

Annex I

Plec de condicions

"Aceituna de Mallorca"/"Aceituna Mallorquina"/"Oliva de Mallorca"/"Oliva Mallorquina"

A. Nom de la Denominació d'Origen Protegida

Els noms que es protegeixen són quatre, dos en castellà: "Aceituna de Mallorca"/ "Aceituna Mallorquina" i dos en català: "Oliva de Mallorca"/ "Oliva Mallorquina" els quals s'utilitzen de manera indistinta, constant i freqüent en el mercat per identificar l'oliva originària de l'illa de Mallorca.

B. Descripció del producte

La Denominació d'Origen Protegida "Aceituna de Mallorca"/ "Aceituna Mallorquina"/ "Oliva de Mallorca" / "Oliva Mallorquina" empara tres presentacions: verda, verda trencada i negra natural o pansida. Són olives de taula de la varietat autòctona Mallorquina, fermentades parcialment en salmorra. A més, l'oliva verda trencada es trempa amb fonoll i pebre de cirereta i l'oliva negra natural es trempa amb oli de Mallorca.

L'oliva destinada a la Denominació d'Origen Protegida presenta les característiques organolèptiques i físico-químiques següents:

- Forma: fusiforme, lleugerament asimètrica, àpex rodó i sense murgó i, en la majoria dels casos, amb petites lenticel·les.
- Mida: petita-mitjana.
- Color: verd, verd grogós o marró-negre, en funció del grau de maduració.
- Aspecte: brillant.
- Polpa: escassament adherida al pinyol (pinyol flotant).
- Sabor: predominantment amarg.
- Sensació tàctil de la polpa: untuosa.
- Àcids grassos insaturats: $\geq 83\%$ de àcids grassos totals.
- Àcid oleic + àcid linoleic: $\geq 78\%$ de àcids grassos totals.
- Polifenols totals: ≥ 245 mg de àcid gàl·lic/100 g.
- Aptitud per a la conservació: elevada.

El grau de maduració de l'oliva, en el moment de la recol·lecció, permet diferenciar l'oliva verda i l'oliva negra. El grau de maduració, juntament amb el procés d'elaboració, en especial el trempat, permeten obtenir tres presentacions amb les característiques següents:

1. Verda sencera:

Olives collides abans del verol. Es comercialitzen envasades amb líquid de govern d'una concentració mínima de clorur sòdic del 6% i un valor màxim de pH de 4,3.

- Característiques organolèptiques:

- Color: verd a verd grogós d'intensitat baixa.
- Aroma: vegetal intens (fulla de l'olivera) i mineral (salmorra).
- Textura: al tacte és ferma i escassament deformable. En boca es caracteritza per la fermesa i cohesió elevades i friabilitat escassa, en la masticació es percep untuositat i sensació auditiva de carrisqueig.
- Sabor: intens. Destaca l'equilibri entre els sabors àcid, salat i amarg.
- Sensacions: astringent marcada i picant present.
- Regust prolongat i astringència destacada.

2. Verda trencada:

Olives recollides abans del verol, trencades i trempades amb fonoll (*Foeniculum vulgare* Mill) i pebre de cirereta (*Capsicum annum* L.) originaris de Mallorca. Es comercialitzen envasades amb líquid de govern d'una concentració mínima de clorur sòdic del 6% i un valor màxim de pH de 4,3.

- Característiques organolèptiques:

- Color: verda a verd grogós, brillant.
- Aroma: vegetal intens, s'identifiquen clarament les plantes aromàtiques (fonoll) i amb un record lleuger de pebre de cirereta.
- Textura: tacte blan, deformable i elàstic, destaca la incisió irregular de l'epicarpi i mesocarpi, resultat del procés de trencat. En boca es blana, untuosa i presenta cohesió mitjana.
- Sabor: intens, salat i amarg.
- Sensacions: destaca l'astringència i la sensació picant.
- Regust: prolongat.

3. Negra natural:

Són olives collides després del verol que es presenten trempades amb Oli de Mallorca. Es comercialitzen envasades sense líquid de govern.

- Característiques organolèptiques:

- Color: marró obscur quasi negre.
- Aroma: terròs, d'intensitat mitjana.
- Textura: la superfície és suau i irregular al tacte. En boca la textura del mesocarpí és untuosa, blana i sucosa i la cohesió és baixa.
- Sabor: intens, amb els sabors àcid i salat equilibrats.
- Sensacions: es detecta un amargor lleuger i un punt d'astringència.
- Regust: durada mitjana.

