

Sección I. Disposiciones generales

ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE Y TERRITORIO

13342 *Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 3 de julio de 2014, por la que se aprueba el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "Almendra de Mallorca" / "Almendra mallorquina" / "Ametlla de Mallorca" / "Ametlla Mallorquina" y se regula su Consejo Regulador*

"Almendra de Mallorca", "Almendra Mallorquina", "Ametlla de Mallorca" o "Ametlla Mallorquina" son los nombres por los que se conoce el fruto del almendro (*Prunus amygdalus*), tradicional de la isla de Mallorca, que se destina al consumo humano y que se presenta cruda o tostada, con o sin piel.

La reputación de los nombres "Almendra de Mallorca", "Almendra Mallorquina", "Ametlla de Mallorca" y "Ametlla Mallorquina" se fundamenta en el vínculo entre la almendra y el origen geográfico. Reputación que ha adquirido a lo largo de la historia por las características organolépticas y por la importancia económica y gastronómica.

Tal reputación queda evidenciada por la valoración excelente que otorgan a la Almendra de Mallorca los consumidores. De acuerdo con los resultados de un estudio de consumo realizado en 2010 por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares, el 52,4 % de los consumidores de almendra consideran que la almendra originaria de Mallorca es de más calidad y, en el 93,3 % de los casos, le atribuyen el hecho de que tiene más sabor.

Históricamente, existe una gran cantidad de referencias bibliográficas que dan fe de la importancia económica que ha representado el cultivo del almendro en Mallorca. Algunos ejemplos son la obra "Die Balearen" (1869 del archiduque Luis Salvador, la "Crónica de las Islas Baleares" de Fernando Fulgosio (1870), "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 y Enrique Llopis. Esta importancia económica continúa en la actualidad, ya que el cultivo de la almendra en Mallorca representa el 49,7% de la superficie dedicada al cultivo de árboles frutales en la isla.

Otras referencias históricas hacen alusión a las aplicaciones culinarias de la almendra y ponen de manifiesto que este producto ha ejercido una gran influencia en la cultura gastronómica, ya que forma parte de la tradición propia desde hace siglos. Existen multitud de referencias gastronómicas con relación a la almendra, desde el "*Llibre del Sent Soví*" (s. XIV), el recetario de la cocina del fraile agustino Jaume Martí y Oliver del siglo XVIII, el "Libro de Recetas de Can Esteva" (1862) de Antonio Esteva Oliver; "Nuestra Cocina" de Luis Ripoll, y "Repostería Balear" de Catalina Juan del Corral (1987). En el recetario de Mateo Jaume de Ca'n Joan de S'Aigo (1884-1885) titulado "*Llibre de Jelats*" destaca el helado mallorquín más tradicional, el de almendra. La obra "*Die Balearen*" (1869) del archiduque Luis Salvador, cita varios platos populares en los que las almendras, crudas o tostadas, estaban presentes. Esta influencia de la almendra en la cultura gastronómica es un hecho innegable y contrastable, ya que actualmente es el ingrediente fundamental de preparaciones culinarias tradicionales como las tortas de turrón, el gató, los amargos, la leche de almendra o el helado de almendra, y además es la base de muchas salsas.

A través de estas aplicaciones culinarias, y en especial mediante la degustación de la almendra, se pueden apreciar las características diferenciales que presenta, las cuales han dado lugar de manera fundamental a la actual reputación del producto.

Especialmente destacable es el elevado contenido lipídico y el perfil de los ácidos grasos de las almendras originarias de Mallorca, perfil que se caracteriza por superar la suma de los ácidos oleico y linoleico el 88% del contenido en lípidos. Por una parte, el elevado contenido lipídico y de la otra, que el 88 % de los ácidos grasos presenten un bajo punto de fusión, inferior a los 15 ° C, hacen se licue durante la masticación. Ambos factores determinan la untuosidad e intensidad aromática característica, aspectos en los que se basa la reputación del producto.

Estas características fisicoquímicas y organolépticas diferenciales son conferidas de manera determinante por las condiciones edafoclimáticas del entorno geográfico en el que son producidas. Los suelos calcáreos con bajo contenido en materia orgánica, la mediana pluviosidad y la elevada insolación determinan bajas producciones por hectárea, pero con un elevado contenido medio en grasa (59%), superior al de las almendras de otras regiones. Este hecho queda acreditado por un estudio de la Universidad de las Islas Baleares del año 2010.

El interés de los productores y elaboradores por mantener las plantaciones y su producto les ha determinado a solicitar una figura de las incluidas en la legislación comunitaria a los efectos de la protección del nombre y evitar la competencia desleal.

Así, la Asociación Fomento de la Almendra Mallorquina presentó una solicitud, a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio del Gobierno de las Islas Baleares, para la protección de la "Almendra de Mallorca" / "Almendra mallorquina" / "Ametlla de Mallorca" / "Ametlla mallorquina" mediante una indicación geográfica protegida.

El 29 de mayo de 2012 se publicó en el Boletín Oficial del Estado (BOE) un anuncio de la Dirección General de Medio Rural y Marino de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio del Gobierno de las Islas Baleares, mediante el que se daba publicidad a la solicitud de inscripción, en el Registro comunitario, de la indicación geográfica protegida "Almendra de Mallorca" / "Almendra mallorquina" / "Ametlla de Mallorca" / "Ametlla mallorquina", y establecía un plazo de dos meses para presentar una declaración de oposición a esta solicitud.

Mediante la resolución del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, de 9 de agosto de 2012, (BOIB núm. 120 de 18 de agosto de 2012) se emitió la decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la indicación geográfica protegida en el Registro comunitario y se publicó el pliego de condiciones en que se basa esta decisión favorable.

