

Secció I. Disposicions generals

CONSELL DE GOVERN

9212

Decret 40/2015, de 22 de maig, pel qual es regula el Catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears

PREÀMBUL

I

Les Illes Balears gaudeixen d'una gran diversitat geogràfica que integra zones planes i muntanyoses, valls, boscs i garrigues, terrenys de secà i de regiu. Aquesta diversitat té com a conseqüència sòls diferenciats i microclimes dins el clima mediterrani de l'arxipèlag, fets que afavoreixen el desenvolupament d'una gamma variada de cultius i ramaderies i, en conseqüència, d'aliments.

A Mallorca es poden distingir comarques amb particularitats geomorfològiques, climàtiques, socials i humanes que condicionen el panorama agrari.

La serra de Tramuntana és la zona més abrupta de l'illa, amb un predomini clar de l'olivera i del ramat oví. L'aplicació de tècniques modernes d'extracció a la tradició ancestral de l'elaboració d'oli a la zona ha permès obtenir un producte d'una qualitat elevada. D'altra banda, destaca la producció de cítrics a Sóller, les hortes de la vall de Pollença i els bancals de Banyalbufar i Estellencs, que formen part del paisatge.

El Raiguer és la zona de transició entre el Pla i la Serra. És una zona agrícola i industrial, caracteritzada per terres fèrtils. L'arbre més característic és el garrover, que està acompanyat de l'olivera a la part que limita amb la Serra i de l'ametller a la que limita amb el Pla. Hi destaca el cultiu de la vinya i l'elaboració dels excel·lents vins que gaudeixen de la Denominació d'Origen Binissalem.

El Pla és la comarca central de l'illa. Inclou la major part de les terres cultivades, que són fèrtils i parcel·lades. Presenta camps de cereals i cultius llenyosos (garrovers, ametllers, figueres i albercoquers). Hi destaquen especialment les hortalisses (patata, tomàtiga, lletuga, carxofa, albergínia, etc.) de les zones de sa Pobla i Muro, els albercocs de Porreres, així com els melons i síndries d'aquesta zona i de la de Vilafranca. A l'horta de la zona del Pla de Sant Jordi predominen els farratges i els cultius en hivernacles.

Llevant i Migjorn presenten una activitat fonamentada en el ramat oví a la zona d'Artà, i porcí a la zona de Manacor i Felanitx. A la zona de Manacor hi ha produccions considerables de productes hortofructícoles (tomàtiga, meló, síndria, lletuga, albergínia, etc.). Un dels principals distintius de la zona és l'elaboració d'embotits, especialment de sobrassada. També hi destaca la importància que els darrers anys hi ha agafat el cultiu de la vinya i l'elaboració de vins amb Denominació d'Origen Pla i Llevant. A les zones conreades hi ha ametllers que coexisteixen amb cereals.

Mallorca és internacionalment coneguda per l'ensaïmada i la sobrassada, que comparteixen fama i acceptació. Quant als productes de la mar, els pescadors posen a l'abast dels mallorquins i visitants anfós, gerret, cap-roig, sardina, llampuga, llagosta, etc., que completen el panorama alimentari i gastronòmic de l'illa.

Menorca gira entorn del ramat boví i l'elaboració de formatge, que, sota la Denominació d'Origen Formatge Mahón-Menorca, ha aconseguit una preponderància econòmica i un reconeixement generalitzat. Aquesta preponderància ha deixat en un segon pla altres produccions, com ara fruites, hortalisses, embotits i pastisseria. Així i tot, cal destacar les patates, les carxofes, les albergínies, la carn-i-xulla i la pastisseria variada de l'illa. D'altra banda, la presència dels anglesos deixà llegats en la cultura menorquina que encara perduren, com el gin. Pel que fa a la mar, la llagosta i les escopinyes són dos dels elements més característics de la gastronomia.

Eivissa es caracteritza per un predomini de l'explotació petita i mitjana. És una terra d'ametllers, que ocupen una superfície d'un 10 %, i de garrovers, oliveres i vinyes, que completen el paisatge. Les cases rurals en règim de propietat són el centre de les explotacions agrícoles, i s'hi cultiva una gran varietat de productes en petites quantitats. Així i tot hi ha una preponderància de la patata, la lletuga, la tomàtiga i la síndria. Els fruiters tenen importància, especialment els cítrics, que representen més d'un 50 % dels fruiters cultivats. El cultiu de la vinya va en augment com a conseqüència de la importància que ha adquirit recentment l'elaboració de vins. La ramaderia està representada sobretot pel ramat oví, que suposa tres quartes parts de tot el ramat, seguit pel cabrum i el porcí. L'elaboració de formatges i embotits dona un valor afegit a la ramaderia. Els vins de la terra, el flaó i les Hierbas ibicencas són productes emblemàtics que queden implícitament associats a l'illa, tant per als eivissencs com per a la multitud de persones que la visiten.



