitada contribueix de manera decisiva a la protecció de les característiques particulars i de qualitat. Equival a confiar als productors i a l'estructura de control de la Indicació Geogràfica Protegida l'aplicació i el control de les normes relatives a la manipulació i l'envasament de les ametlles. L'experiència d'aquests col·lectius permet adoptar les pràctiques adequades per garantir la qualitat desitjada del producte final. És a dir, els productors i els manipuladors de la zona geogràfica delimitada tenen els coneixements, fruit de l'experiència, per evitar operacions que puguin menyscar la qualitat de l'ametlla de Mallorca i, en especial, per evitar la presència d'ametlles amargues o l'enranciment, la floridura o el trencament de les ametlles.

Les característiques organolèptiques diferencien l'ametlla de Mallorca d'altres ametlles. El fet que Mallorca sigui una illa implica que transportar ametlla a l'engròs a zones externes a la de producció representi una travessia marítima de durada considerable, durant la qual la qualitat de l'ametlla es pot veure afectada per la humitat i la temperatura, que poden modificar-ne la textura, el sabor i l'aroma, de manera que s'estovi o torni rànica, cosa que n'alteraria la qualitat final.

2.f.2 Garantir la traçabilitat i l'origen del producte

El sistema de control i certificació garanteix l'origen i la traçabilitat de l'ametlla sempre que es condicioni, manipuli i envasi a l'illa; no seria així en el cas que aquests processos es fessin fora de la zona de producció.

L'ametlla és susceptible de barrejar-se amb ametlles d'altres procedències, de manera que si se'n permet la manipulació i l'envasament fora de la zona geogràfica delimitada, es posa en perill la garantia d'origen de l'ametlla emparada.

3. Garantia de qualitat

Es du a terme un sistema d'autocontrol, i mitjançant el mostreig i l'anàlisi es comprova que les partides que es comercialitzen amb la Indicació Geogràfica Protegida compleixen les característiques de producció, d'elaboració, químiques i sensorials d'aquest plec.

F. Vincle amb el medi geogràfic

El vincle entre l'ametlla, crua o torrada, i l'origen geogràfic es fonamenta en la reputació dels noms Almendra de Mallorca, Almendra Mallorquina, Ametlla de Mallorca i Ametlla Mallorquina, reputació que ha adquirit en el transcurs de la història per les característiques organolèptiques i per la importància econòmica i gastronòmica.

Aquesta reputació queda evidenciada per la valoració excel·lent que atorguen a l'ametlla els consumidors: d'acord amb els resultats d'un estudi de consum elaborat l'any 2010 per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears, un 52,4 % dels consumidors d'ametlla consideren que l'ametlla originària de Mallorca és de més qualitat i, en un 93,3 % dels casos, ho atribueixen al fet que té més sabor.

Prova de la reputació és també la gran presència de mencions "de Mallorca" i "Mallorquina" vinculades a l'ametlla, tant en la literatura històrica com actualment a Internet, en la premsa escrita i en altres mitjans de comunicació.

Històricament, hi ha una gran quantitat de referències bibliogràfiques que donen fe de la importància econòmica que ha representat el cultiu de l'ametller a Mallorca. Alguns exemples són l'obra *Die Balearen in Wort un Bild geschildert* (1869), de l'arxiduc Lluís Salvador; la *Crònica de las Islas Baleares* (1870), de Fernando Fulgosio; *El almendro y su cultivo en el mediodía de España e Islas Baleares* (1907), de Pedro Estelrich, o la *Historia económica de España, siglos X-XX*, de Francisco Comín, Mauro Hernández i Enrique Llopis. Aquesta importància econòmica continua en l'actualitat, ja que el cultiu de l'ametlla a Mallorca representa un 49,7 % de la superfície dedicada al cultiu d'arbres fruiters a l'illa.

Altres referències històriques fan al·lusió a les aplicacions culinàries de l'ametlla, crua o torrada, i posen de manifest que aquest producte ha exercit una gran influència en la cultura gastronòmica de l'illa, ja que forma part de la tradició gastronòmica pròpia de l'illa des de fa segles. Hi ha multitud de referències gastronòmiques amb relació a l'ametlla, tant crua com torrada. Per exemple, en l'obra *Llibre de Sent Soví* (s. xiv), considerat el receptari més antic en llengua catalana; en el receptari de cuina del frare agustí mallorquí Jaume Martí i Oliver, del segle xviii; també en el *Libro de Recetas de Can Esteva* (1862), d'Antoni Esteva Oliver, o en els llibres *Nuestra Cocina*, de Luis Ripoll, i *Reposteria Balear* (1987), de Catalina Juan del Corral. En el receptari de Mateu Jaume de Can Joan de s'Aigo (1884-1885), titulat *Llibre de gelats i quemullars*, destaca el gelat mallorquí més tradicional, el d'ametlla. L'obra *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* (1869), de



l'arxiduc Lluís Salvador, cita diversos plats populars en els quals les ametlles, crues o torrades, eren presents. Aquesta influència de l'ametlla en la cultura gastronòmica de l'illa és un fet innegable i contrastable, ja que actualment és l'ingredient fonamental de preparacions culinàries tradicionals com les coques de torró, el gató, els *amargos*, la llet d'ametlla o el gelat d'ametlla, i a més és la base de moltes salses.

Per mitjà d'aquestes aplicacions culinàries, i en especial mitjançant la degustació de l'ametlla, es poden apreciar les característiques diferencials que presenta, les quals han donat lloc de manera fonamental a l'actual reputació del producte.

