

## Sección I. Disposiciones generales

### CONSEJO DE GOBIERNO

**9212**

*Decreto 40/2015, de 22 de mayo, por el que se regula el Catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears*

#### PREÁMBULO

##### I

Las Illes Balears disfrutan de una gran diversidad geográfica que integra zonas llanas y montañosas, valles, bosques y matorrales, terrenos de secano y de regadío. Esta diversidad tiene como consecuencia la existencia de suelos diferenciados y de microclimas dentro del clima mediterráneo del archipiélago, hechos que favorecen el desarrollo de una gama variada de cultivos y ganaderías y, en consecuencia, de alimentos.

En Mallorca se pueden distinguir una serie de comarcas con unas particularidades geomorfológicas, climáticas, sociales y humanas que condicionan el panorama agrario.

La Serra de Tramuntana es la zona más abrupta de la isla, con un claro predominio del olivo y del ganado ovino. La aplicación de modernas técnicas de extracción a la ancestral tradición de elaboración de aceite en la zona ha permitido la obtención de un producto de elevada calidad. Por otro lado, destaca la producción de cítricos en Sóller, las huertas del valle de Pollença, y los bancales de Banyalbufar y Estellencs, que son una parte del propio paisaje.

El Raiguer es la zona de transición entre el Pla y la Serra. Es una zona agrícola e industrial, caracterizada por tierras fértiles. El árbol más característico es el algarrobo, que está acompañado del olivo en la parte que limita con la Serra y del almendro en la que limita con el Pla. Destaca el cultivo de la vid y la elaboración de los excelentes vinos que gozan de la Denominación de Origen Binissalem.

El Pla es la comarca central de la isla. Incluye la mayor parte de las tierras cultivadas. Son tierras fértiles y parceladas. Presenta campos de cereales y cultivos leñosos (algarrobos, almendros, higueras y albaricoqueros). Destacan especialmente las hortalizas (patata, tomate, lechuga, alcachofa, berenjena...) de la zona de Sa Pobla-Muro, los albaricoques de Porreres, así como los melones y sandías de esta zona y de la de Vilafranca. En la huerta de la zona del Pla de Sant Jordi predominan los forrajes y los cultivos en invernaderos.

Llevant y Migjorn presentan una actividad basada en el ganado ovino en la zona de Artà y porcino en la zona de Manacor y Felanitx. En la zona de Manacor hay importantes producciones de productos hortofrutícolas (tomate, melón, sandía, lechuga, berenjena...). La elaboración de embutidos, especialmente de sobrasada, es uno de los principales distintivos. Es de destacar la importancia que en los últimos años ha tomado el cultivo de la vid y la elaboración de vinos con Denominación de Origen Pla i Llevant. En las zonas cultivadas hay almendros coexistiendo con cereales.

Mallorca es internacionalmente conocida por la ensaimada y la sobrasada, que comparten fama y aceptación. En cuanto a los productos del mar, los pescadores ponen al alcance de los mallorquines y visitantes mero, caramél, cabracho, sardina, lampuga, langosta..., que completan el panorama alimentario y gastronómico de la isla.

Menorca gira en torno al ganado bovino y a la elaboración de queso que ha conseguido, bajo la Denominación de Origen Queso Mahón-Menorca, una preponderancia económica y un reconocimiento generalizado. Esta preponderancia ha dejado en un segundo plano otras producciones como es el caso de frutas y hortalizas, embutidos y pastelería. Aun así, hay que destacar las patatas, las alcachofas, las berenjenas, la *carn-i-xulla* y la variada pastelería de la isla. La presencia de los ingleses dejó legados en la cultura menorquina que aún perduran, como es el *gin*. En cuanto al mar, langosta y almejas son dos de los elementos más característicos de su gastronomía.

Ibiza se caracteriza por un predominio de la pequeña y mediana explotación. Es una tierra de almendros, que ocupa una superficie del 1 0%, y de algarrobos, olivos y viñas que completan el paisaje. Las casas rurales en régimen de propiedad son el centro de las explotaciones agrícolas en las que se cultiva una gran variedad de productos en pequeñas cantidades. Aun así hay una preponderancia de la patata, la lechuga, el tomate y la sandía. Los frutales tienen importancia, entre ellos destacan los cítricos que suponen más del 50 % del total de frutales cultivados. El cultivo de la vid va en aumento como consecuencia de la importancia que ha adquirido recientemente la elaboración de vinos. La ganadería está representada sobre todo por el ganado ovino, que supone las 3/4 partes del total del ganado, seguido por el caprino y el



porcino. La elaboración de quesos y embutidos da un valor añadido a la ganadería. Los vinos de la tierra, el *flaó*, y las Hierbas Ibicencas son productos emblemáticos que quedan implícitamente asociados a la isla, tanto para los ibicencos como por la multitud de personas que la visitan.