C. Delimitació zona geogràfica

L'àrea de producció, elaboració i envasament es limita a l'illa de Mallorca.

L'illa de Mallorca està ubicada en la Comunitat Autònoma de les Illes Balears (Espanya). Amb una superfície total de 3626 km² d'extensió és la major de l'arxipèlag de les Balears, el qual es situa en la zona centre-oest del Mediterrani occidental, entre els paral·lels N38°40'27" i N40°05'17" i els meridians E1°17'23" i E3°50'23".

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

Figura 1. Situació de Mallorca



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

Els elements fonamentals que avalen l'origen són els controls i la certificació. Als controls es té en compte que:

1. Per garantir el compliment dels preceptes del Plec de Condicions i les altres normes d'aplicació, es gestionen els registres següents:
 - a. Productors i plantacions.
 - b. Elaboradors-envasadores.
2. L'oliva emparada prové exclusivament d'explotacions ubicades a l'illa de Mallorca inscrites en el registre de productors i plantacions.
3. Les olives protegides es manipulen i envasen únicament en instal·lacions inscrites en el "Registre d'elaboradors-envasadores". Els elaboradors-envasadores, únicament manipulen olives produïdes a Mallorca i només destinen a la Denominació d'Origen Protegida les procedents de les

plantacions inscrites en el "Registre de productors i plantacions" i que compleixen tots els requisits del Plec. Aquest requisit es verifica expressament a les auditories i controls.

4. Per garantir la traçabilitat en tot el procés, es registren els moviments d'oliva des de les plantacions fins a l'envasament del producte final, així es registra la quantitat i l'origen de cada partida d'oliva. D'aquesta manera queda establerta la correlació entre cada partida d'oliva procedent de les plantacions i cada lot de producte envasat.
5. Les plantacions i els establiments d'elaboració i envasament estan sotmesos a auditories i controls per una entitat de certificació, a fi de comprovar que els productes emparats per la Denominació d'Origen Protegida, compleixen els requisits del Plec de Condicions.
6. Els controls es basen en inspeccions de les plantacions, elaboradors i envasadores, amb revisió de la documentació, en especial del sistema de traçabilitat, i d'anàlisi fisicoquímica i sensorial.
7. Només s'envasen i comercialitzen amb la Denominació d'Origen Protegida les olives produïdes, elaborades i envasades d'acord amb aquest Plec. Les olives que no s'ajusten al Plec de Condicions no es comercialitzen amb la denominació.
8. L'oliva es comercialitza envasada en origen i amb una etiqueta de codificació alfanumèrica de numeració correlativa.

E. Mètode d'obtenció

E.1. Cultiu

Els terrenys agrícoles aptes per a la producció d'olives emparades per la Denominació d'Origen Protegida són de naturalesa calcària, de consistència mitjana a forta, amb una important proporció d'elements gruixuts i amb un pH de tendència alcalina. Presenten elevada pedregositat, beneficiosa per al règim hídric ja que actua de coberta disminuint l'evaporació. Tenen una estructura amb estrats horitzontals entre els quals s'acumulen argiles fines que poden ser explorades perfectament pel sistema radicular de les oliveres.

El marc de plantació és molt irregular, de manera que la densitat és variable, encara que mai és superior a 300 oliveres/ha. Generalment es conrea en terrasses, sistema que respon a les corbes de nivell del terreny. Les terrasses s'orienten cap al sud, d'una banda per aprofitar els pendents i la màxima insolació i de l'altra, per evitar els vents freds provinents del nord. La dificultat del terreny obliga a la recol·lecció manual que permet seleccionar les olives idònies. El sistema de plantació confereix un paisatge típic a Mallorca.

Per a l'olivera de la varietat mallorquina l'únic peu que s'utilitza és l'ullastre, portaempelt idoni per la seva rusticitat elevada, que es desenvolupa de manera silvestre a Mallorca, la qual cosa dóna lloc a una immillorable adaptació al medi.

El cultiu es realitza principalment en terrasses, petits terrenys plans a la muntanya amb murs de contenció construïts artesanalment amb pedra seca, on l'única aportació hídrica és de pluja. L'experiència dels agricultors demostra que el reg repercuteix negativament en la textura característica de l'oliva, per la qual cosa no es permet el reg.