Especialment destacable és l'elevat contingut lipídic i el perfil dels àcids grassos de les ametlles originàries de Mallorca, perfil que es caracteritza perquè els àcids oleic i linoleic representen més d'un 88 % dels lípids. D'una banda, l'elevat contingut lipídic i, de l'altra, que el 88 % dels àcids grassos presentin un baix punt de fusió, inferior a 15 °C, fan que aquests es liquin durant la masticació. Ambdós factors determinen la untuositat i la intensitat aromàtica característiques, aspectes en què es basa la reputació del producte.

Aquestes característiques fisicoquímiques i organolèptiques diferencials, les hi confereixen de manera determinant les condicions edafoclimàtiques de l'entorn geogràfic en el qual es produeixen. Els sòls calcaris amb baix contingut en matèria orgànica, la pluviositat mitjana i una insolació elevada determinen baixes produccions per hectàrea, però amb un elevat contingut mitjà en greix (59 %), superior al de les ametlles d'altres regions. Aquest fet queda acreditat per un estudi de la Universitat de les Illes Balears de l'any 2010.

G. Estructura de control

El control i la certificació de la Indicació Geogràfica Protegida, els du a terme una entitat acreditada en el compliment de la norma ISO/IEC 17065.

H. Etiquetatge

En l'etiquetatge de cada envàs d'ametlles comercialitzades sota l'empara de la Indicació Geogràfica Protegida hi ha de constar:

1. El nom de la Indicació Geogràfica Protegida.
2. La menció "Indicació Geogràfica Protegida" o el logotip IGP.
3. Una etiqueta de codificació alfanumèrica de numeració correlativa.

I. Requisits legislatius

- El 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 Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.
- El Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres organismes de gestió i de control de denominació de qualitat.

ANNEX 2

REGLAMENT DE LA INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA AMETLLA DE MALLORCA I DEL SEU CONSELL REGULADOR

TÍTOL I DISPOSICIONS GENERALS

Article 1

Objecte

Aquest Reglament té com a objecte regular el Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Ametlla de Mallorca.

Article 2

Òrgans competents

La defensa de la Indicació Geogràfica Protegida, l'aplicació del Reglament, la vigilància del seu compliment, i també el foment i control de la qualitat dels productes emparats, queden encomanats al Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida i a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.

TÍTOL II EL CONSELL REGULADOR

Article 3

Definició i règim d'actuació

1. El Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Ametlla de Mallorca és una corporació de dret públic de base associativa, a la qual s'atribueix la gestió de la Indicació Geogràfica Protegida, amb les funcions que determina la normativa vigent, especialment el Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres organismes de gestió i de control de denominació de qualitat i la resta de normativa que hi sigui aplicable.
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 en les actuacions que impliquin l'exercici de potestats o funcions públiques, en les quals ha de subjectar-se al dret administratiu.
3. La Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori ha d'exercir la tutela administrativa del Consell Regulador.
4. Els acords del Consell Regulador que no tinguin caràcter particular i afectin una pluralitat de subjectes s'han de fer públics mitjançant circulars exposades a les oficines del Consell Regulador o altres sistemes que permetin difondre'ls. Els acords de caràcter particular que adopti el Consell Regulador s'han de notificar de manera individual.
5. Els acords i les decisions del Consell Regulador que afectin el control s'han de comunicar a les entitats de certificació autoritzades per certificar ametlles de la Indicació Geogràfica Protegida i a la Direcció General de Medi Rural i Marí en un termini màxim de deu dies des que s'adoptin.
6. Contra els actes i els acords del Consell Regulador, subjectes al dret administratiu, es pot interposar un recurs d'alçada davant el conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori en el termini i amb els requisits que estableix la normativa que regula el procediment administratiu.
7. L'estructura interna i el funcionament del Consell Regulador s'han de regir 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, pels destinats a la Indicació Geogràfica Protegida en qualsevol de les fases de producció, emmagatzematge, trencada, repelada, torrefacció, envasament i circulació.
 - c) Pel que fa als subjectes, per les persones físiques o jurídiques, o l'agrupació d'aquestes persones, inscrites en els registres.

Article 4

Finalitats i funcions

1. La finalitat del Consell Regulador és la representació, la defensa i la promoció de la Indicació Geogràfica 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 Indicació Geogràfica Protegida.
 - c) Orientar la producció i la qualitat de les ametlles emparades i promocionar i informar els consumidors sobre la Indicació Geogràfica Protegida i, en particular, sobre les seves característiques específiques de qualitat.
 - d) Vetllar pel compliment d'aquest Reglament i del plec de condicions. Pot denunciar qualsevol ús incorrecte davant els 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 Indicació Geogràfica Protegida.
 - g) Establir els requisits mínims de control als quals s'han de sotmetre les persones inscrites en cada una de les fases de producció, elaboració i comercialització del producte emparat i, si n'és el cas, els requisits 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 pel que fa als aspectes relacionats amb la Indicació Geogràfica Protegida.
 - i)* Establir, per a cada campanya, d'acord amb criteris de defensa i millora de la qualitat, i dins els 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 escau, els certificats, els precintes, les contraetiquetes i els números de control.
 - k)* Elaborar les estadístiques de producció, elaboració i comercialització dels productes emparats, i qualsevol altra informació que li sigui requerida, i trametre-les a la Direcció General de Medi Rural i Marí.
 - l)* Establir i gestionar les quotes obligatòries per al finançament del Consell Regulador, d'acord amb el que disposa aquest Reglament.
 - m)* Elaborar els pressuposts i les memòries que s'han d'aprovar en la forma que determini la normativa aplicable.
 - n)* Elaborar anualment una memòria de les activitats que s'han dut a terme i de la gestió econòmica del patrimoni, practicar la liquidació del pressupost de l'exercici anterior dins del primer semestre i elaborar el pressupost corrent d'ingressos i despeses, abans que acabi el primer trimestre de l'any. Aquests documents han de ser aprovats pel Ple i tramesos a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori en un termini màxim de trenta dies comptadors a partir de l'aprovació.
 - o)* Col·laborar amb les autoritats competents en matèria d'indicacions geogràfiques protegides, en particular en el manteniment dels registres públics oficials, i amb els organismes oficials de control.
 - p)* Vetllar pel desenvolupament sostenible de la zona de producció i elaboració.
 - q)* Exercir les competències que, per delegació o encàrrec de gestió, li atribueixin les administracions públiques.
3. Les funcions que especifica l'apartat 2 es consideren obligacions en els termes que estableix la normativa aplicable 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 Indicació Geogràfica Protegida.
6. El Consell Regulador pot fer obligatori que a l'exterior dels establiments inscrits, i en un lloc destacat, figuri una placa identificativa que reproduïxi el logotip de la Indicació Geogràfica Protegida.