Formentera se ve condicionada por el clima árido. Las explotaciones son pequeñas parcelas cultivadas por el propietario y limitadas por paredes de piedra. En algunos casos compatibilizan la actividad agraria con la pesca. Hay pocos árboles cultivados, destacando entre ellos la higuera, pero sí plantaciones de viña. Se cultivan cereales y forrajes destinados al ganado, formado mayoritariamente por ovejas y cabras. Vino, queso, *flaó*, miel y pescado seco son productos tradicionales muy singulares y representativos.

## II

Desde el punto de vista histórico la importancia de los diferentes cultivos de las Illes Balears se remontan a la época prerromana. En escritos de Diodoro Sículo, Plinio, Marciano Capela o Estacio ya se hace referencia. En la era moderna el archiduque Luis Salvador, en la obra *Die Balearen in Wort und Bild geschildert —Las Baleares descritas por la palabra y la imagen—* (1871), narra la cocina del pueblo campesino. La importancia de los alimentos baleares también se refleja en el ámbito de la cultura popular en numerosas canciones y refranes. De la gastronomía tradicional existen recetarios antiguos que recogen recetas como el *I Dietari del Dr. Fiol*, de Joaquim Fiol, que incluye una relación extensa de elaboraciones culinarias de 1782 a 1788.

Todo ello conforma y tiene como resultado los alimentos tradicionales de las Illes Balears, que son una fuente para conocer la idiosincrasia de las Illes Balears. La producción y la elaboración de estos alimentos son fundamentales en nuestra cultura y actividad económica ya que generan empleo y riqueza en las zonas rurales, son fundamentales en la conservación del medio ambiente y el paisaje y abarcan múltiples actividades en todas sus fases, desde la producción hasta el consumo final.

## III

El artículo 30.10 del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears otorga a la Comunidad Autónoma de las Illes Balears la competencia exclusiva en materia de agricultura y ganadería; calidad, trazabilidad y condiciones de los productos agrícolas y ganaderos y de los productos alimenticios que se derivan. En uso de estas atribuciones se aprobó la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, agraria de las Illes Balears.

Sin perjuicio de la existencia de un ámbito normativo propio que corresponde a los consejos insulares en las materias a que se refiere el artículo 70, el inciso final del artículo 69 del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears reserva a la Comunidad Autónoma las competencias que, por la naturaleza propia, tienen carácter suprainular.

En este sentido, hay alimentos tradicionales que se producen o elaboran en todas las islas o más de una. Por otra parte, hay nombres de alimentos, como el *flaó*, que identifican alimentos de características muy diferentes según la isla. Por lo tanto, queda claro que nos encontramos ante una materia de carácter suprainular y que afecta a la ordenación económica del conjunto de la comunidad autónoma y que requiere velar por el equilibrio y la cohesión entre las distintas islas tal como establece el artículo 69 del Estatuto. Los criterios de homogeneización y armonización en el territorio balear en relación con esta materia avalan el carácter suprainular de los intereses afectados, y habilitan al Gobierno de las Illes Balears para la aprobación de disposiciones generales en este ámbito. Sin embargo, se ha considerado adecuada la participación de los consejos insulares en el procedimiento de regulación del Catálogo de los alimentos tradicionales de las Illes Balears, con representantes en la Comisión de los Alimentos Tradicionales de las Illes Balears.

El artículo 116 de la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, agraria de las Illes Balears, crea el Catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears, con el objetivo de preservar y revalorizar nuestro patrimonio alimentario, en el que se incluyen los alimentos típicos y tradicionales de las Illes Balears, entendiéndose, a efectos de esta ley, que un alimento es tradicional de las Illes Balears cuando acredite un mínimo de treinta años de producción, elaboración o comercialización en las Illes Balears.

Este decreto se dicta en cumplimiento del apartado segundo del artículo 116 mencionado, que establece que el Consejo de Gobierno, a propuesta del consejero competente en materia agraria de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, mediante un decreto, regulará el Catálogo.

