

PLIEGO DE CONDICIONES

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

“Aceituna de Mallorca”/“Aceituna Mallorquina”/“Oliva de Mallorca”/“Oliva Mallorquina”

A. Nombre de la Denominación de Origen Protegida

Los nombres a proteger son cuatro, dos en español: “Aceituna de Mallorca”/“Aceituna Mallorquina” y dos en catalán: “Oliva de Mallorca”/“Oliva Mallorquina” los cuales son utilizados de manera indistinta, constante y frecuente en el mercado para identificar la aceituna originaria de la isla de Mallorca.

B. Descripción del producto

La Denominación de Origen Protegida “Aceituna de Mallorca”/“Aceituna Mallorquina”/“Oliva de Mallorca”/“Oliva Mallorquina” ampara tres presentaciones: verde, verde partida y negra natural. Son aceitunas de mesa de la variedad autóctona Mallorquina, fermentadas parcialmente en salmuera. Además, la aceituna verde partida se aliña con hinojo y guindilla y la aceituna negra natural se aliña con Aceite de Mallorca.

La aceituna destinada a la Denominación de Origen Protegida presenta las siguientes características organolépticas y físico-químicas:

- Forma: fusiforme, ligeramente asimétrica, con ápice redondo y sin pezón y, en la mayoría de los casos, con pequeñas lenticelas.
- Tamaño: pequeño-mediano.
- Color: verde, verde amarillento o marrón-negro, en función del grado de maduración.
- Aspecto: brillante.
- Pulpa: escasamente adherida al hueso (hueso flotante).
- Sabor: predominantemente amargo.
- Sensación táctil de la pulpa: untuosa.
- Ácidos grasos insaturados: $\geq 83\%$ de ácidos grasos totales.
- Ácido oleico + ácido linoléico: $\geq 78\%$ de ácidos grasos totales.
- Polifenoles totales: ≥ 245 mg de ácido gálico/100 g.
- Aptitud para la conservación: elevada.

El grado de maduración de la aceituna, en el momento de la recolección, permite diferenciar la aceituna verde y la aceituna negra. El grado de

maduración, junto con el proceso de elaboración, en especial el aliñado, permite obtener tres presentaciones con las siguientes características:

1. Verde entera:

Aceitunas recolectadas antes del envero. Se comercializan envasadas con líquido de gobierno de una concentración mínima de cloruro sódico del 6% y un valor máximo de pH de 4,3.

- Características organolépticas:

- Color: verde a verde amarillento de baja intensidad.
- Aroma: vegetal intenso (hoja del olivo) y mineral (salmuera).
- Textura: al tacto es firme y escasamente deformable. En boca se caracteriza por su elevada firmeza y cohesividad y escasa friabilidad, al masticar la aceituna se percibe untuosidad y la sensación auditiva de rechinado.
- Sabor: intenso. Destaca el equilibrio entre los sabores ácido, salado y amargo.
- Sensaciones: astringente marcada y picante presente.
- Regusto prolongado y destacada astringencia.

2. Verde partida:

Aceitunas recolectadas antes del envero, partidas y aliñadas con hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) y guindilla (*Capsicum annum* L.) originarios de Mallorca. Se comercializan envasadas con líquido de gobierno de una concentración mínima de cloruro sódico del 6% y un valor máximo de pH de 4,3.

- Características organolépticas:

- Color: verde a verde amarillento, brillante.
- Aroma: vegetal intenso, identificándose claramente las plantas aromáticas (hinojo) y con un ligero recuerdo a guindilla.
- Textura: tacto blando, deformable y elástico, destaca la incisión irregular del epicarpio y mesocarpio, resultado del proceso de partido. En boca es blanda, untuosa y presenta cohesividad media.
- Sabor: intenso, salado y amargo.

- Sensaciones: destaca la astringencia y la sensación picante.
 - Regusto: prolongado.
3. Negra natural:
- Son aceitunas recolectadas después del envero que se presentan aliñadas con Aceite de Mallorca. Se comercializan envasadas sin líquido de gobierno.
- Características organolépticas:
- Color: marrón oscuro casi negro.
 - Aroma: terroso, de intensidad media.
 - Textura: la superficie es suave e irregular al tacto. En boca la textura del mesocarpio es untuosa, blanda y jugosa y la cohesividad es baja.
 - Sabor: intenso, con los sabores ácido y salado equilibrados.
 - Sensaciones: se detecta un ligero amargor y un punto de astringencia.
 - Regusto: duración media.