Formentera es veu condicionada pel clima àrid. Les explotacions són petites parcel·les conreades pels propietaris i limitades per parets de pedra. En alguns casos compatibilitzen l'activitat agrària amb la pesca. Hi ha pocs arbres cultivats, entre els quals destaca la figuera, però sí plantacions de vinya. Es cultiven cereals i farratges destinats al ramat, format majoritàriament per ovelles i cabres. El vi, el formatge, el flaó, la mel i el peix sec són productes tradicionals molt singulars i representatius.

II

Des del punt de vista històric la importància de cultius diferents a les Illes Balears es remunta a l'època preromana. En escrits de Diodor Sícul, Plini, Marcià Capel·la o Estaci ja s'hi fan referències. En l'era moderna, el 1871 l'arxiduc Lluís Salvador, a l'obra *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* ('Les Balears descrites per la paraula i la imatge'), narra la cuina del poble pagès. La importància dels aliments balears també es reflecteix en l'àmbit de la cultura popular en nombroses cançons i refranys. De la gastronomia tradicional existeixen receptaris antics que recullen receptes, com el *I Dietari del Dr. Fiol*, de Joaquim Fiol, que inclou una relació extensa d'elaboracions culinàries de 1782 a 1788.

Tot això conforma i té com a resultat els aliments tradicionals de les Illes Balears, que són una font per conèixer la idiosincràsia de les Illes Balears. La producció i l'elaboració d'aquests aliments són fonamentals dins la nostra cultura i activitat econòmica ja que generen ocupació i riquesa a les zones rurals, són fonamentals en la conservació del medi ambient i el paisatge i abasten múltiples activitats en totes les fases, des de la producció fins al consum final.

III

L'article 30.10 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears atorga a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears la competència exclusiva en matèria d'agricultura i ramaderia; qualitat, traçabilitat i condicions dels productes agrícoles i ramaders i dels productes alimentaris que se'n deriven. En l'ús d'aquestes atribucions es va aprovar la Llei 12/2014, de 16 de desembre, agrària de les Illes Balears.

Sens perjudici de l'existència d'un àmbit normatiu propi dels consells insulars en les matèries a què es refereix l'article 70, l'incís final de l'article 69 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears reserva a la Comunitat Autònoma les competències que, per la naturalesa pròpia, tenen caràcter suprainsular.

En aquest sentit, hi ha aliments tradicionals que es produeixen o elaboren a totes les illes o a més d'una. D'altra banda, hi ha noms d'aliments, com ara el flaó, que identifiquen aliments de característiques molt diferents segon l'illa. Per tant, queda clar que aquesta és una matèria de caire suprainsular, que afecta l'ordenació econòmica del conjunt de la comunitat autònoma i que requereix que es vetlli per l'equilibri i la cohesió entre les illes, tal com estableix l'article 69 de l'Estatut. Els criteris d'homogeneïtzació i harmonització al territori balear amb relació a aquesta matèria avalen el caràcter suprainsular dels interessos afectats i habiliten el Govern de les Illes Balears per aprovar disposicions generals en aquest àmbit. Tanmateix, s'ha considerat convenient la participació dels consells insulars en el procediment de regulació del Catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears, amb representants a la Comissió dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears.

L'article 116 de la Llei 12/2014, de 16 de desembre, agrària de les Illes Balears, crea el Catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears, amb l'objectiu de preservar i revalorar el nostre patrimoni alimentari, en el qual s'inclouen els aliments típics i tradicionals de les Illes Balears. Als efectes d'aquesta Llei, s'entén que un aliment és tradicional de les Illes Balears quan s'acrediti un mínim de trenta anys de producció, elaboració o comercialització a les Illes Balears.

Aquest Decret es dicta en compliment de l'apartat 2 de l'article 116 esmentat, que estableix que el Consell de Govern, a proposta del conseller competent en matèria agrària de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, mitjançant un decret, ha de regular el Catàleg.