Article 5

Composició del Consell Regulador

1. Els òrgans del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida són:
- a)* El Ple
 - b)* El president o la presidenta
 - c)* El vicepresident o la vicepresidenta
 - d)* El secretari o la secretària
 - e)* Les comissions permanents
2. El procediment per a l'elecció dels titulars d'aquests òrgans és el que determina el 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 les activitats pròpies, el Consell Regulador pot disposar de personal contractat en règim de dret laboral, sempre que en el pressupost tingui dotació aprovada per a aquest concepte.
4. El Consell Regulador, per a les funcions que té encomanades, ha de disposar del personal o els serveis necessaris, la direcció dels quals ha de recaure en la persona que designi el Ple.
5. Els membres i el personal del Consell Regulador estan obligats a guardar confidencialitat absoluta respecte de les informacions i les dades recollides i conegudes en el curs de les activitats pròpies.

Article 6

El Ple

1. El Ple del Consell Regulador està format per:

- a) Un president o una presidenta, que ha de designar el conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple.
- b) Un vicepresident o una vicepresidenta, que ha de designar el conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, a proposta del Ple.
- c) Cinc vocals, en representació del sector de productors, elegits per les persones inscrites en el Registre de productors i plantacions entre aquestes mateixes persones.
- d) Cinc vocals, un per cada registre de l'article 11.1 b a f, en representació del sector de manipuladors, elegits per les persones inscrites en els registres de manipuladors i magatzemistes a granel, trencadors, repeladors, torradors i envasadors, entre aquestes mateixes persones.
- e) Dos vocals tècnics, que ha de designar el 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 registres que gestiona el Consell Regulador, d'acord amb el que estableix el Decret 139/2002.

3. Una mateixa persona física o jurídica no pot tenir representació doble en el Ple del Consell Regulador, una en el sector de productors i una altra en el sector de manipuladors, ni directament ni per mitjà de firmes, filials o socis de la mateixa empresa.

4. Per a cada un dels càrrecs de vocal del Consell Regulador se n'ha de designar un de suplent, elegit de la mateixa manera que el titular.

5. Les vocalies s'han de renovar cada quatre anys. Els vocals poden ser reelegits.

6. En el cas que, per qualsevol causa, cessi un vocal, l'ha de substituir el suplent, si bé el mandat del nou vocal només dura fins a la primera renovació del Ple del Consell Regulador.

7. El termini per a la presa de possessió dels vocals és d'un mes com a màxim, a comptar des de la data de la designació.

8. S'ha de donar de baixa del Ple del Consell Regulador qualsevol membre que, durant el període de vigència del seu càrrec, sigui sancionat, bé personalment o la firma a la qual pertanyi, per la comissió d'una infracció greu en les matèries que regula aquest Reglament.

9. També són motiu de baixa no assistir injustificadament a tres sessions consecutives o cinc d'alternes, donar-se de baixa dels registres o deixar d'estar vinculat al sectors que representen.

10. El Ple del Consell Regulador s'ha de reunir quan el convoqui el president o la presidenta, per iniciativa pròpia o bé a petició de la meitat dels vocals, com a mínim una vegada cada trimestre.

11. Les sessions del Ple del Consell Regulador:

- a) S'han de convocar mitjançant una comunicació personal als membres per qualsevol mitjà vàlid en dret que deixi constància de la recepció, amb almenys vuit dies d'antelació.
- b) La convocatòria ha d'incloure l'ordre del dia de la reunió, en el qual no es poden tractar més assumptes que els assenyalats prèviament, llevat que siguin presents tots els membres del Ple i es declari la urgència de l'assumpte amb el vot favorable de la majoria.
- c) Per incloure un assumpte determinat en l'ordre del dia, basta 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 la presidenta o de la meitat dels vocals, els vocals es poden convocar de la manera que s'estableix en l'apartat a amb 48 hores d'anticipació com a mínim.
- e) Perquè la constitució de la sessió sigui vàlida és necessària la presència dels membres que ocupen la Presidència i la Secretaria, o, si escau, de qui els substitueixin, i la de més de la meitat dels membres del Ple.
- f) Quan un titular no pugui assistir a la sessió ho ha de notificar al seu suplent, perquè el substitueixi, i a la Presidència o la Secretaria del Consell Regulador.
- g) Els acords s'adopten per majoria simple dels membres presents amb dret a vot. El president té dret a vot de qualitat. Les propostes de modificació del Plec de condicions o d'aquest Reglament requereixen l'aprovació de les dues terceres 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 ús de la informació de tercers a la qual tinguin accés.

