



Decreto por el que se aprueba el Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" y se regula el Consejo Regulador

PREÁMBULO

I

El vínculo del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" con la isla se basa en la elevada reputación actual del producto, aunque también se han encontrado referencias históricas que refuerzan esta vinculación.

La reputación lograda por el "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca" se acredita por su éxito en numerosos concursos internacionales, por la presencia en las cartas de prestigiosos restaurantes, por la participación en varias ferias y por las numerosas publicaciones donde se hace referencia a la calidad del "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca".

En cuanto a los premios internacionales, diferentes productores han sido galardonados recientemente en concursos, entre los cuales destacan: el London International Olive Oil Competition (2021 y 2022), y el «Biofach 2022 Olive Oil Award», donde el Aceite de Menorca consiguió entrar en el «Top ten» de los aceites ecológicos de todo el mundo, en el marco de la prestigiosa feria de producto ecológico Biofach (Nüremberg).

La característica organoléptica que más ha contribuido a la reputación del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es el atributo "verde" del frutado. El frutado verde está relacionado y condicionado por el factor humano, puesto que se consigue mediante la recolección de la aceituna en verde o en los primeros estadios del envero; con este objetivo el pliego de condiciones establece que la recolección de la aceituna se inicia a finales de septiembre y con un índice de maduración entre 1 y 4 en la escala de Ferreira (1979).

Los antecedentes históricos son una prueba más de la reputación del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca". El Archiduque Lluís Salvador de Austria, en su obra Die Balearen in Wort und Bild geschildert (1867-1891), cita "El Aceite de Menorca ... puede por su calidad vérselas perfectamente con el de Mallorca", y describe con detalle la producción existente en la isla remarcando la importancia y la calidad de la producción de algunas fincas dentro de la comercialización local.



II

El interés de los productores de aceite para mantener las plantaciones y su producto los ha llevado a solicitar una figura de protección de las incluidas en la legislación comunitaria. De este modo, el 25 de mayo de 2023 la Associació Oli de Menorca solicitó que, de acuerdo con el Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios, se tramitara ante la Comisión Europea el registro de la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”.

El expediente de la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” se remitió a la Comisión Europea el 9 de octubre de 2023 que le asignó el número de referencia PGI-ES 03012.

El artículo 9 del Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, actualmente artículo 11 del Reglamento 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, permitía que los estados miembros pudieran otorgar una protección nacional transitoria, hasta que la Comisión adoptara una decisión favorable.

La protección nacional transitoria se otorgó mediante la resolución por la que se concedía dicha protección a la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, que se publicó en el BOIB del 4 de mayo de 2024 y en el BOE del 10 de mayo de 2024.

Según establece el artículo 4 del Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros entes de gestión y de control de denominación de calidad, las agrupaciones de productores o transformadores de productos agrícolas o alimentarios y, en casos excepcionales, una persona física o jurídica, podrán solicitar al consejero competente en materia de agricultura del Gobierno de las Illes Balears el reconocimiento y la reglamentación de una denominación de calidad que incluirá, necesariamente, el consejo regulador o ente asimilado encargado de la gestión y, si procede, del control de esta.

Así mismo, esta norma prevé que la entrada en vigor del decreto por el que se reconoce la denominación de calidad y se aprueba el Reglamento rector del consejo regulador o ente asimilado determinará el nacimiento del consejo regulador o ente asimilado encargado de la gestión de la denominación de calidad y, si procede, del control, que gozará, a partir de este momento, de personalidad jurídica propia.



III

En el ámbito autonómico, el artículo 30.43 del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears, reformado por la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, establece que la comunidad autónoma tiene la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a los productos de la comunidad autónoma, título competencial que legitima la aprobación de esta norma considerando lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

El artículo 132 de la Ley 3/2019, de 31 de enero, agraria de las Illes Balears regula las denominaciones de calidad diferenciada e incluye las indicaciones geográficas protegidas. En este sentido, establece que deben tener un “Reglamento o pliego de condiciones” y la disposición final cuarta autoriza al Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears y a los consejos insulares, en los ámbitos competenciales respectivos, para dictar las disposiciones reglamentarias necesarias para el desarrollo y la ejecución de la Ley.

En todo caso, el artículo 2.2.k) de la Ley 8/99, de 12 de abril, de atribución de competencias a los consejos insulares en materia de agricultura, ganadería, pesca y artesanía, establece que entre las funciones del Consejo Insular de Menorca se encuentran las actuaciones relacionadas con los consejos reguladores. Por lo tanto, corresponde al Consejo Insular de Menorca la tutela administrativa del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli de Menorca.

El Reglamento 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, establece en el artículo 33.2 que los criterios para reconocer una agrupación de productores serán:

- a) Tener una forma jurídica determinada
- b) Cumplir alguna de las condiciones siguientes:
 - Contar con un mínimo del 50% de los productores del producto entre sus miembros.
 - Contar con un porcentaje mínimo de productores del producto entre sus miembros y con un mínimo del 50% del volumen o del valor de la producción comercializable.