C. Delimitación zona geográfica

El área de producción, elaboración y envasado se limita a la isla de Mallorca.

La isla de Mallorca está ubicada en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares (España). 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 N38°40'27" y N40°05'17" y los meridianos E1°17'23" y E3°50'23".

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

Figura 1. Situación de Mallorca



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

Los elementos fundamentales que avalan el origen son los controles y la certificación. En estos se tendrá en cuenta:

1. Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y demás normas de aplicación, se gestionan los siguientes registros:
 - a. Productores y plantaciones.
 - b. Elaboradores-envasadores.
2. La aceituna amparada procede exclusivamente de explotaciones ubicadas en la isla de Mallorca inscritas en el registro de productores y plantaciones.
3. Las aceitunas protegidas se manipulan y envasan únicamente en instalaciones inscritas en el "Registro de elaboradores-envasadores". Los

elaboradores-envasadores, únicamente manipulan aceitunas producidas en Mallorca y sólo destinan a la Denominación de Origen Protegida las procedentes de las plantaciones inscritas en el "Registro de productores y plantaciones" y que cumplen todos los requisitos de este pliego. Este requisito se verifica expresamente en las auditorias y controles.

4. Para garantizar la trazabilidad en todo el proceso, se registran los movimientos de aceituna desde las plantaciones hasta el envasado del producto final, registrándose la cantidad y origen de cada partida de aceituna. De esta manera queda establecida la correlación entre cada partida de aceituna procedente de las plantaciones y cada lote de producto envasado.
5. Las plantaciones y los establecimientos de elaboración y envasado están sometidos a auditorías y controles por una entidad de certificación, con objeto de comprobar que los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida, cumplen los requisitos del pliego de condiciones.
6. Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones, elaboradores y envasadores, con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad; y de análisis físico-químico y sensorial.
7. Sólo se envasan y comercializan con la Denominación de Origen Protegida las aceitunas producidas, elaboradas y envasadas conforme al presente pliego. Las aceitunas que no se ajusten al pliego de condiciones no se comercializan con la denominación.
8. La aceituna se comercializa envasada en origen y con una etiqueta de codificación alfanumérica de numeración correlativa.

E. Método de obtención

E.1. Cultivo

Los terrenos agrícolas aptos para la producción de aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida son de naturaleza caliza, de consistencia media a fuerte, con una importante proporción de elementos gruesos y con un pH de tendencia alcalina. Presentan elevada pedregosidad, beneficiosa para el régimen hídrico ya que actúa de cubierta disminuyendo la evaporación. Tienen una estructura con estratos horizontales entre los cuales se acumulan arcillas finas que pueden ser exploradas perfectamente por el sistema radicular de los olivos.

El marco de plantación es muy irregular, por lo que la densidad es variable, aunque nunca superior a 300 olivos/ha. Generalmente se cultiva en terrazas, sistema que responde a las curvas de nivel del terreno. Estas se orientan hacia el sur aprovechando las pendientes y la máxima insolación y evitando los vientos fríos provenientes del norte. La dificultad del terreno obliga a una

recolección manual que permite seleccionar las aceitunas idóneas. El sistema de plantación le confiere un paisaje típico a Mallorca.

Para el olivo de la variedad Mallorquina el único pie que se utiliza es el acebuche, portainjerto idóneo por su elevada rusticidad, que se desarrolla de manera silvestre en Mallorca, lo que da lugar a una inmejorable adaptación al medio.

El cultivo se realiza principalmente en terrazas, pequeños terrenos llanos en la montaña con muros de contención contruidos artesanalmente con piedra seca, dónde el único aporte hídrico es el procedente de la lluvia. La experiencia de los agricultores demuestra que el riego repercute negativamente en la textura característica de la aceituna, por lo que no se permite el riego.

En cuanto a las prácticas culturales, se realiza una poda cada uno o dos años que se complementa con un repaso anual de aclareo de los olivos, ya que se ha comprobado que esta práctica ayuda a controlar la vecería. Las podas tienen el objetivo de favorecer la circulación de la savia por todas las ramas, mejorar la aireación y la iluminación y sanear el árbol eliminando las partes afectadas por las plagas y enfermedades. Además, cuando las vertientes y costeros lo permiten se hacen uno o dos labrados al año, según las necesidades, para favorecer la infiltración de agua de lluvia en los surcos y eliminar las malas hierbas.