12. Els acords del Ple s'adopten per majoria dels membres presents.





13. Són funcions del Ple del Consell Regulador:

- a) Gestionar la Indicació Geogràfica Protegida.
- b) Aprovar el manual de qualitat de la Indicació Geogràfica Protegida i trametre'l a la Direcció General de Medi Rural i Mari.
- c) Aprovar el pressupost corrent d'ingressos i despeses.
- d) Aprovar la memòria anual de les activitats que s'han dut a terme.
- e) Aprovar la memòria de gestió econòmica i la liquidació del pressupost de l'exercici anterior.
- f) Elevar la proposta per a la Presidència i la Vicepresidència al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.
- g) Aprovar, si escau, el reglament d'organització i funcionament del Consell Regulador i la proposta de ratificació a la Direcció General de Medi Rural i Mari.
- h) Totes les funcions que no s'assignin a un altre òrgan del Consell Regulador.

Article 7

La Presidència

1. El president o la presidenta del Consell Regulador exerceix la representació legal del Consell Regulador i presideix l'òrgan col·legiat.
2. Correspon al president o la presidenta:
 - a) Representar el Consell Regulador. Aquesta representació es pot delegar de manera expressa en un membre del Consell Regulador en els casos que sigui necessari.
 - b) De conformitat amb els acords del Ple, administrar els ingressos i els fons del Consell Regulador i ordenar els pagaments corresponents.
 - c) Convocar i presidir les sessions del Ple, assenyalar-ne l'ordre del dia, sotmetre a la decisió d'aquest 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 l'Administració competent sobre les incidències que es produeixin en la producció i en el mercat.
 - g) Trametre a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori els acords que adopti el Ple, en virtut de les atribucions que li confereix aquest Reglament, i també els que, per la seva importància, estimi que han de ser coneguts per aquesta.
 - h) Qualsevol altra funció que el Ple del Consell Regulador acordi, o que li encomanin les administracions públiques, en l'àmbit de les competències respectives.
3. La persona titular de la Presidència exerceix el mandat durant quatre anys i pot ser reelegida.
4. El president o la presidenta cessa:
 - a) En expirar el terme del seu mandat.
 - b) A petició pròpia, una vegada el Ple n'ha acceptat la dimissió.
 - 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 de la persona titular de la Presidència, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat o una candidata per a la Presidència al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. La duració del mandat del nou president o la nova presidenta s'estén únicament fins a la primera renovació del Ple.

Article 8

La Vicepresidència

1. Correspon al vicepresident o a la vicepresidenta:
 - a) Assistir a les reunions del Ple del Consell Regulador, amb veu però sense vot. Té dret a vot quan exerceix la Presidència.
 - b) Col·laborar en les funcions de la Presidència.
 - c) Exercir les funcions que la Presidència expressament hi delegui.
 - d) Substituir la persona titular de la Presidència en els casos de vacant, absència o malaltia d'aquesta.
2. La durada del mandat de la Vicepresidència és la del període del mandat de les vocalies, llevat que es donin algunes de les circumstàncies que s'especifiquen en el punt següent.
3. El vicepresident o la vicepresidenta cessa:
 - a) En expirar el terme del seu mandat.





- b) A petició pròpia, una vegada el Ple n'ha acceptat la dimissió.
- 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 de la persona titular de la Vicepresidència, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat o una candidata per a la Vicepresidència al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. La duració del mandat del nou vicepresident o de la nova vicepresidenta s'estén únicament fins a la primera renovació del Ple.

Article 9

La Secretaria

El Consell Regulador disposa d'un secretari o una secretària designat pel Ple a proposta de la Presidència, de qui depèn directament. Li corresponen la direcció, la gestió i la coordinació general tècnica i administrativa dels òrgans, els serveis i les dependències del Consell Regulador, a més de les funcions següents:

- a) Dirigir i gestionar el personal al servei del Consell Regulador.
- b) Redactar l'avantprojecte del pressupost i la memòria anual d'activitats.
- c) Actuar com a secretari o secretària del Ple, amb veu però sense vot.
- d) Vetllar pel compliment de la normativa vigent, i advertir de qualsevol desviació que es produeixi.
- e) Convocar, en nom i per ordre del president o la presidenta, les reunions del Ple.
- f) Expedir els certificats a requeriment de les autoritats competents o a petició motivada de les persones interessades.
- g) Complir les ordres que rebí del president o la presidenta, 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

La Comissió Permanent

1. Per resoldre qüestions de tràmit i en els casos en què s'estimi necessari, el Ple del Consell Regulador pot constituir una comissió permanent, que ha d'estar formada pel president o la presidenta i dos vocals titulars, un del sector de productors i l'altre del sector de manipuladors, trencadors, repeladors, torradors i envasadors, designats pel Ple.

2. En la sessió que s'acordi la constitució de la Comissió Permanent s'han de designar els membres que la formen, i fixar també les missions específiques que li corresponen i les funcions que ha d'exercir. Tots els acords que es prenguin en la Comissió Permanent han de ser comunicades al Ple del Consell en la primera reunió que es dugui a terme.

TÍTOL III **ELS REGISTRES**

Article 11

Els registres

1. El Consell Regulador gestiona els registres següents:

- a) Registre de productors i plantacions.
- b) Registre de manipuladors i magatzemistes a granel.
- c) Registre de trencadors.
- d) Registre de repeladors.
- e) Registre de torradors.
- f) Registre d'envasadors.