Quant a les pràctiques culturals, es realitza una poda cada un o dos anys que es complementa amb un repàs anual d'aclarida de les oliveres, ja que s'ha comprovat que aquesta pràctica ajuda a controlar l'alternança. Les podes tenen l'objectiu d'afavorir la circulació de la saba per totes les branques, millorar la ventilació i la il·luminació i sanejar l'arbre mitjançant l'eliminació de les parts afectades per les plagues i malalties. A més, quan les vessants i els costers ho permeten es fan una o dues llaurades a l'any, segons les necessitats, per tal d'afavorir la infiltració d'aigua de pluja en els solcs i eliminar les males herbes.

Tradicionalment les explotacions agrícoles s'han complementat amb la presència de bestiar oví que té una triple funció: l'eliminació de males herbes, l'eliminació de llucs i l'aportació d'adob orgànic. Actualment, moltes explotacions ja han incorporat la trituració de les restes de poda com a forma d'adobat i, en algunes ocasions, es suplementa amb adobs no originaris de la pròpia explotació.

La recol·lecció de l'oliva varia segons la situació de l'olivar i presenta dos períodes. El primer, abans del verol, per les olives verdes, que es produeix des de la segona quinzena d'agost a la primera quinzena de novembre. I el segon, després del verol, per les olives negres naturals, que es perllonga des de la segona quinzena de desembre fins a finals de febrer.

La producció màxima admesa per hectàrea és de 6.000 kg.

E.2. Elaboració

E.2.a Transport:

Les olives recol·lectades són transportades a les instal·lacions d'elaboració, en envasos rígids, ventilats i de capacitat no superior a 20 kg, a fi d'evitar que es produeixin alteracions a les olives.

Una vegada a les instal·lacions de manipulació les olives es sotmeten als processos següents:

E.2.b Selecció:

Mitjançant una sedàs s'eliminen les fulles i les olives de calibre petit, danyades, picades o amb defectes.

E.2.c Rentat:

Es renten amb aigua potable per eliminar les restes de terra o qualsevol altra substància que pugui perjudicar el trempat posterior.

E.2.d Trencat (només per a l'oliva destinada a verda trencada):

Es realitza amb màquines automàtiques de corrons, que s'autoregulen per tal de no rompre el pinyol, que ha de quedar adherit a la polpa.

E.2.e Salat i trempat:

Mitjançant la immersió en salmorra de concentració igual o superior al 6%. Els temps mínims de salat són:

1. Oliva verda sencera: tres mesos
2. Oliva verda trencada: quaranta dies
3. Oliva negra natural: dos mesos

El salat de l'oliva verda trencada es realitza en presència de fonoll (*Foeniculum vulgare* Mill.) i pebre de cirereta (*Capsicum annum* L.), segons bones pràctiques d'elaboració.

En el cas de l'oliva negra natural, un cop finalitzat el salat i eliminada la salmorra es trempa amb Oli de Mallorca.

E.2.f Envasament:

Prèviament a l'envasament de l'oliva verda i verda trencada, es verifica que el pH del líquid de govern és inferior a 4,3. Es podrà ajustar el pH mitjançant l'addició d'àcid cítric.

L'oliva verda trencada s'envasa amb fonoll i pebre de cirereta utilitzats en el procés de salat.

Els envasos utilitzats són nous i nets, de pes net no superior a 8 kg, de materials adequats per afavorir una conservació i comercialització correcta del producte.

L'envasament s'ha de considerar com l'última etapa del processat i és fonamental per a la conservació i per poder garantir les característiques de qualitat diferenciada de l'oliva.

Per les característiques específiques del producte, especialment pel sistema d'elaboració i el caràcter perible, l'envasament de l'oliva es realitza a la zona geogràfica descrita en l'apartat C, requisit que es justifica perquè és imprescindible:

a. Mantenir les característiques típiques de les olives i salvaguardar-ne la qualitat. Els operadors assumeixen aquesta responsabilitat plenament i col·lectiva, motivats per:

- La necessitat de conservar la tradició en l'elaboració del producte a Mallorca, que contribueix de forma decisiva a la protecció de les característiques particulars del producte final. Els elaboradors tenen els coneixements i la tècnica necessària per garantir la manipulació correcta.

Cal destacar, que l'oliva és un fruit delicat i perible. A més la naturalesa del processat del producte pot ocasionar segones fermentacions no desitjades. El fet que Mallorca sigui una illa implica que el transport a l'engròs d'oliva a zones externes a la d'elaboració suposi una travessia marítima considerable. Així, la qualitat de l'oliva es pot veure afectada per la temperatura i altres característiques de l'ambient, que en poden alterar el sabor, l'aroma i la textura, per la qual cosa queda terminantment prohibit el reenvasament del fruit i segones manipulacions.