La solicitud de registro de la IGP "Almendra de Mallorca" fue enviada a la Comisión Europea con fecha de recepción 11 de septiembre de 2012 y número de referencia ES-PGI-0005-01037.

El 27 de marzo de 2014 se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento de Ejecución (UE) N° 308/2014, por el que se inscribe en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas la IGP Almendra de Mallorca/Almendra Mallorquina/Ametlla de Mallorca/Ametlla Mallorquina. Procede por tanto la publicación del pliego de condiciones a efectos de su conocimiento público y de su aplicación.

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 alimentarios 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. Asimismo, 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.

La Asociación del Fomento de la Almendra Mallorquina acordó que la entidad que represente, defienda y promueva la IGP fuera un Consejo Regulador y propuso la composición del Consejo Regulador provisional.

Consecuencia de ello se hace necesario designar a las personas que han de gestionar el Consejo Regulador de manera provisional hasta la constitución de un Consejo Regulador 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.

El artículo 30.43 del Estatuto de Autonomía de las Islas Baleares, aprobado por la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, establece que 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 dado lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

Por otra parte el Decreto 5/2013, de 2 de mayo, del Presidente de las Illes Balears, por el cual se determina la composición del Gobierno y se establece la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears dispone que ésta se estructura, entre otras, en la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.

Este proceso se completa mediante 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, modificado posteriormente por los Decretos 15/2013, de 7 de junio y 1/2014, de 31 de enero, del Presidente de las Illes Balears, por los cuales se establecen las competencias y la estructura básica de las Consejerías de la Administración de la Comunidad autónoma de las Illes Balears, y disponen que la Consejería de Agricultura, Medio ambiente y Territorio ejerce, entre otras, la competencia en materia de denominaciones de calidad de los productos alimentarios.

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 Islas Baleares, según el 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 dada 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, y de acuerdo / oído el Consejo Consultivo, dicto la siguiente

ORDEN

Artículo único

Objeto

La presente Orden tiene por objeto aprobar:

1. El Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "Almendra de Mallorca" / "Almendra mallorquina" / "Ametlla de Mallorca" / "Ametlla mallorquina", que sólo podrá ser empleada en la comercialización de la almendra que reúna los requisitos del pliego de condiciones que se aprueba y se publica como Anexo I.
2. El Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Almendra Mallorquina" que se publica en el Anexo II de esta Orden.

Disposición adicional única

Convocatoria de elecciones

1. Se convocarán elecciones a vocales del Pleno en el plazo de 1 año desde la entrada en vigor de esta Orden.
2. El proceso electoral se realizará 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.
3. Hasta la constitución del Consejo Regulador "Almendra Mallorquina", las tareas que le atribuye la presente Orden serán realizadas por el Consejo Regulador provisional constituido según el Anexo III.

Disposición derogatoria única

Normas derogadas

Quedan derogadas todas las normas de igual rango que se opongan a esta Orden.

Disposición final única

Entrada en vigor

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

Palma, 3 de julio de 2014

El Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio
Gabriel Company Bauzá

ANEXO I PLIEGO DE CONDICIONES

Indicación Geográfica Protegida

"Almendra de Mallorca" / "Almendra mallorquina" / "Ametlla de Mallorca" / "Ametlla mallorquina"

A. Nombre de la Indicación Geográfica Protegida

Los nombres a proteger son cuatro, dos en español: "Almendra de Mallorca" y "Almendra Mallorquina" y dos en catalán: "Ametlla de Mallorca" y "Ametlla Mallorquina", los cuales son utilizados de manera constante y frecuente en el mercado para identificar este producto.

B. Descripción del producto

1. Definición.

"Almendra de Mallorca" o "Almendra Mallorquina" o "Ametlla de Mallorca" o "Ametlla Mallorquina" son los nombres por los que se conoce el fruto del almendro (*Prunus amygdalus*), tradicional de la isla de Mallorca, que se destina al consumo humano y se presenta crudo o tostado, con o sin piel.

2. Variedades.

Comprende un conjunto de variedades y ecotipos que están perfectamente adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de Mallorca. Presentan diferencias morfológicas y organolépticas que son consecuencia del medio, por lo que reciben el sobrenombre de “Mallorquina” o “de Mallorca”.

3. Características.

Se comercializan enteras, sanas, secas y limpias, y de un calibre superior a 12 mm en el eje transversal máximo de la sección ecuatorial. Sin lesiones de hongos, parásitos o insectos y sin enranciamiento u olores o sabores extraños.

Los frutos que no reúnan las características descritas no podrán ser amparados por esta Indicación Geográfica Protegida.

Se admitirán las siguientes tolerancias máximas en porcentaje referido al número de frutos:

Trozos (almendras a las que le falta más de un tercio del fruto)	1
Rotas (almendras a las que le falta menos de un tercio del fruto)	2
Calibre (almendras con calibre <12mm)	5

4. Tipos y presentaciones.

La almendra puede comercializarse cruda o tostada. En ambos casos, en función de la presencia o ausencia del tegumento, con o sin piel.

4.a Cruda: son almendras desprovistas del endocarpio leñoso.

- Características químicas:

- Humedad: $\leq 6,5\%$
- Contenido en lípidos: $\geq 55,0\%$ (sobre sustancia seca)
- Contenido en ácidos oleico y linoleico: $\geq 88\%$ de lípidos totales

- Características organolépticas: la almendra cruda sin piel presenta una superficie y una carne de color blanco o ebúrneo, de aspecto mate. Textura firme, poco adhesiva y de sensación oleosa. Sabor ligeramente dulce, no ácido ni amargo. Aroma intenso y con recuerdos a frutos secos. En la presentación “con piel”, el fruto está recubierto por su tegumento de color marrón y tacto rugoso.