2. Les sol·licituds d'inscripció als registres, en impresos normalitzats i en els formats establerts, s'han de dirigir al Consell Regulador acompanyats de la documentació següent:

- 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) Croquis de situació de la parcel·la o la instal·lació i plànol, amb indicació de la ubicació i la distribució d'equips i maquinària en el cas d'instal·lacions.
- e) Declaració en la qual quedi constància del compliment dels requisits que exigeix el plec de condicions.

3. Per a la inscripció en els registres, el Consell Regulador ha de dur a terme les actuacions necessàries per comprovar les dades que figuren en les sol·licituds d'inscripció en virtut de les quals hagi de dictar la resolució.



4. El Consell Regulador ha de denegar les sol·licituds que no s'ajustin als preceptes del Reglament o als acords que hagi adoptat el Consell Regulador sobre les condicions complementàries de caràcter tècnic que han de complir els ametllers i les instal·lacions.
5. En el cas que la persona sol·licitant no estigui d'acord amb la resolució relativa a la inscripció en el registre, pot interposar un recurs d'alçada davant el conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori.
6. Perquè les inscripcions en el registre siguin vigents és indispensable complir, en tot moment, els requisits que estableixen aquest títol, el plec de condicions i el manual de qualitat i procediments, i comunicar qualsevol variació que es produeixi en les dades subministrades en la inscripció inicial.
7. La inscripció en aquests registres no eximeix de l'obligació d'inscriure's en qualsevol altre que, amb caràcter general, estableixi la legislació vigent.

Article 12

Registre de productors i plantacions

1. En el Registre de productors i plantacions únicament es poden inscriure les plantacions situades a la zona de producció l'ametlla de les quals es pugui destinar a la Indicació Geogràfica Protegida.
2. En la inscripció han de figurar les dades següents: el nom de qui produeix, el nom de la persona titular del domini útil, el nom de la finca, el terme municipal, la identificació cadastral (polígon i parcel·la) i la superfície de producció.
3. El Consell Regulador ha de comunicar per escrit als productors sol·licitants la resolució sobre la inscripció o la denegació de la inscripció de les plantacions.
4. El Consell Regulador lliurarà als productors inscrits la credencial de la inscripció esmentada. El Consell Regulador facilitarà a les persones físiques o jurídiques inscrites en el Registre de productors i plantacions un document o cartilla de productor en la que s'expressarà la superfície d'ametller inscrit, així com la producció màxima admissible per a cada campanya.

Article 13

Registre de manipuladors i magatzemistes a granel

1. En el Registre de manipuladors i magatzemistes a granel s'han d'inscriure totes les persones, situades a la zona de producció, que manipulin i emmagatzemin ametlles a granel que puguin optar a l'ús de la Indicació Geogràfica Protegida.
2. En la inscripció han de figurar les dades següents: el nom de la persona titular, l'emplaçament i la resta de dades que siguin necessàries per a la identificació perfecta del magatzem.

Article 14

Registre de trencadors

1. En el Registre de trencadors s'han d'inscriure totes les persones, situades a la zona de producció, que es dediquin a trencar ametlles emparades per la Indicació Geogràfica Protegida.
2. En la inscripció han de figurar les dades següents: el nom de la persona titular, l'emplaçament i la resta de dades que siguin necessàries per a la identificació perfecta de l'establiment.

Article 15

Registre de repeladors

1. En el Registre de repeladors s'han d'inscriure totes les persones, situades a la zona de producció, que es dediquin a repelar ametlles emparades per la Indicació Geogràfica Protegida.
2. En la inscripció han de figurar les dades següents: el nom de la persona titular, l'emplaçament i la resta de dades que siguin necessàries per a la identificació perfecta de l'establiment.

Article 16

Registre de torradors

1. En el Registre de torradors s'han d'inscriure totes les persones, situades a la zona de producció, que es dediquin a torrar ametlles emparades per la Indicació Geogràfica Protegida.

2. En la inscripció han de figurar les dades següents: el nom de la persona titular, l'emplaçament i la resta de dades que siguin necessàries per a la identificació perfecta de l'establiment.

Article 17

Registre d'envasadors

1. En el Registre d'envasadors s'han d'inscriure totes les persones, situades a la zona de producció, que es dediquin a envasar ametlles emparades per la Indicació Geogràfica Protegida.

2. En la inscripció han de figurar les dades següents: el nom de la persona titular, l'emplaçament i la resta de dades que siguin necessàries per a la identificació perfecta de l'establiment.

Article 18

Vigència dels registres

1. Per a la vigència de les inscripcions en els registres és indispensable complir en tot moment els requisits que estableixen aquest Reglament, el plec de condicions i els acords del Consell Regulador.

2. Les persones inscrites han de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació que afecti les dades subministrades en la inscripció. En el cas que aquestes dades afectin la certificació, cal un informe favorable de l'entitat de certificació, que s'ha de lliurar al Consell Regulador.

3. El Consell Regulador pot revocar les inscripcions quan els titulars no s'atenguin als preceptes que s'estableixen.

4. El Consell Regulador ha de comprovar periòdicament l'exactitud de les inscripcions i adoptar les mesures adequades per assegurar que es compleixen els preceptes aplicables.

5. Les inscripcions en els registres s'han de renovar cada quatre anys de la manera que determini el Consell Regulador.

6. Les inscripcions i les baixes en els registres són voluntàries. Una vegada que s'hagi produït la baixa, cal que passi un any abans de poder-se tornar a inscriure en el mateix registre, excepte en els casos de canvi de titularitat.