El Decret 6/2013, de 2 de maig, del president de les Illes Balears, i els que el modifiquen, estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, i estableixen que la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori exerceix, entre d'altres, la competència en matèria d'agricultura i ramaderia.

Per tot això, a proposta del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, d'acord amb el Consell Consultiu, i havent-ho considerat el Consell de Govern en la sessió de 22 de maig de 2015,



DECRET

TÍTOL I
GENERALITATS

Article 1

Objecte

L'objecte d'aquest Decret es regular el Catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears, establir les condicions per inscriure-hi els aliments i crear la Comissió dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears.

Article 2

Àmbit d'aplicació

L'àmbit d'aplicació serà la comunitat autònoma de les Illes Balears.

Article 3

Requisits dels aliments

1. Es poden registrar com a aliments tradicionals els aliments diferenciats:

- a) produïts o elaborats d'una manera tradicional i diferenciada, o
- b) elaborats amb matèries primeres o ingredients propis de la zona i que li aporten característiques diferencials

2. Perquè s'admeti el registre com a aliment tradicional d'un nom, s'han de complir els requisits següents:

- a) El nom s'ha d'haver utilitzat tradicionalment per referir-se al producte específic.
- b) S'ha d'acreditar que el producte s'ha produït i elaborat o comercialitzat durant trenta anys com a mínim.

TÍTOL II

CATÀLEG D'ALIMENTS TRADICIONALS DE LES ILLES BALEARS

Article 4

Definició

El Catàleg és una relació dels aliments tradicionals de les Illes Balears, independentment del fet que estiguin protegits o no, amb una figura referida a l'origen o la qualitat del producte.

Article 5

Adscripció

1. El Catàleg s'adscriu a la Direcció General de Medi Rural i Marí.
2. La gestió i el manteniment del Catàleg correspon a la Direcció General de Medi Rural i Marí.
3. Les dades del Catàleg són públiques, sens perjudici de les dades personals, que estan sotmeses a la normativa en matèria de protecció de dades de caràcter personal.

Article 6

Inscripció dels productes

1. La inscripció en el Catàleg no comporta cap protecció de les que recull la normativa estatal o comunitària respecte de l'origen ni la qualitat.
2. La inscripció d'un aliment en el Catàleg no comporta cap limitació als aliments legalment produïts, elaborats o comercialitzats en altres



indrets.

3. La inscripció no garanteix que aquest producte compleixi les normes de qualitat ni seguretat legalment establertes.

Article 7

Contingut del Catàleg

El Catàleg consisteix en un conjunt de fitxes individuals de cada producte considerat com a aliment tradicional, en les quals ha de constar, com a mínim, la informació següent: el nom, la zona de producció o elaboració, el vincle amb la zona, la història, les característiques principals, les condicions de producció o elaboració, la importància socioeconòmica i el número i la data d'inscripció.

Article 8

Relació entre els productes amb distintiu d'origen o qualitat i el Catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears

La informació inclosa en el Catàleg pot servir de referència per elaborar la documentació necessària per a la inscripció d'un producte agroalimentari en els registres comunitaris de denominacions d'origen protegides, indicacions geogràfiques protegides o especialitats tradicionals garantides.

Article 9

Certificat

La directora general de Medi Rural i Marí, a petició de la persona interessada, ha de certificar la inscripció d'un producte agroalimentari en el Catàleg. Aquest certificat no garanteix que el producte compleixi les normes de qualitat ni seguretat legalment establertes.

Article 10

Promoció i difusió

La Direcció General de Medi Rural i Marí ha de publicar la informació dels aliments inscrits en el Catàleg amb finalitats informatives i de promoció a la pàgina web <www.illesbalearsqualitat.es>.

TÍTOL III

PROCEDIMENT D'INSCRIPCIÓ

Article 11

Sol·licitud

1. Poden sol·licitar la inscripció en el Catàleg:

- a) Les persones físiques o jurídiques que demostrin que són les úniques productores o elaboradores.
- b) Les agrupacions de productors o elaboradors.
- c) Els consells insulars.
- d) Els ajuntaments.

D'altra banda, la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, d'ofici, pot inscriure un aliment en el Catàleg.