- La mera existència de dos processos d'envasament diferents, dins o fora de la zona d'elaboració, amb o sense el control sistemàtic del procés, podria reduir la confiança en la Denominació d'Origen Protegida.

b. Garantir la traçabilitat i l'origen del producte.

El sistema de control i certificació garanteix l'origen i la traçabilitat de les olives sempre i quan es condicionin, manipulin i envasin a Mallorca; així, evita possibles barreges amb olives d'altres procedències.

E.3. Garantia de qualitat

Es du a terme un sistema d'autocontrol, i mitjançant mostreig i anàlisi es verifica que les partides que es comercialitzen sota l'empareda de la Denominació d'Origen Protegida reuneixen les condicions de producció, elaboració i envasament; així com les característiques químiques, físiques i sensorials del Plec de Condicions.

F. Vincle amb el medi geogràfic.

La qualitat diferenciada de l'oliva (verda sencera, verda trencada i negra natural) és atribuïble al medi geogràfic de producció (condicions geoclimàtiques, varietat autòctona i pràctiques de cultiu) i al sistema d'elaboració propi.

Amb relació al medi geogràfic, a Mallorca es donen les condicions idònies per al creixement silvestre de l'ullastre (*Olea europea* var. *Sylvestris*) que és autòcton de l'àrea mediterrània i es presenta en aquest entorn amb anterioritat al cultiu de l'olivera. Aquestes condicions han determinat que els agricultors de Mallorca hagin seleccionat els millors ullastres per utilitzar com a portaempelts l'olivera de la varietat Mallorquina. Aquesta pràctica ha arribat fins avui a causa de la baixa capacitat d'arrelament de la varietat Mallorquina, determinada en un 10.1% (Tous, J. et al. 2006). Aquest fet explica que la varietat Mallorquina

també es denomini "empeltre", que prové de la paraula empelt, però segons la Universitat de les Illes Balears (2011) la varietat Mallorquina és genètica i fenotípicament diferent de la varietat Empeltre cultivada a la península Ibèrica.

La zona de producció presenta unes característiques geoclimàtiques diferenciades, amb terrenys accidentats, sòls calcaris i pedregosos, pluviometria mitjana i insolació alta i un adobat mitjançant el pasturatge d'oví que determinen d'una banda, una baixa densitat de plantació i de producció, però per l'altra permeten una influència directa del medi sobre les característiques de l'oliva, especialment sobre el contingut en polifenols.

En relació a la varietat Mallorquina un estudi realitzat per la Universitat de les Illes Balears el 2011 destaca: "probablement es tracti d'una varietat seleccionada de material silvestre o que podria provenir de plantes d'olivera conreades i/o encreuaments entre una varietat local i ullastres de la zona, mostra doncs, característiques genètiques properes a l'ullastre".

Es pot concloure, per tant, que la varietat autòctona i el sistema de reproducció basat en l'empelt sobre l'ullastre són vincles causals entre la zona de producció i la qualitat i característiques del producte.

A la fase de producció el factor humà és determinant en la qualitat de l'oliva. A més de l'empelt, influeixen la poda i la recol·lecció de l'oliva. El sistema de poda es basa en l'experiència dels agricultors, adquirida principalment per l'observació del comportament de l'olivera i per la informació transmesa entre ells. Quant a la recol·lecció es realitza manualment i és l'experiència la que determina el moment òptim de realitzar-la, i es fonamenta amb l'aspecte de l'oliva i en la facilitat de desprendre el pinyol de la polpa.

Per tant el sistema de producció està íntegrament lligat al medi natural, que sense cap dubte ha imprès a l'oliva les característiques pròpies descrites a l'apartat B.

En relació al sistema d'elaboració és destacable que el salat i el trempat es basen en tècniques tradicionals, possiblement de l'època romana.

El salat en salmorra és una tècnica molt habitual en l'àmbit mediterrani i ha estat l'experiència dels elaboradors que ha determinat les condicions idònies de concentració de sal i el temps d'immersió.

La tècnica de trempat també està molt vinculada a la zona d'elaboració. Així, en el cas de l'oliva verda trencada s'addicionen fonoll i pebre de cirereta originaris de l'illa, ingredients reconeguts i molt valorats pels consumidors mallorquins. Aquest fet confereix al producte una aroma i un sabor diferenciat. El trempat de les olives negres amb olis originaris de la zona de producció és una prova més del fort vincle amb el territori.