4.b Tostada: son almendras desprovistas del endocarpio leñoso y sometidas a un proceso de tueste.

- Características químicas:

- Humedad: $< 2,0\%$
- Contenido en lípidos: $\geq 55\%$ (sobre sustancia seca)
- Contenido en ácidos oleico y linoleico: $\geq 88\%$ de lípidos totales

- Características organolépticas: la almendra tostada sin piel presenta una superficie y una carne de color vainilla a marrón claro, aspecto brillante y tacto untuoso. Textura dura, friable y crujiente. Sabor ligeramente dulce, nada ácido ni astringente y con un punto de amargor que le aporta el tostado. Aroma intenso, torrefacto y caramelizado. En la presentación “con piel”, el fruto está recubierto por su tegumento de color marrón oscuro, que es fácil de desprender y se caracteriza por su friabilidad.

C. Delimitación de la zona geográfica

El área de producción, almacenamiento, descascarado, repelado, tostado y envasado se extiende a toda la isla de Mallorca, ubicada en la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

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

Figura 1. Situación de Mallorca

[Imatge I]

La isla de Mallorca, 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 40°05'17'' y 38°40'27'' y los meridianos 1°17'23'' y 3°50'23''.

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

Los elementos fundamentales que avalan el origen de la almendra son los controles y la certificación.

Para ello se tendrá en cuenta:

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

- Productores y plantaciones.
- Manipuladores y almacenistas a granel.
- Descascaradores.
- Repeladores.
- Tostadores.
- Envasadores.

- Las almendras proceden exclusivamente de las plantaciones inscritas en el correspondiente registro, situadas en la zona de producción.

- Las almendras son manipuladas, tostadas y/o envasadas únicamente en instalaciones ubicadas en la zona de producción e inscritas en los registros correspondientes.

- Las plantaciones, almacenes, industrias y productos están sometidos a auditorías y controles realizados por un organismo de control, con objeto de comprobar que los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

- Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones, almacenes e industrias; donde se realizará una revisión de la documentación, en especial el sistema de trazabilidad que garantice la procedencia de todas las partidas, y de los análisis físico-químico y sensorial.

- Cuando se compruebe que las almendras no han sido producidas o manipuladas de acuerdo a los requisitos de este pliego de condiciones y demás normas de aplicación, o presenten alteraciones o defectos, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida.

- Todas y cada una de las presentaciones llevan, además del etiquetado reglamentario, una etiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa.

Para mantener la trazabilidad en todo el proceso, se registran los movimientos de almendra desde las plantaciones hasta la distribución del producto final.

E. Método de obtención del producto

1. Cultivo

En la isla de Mallorca los terrenos agrícolas para el cultivo del almendro son de naturaleza caliza, de consistencia media a dura, con una importante proporción de elementos gruesos, muy pobres en materia orgánica. Con un pH de tendencia alcalina, con un gran contenido en carbonato cálcico y una estructura con estratos horizontales, entre los cuales se acumulan una gran cantidad de arcillas finas que pueden ser exploradas perfectamente por el sistema radicular de los almendros.

Las plantaciones destinadas a la producción tienen un marco de plantación de 5x3 a 11x11 metros. Esto permite el aprovechamiento del agua y la insolación, así como el aprovechamiento tradicional de los pastos por el ganado ovino.

Las tareas de poda mantienen la forma de conducción en vaso, tradicional de los almendros de Mallorca. Habitualmente la altura de la inserción de las ramas principales es igual o superior a 0,8 metros, lo que permite las tareas de laboreo.

La poda de mantenimiento generalmente se realiza cada 4 o 5 años para aclarar y renovar las copas, con la finalidad de mejorar el aireo y la iluminación del árbol y obtener un fruto de óptima calidad; así como para facilitar su recolección.

Se realizan las prácticas necesarias para el control de las malas hierbas y para favorecer la permanencia del agua en el suelo. En caso de realizar labores de suelo, éstas deberán ser superficiales.

El abonado se realiza tradicionalmente con los aportes del ganado que pastorea en las plantaciones y con el enterrado en verde. Sólo en el



caso de que estas prácticas sean insuficientes se podrá suplementar con abonos no originarios de la explotación.

El aporte hídrico en las plantaciones proviene de la pluviometría característica del clima de Mallorca y/o del riego complementario. Tres semanas antes de la recolección no se realiza riego complementario con la finalidad de garantizar la calidad de la almendra.

La producción máxima admitida por hectárea es de 4.500 kilogramos.

En los primeros años de plantación, la producción máxima permitida es de:

- Primer año: 0% del máximo admitido
- Segundo año: 5% del máximo admitido
- Tercer año: 25% del máximo admitido
- Cuarto año: 60% del máximo admitido
- Quinto año: 80% del máximo admitido
- Sexto año y siguientes: 100% del máximo admitido

La recolección se realiza desde la segunda quincena de agosto hasta finales de octubre. La tarea se realiza de forma manual o mecánica con sistemas de vibrador y paraguas, y en las mejores condiciones, evitando lesiones en los árboles que puedan reducir la calidad futura de los frutos o propiciar infecciones. Finalizada la cosecha, en cada almendro no pueden quedar más de 12 almendras para garantizar la calidad de la cosecha siguiente.

El epicarpio membranoso se retira de forma manual o mecánica del resto del fruto, consiguiendo la almendra en cáscara lista para el transporte al almacén de recogida.

2. Procesado

Una vez en las instalaciones de manipulación las almendras pasan por las siguientes fases:

2.a Recepción:

Se verifica a la recepción de las almendras la humedad. En el caso de que el grado de humedad supere el 6,5%, se someten a un proceso de secado para reducirla hasta este valor.