2. Contingut de les sol·licituds d'inscripció

Les sol·licituds de registre d'aliments tradicionals s'han d'adreçar a la Direcció General de Medi Rural i Marí de la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, acompanyades de la documentació següent:

- a) DNI o NIF de l'agrupació o la persona física interessada.
- b) Certificat d'acreditació del poder de representació i fotocòpia del DNI del representant, si escau.
- c) Document amb les característiques de l'agrupació sol·licitant: estatuts, forma jurídica i composició.
- d) Certificat de l'acord de la junta o l'assemblea per a la sol·licitud de la inscripció de l'aliment tradicional.



e) Memòria justificativa amb el nom de l'aliment i la descripció dels caràcters sensorials, físics o químics diferenciadors, la descripció del procés de producció o elaboració i l'acreditació històrica, la delimitació de la zona geogràfica de producció o elaboració, l'acreditació del vincle amb la zona geogràfica de producció o elaboració i la importància socioeconòmica.

Aquesta documentació s'ha de presentar en paper i en suport informàtic.

Article 12 **Tramitació**

1. Les sol·licituds seran examinades per la Comissió dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears regulada pel títol IV d'aquest Decret.
2. La Comissió dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears emetrà una proposta vinculant al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori que resoldrà l'expedient d'inscripció.
3. La Direcció General de Medi Rural i Marí, en el cas de resolució favorable, inscriurà l'aliment en el Catàleg.
4. La resolució es publicarà en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears* i la fitxa de l'aliment a Internet amb la finalitat de promocionar-los i donar-los a conèixer als consumidors.

TÍTOL IV **COMISSIÓ DELS ALIMENTS TRADICIONALS DE LES ILLES BALEARS**

Article 13 **Creació, naturalesa i adscripció**

1. Es crea la Comissió dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears com a òrgan consultiu, d'estudi, assessorament i coordinació en matèria d'aliments tradicionals de les Illes Balears, adscrita a la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori del Govern de les Illes Balears.
2. La Comissió dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears és un òrgan col·legiat dels que preveu l'apartat 2 de l'article 22 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, al qual s'han d'aplicar les normes que estableix el capítol II del títol II d'aquesta Llei i la Llei 3/2003, de 26 de març, de règim jurídic de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.
3. La Comissió pot proposar a l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears totes les mesures, iniciatives i propostes que consideri convenients per al desenvolupament i la millora del sector.

Article 14 **Funcions**

Són funcions de la Comissió dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears:

- a) Proposar al conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori la inscripció d'aliments en el Catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears.
- b) Informar sobre les consultes relacionades amb els aliments tradicionals de les Illes Balears.
- c) Proposar a les administracions mesures per a la recuperació i la promoció dels aliments tradicionals de les Illes Balears.
- d) Qualsevol altra funció que li sigui conferida.

Article 15 **Composició**

1. La Comissió ha d'estar composta pels membres següents, que han de ser nomenats pel conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori:
 - a) La directora general de Medi Rural i Marí, que n'exerceix la presidència.
 - b) El cap del Servei de Qualitat Agroalimentària, que n'exerceix la vicepresidència.
 - c) El cap del Servei d'Ordenació Pesquera.



- d) El cap del Servei d'Agricultura.
 - e) Un funcionari o una funcionària en representació de cada consell insular.
 - f) Un funcionari o una funcionària en representació de la Universitat de les Illes Balears.
2. Per cada un dels membres de la Comissió dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears s'ha de designar un suplent.
 3. Un funcionari del Servei de Qualitat Agroalimentària exercirà les funcions de secretari, que actuarà amb veu però sense vot.
 4. En el cas que un vocal cessi en el càrrec, per qualsevol causa, se n'ha de nomenar el substitut.
 5. La presidenta de la Comissió, en el cas de vacant, absència, malaltia o una altra causa legal de substitució o suplència, ha de ser substituïda per la persona que n'exerceix la vicepresidència.
 6. La persona que exerceix les funcions de la secretaria, en el cas de vacant, absència o malaltia, ha de ser substituïda per un funcionari o una funcionària del Servei de Qualitat Agroalimentària.
 7. Totes les despeses que s'originin per la participació dels integrants de la Comissió en les sessions són per compte de les institucions respectives.

Article 16 **Funcionament**

1. La Comissió funciona en ple, i pot crear totes les subcomissions que consideri necessàries per al compliment adequat dels fins propis.
2. Les funcions, la composició i el funcionament de les subcomissions que es creïn es regeixen per aquest Decret i pel que específicament disposi el Ple de la Comissió.