La qualitat diferenciada confereix a l'oliva una reputació elevada vinculada amb la zona d'elaboració i acreditada per referències i estudis de caràcter històric, gastronòmic i de consumidors.

1. Històric

El cultiu de l'olivera a Mallorca és un dels més tradicionals i es remunta a l'època preromana. Durant l'època romana (123 aC-465 dC) es millorà la tècnica del cultiu de l'olivera. En escrits de Diodoro Sículo, Plini, Marcia Capel·la o Estacio ja es fan referències al cultiu. En el llibre *De re coquinaria* atribuït a Gavius Apicius, gastrònom de l'any 25 aC, hi consta que els romans ja salaven olives d'una manera molt similar a la forma que ha arribat fins als nostres dies.

L'arxiduc Lluís Salvador, a l'obra *Die Balearen, Las Baleares descritas por la palabra y la imagen* (1871), narra la cuina del poble pagès, on el berenar, el dinar i el sopar s'acompanyaven amb pa i olives. També cita que una família pagesa anualment salava uns 200 kilograms d'olives per al consum domèstic. El *I Dietari del Dr. Fiol* de don Joaquim Fiol (Mallorca) inclou una relació extensa d'elaboracions culinàries de 1782 a 1788, entre las quals es troben les olives verdes i negres.

Existeixen diverses cites que deixen constància de la importància de l'exportació de l'oliva entre el segle XVIII i principis del XIX. En "*El comercio colonial mallorquín: 1778-1882*", de Carles Manera Erbina, es reflecteix l'exportació d'oliva amb destinació a les Antilles i altres indrets d'Amèrica. A l'any 1790 es comptabilitzaren 1084 arroves exportades. L'arxiduc Lluís Salvador, a l'obra abans citada, comptabilitza uns 29.000 kg d'oliva amb destinació a Amèrica.

La importància de l'oliva també es reflecteix a l'àmbit de la cultura popular de Mallorca en nombroses cançons i refranys, on es fa referència a l'oliva produïda a Mallorca. Dos refranys molt populars són els següents: *D'olives i de glans, tantes en cullen els petits com els grans* i *Per Santa Caterina, plega oliva*.

En el diccionari *Català-Valencià-Balear* de Mn. Alcover i F. Moll (1930), també es citen les presentacions descrites: *oliva verda* (oliva verda sencera), *oliva trencada* (oliva verda trencada) i *oliva pansida* (oliva negra natural).

2. Gastronòmic

A la gastronomia tradicional de Mallorca un dels aperitius més usuals han estat les olives. Encara que les olives, també es troben com a ingredient en molts plats des de l'antigor. Existeixen receptaris antics que recullen receptes com: *aguiat d'olives* (Peña, 1886) i *tords amb olives* (Cuiner, 1958).

El plat més comú de la gastronomia de l'illa és el *pa amb oli*, plat de consum quasi diari per als mallorquins i que en la versió més simple consisteix en fregar tomàtiga a una llesca de pa i afegir-li oli d'oliva i sal, acompanyat d'olives; ja

siguin verdes senceres, verdes trencades o negres naturals. Els tres tipus d'olives s'han utilitzat tradicionalment en la gastronomia mallorquina.

A més, cada presentació de l'oliva té aplicacions culinàries específiques. En el cas de les olives pansides es recullen les receptes següents: *pa amb oli brut*, recepta antiga que consistia amb una llesca de pa torrat a les brases amb olives fregades; *trempó* (ensalada d'estiu tradicional mallorquina) amb fruita; pasta d'olives pansides; molls sobre puré d'oliva pansida; pa d'oliva pansida; bacallà marinat amb tomàtiga i olives pansides, etc. En el cas de les olives verdes es troben receptes com *tapenade* d'olives, pollastre amb olives, amanida de gerret, etc. I finalment, les receptes: amanida *Carmen*, conill amb olives, sèpia estofada con olives, cogombres amb vinagre i olives, *cake* d'oliva, entre d'altres, corresponen a les olives verdes trencades.

3. Consumidors

La reputació excel·lent de l'oliva queda acreditada en un estudi de consumidors realitzat per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears (IQUA) a l'any 2011. Així, el 63% dels consumidors es decanten per l'oliva originària de Mallorca davant les d'altres procedències. Un 43% dels consumidors consideren que les olives de Mallorca són les millors i un 24% les qualifiquen de diferents. Quant a les característiques diferenciadores de l'oliva, el 36,1% dels consumidors la considera més saborosa i el 26% li atribueix la principal diferència al seu amargor. Una prova més de la reputació elevada de l'oliva de Mallorca és que un 43% dels consumidors consideren que és una denominació d'origen. El 78,7% dels consumidors la consumeixen com aperitiu i un 58,7 amb el típic pa amb oli.