2.b Almacenamiento:

El almacenamiento de la almendra con cáscara se realiza en un ambiente limpio, seco, con suficiente ventilación natural y protegido de la luz directa del sol.

En función de las diferentes formas de presentación, los procesos a los que se someten las almendras son los siguientes:

2.c Descascarado:

El descascarado consiste en la eliminación del endocarpio leñoso o cáscara y se realiza en los siguientes pasos:

1. La almendra se humidifica previamente en un baño con agua durante un máximo de 24 horas.
2. Una vez húmeda, se rompe mediante la utilización de máquinas de martillo o partidoras.
3. El grano se separa de la cáscara por cribado y posterior aventado, mediante las máquinas separadoras, compuestas por cribas de diferentes tamaños y ciclones de aire.
4. El grano obtenido se seca mediante aire caliente a una temperatura de entre 40 y 60°C hasta alcanzar una humedad inferior al 6,5%.

2.d Repelado:

El repelado consiste en la eliminación del tegumento o piel de la almendra e incluye las siguientes operaciones:

- a) Escaldado previo de 3 a 4 minutos en agua a temperatura superior a 90°C.
- b) Repelado mecánico mediante paso entre dos rodillos de goma que separan el tegumento del grano.
- c) Eliminación del tegumento mediante chorro de aire de caudal constante.
- d) Secado del grano repelado mediante aire caliente a una temperatura de 40 a 60°C.

2.e Tostado:

El tostado, únicamente para la almendra tostada, se realiza en hornos que permitan un tostado homogéneo, a temperatura de 160°C±20°C



durante 45±10 minutos.

2.f Envasado:

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

El aislamiento del medio ambiente es fundamental para garantizar la calidad, ya que un incremento del contenido en agua de la almendra modificará su composición química y repercutirá en las características organolépticas. La única forma de conservar la calidad de las almendras es mediante el aislamiento en envases idóneos y bien cerrados que permitan protegerla de la humedad. Por tanto, el envasado en origen tiene el objetivo de mantener en el tiempo las características organolépticas.

Las almendras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida se comercializan en partidas de características homogéneas y en envases de capacidad no superior a 25 kilos.

El envasado se realiza en la zona geográfica de producción. Es necesario que estas operaciones se realicen en la zona geográfica delimitada para:

2.f.1 Mantener los caracteres típicos y salvaguardar la calidad.

En Mallorca existe una enorme tradición en cuanto a la producción y consumo de almendra de la Isla. El hecho de que el envasado se realice en la zona geográfica delimitada contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de calidad. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control de la Indicación Geográfica Protegida la aplicación y el control de las normas relativas a la manipulación y envasado de las almendras. La experiencia de dichos colectivos permite adoptar las prácticas adecuadas para garantizar la calidad deseada del producto final. Es decir, los productores y manipuladores de la zona geográfica delimitada poseen los conocimientos que les ha proporcionado la experiencia, para evitar operaciones que puedan menoscabar la calidad de la Almendra de Mallorca y, en especial la presencia de almendras amargas, el enranciamiento, los mohos y la rotura de las almendras.

Son las características organolépticas las que la diferencian de otras almendras. El hecho de que Mallorca sea una isla implica que el transporte a granel de almendra a zonas externas a la de producción suponga una travesía marítima de duración considerable. Así, la calidad puede verse afectada por la humedad y temperatura modificando la textura, el sabor y el aroma de manera que se ablande y/o enrancie alterando la calidad final.

2.f.2 Garantizar la trazabilidad y el origen del producto.

El sistema de control y certificación garantiza el origen y la trazabilidad siempre y cuando se acondicionen, manipulen y envasen en la isla; no así en el caso de que estos procesos se realicen fuera de la zona de producción.

La almendra es susceptible de mezclarse con almendras de otras procedencias, por lo que si se permite la manipulación y envasado fuera de la zona geográfica delimitada, se pone en peligro la garantía de origen de la almendra amparada.

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 con la Indicación Geográfica Protegida reúnen las características de producción, elaboración, químicas y sensoriales de este pliego.

F. Vínculo con el medio geográfico

El vínculo entre la almendra, cruda o tostada, y el origen geográfico se fundamenta en la reputación de los nombres "Almendra de Mallorca", "Almendra Mallorquina", "Ametlla de Mallorca" y "Ametlla Mallorquina". Reputación que le ha venido conferida a lo largo de la historia por sus características organolépticas y por su importancia económica y gastronómica.

Dicha reputación queda evidenciada por la excelente valoración que otorgan a esta almendra los consumidores: de acuerdo con los resultados de un estudio de consumo realizado en el año 2010 por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares, el 52,4% de los consumidores de almendra consideran que la almendra originaria de Mallorca es de más calidad y, en el 93,3% de los casos, esta mayor calidad es atribuida a que tiene más sabor.

Prueba de su reputación es también la abundante presencia de menciones "de Mallorca" y "Mallorquina" vinculadas a la almendra, tanto en la literatura histórica, como actualmente en Internet o en la prensa escrita y demás medios de comunicación.

Históricamente, existen numerosas referencias bibliográficas que dan fe de la importancia económica que ha representado el cultivo del almendro en Mallorca. Algunos ejemplos son la "*Crónica de las Islas Baleares*" de Fernando Fulgoso (1870), "*El almendro y su cultivo en*

el mediodía de España e Islas Baleares” (1907) de Pedro Estelrich, la “*Historia económica de España, siglos X-XX*” de Francisco Comín, Mauro Hernández y Enrique Llopis, o la obra “*Die Balearen*” (1869), del archiduque Luis Salvador. Esta importancia económica continúa en la actualidad, ya que el cultivo de almendra en Mallorca representa el 49,7% de la superficie dedicada al cultivo de árboles frutales en la isla.