Article 17 **Delegació del vot**

1. Els membres de la Comissió que no puguin assistir a les sessions, en el cas que els seus substituïts tampoc no hi puguin assistir, poden delegar el vot en qualsevol altre membre, sens perjudici del que estableix aquest Decret per a la substitució dels membres titulars de la Comissió.
2. El vot només es pot delegar per a una sessió concreta i específica. En cap cas no es pot delegar de manera genèrica per a un conjunt de sessions o per a un període de temps, encara que sigui determinat.
3. A l'efecte d'assolir el quòrum necessari per a la constitució de la Comissió s'entén que la persona delegant hi és present.
4. La delegació de vot s'ha de presentar, per escrit, davant la secretaria de la Comissió abans que comenci la sessió per a la qual s'ha efectuat.
5. Al principi de la sessió la secretaria ha de comunicar les delegacions de vot a la resta de membres presents.

Article 18 **Assistència de persones alienes a la Comissió**

1. Poden assistir a les sessions de la Comissió, amb veu però sense vot, les persones que es consideri convenient que hi assisteixin per la naturalesa i l'indole dels assumptes que s'hi han de tractar, sempre que ho aprovi la presidència per iniciativa pròpia o a petició d'un terç com a mínim dels restants membres titulars de la Comissió.
2. La mateixa facultat tindran la presidència i els membres titulars de les subcomissions que es creïn.

Article 19 **Mitjans**

La Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori del Govern de les Illes Balears ha de facilitar a la Comissió, dins les disponibilitats pressupostàries, els mitjans humans i materials necessaris per dur a terme les seves funcions.



Article 20

Convocatòria de sessions ordinàries

1. El Ple de la Comissió s'ha de reunir anualment en dues sessions ordinàries.
2. La convocatòria, amb expressió de l'ordre del dia fixat per la presidència, serà notificada a cada integrant de la Comissió per la secretaria, amb una antelació mínima de cinc dies hàbils a la data de la celebració i indicarà el lloc i l'hora de la reunió.
3. A la convocatòria, s'hi ha d'adjuntar l'acta de la sessió anterior i la documentació relativa als assumptes que s'hi hagin de tractar.

Article 21

Convocatòria de sessions extraordinàries

1. La Comissió s'ha de reunir en sessions extraordinàries per ordre de la presidència, per iniciativa pròpia o a petició d'una quarta part dels membres com a mínim.
2. La convocatòria s'ha de notificar amb una antelació mínima de quaranta-vuit hores i ha d'incloure l'ordre del dia amb els punts proposats pels quals s'hagi instat. Així mateix, s'han de complir la resta de requisits a què fan referència els apartats 2 i 3 de l'article 20.

Article 22

Assumptes no inclosos en l'ordre del dia

No pot ser objecte de deliberació cap assumpte que no figuri en l'ordre del dia, llevat que hi siguin presents tots els membres de la Comissió i es declari la urgència de l'assumpte amb el vot favorable de la majoria.

Article 23

Quòrum de constitució

1. Per a la constitució vàlida del Ple de la Comissió és necessària la presència de les persones titulars de la presidència i la secretaria i de la meitat, almenys, dels membres titulars o, si escau, dels que els hagin de substituir legalment d'acord amb el que disposa aquest Decret.
2. No obstant això, si no es produeix la majoria indicada, el Ple de la Comissió quedarà vàlidament constituït en segona convocatòria si hi són presents les persones titulars de la presidència i de la secretaria o, si escau, qui legalment els substitueixi, i tres representants titulars o suplents de la Comissió.
3. La segona convocatòria ha de tenir lloc trenta minuts després de la primera.

Article 24

Acords

Els acords del Ple de la Comissió s'adopten per majoria simple de vots dels membres presents i representats. En cas d'empat, decideix el vot de qualitat de la presidència.

Article 25

Actes

1. En les actes, a més de la informació que preveu l'article 27.1 de la Llei 30/1992, hi ha de figurar, a sol·licitud dels membres de la Comissió, el vot contrari a l'acord adoptat, l'abstenció i els motius que la justifiquen o el sentit del vot.

Qualsevol membre té dret a sol·licitar la transcripció íntegra de la seva intervenció o proposta a l'acta, sempre que l'aporti per escrit a la sessió o dins del termini de cinc dies hàbils comptadors de la data de celebració de la sessió. Aquesta transcripció s'ha de fer constar en l'acta o s'hi ha d'afegir com a annex.