Tradicionalmente las explotaciones agrícolas se han complementado con la presencia de ganado ovino que tiene una triple función: la eliminación de malas hierbas, la eliminación de chupones y la aportación de abono orgánico. Actualmente, muchas explotaciones ya han incorporado la trituración de los restos de poda como forma de abonado y, en algunas ocasiones, se suplementa con abonos no originarios de la misma explotación.

La recolección de la aceituna varía según la situación del olivar y presenta dos periodos. El primero, antes del envero, para las aceitunas verdes, que se produce desde la segunda quincena de agosto a la primera quincena de noviembre. Y el segundo, después del envero, para las aceitunas negras naturales, que se prolonga desde la segunda quincena de diciembre hasta finales de febrero.

La producción máxima admitida por hectárea es de 6.000 kg.

E.2. Elaboración

E.2.a Transporte:

Las aceitunas recolectadas son transportadas a las instalaciones de elaboración, en envases rígidos, ventilados y de capacidad no superior a 20 kg, con el fin de evitar que se produzcan alteraciones en las aceitunas.

Una vez en las instalaciones de manipulación las aceitunas se someten a los siguientes procesos:

E.2.b Selección:

Mediante una criba se eliminan las hojas y las aceitunas de pequeño calibre, dañadas, picadas o con defectos.

E.2.c Lavado:

Se lavan con agua potable para eliminar los restos de tierra o cualquier otra sustancia que pudiese perjudicar el aderezo posterior.

E.2.d Partido (solamente para la aceituna destinada a verde partida):

Se realiza con máquinas automáticas de rodillos, que se autorregulan para no romper el hueso, que debe quedar adherido a la carne.

E.2.e Salado y aliñado:

Mediante la inmersión en salmuera de concentración igual o superior al 6%. Los tiempos mínimos de salado son:

1. Aceituna verde entera: tres meses
2. Aceituna verde partida: cuarenta días
3. Aceituna negra natural: dos meses

El salado de la aceituna verde partida se realiza en presencia de hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) y guindilla (*Capsicum annum* L.), según buenas prácticas de elaboración.

En el caso de la aceituna negra natural, una vez finalizado el salado y eliminada la salmuera se aliña con Aceite de Mallorca.

E.2.f Envasado:

Previamente al envasado de la aceituna verde y verde partida, se verifica que el pH del líquido de gobierno es inferior a 4,3. Se podrá ajustar el pH mediante la adición de ácido cítrico.

La aceituna verde partida se envasa con hinojo y guindilla utilizados en el proceso de salado.

Los envases utilizados son nuevos y limpios, de peso neto no superior a 8 kg, de materiales adecuados para favorecer una correcta conservación y comercialización del producto.

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

Por las características específicas del producto, en especial por el sistema de elaboración y el carácter perecedero, el envasado de la aceituna se realiza en la zona geográfica descrita en el apartado C, ello se justifica porque es imprescindible:

a. Mantener las características típicas de las aceitunas y salvaguardar la calidad. Los operadores asumen esta responsabilidad plena y colectivamente, motivados por:

- La necesidad de conservar la tradición en la elaboración del producto en Mallorca, que contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares del producto final. Los elaboradores poseen los conocimientos y la técnica necesaria para garantizar la correcta manipulación.

Cabe destacar, que la aceituna es un fruto delicado y perecedero. Además la naturaleza del procesado del producto puede ocasionar segundas fermentaciones no deseadas. El hecho que Mallorca sea una isla implica que el transporte a granel de aceituna a zonas externas a la de elaboración suponga una travesía marítima considerable. Así, la calidad de la aceituna puede verse afectada por la temperatura y otras características del ambiente, alterándose el sabor, aroma y textura; por lo que queda terminantemente prohibido el reenvasado del fruto y/o segundas manipulaciones del mismo.

- La mera existencia de dos procesos de envasado diferentes, dentro o fuera de la zona de elaboración, con o sin el control sistemático del proceso, podría reducir la confianza en la Denominación de Origen Protegida.

b. Garantizar la trazabilidad y el origen del producto.