Otras referencias históricas hacen alusión a las aplicaciones culinarias de la almendra, cruda o tostada, y ponen de manifiesto que este producto ha ejercido una gran influencia en la cultura gastronómica de la isla, ya que forma parte de su tradición culinaria desde hace siglos. Existen multitud de referencias gastronómicas en relación a la almendra, tanto cruda como tostada. Por ejemplo en el “*Llibre del Sent Soví*” (s. XIV), considerado el recetario más antiguo escrito en lengua catalana; el recetario de cocina del fraile agustino mallorquín Jaume Martí y Oliver del siglo XVIII; también en el “*Libro de Recetas de Can Esteva*” (1862) de Antoni Esteva Oliver; así como en el libro “*Nuestra Cocina*” de Luis Ripoll; y en el libro “*Repostería Balear*” de Catalina Juan del Corral (1987). En el recetario de Mateo Jaume de Ca’n Joan de S’Aigo (1884-1885) bajo el título de “*Libro de Jelats*” destaca el más tradicional helado mallorquín, el de almendra. La obra “*Die Balearen*” (1869) del archiduque Luis Salvador, cita diversos platos populares en los que las almendras, crudas o tostadas, estaban presentes. Esta influencia de la almendra en la cultura gastronómica de la isla es un hecho innegable y contrastable, ya que actualmente es el ingrediente fundamental de preparaciones culinarias tradicionales como las cocas de turrón, el gató, los amargos, la leche de almendra o el helado de almendra, y además es la base de muchas salsas.

A través de estas aplicaciones culinarias, y en especial mediante la degustación de la almendra, cruda o tostada, pueden apreciarse las características diferenciales que presenta, las cuales han dado lugar de manera fundamental a la actual reputación del producto.

Especialmente destacable es el elevado contenido lipídico y el perfil de los ácidos grasos de las almendras originarias de Mallorca, perfil que se caracteriza por superar la suma de los ácidos oleico y linoleico el 88% del contenido en lípidos. Por una parte, el elevado contenido lipídico y por otra, que el 88% de los ácidos grasos presenten un bajo punto de fusión, inferior a los 15°C, hacen que se licuen durante la masticación. Ambos factores determinan la untuosidad e intensidad aromática característica de la almendra, aspectos en que se basa la reputación del producto.

Estas características fisicoquímicas y organolépticas diferenciales le son conferidas de manera determinante por las condiciones edafoclimáticas del entorno geográfico en el cual son producidas. Los suelos calizos con bajo contenido en materia orgánica, la mediana pluviosidad y la elevada insolación determinan bajas producciones por hectárea, pero con un elevado contenido medio en grasa (59%), superior al de las almendras de otras regiones. Este hecho queda acreditado por un estudio de la Universidad de las Illes Balears realizado en el 2010.

G. Estructura de control

El control y certificación de la Indicación Geográfica Protegida se realizará por una entidad acreditada en el cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065.

H. Etiquetado

En el etiquetado de cada envase de almendras comercializadas bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida debe figurar:

1. el nombre de la Indicación Geográfica Protegida,
2. la mención “Indicación Geográfica Protegida” o el logotipo IGP, y
3. una etiqueta de codificación alfanumérica de numeración correlativa.

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.
- Decreto 49/2004 de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y de otros entes de gestión y de control de denominación de calidad.



ANEXO II
REGLAMENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ALMENDRA DE MALLORCA Y DE SU CONSEJO REGULADOR

TÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1

Objeto

El presente reglamento tiene por objeto regular el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) almendra de Mallorca.

Artículo 2

Órganos competentes

La defensa de la Indicación Geográfica 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 Indicación Geográfica Protegida y a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.

TÍTULO II
EL CONSEJO REGULADOR

Artículo 3

Definición y régimen de actuación

1. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Almendra de Mallorca" es una corporación de derecho público de base asociativa, a quien se le atribuye la gestión de la Indicación Geográfica 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. La Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio 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 almendras de la Indicación Geográfica Protegida y a la Dirección General de Medio Rural y Marino 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 normativa que regula el procedimiento administrativo.

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) Con respecto al territorio, por la zona de producción y elaboración.
- b) Con respecto a los productos, los destinados a la Indicación Geográfica Protegida en cualquiera de sus fases de producción, almacenamiento, descascarado, repelado, tostado, envasado y circulación.
- c) Con respecto 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 Indicación Geográfica 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 Indicación Geográfica Protegida.
 - c) Orientar la producción y calidad de las almendras amparadas y promocionar e informar a los consumidores sobre la Indicación Geográfica Protegida y, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
 - d) Velar por el cumplimiento del presente reglamento y del pliego de condiciones, pudiendo 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 Indicación Geográfica Protegida.
 - g) Establecer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización del producto amparado y, en su 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 Indicación Geográfica 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 Dirección General de Medio Rural y Marino.
 - 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 han de 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 indicaciones geográficas 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 Indicación Geográfica 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 Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 5

Composición del Consejo Regulador

1. Los órganos del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica 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/o conocidos en el curso de sus actividades.

Artículo 6

El Pleno

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) Cinco vocales, en representación del sector productor, elegidos por y entre los inscritos en el Registro de productores y plantaciones.
 - d) Cinco vocales, uno por cada registro del artículo 11.1. b a f, en representación del sector de manipuladores, elegidos por y entre los inscritos en los diferentes registros del Registro de manipuladores y almacenistas a granel, rompedores, repeladores, tostadores y envasadores.
 - 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.
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 manipuladores, ni directamente, ni a través de firmas, filiales o socios de la misma empresa.
4. Para 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, pudiendo 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, bien personalmente o bien a la firma a la que pertenezca.
9. 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.
10. El Pleno del Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque el Presidente, por propia iniciativa o bien a petición de la mitad de los vocales, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez cada trimestre.
11. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador:
 - a) Se convocarán 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 previamente señalados, 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 más de la mitad 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 se adoptarán por mayoría simple de los miembros 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 a no hacer, en ningún caso, uso de la información que en relación a terceros tenga acceso.