TÍTOL IV **DRETS I OBLIGACIONS**

Article 19

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, emmagatzemar, trencar, repelar, torrar, envasar o comercialitzar ametlles elaborades de la Indicació Geogràfica Protegida.

2. Només es pot aplicar la Indicació Geogràfica Protegida a les ametlles procedents de plantacions o establiments inscrits en els registres corresponents, produïdes i elaborades d'acord amb les normes que exigeixen el plec de condicions i aquest Reglament, i que compleixin les característiques analítiques i organolèptiques pròpies de la Indicació Geogràfica Protegida que les caracteritzen.

3. Únicament es pot comercialitzar amb ametlles amb Indicació Geogràfica Protegida si es disposa del certificat emès per una entitat de certificació.

4. El dret a l'ús de la Indicació Geogràfica Protegida en propaganda, publicitat, documentació o etiquetes és exclusiu de les firmes inscrites en els registres i per a les ametlles protegides per aquesta Indicació Geogràfica Protegida.

5. Les persones inscrites queden obligades a complir les disposicions d'aquest Reglament, els acords del Consell Regulador i les normes i els acords que, en les competències pròpies, dictin les autoritats competents de la comunitat autònoma de les Illes Balears, l'Estat espanyol o la Unió Europea.

6. Les persones inscrites en els registres queden obligades a satisfer les quotes que aprovi el 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 han d'estar al dia del pagament de les obligacions econòmiques amb el Consell Regulador.

8. El Consell Regulador ha d'eleva els acords que afectin els drets i les obligacions de les persones inscrites a la Direcció General de Medi Rural i Marí, perquè els aprovi.





Article 20

Activitats permeses i activitats prohibides

1. A les instal·lacions inscrites en els registres del Consell Regulador que es preveuen en aquest Reglament només es poden rebre, emmagatzemar, manipular, trencar, repelar, torrar o envasar ametlles procedents de plantacions inscrites en el Registre de productors i plantacions de la Indicació Geogràfica Protegida.
2. No obstant això, el Consell Regulador pot autoritzar els establiments per rebre, emmagatzemar, manipular, trencar, repelar, torrar o envasar ametlles procedents de plantacions de la zona de producció que no procedixin de plantacions inscrites, sempre que aquestes operacions, i la manipulació i l'emmagatzematge dels productes que se n'obtinguin, es facin separadament dels que optin a ser emparats per la Indicació Geogràfica Protegida, i se'n garanteixi la traçabilitat.

Article 21

Normes particulars d'identificació

El Consell Regulador ha d'adoptar i registrar un logotip com a símbol de la Indicació Geogràfica Protegida, amb l'aprovació prèvia de la directora general de Medi Rural i Marí.

Article 22

Etiquetatge

1. En l'etiquetatge de les ametlles envasades han de figurar obligatòriament el nom i la menció Indicació Geogràfica Protegida o l'abreviatura IGP, de manera destacada i d'acord amb la legislació aplicable.
2. L'envàs en què s'expedeixen les ametlles per al consum ha d'anar proveït d'un número de control assignat pel Consell Regulador, que s'ha de col·locar en l'establiment mateix de manera que no se'n permeti una segona utilització.
3. Les ametlles emparades per la Indicació Geogràfica Protegida s'han de comercialitzar en envasos que no en perjudiquin la qualitat ni el prestigi.
4. Abans de posar en circulació les etiquetes de l'ametlla emparada de les firmes inscrites, el Consell Regulador les ha d'autoritzar, a l'efecte que compleixin aquest Reglament, per evitar que indueixin a confusió o que es desprestigii la Indicació Geogràfica Protegida. El Consell Regulador ha d'elaborar un cens de les etiquetes autoritzades per a cada establiment i campanya.
5. L'etiquetatge, les llegendes publicitàries o qualsevol tipus de comunicació que s'utilitzi aplicada a les ametlles emparades que indueixin a confusió no poden ser utilitzats en la comercialització d'altres ametlles, ni tan sols pels titulars mateixos.
6. Les ametlles emparades per la Indicació Geogràfica Protegida s'han d'envasar exclusivament en les empreses inscrites en els registres. En el cas contrari, perdran el dret a usar la menció de la Indicació Geogràfica Protegida.

Article 23

Expedició de productes

1. Qualsevol expedició d'ametlla entre persones inscrites, fins i tot si pertanyen a la mateixa raó social, s'ha d'acompanyar del document d'acompanyament.
2. El que estableix el punt anterior és exigible també en el cas d'expedició d'ametlla que tingui lloc d'una persona inscrita a una altra de no inscrita.

Article 24

Requisits per a la comercialització

1. No es pot comercialitzar emparada amb la Indicació Geogràfica Protegida cap partida d'ametlles que per qualsevol causa presenti defectes o alteracions sensibles o en la producció de la qual s'hagin incomplert els preceptes d'aquest Reglament.
2. Per garantir la qualitat de les ametlles de la Indicació Geogràfica Protegida, totes les ametlles destinades a la comercialització final s'han d'expedir en envasos d'un màxim de 25 kg.
3. Les ametlles emparades per la Indicació Geogràfica Protegida s'han d'envasar exclusivament en els establiments inscrits en el Registre d'envasadors.
4. La persona titular de l'establiment envasador és la responsable que les ametlles que posa en el mercat sota la Indicació Geogràfica





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 ametlles que vulgui posar en el mercat emparades amb la Indicació Geogràfica Protegida compleixen les exigències que estableixen el plec de condicions i aquest Reglament.

6. Les ametlles s'han de sotmetre a les anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques necessàries per garantir que s'ajusten als paràmetres i les característiques que defineix el plec de condicions.