También se debe mencionar la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears, que tiene como objeto garantizar la lealtad de las transacciones comerciales agroalimentarias y la



protección de los derechos y los intereses legítimos de los productores agrarios y de los industriales agroalimentarios en el territorio de las Illes Balears.

De acuerdo con el artículo 49.1 de la Ley 1/2019, de 31 de enero, del Gobierno de las Illes Balears, quedan suficientemente justificados los principios de buena regulación siguientes: de necesidad, porque responde a criterios de interés general; de eficacia, porque se consiguen los objetivos perseguidos y esta norma es el instrumento adecuado para aprobar el Pliego de condiciones y el Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli de Menorca; de proporcionalidad, porque ésta es la regulación imprescindible para atender la necesidad que se cubre con la norma, atendiendo que este Decreto protege con la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" los aceites que reúnen las características y las condiciones del Pliego de condiciones; de seguridad jurídica, atendiendo que se trata de una norma que se inserta con carácter estable, integrado, claro y de certeza, en el marco normativo autonómico y mantiene la coherencia con el resto del ordenamiento jurídico tanto nacional como de la Unión Europea; de transparencia, porque se publica la información en el portal web del Gobierno de las Illes Balears y permite el acceso universal a fin de garantizar que los ciudadanos puedan tener información permanente a la vez que facilita la participación y presentación de las sugerencias por medios telemáticos; de eficiencia, ya que la iniciativa normativa no implica cargas administrativas innecesarias o accesorias y racionaliza la gestión de los recursos públicos; de calidad, ya que el objeto es la aprobación del Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca"; y de simplificación, dado que se han seguido los trámites estrictamente necesarios para cumplir con el objetivo de la norma.

Finalmente, es necesario mencionar el Decreto 12/2023, de 10 de julio, de la presidenta de las Illes Balears, por el que se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears (BOIB nº. 94 de 10 de julio de 2023).

Por todo ello, a propuesta del consejero de Agricultura, Pesca y Medio Natural, oído/de acuerdo con el Consejo Consultivo de las Illes Balears y después de haberlo considerado el Consejo de Gobierno en la sesión de _____, dicto el siguiente:

DECRETO

Artículo 1 Pliego de condiciones



Se aprueba el Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, que figura como anexo I de este Decreto.

Artículo 2

Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli de Menorca

Se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli de Menorca, que figura como anexo II de este Decreto.

Artículo 3

Régimen sancionador

El régimen sancionador aplicable que establece este Decreto es el que disponen la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears, la Ley 3/2019, de 31 de enero, agraria de las Illes Balears y el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Disposición transitoria primera

Gestión provisional

Hasta la constitución del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli de Menorca, las tareas de gestión y certificación que le atribuye este Decreto serán asumidas transitoriamente por la Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local del Gobierno de las Illes Balears.

Disposición transitoria segunda

Certificación provisional

La Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local realizará las tareas de certificación de la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” en el supuesto de que no haya ninguna entidad de certificación acreditada.

Disposición transitoria tercera

Constitución del Consejo Regulador



En un plazo máximo de tres meses desde la entrada en vigor de este Decreto, deberá constituirse el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli de Menorca, de acuerdo con el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el que se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad agroalimentaria.

Disposición final primera
Entrada en vigor

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

Palma,

El consejero de Agricultura, Pesca y Medio Natural

La presidenta

Joan Simonet Pons

Margarita Prohens Rigo



ANEXO I Pliego de condiciones

Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”

A. Nombre de la Indicación Geográfica Protegida

Los nombres protegidos son “Oli de Menorca” y “Aceite de Menorca”, ambos utilizados tradicionalmente en el mercado para identificar este alimento.

B. Descripción del producto

B.1.- Definición

El “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” es un aceite de oliva virgen extra ecológico, o en periodo de conversión y obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea*, L.) exclusivamente por procedimientos mecánicos. Es un aceite frutado verde, de intensidad media o alta y en boca presenta sabores amargos y sensaciones picantes, entre ligeros y medios. Estas características permiten clasificarlo como un aceite equilibrado.

B.2.- Características del producto

El “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” presenta las siguientes características:

- Características fisicoquímicas
 - ✓ Acidez (expresada en ácido oleico) $\leq 0,5 \%$
 - ✓ Índice de Peróxidos: ≤ 15 meq O₂/kg
 - ✓ K232 $\leq 2,00$
 - ✓ K270 $\leq 0,18$

- Características organolépticas

Atributo	Valor de la mediana
Frutado verde	$\geq 3,5$
Amargo	$\geq 2 \leq 6$
Picante	$\geq 2,5 \leq 6$
Equilibrio	Las medianas de los atributos amargo y picante son como máximo dos puntos superiores a la mediana del atributo frutado verde



C. Delimitación de la zona geográfica

La zona de producción de la aceituna y de elaboración del “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” se limita exclusivamente a la isla de Menorca (Illes Balears).