12. Los acuerdos del Pleno se adoptarán por mayoría de los miembros presentes.

13. Son funciones del Pleno del Consejo Regulador:

- a) Gestionar la Indicación Geográfica Protegida.
- b) Aprobar el Manual de calidad de la Indicación Geográfica Protegida y remitirlo a la Dirección General de Medio Rural y Marino.
- c) Aprobar el presupuesto corriente de ingresos y gastos.
- 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 al Consejero 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 a la Dirección General de Medio Rural y Marino.
- h) Todas aquellas no asignadas a otro órgano del Consejo Regulador.

Artículo 7

El presidente

1. El presidente del Consejo Regulador ejerce la representación legal del Consejo Regulador y preside el órgano colegiado.

2. Corresponde al Presidente:

- a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá 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) La contratación, suspensión o renovación del personal del Consejo Regulador, previa autorización del Pleno.
- e) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.
- f) Informar a la administración competente de las incidencias que en la producción y en el mercado se produzcan.
- g) Enviar a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio protegidas 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 deben ser conocidos por aquella.
- h) Aquellas otras funciones que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encomienden las Administraciones Públicas, en el ámbito de las respectivas competencias.

3. La duración del mandato del presidente será de cuatro años, y podrá ser reelegido.

4. El presidente cesará:

- a) Al expirar el término 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

1. Al vicepresidente le corresponde:

- a) Asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz y sin voto, excepto cuando ejerce de presidente.
- b) Colaborar en las funciones del presidente.
- c) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.
- d) Sustituir al Presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

2. La duración del mandato del vicepresidente será la del período del mandato de los vocales, salvo que se den algunas de las circunstancias aludidas en el punto siguiente.

3. El vicepresidente cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión motivada del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, 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 al Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, 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 por 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 el otro del sector de manipuladores, rompedores, repeladores, tostadores y envasadores, designados por el Pleno del Consejo Regulador.

2. En la sesión en 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 del Consejo en la primera reunión que realice.

TÍTULO III **REGISTROS**

Artículo 11

Registros

1. El Consejo Regulador llevará los registros siguientes:

- a) Registro de productores y plantaciones.
- b) Registro de manipuladores y almacenistas a granel.



- c) Registro de rompedores.
- d) Registro de repeladores
- e) Registro de tostadores.
- f) Registro de envasadores.

2. Las solicitudes de inscripción en los diferentes registros se dirigirán al Consejo Regulador y se presentarán en impresos normalizados y acompañados de los siguientes documentos:

- 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) Croquis de situación de la parcela y/o instalación y plano, con indicación de la ubicación, y distribución de equipos y maquinaria en el caso de instalaciones.
- e) 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, deberá realizar las actuaciones necesarias 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 almendros 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 interponer recurso de alzada ante el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio.

6. Para la vigencia de las inscripciones será indispensable cumplir, en todo momento, con 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. En el Registro de productores y plantaciones podrán inscribirse únicamente aquellas plantaciones situadas en la zona de producción, cuya almendra pueda ser destinada a la Indicación Geográfica Protegida.
2. En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del conductor, el nombre del titular del dominio útil, el nombre de la finca, el término municipal, la identificación catastral (polígono y parcela) y la 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 la 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 almendro inscrito, así como la producción máxima admisible para cada campaña.

Artículo 13

Registro de manipuladores y almacenistas a granel

1. En el Registro de manipuladores y almacenistas a granel se inscribirán todos los que, situados en la zona de producción, manipulen y almacenen almendras a granel que puedan optar al uso de la Indicación Geográfica Protegida.
2. En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del titular, el emplazamiento y el resto de datos que sean necesarios para la perfecta identificación del almacén.

Artículo 14

Registro de rompedores

1. En el Registro de rompedores se inscribirán todos los que, situados en la zona de producción, se dediquen al descascarado de almendras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.
2. En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del titular, el emplazamiento y demás datos que sean necesarios para la perfecta



identificación del establecimiento.

Artículo 15

Registro de repeladores

1. En el Registro de repeladores se inscribirán todos los que, situados en la zona de producción, se dediquen a repelar las almendras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.
2. En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del titular, el emplazamiento y el resto de datos que sean necesarios para la perfecta identificación del establecimiento.

Artículo 16

Registro de tostadores

1. En el Registro de tostadores inscribirán todos es que, situados en la zona de producción, se dediquen a tostar las almendras amparo das por la Indicación Geográfica Protegida.
2. En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del titular, el emplazamiento y el resto de datos que sean necesarios para la perfecta identificación del establecimiento.

Artículo 17

Registro de envasadores

1. En el Registro de envasadores inscribirán todos aquellos que, situados en la zona de producción, se dediquen al envasado de almendras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida.
2. En la inscripción figurarán los siguientes datos: el nombre del titular, el emplazamiento y se datos que sean necesarios para la perfecta identificación del establecimiento.

Artículo 18

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 el caso de que estos datos afecten a la certificación, es 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 realizará 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 en los diferentes registros se renovarán 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 19

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, almacenar, romper, repelar, tostar o envasar y/o comercializar almendras elaboradas de la Indicación Geográfica Protegida.
2. Sólo se podrá aplicar la Indicación Geográfica Protegida a las almendras procedentes de plantaciones y/o establecimientos inscritos en los registros correspondientes, producidas y elaboradas de acuerdo con las normas exigidas por el pliego de condiciones y por este Reglamento y que reúnan las características analíticas y organolépticas propias de la Indicación Geográfica Protegida que las caracterizan.