El Decreto 6/2013, de 2 de mayo, del presidente de las Illes Balears, y sus modificaciones posteriores establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, y establecen que la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio ejerce, entre otras, la competencia en materia de agricultura y ganadería.

Por todo ello, a propuesta del consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, de acuerdo con el Consejo Consultivo, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en la sesión de 22 de mayo de 2015,



**DECRETO**

**TÍTULO I**  
**GENERALIDADES**

**Artículo 1**

**Objeto**

El objeto del decreto es regular el Catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears, establecer las condiciones para su inscripción y la creación de la Comisión de los Alimentos Tradicionales de las Illes Balears.

**Artículo 2**

**Ámbito de aplicación**

El ámbito de aplicación será la comunidad autónoma de las Illes Balears.

**Artículo 3**

**Requisitos de los alimentos**

1. Se podrán registrar como alimentos tradicionales los alimentos diferenciados:

- a) producidos o elaborados de forma tradicional y diferenciada, o
- b) elaborados con materias primas o ingredientes propios de la zona y que le aportan características diferenciales.

2. Para que se admita el registro como alimento tradicional de un nombre, este debe:

- a) haberse utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico, y
- b) acreditar la producción o elaboración y comercialización un mínimo de treinta años.

**TÍTULO II**

**CATÁLOGO DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE LAS ILLES BALEARS**

**Artículo 4**

**Definición**

El Catálogo es una relación de los alimentos tradicionales de las Illes Balears, independientemente de que estén protegidos o no, mediante una figura referida al origen o la calidad del producto.

**Artículo 5**

**Adscripción**

1. El Catálogo se adscribe a la Dirección General de Medio Rural y Marino.
2. La gestión y el mantenimiento del Catálogo corresponde a la Dirección General de Medio Rural y Marino.
3. Los datos del Catálogo son públicos, sin perjuicio de los de carácter personal, que están sometidos a la normativa en materia de protección de datos de carácter personal.

**Artículo 6**

**Inscripción de productos**

1. La inscripción en el Catálogo no supondrá ninguna protección respecto del origen y la calidad de las incluidas en la normativa estatal o comunitaria.
2. La inscripción de un alimento en el Catálogo no implica ninguna limitación a los alimentos legalmente producidos, elaborados o comercializados en otros lugares.

3. La inscripción no garantiza que este producto cumpla las normas de calidad y seguridad legalmente establecidas.

#### **Artículo 7**

##### **Contenido del Catálogo**

El Catálogo consistirá en un conjunto de fichas individuales de cada producto considerado como alimento tradicional donde constará como mínimo: el nombre, zona de producción o elaboración, vínculo con la zona, historia, características principales, condiciones de producción y/o elaboración, importancia socioeconómica, número de inscripción y fecha de inscripción.

#### **Artículo 8**

##### **Relación entre productos con distintivo de origen o calidad y el Catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears**

La información incluida en el Catálogo podrá servir de referencia para la elaboración de la documentación necesaria para la inscripción de un producto agroalimentario en registros comunitarios de Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas.

#### **Artículo 9**

##### **Certificado**

La directora general de Medio Rural y Marino, a petición de los interesados, certificará la inscripción de un producto agroalimentario en el Catálogo. La certificación no garantiza que este producto cumpla las normas de calidad y seguridad legalmente establecidas.

#### **Artículo 10**

##### **Promoción y difusión**

La Dirección General de Medio Rural y Marino publicará la información de los alimentos inscritos en el Catálogo con finalidad informativa y de promoción en la página web <[www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)>.

### **TÍTULO III**

#### **PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN**

#### **Artículo 11**

##### **Solicitud**

1. Podrán solicitar la inscripción en el Catálogo:

- a) las personas físicas o jurídicas si demuestran que son los únicos productores o elaboradores,
- b) las agrupaciones de productores o elaboradores,
- c) los consejos insulares,
- d) los ayuntamientos.

Por otra parte, la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, de oficio, puede inscribir un alimento en el Catálogo.

2. Contenido de las solicitudes de inscripción

Las solicitudes de registro de alimentos tradicionales, que serán dirigidas a la Dirección General de Medio Rural y Marino de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, deberán ir acompañadas de la siguiente documentación:

- a) DNI o NIF de la agrupación solicitante o persona física,
- b) certificado de acreditación del poder de representación y fotocopia del DNI del representante, en su caso,
- c) documento con las características de la agrupación solicitante: estatutos, forma jurídica y composición,
- d) certificación del acuerdo de la junta/asamblea para la solicitud de la inscripción del alimento tradicional,
- e) memoria justificativa con el nombre del alimento y la descripción de los caracteres sensoriales, físicos o químicos diferenciadores, la descripción del proceso de producción y/o elaboración y la acreditación histórica, delimitación de la zona geográfica de producción y/o



elaboración, acreditación del vínculo con la zona geográfica de producción y/o elaboración y importancia socioeconómica.