2. Els membres que discrepen de l'acord majoritari poden formular un vot particular per escrit dins el termini de cinc dies comptadors des de la data de la sessió, el qual s'ha d'incorporar al text aprovat.



TÍTOL V
LES SUBCOMISSIONS

Article 26
Composició

Les subcomissions estan compostes per:

- a) La directora general de Medi Rural i Marí, que exerceix la presidència de totes les subcomissions, o, si no, el cap del Servei de Qualitat Agroalimentària.
- b) El nombre de vocals que aprovi el Ple de la Comissió per a cada subcomissió, que no pot excedir de quatre.

Article 27
Secretaria

1. La persona que ocupi la secretaria de la Comissió exerceix les funcions de la secretaria de totes les subcomissions.
2. La secretaria de la Subcomissió té, a més de les funcions que recull l'apartat 3 de l'article 25 de la Llei 30/1992, la d'elevat al Ple de la Comissió els acords que s'adoptin en la Subcomissió.

Article 28
Règim de funcionament

El règim de funcionament de les subcomissions s'ha d'ajustar al que estableix aquest Decret per a la Comissió i específicament a aquest article:

- a) Les subcomissions en cap cas no tenen caràcter permanent, i s'extingeixen una vegada concloua la missió o aconseguida la finalitat per a la qual van ser creades.
- b) Els acords adoptats per les subcomissions s'han d'elevat al Ple de la Comissió perquè els aprovi.

Disposició derogatòria única

Queden derogades totes les normes del mateix rang que aquest Decret, o d'un rang inferior, que siguin contràries al que s'hi disposa.

Disposició addicional primera

Designació dels membres de la Comissió

En el termini d'un mes des que entri en vigor aquest Decret, els òrgans, les entitats i les institucions que formen part de la Comissió han de designar els seus representants en la forma i amb les condicions i els requisits que estableix l'article 15.

Disposició addicional segona

Sessió constitutiva

La sessió constitutiva de la Comissió haurà de tenir lloc dins el termini d'un mes, comptador a partir del nomenament de les persones que la integren.

Disposició addicional tercera

Aliments amb denominació d'origen o indicació geogràfica protegida inscrits en els registres comunitaris

Els aliments tradicionals de les Illes Balears amb denominació d'origen o indicació geogràfica protegida inscrits en el registres comunitaris queden incorporats al Catàleg (vegeu l'annex).



Disposició final primera**Entrada en vigor**

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

Palma, 22 de maig de 2015

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

El president
José Ramón Bauzá Díaz

Annex

<i>Categoria</i>	<i>Denominació</i>	<i>Zona de producció o elaboració</i>
Fruïtes, hortalisses i cereals	Almendra de Mallorca / Almendra Mallorquina / Ametlla de Mallorca / Ametlla Mallorquina	Mallorca
Fruïtes, hortalisses i cereals	Aceituna de Mallorca / Aceituna Mallorquina / Oliva de Mallorca / Oliva Mallorquina	Mallorca
Olis i greixos	Aceite de Mallorca / Aceite mallorquí / Oli de Mallorca / Oli mallorquí	Mallorca
Productes de pastisseria	Ensaïmada de Mallorca / Ensaïmada mallorquina	Mallorca
Formatges	Mahón-Menorca	Menorca
Productes carnis	Sobrassada de Mallorca	Mallorca
Vins	Binissalem	Mallorca ⁽¹⁾
Vins	Pla i Llevant	Mallorca
Vins	Illes Balears	Illes Balears
Vins	Mallorca	Mallorca
Vins	Serra Tramuntana – Costa Nord	Mallorca ⁽²⁾
Vins	Menorca	Menorca
Vins	Ibiza / Eivissa	Eivissa
Vins	Formentera	Formentera
Begudes espirituoses	Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca	Mallorca
Begudes espirituoses	Palo de Mallorca	Mallorca
Begudes espirituoses	Gin de Mahón	Menorca
Begudes espirituoses	Hierbas ibicencas	Eivissa i Formentera

1. Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Sencelles i Santa Eugènia.

2. Alaró, Alcúdia, Andratx, Banyalbufar, Bunyola, Calvià, Campanet, Deià, Escorca, Estellencs, Esporles, Fornalutx, Mancor de la Vall, Pollença, Puigpunyent, Selva, Sóller i Valldemossa.