El sistema de control y certificación garantiza el origen y la trazabilidad de las aceitunas siempre y cuando se acondicionen, manipulen y envasen en Mallorca; evitando así posibles mezclas con aceitunas de otras procedencias.

E.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 bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida reúnen las condiciones de producción, elaboración y envasado; así como las características químicas, físicas y sensoriales de este pliego.

F. Vínculo con el medio geográfico.

La calidad diferenciada de la aceituna (verde entera, verde partida y negra natural) es atribuible al medio geográfico de producción (condiciones

geoclimáticas, variedad autóctona, y prácticas de cultivo) y a su sistema de elaboración.

En relación al medio geográfico, en Mallorca se dan las condiciones idóneas para el crecimiento silvestre del acebuche (*Olea europea var. sylvestris*) que es autóctono del área mediterránea y se presenta en este entorno con anterioridad al cultivo del olivo. Estas condiciones han determinado que los agricultores de Mallorca hayan seleccionado los mejores acebuches para su utilización como portainjerto del olivo de la variedad Mallorquina. Esta práctica ha llegado hasta hoy debido a la baja capacidad de enraizamiento de la variedad Mallorquina, determinada en un 10.1 % (Tous, J. *et al.* 2006). Este hecho explica que la variedad Mallorquina también se denomine "empeltre", ya que "empelt" en lengua catalana significa injerto; pero según la Universidad de las Illes Balears (2011) la variedad Mallorquina es genética y fenotípicamente distinta de la variedad Empeltre cultivada en la península Ibérica.

La zona de producción presenta unas características geoclimáticas diferenciadas, con terrenos accidentados, suelos calizos y pedregosos, mediana pluviometría y alta insolación y un abonado mediante el pastoreo de ovino que determinan por una parte, una baja densidad de plantación y de producción; pero por otra parte permite una influencia directa del medio sobre las características de la aceituna, en especial sobre el contenido en polifenoles.

En relación a la variedad Mallorquina un estudio realizado por la Universidad de las Islas Baleares en 2011 destaca: "probablemente se trate de una variedad seleccionada de material silvestre o que podría proceder de plantas de olivo cultivadas y/o cruces entre una variedad local y acebuches de la zona, mostrando pues, características genéticas próximas al acebuche".

Se puede concluir, por tanto, que la variedad autóctona y el sistema de reproducción basado en el injerto sobre el acebuche son vínculos causales entre la zona de producción y la calidad y características del producto.

En la fase de producción el factor humano es determinante sobre la calidad de la aceituna. Además del injerto, influye la poda y la recolección de la aceituna. El sistema de poda se basa en la experiencia de los agricultores, adquirida principalmente por la observación del comportamiento del olivo y por la información transmitida entre ellos. En cuanto a la recolección se realiza manualmente y es la experiencia la que determina el momento óptimo de realizarla, fundamentándose en el aspecto de la aceituna y en la facilidad de desprender el hueso de la pulpa.

Por tanto el sistema de producción está íntegramente ligado al medio natural, que sin lugar a dudas le ha imprimido a la aceituna las características propias que se han descrito en el apartado B.

En relación al sistema de elaboración es destacable que el salado y el aliñado se basan en técnicas tradicionales, posiblemente de la época romana.

El salado en salmuera es una técnica muy habitual en el ámbito mediterráneo y ha sido la experiencia de los elaboradores la que ha determinado las condiciones idóneas de concentración de sal y el tiempo de inmersión.

La técnica de aliñado también está muy vinculada a la zona de elaboración. Así, en el caso de la aceituna verde partida se adicionan hinojo y guindilla originarios de la Isla, ingredientes reconocidos y muy valorados por los consumidores mallorquines. Este hecho confiere al producto un aroma y sabor diferenciado. El aliñado de las aceitunas negras con aceites originarios de la zona de producción es una prueba más del fuerte vínculo con el territorio.

La calidad diferenciada confiere a la aceituna una elevada reputación vinculada con la zona de elaboración y acreditada por referencias y estudios de carácter histórico, gastronómico y de consumidores.