Esta documentación se presentará en papel y en soporte informático.

#### **Artículo 12**

##### **Tramitación**

1. Las solicitudes serán examinadas por la Comisión de los Alimentos Tradicionales de las Illes Balears regulada por el título IV de este decreto.
2. La Comisión de los Alimentos Tradicionales de las Illes Balears emitirá una propuesta vinculante al consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio que resolverá el expediente de inscripción.
3. La Dirección General de Medio Rural y Marino, en el caso de resolución favorable, inscribirá el alimento en el Catálogo.
4. La resolución se publicará en el *Boletín Oficial de las Illes Balears* y la ficha del alimento en Internet con el fin de promocionarlos y darlos a conocer a los consumidores.

### **TÍTULO IV** **COMISIÓN DE LOS ALIMENTOS TRADICIONALES DE LAS ILLES BALEARS**

#### **Artículo 13**

##### **Creación, naturaleza y adscripción**

1. Se crea la Comisión de los Alimentos Tradicionales de las Illes Balears como órgano consultivo, de estudio, asesoramiento y coordinación en materia de alimentos tradicionales de las Illes Balears, adscrita a la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio del Gobierno de las Illes Balears.
2. La Comisión de los Alimentos Tradicionales de las Illes Balears es un órgano colegiado de acuerdo con lo previsto en el apartado 2 del artículo 22 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, a la que se aplicarán las normas que se establecen en el capítulo II del título II y en la Ley 3/2003, de 26 de marzo, de Régimen Jurídico de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.
3. La Comisión podrá proponer a la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears todas las medidas, iniciativas y propuestas que considere convenientes para el desarrollo y mejora del sector.

#### **Artículo 14**

##### **Funciones**

Son funciones de la Comisión de los Alimentos Tradicionales de las Illes Balears:

- a) Proponer al consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio la inscripción de alimentos en el Catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears.
- b) Informar en relación con las consultas relacionadas con los alimentos tradicionales de las Illes Balears.
- c) Proponer a las administraciones medidas para la recuperación y promoción de los alimentos tradicionales de las Illes Balears.
- d) Cualquier otra función que le sea conferida.

#### **Artículo 15**

##### **Composición**

1. La Comisión tiene que estar compuesta por los siguientes miembros, que serán nombrados por el consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio:
  - a) la directora general de Medio Rural y Marino, que ostentará la presidencia,
  - b) el jefe del Servicio de Calidad Agroalimentaria, que ostentará la vicepresidencia,



- c) el jefe del Servicio de Ordenación Pesquera,
  - d) el jefe del Servicio de Agricultura,
  - e) un funcionario en representación de cada consejo insular,
  - f) un funcionario en representación de la Universidad de las Illes Balears.
2. Para cada uno de los miembros de la Comisión de los Alimentos Tradicionales se designará un suplente.
  3. Un funcionario del Servicio de Calidad Agroalimentaria ejercerá las funciones de secretario, que actuará con voz pero sin voto.
  4. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, se procederá a designar al sustituto.
  5. En caso de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal de sustitución o suplencia de la presidencia de la Comisión, será sustituida por la persona que ostente la vicepresidencia.
  6. En caso de vacante, ausencia o enfermedad del secretario, este será sustituido por un funcionario del Servicio de Calidad Agroalimentaria.
  7. Todos los gastos que se originen por la participación de los integrantes de la Comisión en reuniones serán por cuenta de sus respectivas instituciones.

#### **Artículo 16** **Funcionamiento**

1. La Comisión funcionará en pleno. Asimismo, podrá crear tantas subcomisiones como considere necesarias para el adecuado cumplimiento de sus fines.
2. Las funciones, composición y funcionamiento de las diferentes subcomisiones que se creen se regirán por lo que establece este decreto y por lo que específicamente disponga el Pleno de la Comisión.