3. Únicamente los operadores certificados por una entidad de certificación pueden comercializar almendras con Indicación Geográfica Protegida.
4. El derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los registros y para las almendras protegidas por esta Indicación Geográfica Protegida.
5. Las 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, España 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 los acuerdos que afecten a los derechos y obligaciones de los inscritos a la Directora General de Medio Rural y Marino, para su aprobación.

Artículo 20

Actividades permitidas y prohibidas

1. En las instalaciones inscritas en los diferentes registros del Consejo Regulador que se prevén en este Reglamento sólo podrá realizarse la recepción, almacenamiento, manipulación, descascarado, repelado, tostado o envasado de almendras procedentes de plantaciones inscritas en el Registro de productores y plantaciones de la Indicación Geográfica Protegida.
2. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar a los establecimientos la recepción, almacenamiento, manipulación, descascarado, repelado, tostado o envasado de almendras procedentes de plantaciones de la zona de producción que no procedan de plantaciones inscritas. En todo caso, estas operaciones, y la manipulación y almacenamiento de los productos que se obtengan, se realizarán de forma separada de los que opten a ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida y siempre que se garantice su trazabilidad.

Artículo 21

Normas particulares de identificación

El Consejo Regulador adoptará y registrará un logotipo como símbolo de la Indicación Geográfica Protegida, con la aprobación previa de la Directora General de Medio Rural y Marino.

Artículo 22

Etiquetado

1. En el etiquetado de las almendras envasadas figurará obligatoriamente, de forma destacada y de acuerdo con la legislación aplicable, el nombre y la mención Indicación Geográfica Protegida o la abreviatura IGP.
2. Cualquiera que sea el tipo de envase en el que se expidan las almendras 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 manera que no se permita una segunda utilización.
3. Las almendras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida deberán comercializarse en envases que no perjudiquen su calidad y prestigio.
4. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas de la almendra amparada de las firmas inscritas, el Consejo Regulador las deberá autorizar a los efectos de este Reglamento para evitar el desprestigio de la Indicación Geográfica Protegida y que no induzcan a confusión con la almendra protegida. El Consejo Regulador elaborará un censo de las etiquetas autorizadas para cada establecimiento y campaña.
5. El etiquetado, leyendas publicitarias o cualquier tipo de comunicación que se utilice aplicada a las almendras amparadas no se podrá utilizar si induce a confusión, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otras almendras.
6. El envasado de las almendras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida se deberá realizar, exclusivamente, en las empresas inscritas en los registros, que perderán en caso contrario, el derecho al uso de la mención a la Indicación Geográfica Protegida.



Artículo 23

Expedición de productos

1. Toda expedición de almendra 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 almendra que tenga lugar de un operador inscrito a otro no inscrito.

Artículo 24

Requisitos para la comercialización

1. Toda partida de almendras 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 Indicación Geográfica Protegida.
2. Para garantizar la calidad de las almendras de la Indicación Geográfica Protegida, todas las almendras destinadas a la comercialización final se expedirán en envases de un máximo de 25 kg.
3. El envasado de almendras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida debe ser realizado exclusivamente en los establecimientos inscritos en el Registro de envasadores.
4. El titular del establecimiento envasador es el responsable de que las almendras que pone en el mercado bajo la Indicación Geográfica Protegida cumple todas las exigencias de este Reglamento, y en particular las que se refieren al origen y las características químicas y organolépticas.
5. El establecimiento debe disponer de un sistema de autocontrol que acredite que todas las almendras que pretenda poner en el mercado amparadas por la Indicación Geográfica Protegida cumplen las exigencias establecidas en el Pliego de Condiciones y en este Reglamento.
6. Las almendras deben someterse a los análisis fisicoquímicos 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, será necesaria una valoración de si el lote es apto o no para comercializarse como Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 25

Obligaciones de los inscritos en los Registros

1. Las empresas que reciban, almacenen, manipulen, descascaren, repelen, tuesten o envasen almendras con Indicación Geográfica Protegida deberán:
 - a) Llevar una contabilidad específica y separada de estas almendras.
 - b) Llevar un sistema de autocontrol que permita la identificación de todos los productos del establecimiento y garantizar su trazabilidad.
 - c) Identificar la almendra destinada a la Indicación Geográfica Protegida, y separarlos físicamente de otros presentes en el establecimiento. La identificación consiste en una numeración y rotulación, que debe relacionarse en los registros de la contabilidad del establecimiento.
 - d) Hacer 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 almendra en los establecimientos, para que se pueda destinar a la Indicación Geográfica 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 almendra producida por cada productor.
3. Los operadores tendrán que adoptar, en cualquier fase de producción, recepción, almacenamiento, manipulación, descascarado, repelado, tostado, envasado o comercialización, las medidas adecuadas para evitar la comercialización de cualquier almendra, destinada a la Indicación Geográfica Protegida, que no reúna los requisitos y/o características e identificará aquellos productos que no se pueden destinar a la Indicación Geográfica Protegida.
4. Antes de iniciar la comercialización de la almendra amparada por la Indicación Geográfica 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 a las decisiones de la entidad de certificación y de las autoridades competentes en materia de indicaciones geográficas protegidas. Además, están obligados al pago de las cuotas que establezca el Consejo Regulador.