Cal destacar que s'ha constatat que els consumidors identifiquen les olives mallorquines arran de les seves característiques morfològiques, que les fan inconfusibles a la vista i les diferencien de la resta. Això es deu als factors edafoclimàtics propis de Mallorca que han obligat a l'adaptació de les oliveres, i han donat com a resultat una oliva única i característica de Mallorca.

Un indicador de la valoració positiva de l'oliva és el preu de venda al públic. En un estudi realitzat a l'any 2011 per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears (IQUA) es constata que el preu de venda al públic és un 42% superior al preu mig de les olives de taula.

La gran reputació és conseqüència de les característiques sensorials diferencials descrites a l'apartat B: amargor, untuositat i aroma.

- L'amargor és, sense cap dubte, la característica diferencial que atribueixen més consumidors a l'oliva de Mallorca. Aquest fet es deu a l'elevat contingut de polifenols presents en l'oliva verda i negra. A més, el procés d'elaboració tradicional, modifica escassament aquests components de caràcter antioxidant, responsables de l'amargor i l'astringència del producte final.

- Els àcids grassos insaturats presents a l'oliva de la varietat Mallorquina en més d'un 83%, tenen un punt de fusió inferior a 39 °C, per la qual cosa quan es mastiquen es liquen en boca, i proporcionen la untuositat tan valorada pel consumidor.
- L'oliva verda trencada, té una aroma clarament influït pel fonoll del trempat, la textura pròpia de la varietat i del procés d'elaboració.
- En el cas de l'oliva negra natural les característiques diferencials són majoritàriament conseqüència de la varietat i en especial de la recol·lecció en un moment de quasi sobre maduració, així com també del trempat originari de la zona.

Els factors anteriors permeten concloure que les condicions edafoclimàtiques de la zona de producció juntament amb l'experiència dels agricultors i dels elaboradors, han determinat un producte de qualitat diferenciada amb una llarga tradició i una reputació elevada.

A la taula següent es resumeixen les principals relacions causals entre la zona geogràfica i les característiques mencionades.

Origen	Factor	Efecte	Característica
Medi climatològic i edafològic	Clima mediterrani (elevat número d'hores de Sol, hiverns temperats-freds i estius secs i calorosos)	Elevat contingut en polifenols	Sabor amarg i sensació trigeminal astringent
	Sòls amb presència elevada de carbonats (calcària)		
Característiques genètiques pròpies	Varietat autòctona	Perfil característic àcids grassos	Untuositat
		Polpa poc adherida al pinyol (pinyol flotant)	Aptitud per a oliva de taula
Medi agronòmic	Recol·lecció escalonada, per a l'oliva verda i verda trencada abans del verol i per a la negra natural després del verol	Maduració a l'arbre	Característiques organolèptiques pròpies típiques de les olives verdes senceres, verdes trencades i negres naturals
	Recol·lecció manual	Òptimes característiques organolèptiques	Fermesa característica de les olives verdes senceres i les verdes trencades
Elaboració diferenciada	Ús de fonoll al trempat tradicional de l'oliva verda trencada	Modificació de les característiques organolèptiques	Aroma de plantes aromàtiques
	Adició d'oli d'oliva verge en el trempat tradicional de l'oliva negra natural	Modificació de les característiques organolèptiques	Untuositat en l'oliva negra natural
	Absència de tractaments amb àlcalis	Escassa modificació de la textura natural	Fermesa en l'oliva verda sencera i verda trencada Conservació de l'amargor

G. Estructura de control

Nom: Institut de Qualitat Agroalimentària
Direcció General de Medi Rural i Marí
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Ordenació del Territori

Direcció: C dels Foners, 10
07006 Palma
Espanya

Telèfon: 971176100
Fax: 971177275
Email: info@illesbalearsqualitat.es

H. Etiquetatge

A l'etiquetatge de cada envàs d'olives comercialitzades sota l'empara de la Denominació d'Origen Protegida hi ha de constar:

- el nombre de la Denominació d'Origen Protegida,
- el símbol de la UE o la menció «Denominació d'Origen Protegida» i
- una etiqueta de codificació alfanumèrica de enumeració correlativa per facilitar el control de la traçabilitat del producte.

I. Requisits legislatius

- Reial Decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a elles.
- Llei 1/1999 de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.