#### **Artículo 17** **Delegación de voto**

1. Sin perjuicio de lo que establece este decreto para la sustitución de miembros titulares de la Comisión que no pudieran asistir a las reuniones de la misma, estos podrán delegar su voto en cualquier otro miembro, siempre que no puedan asistir a las reuniones y tampoco lo pudieran hacer sus sustitutos nombrados conforme a lo dispone este decreto.
2. El voto solo se podrá delegar para una sesión concreta y específica sin que se pueda, en ningún caso, delegar de manera genérica para un conjunto de ellas o para un período de tiempo, aunque fuera determinado.
3. A los efectos de conseguir el quórum necesario para la constitución de la Comisión se entenderá presente la persona delegante.
4. La delegación de voto se debe hacer mediante un escrito, que deberá presentarse ante la secretaria de la Comisión antes del inicio de la sesión para la que se efectúa.
5. Las delegaciones de voto habidas para una sesión deberán ser comunicadas por la secretaria al resto de miembros presentes al principio de la misma.

#### **Artículo 18** **Asistencia de personas ajenas a la Comisión**

1. Siempre que lo apruebe la presidencia, por iniciativa propia o a petición de, al menos, un tercio de los restantes miembros titulares de la Comisión, podrán asistir a las sesiones de esta, con voz pero sin voto, las personas que se considere conveniente en relación con la naturaleza e índole de los asuntos a tratar.
2. La misma facultad asistirá a la presidencia y miembros titulares de las subcomisiones que se creen.

#### **Artículo 19** **Medios**

La Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio del Gobierno de las Illes Balears facilitará a la Comisión los medios humanos y

materiales necesarios para el desarrollo de sus funciones dentro de las disponibilidades presupuestarias.

#### **Artículo 20**

##### **Convocatoria de sesiones ordinarias**

1. El Pleno de la Comisión se reunirá anualmente en dos sesiones ordinarias.
2. La convocatoria, con expresión del orden del día fijado por la presidencia, será notificada a cada integrante de la Comisión por la secretaria, con una antelación mínima de cinco días hábiles a la fecha de la celebración e indicará el lugar y hora de la reunión.
3. Junto con la convocatoria de la misma, se adjuntará el acta de la sesión anterior y la documentación relativa a los temas que deban ser tratados.

#### **Artículo 21**

##### **Convocatoria de sesiones extraordinarias**

1. La Comisión se reunirá en sesiones extraordinarias por orden de la presidencia a iniciativa propia o a petición de, como mínimo, una cuarta parte de sus miembros.
2. La convocatoria debe hacerse con al menos una antelación mínima de cuarenta y ocho horas a la prevista para su celebración, debiendo reunir el resto de requisitos a que hacen referencia los apartados 2 y 3 del artículo anterior. En el orden del día se incluirán los puntos propuestos por los que se haya instado la convocatoria extraordinaria.

#### **Artículo 22**

##### **Asuntos no incluidos en el orden del día**

No podrá ser objeto de deliberación ningún asunto que no figure incluido en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros de la Comisión y se declare la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.

#### **Artículo 23**

##### **Quórum de constitución**

1. Para la válida constitución del Pleno de la Comisión será necesaria la presencia de las personas titulares de la presidencia y de la secretaria, así como de la mitad, al menos, de los miembros titulares o, en su caso, de los que hayan de sustituirlos de acuerdo con lo dispuesto en este decreto.
2. Sin embargo, de no producirse la mayoría indicada, el Pleno de la Comisión quedará válidamente constituido en segunda convocatoria si están presentes las personas titulares de la presidencia y de la secretaria o, en su caso, quien legalmente los sustituya, y tres representantes titulares o suplentes de la Comisión.
3. La segunda convocatoria tendrá lugar treinta minutos después de la primera.

#### **Artículo 24**

##### **Acuerdos**

Los acuerdos del Pleno de la Comisión se adoptarán por mayoría simple de votos de los miembros presentes y representados. En caso de empate decidirá el voto de calidad de la presidencia.

#### **Artículo 25**

##### **Actas**

1. En las actas figurarán, además de las previsiones contenidas en el artículo 27.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, y a solicitud de miembros de la Comisión, el voto contrario al acuerdo adoptado, su abstención y los motivos que la justifiquen o el sentido de su voto.

Asimismo, cualquier miembro tiene derecho a solicitar la transcripción íntegra de su intervención o propuesta en el acta, siempre que la aporte por escrito en la sesión, o dentro del plazo de cinco días hábiles a contar a partir de la fecha de celebración de la sesión, haciéndolo así constar en el acta o uniéndose copia a la misma.