7. L'establiment pot dur a terme les anàlisis amb mitjans propis sempre que els resultats quedin registrats en un document que inclogui la identificació del lot. Segons els resultats, caldrà una valoració de si el lot és apte o no per ser comercialitzat com a Indicació Geogràfica Protegida.

Article 25

Obligacions de les persones inscrites en els registres

1. Les empreses que rebin, emmagatzemin, manipulin, trenquin, repelin, torrin o envasin ametlles amb Indicació Geogràfica Protegida han de:

- a) Dur una comptabilitat específica i separada d'aquestes ametlles.
- b) Dur un sistema d'autocontrol que permeti identificar tots els productes de l'establiment i garantir-ne la traçabilitat.
- c) Identificar l'ametlla destinada a la Indicació Geogràfica Protegida, i separar-la físicament d'altres de presents a l'establiment. La identificació consisteix en una numeració i retolació, que s'han de fer constar en els registres de la comptabilitat de l'establiment.
- d) Fer les comunicacions i les declaracions que els pertocin, d'acord amb l'article següent, de la manera i en els terminis que s'estableixen.

2. Els productors han de presentar la cartilla de productor en el moment del lliurament de l'ametlla als establiments, de manera que es pugui destinar a la Indicació Geogràfica Protegida. El Consell Regulador pot acordar substituir la cartilla de productor per un altre document o mitjà tècnic de control que permeti acreditar l'origen, la quantitat i la destinació de l'ametlla produïda per cada productor.

3. Les persones inscrites han d'adoptar, en qualsevol fase de producció, recepció, emmagatzematge, manipulació, trencada, repelada, torrefacció, envasament o comercialització, les mesures adequades per evitar que es comercialitzi ametlla destinada a la Indicació Geogràfica Protegida que no compleixi les característiques o els requisits necessaris, i identificar els productes que no es poden destinar a la Indicació Geogràfica Protegida.

4. Abans de començar la comercialització de l'ametlla emparada per la Indicació Geogràfica Protegida, els titulars dels establiments han de presentar al Consell Regulador la documentació, expedida per l'entitat de certificació, que els acredita per dur a terme aquesta activitat.

5. Per a la vigència de les inscripcions en els registres respectius, és indispensable complir en tot moment els requisits que estableix aquest Reglament. Els establiments han de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació en les dades subministrades en el moment de la inscripció.

6. Pel simple fet de la inscripció en els registres respectius, les persones físiques o jurídiques inscrites queden obligades a complir 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 obligades a pagar les quotes que estableixi el Consell Regulador.

Article 26

Declaracions

1. Les persones inscrites en el Registre de productors i plantacions, una vegada acabada la collita i en tot cas abans del 30 de novembre de cada any, han de presentar al Consell Regulador, en la forma que aquest estableixi, la declaració de la collita obtinguda a cada una de les parcel·les inscrites, en què han d'indicar la destinació de l'ametlla i, en cas de vendre-la, el nom i el domicili de qui l'ha comprada. Les agrupacions de productors poden tramitar en un sol document la declaració esmentada, a la qual han d'adjuntar una llista amb el nom les quantitats i altres dades corresponents a cada soci.

2. Les persones inscrites en els registres de manipuladors i magatzemistes a granel, de trencadors, de repeladors, de torredors i d'envasadors han de:

- a) Comunicar a l'entitat de certificació i al Consell Regulador, com a mínim quinze dies abans que comenci la collita, la intenció de manipular ametlles d'aquella campanya amb dret a la Indicació Geogràfica Protegida.
- b) Declarar anualment al Consell Regulador, en la forma que aquest estableixi, les dades de producció en data 30 de novembre de les





ametlles de la campanya amb la indicació de l'origen de cada partida. La declaració ha de fer constar la quantitat d'ametlla obtinguda, la llista de productors, la quantitat d'ametlla aportada per cadascun i les entrades de les ametlles procedents d'altres establiments.

c) Mentre hi hagi existències de producte, presentar mensualment una declaració al Consell Regulador, abans del dia 10 del mes següent, en què figurin les sortides d'ametlla que hi hagi hagut en el mes.

d) Declarar, abans del dia 30 de gener de cada any, les dades relatives a la comercialització durant l'any anterior, que han d'incloure els tipus, els mercats de destinació, el valor econòmic i les altres dades que estableixi el Consell Regulador.

3. De conformitat amb el que preveu la legislació vigent, les declaracions a les quals es refereix aquest article tenen efectes merament estadístics, per la qual cosa no es poden 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 la legislació aplicable estableix amb caràcter general per al sector agroalimentari.

TÍTOL V **FINANÇAMENT**

Article 27

Finançament del Consell Regulador

1. El Consell Regulador es finança 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 d'acord amb les necessitats pressupostàries. Les quotes, les han d'abonar les persones inscrites en els registres del Consell Regulador.

c) Les subvencions.

d) Les indemnitzacions, les donacions i els llegats de qualsevol tipus que li siguin atribuïts i que siguin acceptats pel Ple.

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 han d'estar publicades, o almenys exposades, a les oficines del Consell Regulador.

3. La directora general de Medi Rural i Mari, per iniciativa pròpia o a petició del Ple del Consell Regulador, pot exigir que es faci una auditoria al Consell Regulador, que s'ha de dur a terme sota les directrius de la Intervenció General de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Article 28

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 fer mitjançant un pressupost ordinari d'ingressos i despeses, amb una vigència que coincideixi amb l'any natural. En el pressupost s'han d'incloure els recursos econòmics per atendre les obligacions derivades del funcionament normal i els ingressos suficients.