1. Histórico

El cultivo del olivo en Mallorca es uno de los más tradicionales, remontándose a la época prerromana. Durante la época romana (123 a.C.- 465 d.C.) se mejora la técnica del cultivo del olivo. En escritos de Diodoro Sículo, Plinio, Marcia Capella o Estacio ya se hacen referencias a este cultivo. En el libro *De re coquinaria* atribuido a Gavius Apicius, gastrónomo del año 25 a.C., hay constancia que los romanos ya salaban aceitunas de una forma muy similar a la forma que ha llegado hasta nuestros días.

El Archiduque Lluís Salvador, en su obra "*Die Balearen, Las Baleares descritas por la palabra y la imagen*" (1871), narra la cocina del pueblo payés, donde el desayuno, el almuerzo y la cena se acompañaban con pan y aceitunas. También cita que una familia campesina anualmente salaba unos 200 kilos de aceitunas para el consumo doméstico. El "*I Dietari del Dr. Fiol*" de don Joaquim Fiol (Mallorca) incluye una extensa relación de elaboraciones culinarias de 1782 a 1788, entre las cuales se encuentran aceitunas negras y verdes.

Existen diversas citas que dejan constancia de la importancia de la exportación de aceituna entre el siglo XVIII y principios del XIX. En "*El comercio colonial mallorquín: 1778-1882*", de Carles Manera Erbina, se refleja la exportación de aceituna con destino a las Antillas y otros lugares de América. En el año 1790 se llegaron a contabilizar 1084 arrobas exportadas. El Archiduque Lluís Salvador, en la obra mencionada, contabiliza unos 29.000 kg de aceituna con destino a América.

La importancia de la aceituna también se ve reflejada en el ámbito de la cultura popular de Mallorca en numerosas canciones y refranes, donde se hace referencia a la aceituna producida en Mallorca. Dos refranes muy populares son los siguientes: "*D'olives i de glans, tantes en cullen els petits com els grans*" (De aceitunas y bellotas, tantas cogen los niños como los mayores) "*Per Santa Caterina, plega oliva*" (Por Santa Catalina, recoge aceituna).

En el diccionario *Català-Valencià-Balear* de Mn. Alcover i F. Moll (1930), también se citan las presentaciones descritas: *oliva verda* (aceituna verde entera), *oliva partida* (aceituna verde *partida*) y *oliva pansida* (aceituna negra natural).

2. Gastronómico

En la gastronomía tradicional de Mallorca uno de los aperitivos más usuales han sido y son las aceitunas. Aunque las aceitunas, también están presentes como ingrediente en numerosos platos desde antaño. Existen recetarios antiguos que recogen recetas como: *aguiat d'olives* -guisado de aceitunas- (Peña, 1886) y *tords amb olives* -tordos con aceitunas- (Cuiner, 1958).

El plato más común de la gastronomía de la isla es el *pa amb oli* (pan con aceite), plato de consumo casi diario para los mallorquines y que en su versión más simple consiste en restregar tomate sobre una rebanada de pan y agregarle aceite de oliva y sal, acompañado de aceitunas; ya sean verdes enteras, verdes partidas o negras naturales. Los tres tipos de aceitunas se han usado tradicionalmente en la gastronomía mallorquina.

Además, cada presentación de la aceituna tiene sus aplicaciones culinarias específicas. En el caso de las aceitunas negras se encuentra en las siguientes recetas: *pa amb oli brut*, receta antigua que consistía en una rebanada de pan tostado a las brasas con aceitunas restregadas; *trempó* (ensalada tradicional mallorquina de verano) con fruta; pasta de aceitunas negras; salmonete sobre puré de aceituna negra; pan de aceituna negra; bacalao marinado con tomate y aceitunas negras, etc. En el caso de las aceitunas verdes se encuentran recetas como *tapenade* de aceitunas, pollo con aceitunas, ensalada de caramel, etc. Y finalmente, las recetas: ensalada *Carmen*, conejo con aceitunas, sepia estofada con aceitunas, pepinos con vinagre y aceitunas, *cake* de aceituna, entre otras, corresponden a las aceitunas verdes *trencades*.