2. Los miembros que discrepen del acuerdo mayoritario podrán formular voto particular por escrito en el plazo de cinco días a contar desde la fecha de celebración de la sesión, que incorporará el texto aprobado.



## TÍTULO V LAS SUBCOMISIONES

### Artículo 26 Composición

Las subcomisiones estarán compuestas por:

- a) La directora general de Medio Rural y Marino, que ostentará la presidencia de todas las subcomisiones, y, si no, el jefe del Servicio de Calidad Agroalimentaria.
- b) El número de vocales que integrará cada subcomisión será aprobado por Pleno de la Comisión y no podrá exceder de cuatro.

### Artículo 27 Secretaría

1. Ejercerá las funciones de la secretaria de todas las subcomisiones la persona que la ostente en la Comisión.
2. La secretaria de la Subcomisión tendrá, además de las funciones recogidas en el apartado 3 del artículo 25 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, la de elevar al Pleno de la Comisión los acuerdos adoptados en la Subcomisión.

### Artículo 28 Régimen de funcionamiento

El régimen de funcionamiento de las subcomisiones se ajustará a lo que establece este decreto para la Comisión y a lo especificado en este artículo:

- a) Las subcomisiones en ningún caso tendrán carácter permanente, quedando extinguidas una vez concluida la misión o conseguida la finalidad para la que fueron creadas.
- b) Los acuerdos adoptados por las subcomisiones serán elevados al Pleno de la Comisión para su aprobación.

### Disposición derogatoria única

Quedan derogadas todas las normas de igual o inferior rango contrarias a este decreto.

### Disposición adicional prima

#### Designación de los miembros de la Comisión

En el plazo de un mes desde la entrada en vigor del presente decreto, los órganos, entidades e instituciones representados en la Comisión designarán a sus representantes en la forma y con las condiciones y requisitos establecidos en el artículo 15.

### Disposición adicional segunda

#### Sesión constitutiva

La sesión constitutiva de la Comisión se deberá celebrar dentro del plazo de un mes, contado a partir del nombramiento de las personas que la integran.

### Disposición adicional tercera

#### Alimentos con Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida inscritos en los registros comunitarios

Los alimentos tradicionales de las Illes Balears con Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida inscritos en los registros comunitarios quedan incorporados al Catálogo (véase anexo).



**Disposición final única****Entrada en vigor**

Este decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el *Boletín Oficial de las Illes Balears*.

Palma, 22 de mayo de 2015

**El consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio**  
Gabriel Company Bauzá

**El presidente**  
José Ramón Bauzá Díaz

**Anexo**

<i>Categoría</i>	<i>Denominación</i>	<i>Zona de producción o elaboración</i>
Frutas, hortalizas y cereales	Almendra de Mallorca / Almendra Mallorquina / Ametlla de Mallorca / Ametlla Mallorquina	Mallorca
Frutas, hortalizas y cereales	Aceituna de Mallorca / Aceituna Mallorquina / Oliva de Mallorca / Oliva Mallorquina	Mallorca
Aceites y grasas	Aceite de Mallorca / Aceite mallorquin / Oli de Mallorca / Oli mallorqui	Mallorca
Productos de pastelería	Ensaïmada de Mallorca / Ensaïmada mallorquina	Mallorca
Quesos	Mahón-Menorca	Menorca
Productos cárnicos	Sobrasada de Mallorca	Mallorca
Vinos	Binissalem	Mallorca <sup>(1)</sup>
Vinos	Pla i Llevant	Mallorca
Vinos	Illes Balears	Illes Balears
Vinos	Mallorca	Mallorca
Vinos	Serra Tramuntana - Costa Nord	Mallorca <sup>(2)</sup>
Vinos	Menorca	Menorca
Vinos	Ibiza / Eivissa	Ibiza
Vinos	Formentera	Formentera
Bebidas espirituosas	Hierbas de Mallorca / Hierbas de Mallorca	Mallorca
Bebidas espirituosas	Palo de Mallorca	Mallorca
Bebidas espirituosas	Gin de Mahón	Menorca
Bebidas espirituosas	Hierbas Ibicencas	Ibiza y Formentera

<sup>(1)</sup> Binissalem, Consell, Santa María del Camí, Sencelles y Santa Eugènia.

<sup>(2)</sup> Alaró, Alcúdia, Andratx, Banyalbufar, Bunyola, Calvià, Campanet, Deià, Escorca, Estellencs, Esporles, Fornalutx, Mancor de la Vall, Pollença, Puigpunyent, Selva, Sóller y Valldemossa.