Artículo 26

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 30 de noviembre de cada año, la declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas. Se debe indicar el destino de la almendra y, en caso de venta, el nombre del comprador y su domicilio. Las agrupaciones de productores podrán tramitar en un solo documento la declaración, adjuntando una relación con los nombres, cantidades y otros datos correspondientes a cada socio.

2. Los operadores inscritos en el Registro de manipuladores y almacenistas a granel, de rompedores, de repeladores, de tostadores y de envasadores deberán:

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 almendras de aquella campaña con derecho a la Indicación Geográfica Protegida.

b) Declarar anualmente al Consejo Regulador, en la forma que éste establezca, los datos de producción a 30 de noviembre de las almendras de la campaña con la indicación de origen de cada partida. La declaración deberá hacer constar la cantidad de almendra obtenida, la lista de productores, la cantidad de almendra aportada por cada uno de ellos, y las entradas de las almendras procedentes de otros establecimientos.

c) Declarar mensualmente al Consejo Regulador las salidas de almendra 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 del día 30 de enero de cada año, los datos relacionados con la comercialización durante el año anterior, detalle ante los tipos, los mercados de destino, el valor económico y otros datos que establezca 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 27

Financiación del Consejo Regulador

1. La financiación del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

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

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 provenientes 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 y al menos expuestas a las oficinas del Consejo Regulador.





3. La Directora General de Medio Rural y Marino, a iniciativa propia o a petición del Pleno del Consejo Regulador, podrá exigir la realización de una auditoria al Consejo Regulador, que se llevará a cabo bajo las directrices de la Intervención General de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares

Artículo 28

Régimen contable

1. El Consejo Regulador deba llevar una contabilidad, que se registrará por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad.
2. La gestión económica debe desarrollarse 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 funcionamiento normal 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 Islas Baleares.

TÍTULO VI **SISTEMA DE CERTIFICACIÓN**

Artículo 29

Entidades de certificación

1. El control y la certificación de la Indicación Geográfica Protegida Almendra de Mallorca lo llevarán a cabo entidades de certificación acreditadas en el cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065 y autorizadas por la Directora General de Medio Rural y Marino.
2. El Consejo Regulador podrá acreditarse en el cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065 para certificar almendras de la Indicación Geográfica Protegida Almendra de Mallorca y podrá actuar como entidad de certificación, previa autorización de la Directora General de Medio Rural y Marino.
3. La Directora General de Medio Rural y Marino establecerá un directorio de entidades de certificación autorizadas en relación con la Indicación Geográfica Protegida Almendra 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 Indicación Geográfica Protegida Almendra 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 5 años, los expedientes, la documentación y los datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas.

Artículo 30

Proceso de certificación

1. Los operadores inscritos en los registros establecidos en el presente reglamento, para poder comercializar almendras con denominación Indicación Geográfica Protegida Almendra de Mallorca deben acreditar que disponen de la certificación adecuada firmada por la entidad de certificación con las características descritas en el artículo 29.
2. Las entidades de certificación autorizadas deben disponer del listado actualizado de operadores calificados para comercializar con la Indicación Geográfica Protegida Almendra 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 de las plantaciones de almendra y el sistema de producción. En particular, se comprobará el marco de plantación, la densidad, la presencia de almendras viejas y/o agrias en los árboles, y las prácticas de cultivo.
- b) Verificar que el volumen de cada tipo de almendras comercializa está justificado de acuerdo con las cantidades de almendras adquiridas.
- c) Tomar muestras y realizar pruebas analíticas y organolépticas de los lotes de almendras identificadas como Indicación Geográfica Protegida presentes en el establecimiento en el momento de la visita de control y consideradas aptas por el establecimiento. Los lotes de los 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 el 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 almendra y el cumplimiento del resto de exigencias de este reglamento.

f) Efectuar aforos aleatorios y periódicos que permitan verificar la correlación entre los volúmenes de materia prima y 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:

- Listado de operadores certificados.

- Listado de establecimientos suspendidos de manera temporal o definitiva.

h) Emitir el certificado que acredite el derecho de un operador a utilizar el nombre de la Indicación Geográfica Protegida por las almendras que pretenda poner en el mercado.

i) Informar a la Dirección General de Medio Rural y Marino sobre cualquier circunstancia de la que tenga conocimiento que pueda suponer una infracción administrativa.

TÍTULO VII

RÉGIMEN SANCIONADOR

Artículo 31

Régimen sancionador

El régimen sancionador, en su caso, será el que disponen la Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Islas Baleares; la Ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria; el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria, la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común; el 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 el resto de la legislación vigente que sea de aplicación.

ANEXO III

CONSEJO REGULADOR PROVISIONAL

Composición del Consejo Regulador provisional:

Presidente: Juan Morey Darder, con DNI núm. 41403211-Z

Vicepresidente: Antoni Garcias Simón, con DNI núm. 43030189-H

Vocales en representación del sector productor:

Miguel Pons Morro, con DNI núm. 78213624-P

Gabriel Torrens Llabres, con DNI núm. 78208340-Z

Matias Balaguer Mas, con DNI núm. 41403800-M

María Jerónima Bonafé Ramis, con DNI núm. 43005127-A

Margarita Capó Abrines, con DNI núm. 78206664-V

Vocales en representación del sector manipulador:

Manipuladores y almacenistas a granel: Beatriz Losada González, con DNI núm. 34260505-G

Rompedores: Georgina Brunet Ródenas, con DNI núm. 40559644-H

Repeladores: Antonio Martorell Cerdà, con DNI núm. 41196879-S

Tostadores: Bartolomé Melis Nicolás, con DNI núm. 78207368-P

Envasadores: Alejandro Aristondo Arvidsson, con DNI núm. 18223016-R

Secretaria, María Francisca Parets Amengual, con DNI núm. 43007534 -H