3. Consumidores

La excelente reputación de la aceituna queda acreditada en un estudio de consumidores realizado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares (IQUA) en el año 2011. Así, el 63% de los consumidores se decantan por la aceituna originaria de Mallorca frente a las de otras procedencias. Un 43% de los consumidores consideran las aceitunas de Mallorca como las mejores y un 24% las califican de diferentes. En cuanto a las características diferenciadoras de la aceituna, el 36,1% de los consumidores la considera más sabrosa y el 26% le atribuye la principal diferencia a su amargor. Una prueba más de la elevada reputación de la aceituna de Mallorca es que un 43% de los consumidores consideran que es una denominación de origen. El 78,7% de los consumidores la consumen como aperitivo y un 58,7 con el típico *pa amb oli*.

Cabe destacar que se ha constatado que los consumidores identifican las aceitunas mallorquinas debido a sus características morfológicas, que las hacen inconfundibles a la vista y las diferencian del resto. Esto se debe a los factores edafoclimáticos propios de Mallorca que han obligado a la adaptación de los olivos, dando como resultado una aceituna única y característica de Mallorca.

Un indicador de la positiva valoración de la aceituna es el precio de venta al público. En un estudio realizado en el año 2011 por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares (IQUA) se constata que el precio de venta al público es un 42% superior al precio medio de las aceitunas de mesa.

Esta gran reputación es debida principalmente a las características sensoriales diferenciales descritas en el apartado B: amargor, untuosidad y aroma.

- El amargor es, sin duda, la característica diferencial que atribuyen más consumidores a la aceituna de Mallorca. Ello se debe al elevado contenido de polifenoles presentes en la aceituna verde y negra. Además del proceso de elaboración tradicional, modifica escasamente estos componentes de carácter antioxidante, responsables del amargor y la astringencia del producto final.
- Los ácidos grasos insaturados presentes en la aceituna de variedad Mallorquina en más de un 83%, tienen un punto de fusión inferior a 39°C; por lo que en la masticación se licuan en boca, proporcionando la untuosidad tan valorada por el consumidor.
- La aceituna verde partida, tiene un aroma claramente influido por el hinojo del aliño, la textura propia de la variedad y del proceso de elaboración.
- En la aceituna negra natural las características diferenciales se las imprime mayoritariamente la variedad y en especial la recolección en un momento de casi sobremaduración, así como el aliñado con aceite originario de la zona.

Los factores anteriores permiten concluir que las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción junto con la experiencia de los agricultores y elaboradores, han determinado un producto de calidad diferenciada con larga tradición y elevada reputación.

En la tabla siguiente se resumen las principales relaciones causales entre la zona geográfica y las características mencionadas.

Origen	Factor	Efecto	Característica
Medio climatológico y edafológico	Clima mediterráneo (elevado número de horas de sol, inviernos templados-fríos y veranos secos y calurosos) Suelo con alta presencia de carbonatos (caliza)	Elevado contenido en polifenoles	Sabor amargo y sensación trigeminal astringente
Características genéticas propias	Variedad autóctona	Perfil característico ácidos grasos	Untuosidad
		Pulpa poco adherida al hueso (hueso flotante)	Aptitud para aceituna de mesa
Medio agronómico	Recolección escalonada. Para la aceituna verde entera y verde partida antes del envero y para la negra natural después del envero	Maduración en el árbol	Características organolépticas propias típicas de las aceitunas verdes enteras, verdes partidas y negras naturales
	Recolección manual	Óptimas características organolépticas	Firmeza característica de las aceitunas verdes enteras y verdes partidas
Elaboración diferenciada	Uso de hinojo en el aliñado tradicional de la aceituna verde partida	Modificación de las características organolépticas	Aroma de plantas aromáticas
	Adición de aceite de oliva virgen en el aliñado tradicional de la aceituna negra natural	Modificación de las características organolépticas	Untuosidad en la aceituna negra
	Ausencia de tratamientos con álcalis	Escasa modificación de la textura natural	Firmeza en la aceituna verde entera y verde partida Conservación del amargor

G. Estructura de control

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria
Dirección General de Medio Rural y Marino
Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Ordenación del Territorio

Dirección: C. Foners, 10
07006 Palma de Mallorca
España

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

H. Etiquetado

En el etiquetado de cada envase de aceitunas comercializadas bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida, debe figurar:

- el nombre de la Denominación de Origen Protegida,
- el símbolo de la UE o la mención «Denominación de Origen Protegida» y
- una etiqueta de codificación alfanumérica de numeración correlativa para facilitar el control de la trazabilidad del producto.

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.