3. Els comptes del Consell Regulador estan sotmesos al control i la 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 29

Entitats de certificació

1. El control i la certificació de la Indicació Geogràfica Protegida Ametlla de Mallorca, els han de dur a terme entitats de certificació acreditades en el compliment de la norma ISO/IEC 17065 i autoritzades per la directora general de Medi Rural i Mari.

2. El Consell Regulador es pot acreditar d'acord amb la norma ISO/IEC 17065 per certificar ametlles de la Indicació Geogràfica Protegida



Ametlla de Mallorca, i pot actuar d'entitat de certificació amb l'autorització prèvia de la directora general de Medi Rural i Marí.

3. La directora general de Medi Rural i Marí ha d'establir un directori d'entitats de certificació autoritzades per certificar la Indicació Geogràfica Protegida Ametlla de Mallorca, que ha de tenir caràcter públic i informatiu.

4. L'entitat de certificació ha de disposar d'un manual de qualitat en el qual ha de figurar la política de qualitat, els procediments i les pautes d'actuació específiques per a la certificació de la Indicació Geogràfica Protegida Ametlla de Mallorca.

5. L'entitat de certificació ha de fer públiques les tarifes que aplica per a cadascun dels serveis.

6. L'entitat de certificació ha de conservar els expedients, la documentació, les dades dels controls que ha dut a terme i els certificats que ha emès, a disposició de l'autoritat competent, durant un termini de cinc anys.

Article 30

Procés de certificació

1. Les persones inscrites en els registres que estableix aquest Reglament, per poder comercialitzar amb ametlles amb Indicació Geogràfica Protegida Ametlla de Mallorca, han d'acreditar que disposen del certificat que pertoca signat per l'entitat de certificació amb les característiques que es descriuen en l'article 29.

2. Les entitats de certificació autoritzades han de disposar de la llista actualitzada de les persones inscrites qualificades per comercialitzar amb la Indicació Geogràfica Protegida Ametlla de Mallorca.

3. Les despeses de certificació són a càrrec de qui contracti el servei.

4. Les entitats de certificació han de dur a terme les actuacions següents per a la certificació:

a) Controlar les característiques de l'ametllerar i el sistema de producció. En particular, han de comprovar el marc de plantació, la densitat, la presència d'ametlles velles o agres als arbres i les pràctiques de cultiu.

b) Comprovar que el volum de cada tipus d'ametlles comercialitzades està justificat d'acord amb les quantitats d'ametlles adquirides.

c) Prendre mostres i fer proves analítiques i organolèptiques dels lots d'ametlles identificades com a Indicació Geogràfica Protegida presents a l'establiment en el moment de la visita de control i considerades aptes per l'establiment. Els lots dels quals l'entitat de certificació prengui mostra i controli han de representar, com a mínim, un 5 % del volum total considerat apte per les persones inscrites en cada campanya.

d) Efectuar controls de les instal·lacions on s'emmagatzemin o manipulin 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'envasament i l'etiquetatge, amb l'objectiu d'obtenir garanties sobre la traçabilitat de l'ametlla i el compliment de la resta d'exigències d'aquest Reglament.

f) Efectuar aforaments aleatoris i periòdics que permetin comprovar la correlació entre els volums de matèria primera i en procés d'elaboració, elaborat, present a l'establiment i comercialitzat.

g) Informar trimestralment el Consell Regulador i la Direcció General de Medi Rural i Marí dels aspectes següents:

- Persones que disposin del certificat.

- Establiments suspesos de manera temporal o definitiva.

h) Emetre el certificat que acrediti el dret d'emprar el nom de la Indicació Geogràfica Protegida per a les ametlles que es vulguin posar en el mercat.

i) Informar la Direcció General de Medi Rural i Marí sobre qualsevol circumstància que conegui que pugui constituir una infracció administrativa.

TÍTOL VII **RÈGIM SANCIONADOR**

Article 31

Règim sancionador

El règim sancionador és el que disposen la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears; la Llei 21/1992, de 16 de juliol, d'indústria; el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, que regula les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i la producció agroalimentària; la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú; el Decret 14/1994, de 10 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament del procediment que ha de seguir l'Administració de la Comunitat Autònoma en l'exercici de la potestat sancionadora, i la resta de la legislació vigent que hi sigui aplicable.



ANNEX 3 CONSELL REGULADOR PROVISIONAL

Composició del Consell Regulador provisional:

President: Juan Morey Darder, amb DNI núm. 41403211-Z

Vicepresident: Antoni Garcias Simón, amb DNI núm. 43030189-H

Vocals en representació del sector productor:

Miguel Pons Morro, amb DNI núm. 78213624-P

Gabriel Torrens Llabrés, amb DNI núm. 78208340-Z

Matías Balaguer Mas, amb DNI núm. 41403800-M

Maria Jerònima Bonafé Ramis, amb DNI núm. 43005127-A

Margarita Capó Abrines, amb DNI núm. 78206664-V

Vocals en representació del sector manipulador:

Manipuladors i magatzemistes a granel: Beatriz Losada González, amb DNI núm. 34260505-G

Trencadors: Georgina Brunet Ródenas, amb DNI núm. 40559644-H

Repeladors: Antonio Martorell Cerdà, amb DNI núm. 41196879-S

Torradors: Bartomeu Melis Nicolau, amb DNI núm. 78207368-P

Envasadors: Alejandro Aristondo Arvidsson, amb DNI núm. 18223016-R

Secretària: Maria Francisca Parets Amengual, amb DNI núm. 43007534-H