La isla de Menorca está situada entre las coordenadas 39° 47' 55" y 40° 05' 17" N de latitud y los 3° 47' 26" y 4° 19' 40" E de longitud, en el mar Mediterráneo, siendo la isla situada más al este del archipiélago balear.

Tiene una extensión aproximada de 701 km² de superficie, con una longitud máxima de 48 km y una amplitud máxima de 20 km.

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

Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones y del resto de normativa de aplicación, se gestionan los siguientes censos:

- a) Productores y plantaciones
- b) Elaboradores

El “Oli de Menorca/ Aceite de Menorca” procede exclusivamente de aceitunas de explotaciones ubicadas en la isla de Menorca e inscritas en el censo de productores y plantaciones.

El censo de elaboradores “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” está formado por aquellos operadores ubicados en la isla de Menorca, que llevan a cabo las operaciones de elaboración del aceite a partir de la aceituna procedente de plantaciones inscritas en el censo de productores y plantaciones.

La aceituna se manipula y el aceite se elabora únicamente en instalaciones inscritas en el censo de elaboradores. Los elaboradores únicamente manipulan aceituna producida en Menorca y tan solo destinan a la Indicación Geográfica Protegida el aceite elaborado con la aceituna procedente de las plantaciones inscritas en el censo de Productores y Plantaciones y que cumplen con todos los requisitos del Pliego de Condiciones. Este requisito se verifica expresamente en las auditorias y controles.

Elaboradores y envasadores tienen implantado un sistema de trazabilidad para garantizar en todo momento que el origen del producto es la zona delimitada y que cumple con todos los requisitos de este pliego de condiciones.



El operador debe disponer de registros desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final, garantizando la trazabilidad del producto en cada una de las etapas de producción, elaboración y envasado.

Por este motivo, el operador mantendrá como mínimo, los siguientes registros:

- Recepción de materia prima: identificación de los proveedores de aceituna, fecha, variedad de aceituna, peso, polígono y parcela de origen y su término municipal.
- Elaboración: mantendrá la relación entre las entradas de aceituna y el aceite elaborado, cantidades y fecha de elaboración, así como un registro de las temperaturas de extracción del aceite. Cada partida de aceite a granel tendrá asignado un código que estará trazado con los parámetros descritos del origen de la aceituna, fecha de elaboración, condiciones de elaboración y cantidad de aceite.
- Almacenamiento: la trazabilidad seguirá durante el almacenamiento, y se deberán registrar todos los posibles trasvases, filtrados y purgas realizados para optimizar la conservación del aceite. El almacenamiento se podrá llevar a cabo en las instalaciones de los elaboradores o en las de envasadores que no elaboran aceite y que dispongan de las instalaciones pertinentes.
- Envasado: debe mantenerse un registro de envasado, que incluirá un código alfanumérico que figurará en cada envase.

Las plantaciones y los establecimientos de elaboración y envasado están sometidos a auditorías y controles con la finalidad de comprobar que el aceite amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” cumple con los requisitos del Pliego de Condiciones. Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones y de las instalaciones de elaboración y envasado, con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad. El aceite también se controla con análisis fisicoquímicos y organolépticos.

E. Método de obtención del producto

E.1.- Producción de la aceituna, recolección del fruto y transporte

En Menorca las plantaciones de olivos se suelen localizar en las zonas llanas de la isla, en cotas muy bajas próximas al nivel del mar y normalmente expuestas a los efectos del viento de tramontana, debido a la orografía de la isla. Los suelos que



están ocupados por olivos son ricos en carbonatos y con profundidades y nutrientes suficientes para admitir el cultivo.

La densidad de plantación no será superior a 600 olivos por hectárea.

En caso de utilizar sistema de irrigación en el cultivo de los olivos en Menorca, se utilizará riego localizado. Este sistema permite optimizar el consumo de agua, aportando el agua que necesita la planta cerca del sistema radicular y en el momento necesario.

En lo que respecta a la poda, la costumbre en Menorca es podar los olivos anualmente, durante el periodo comprendido entre la finalización de la cosecha y la nueva floración, entre los meses de noviembre y marzo. Esta poda se realiza con el fin de que todas las partes de la planta reciban la máxima insolación posible, para que las ramas estén bien aireadas, y también para controlar el crecimiento vertical del árbol. Así se controlan mejor las enfermedades fúngicas y también se facilita la recolección de la aceituna. La poda de formación de los árboles suele ser en vaso.

La recolección en Menorca suele comenzar a finales de septiembre y puede durar hasta el mes de diciembre. Las condiciones climáticas de la añada marcan el periodo de recolección dentro del margen de tiempo descrito. La aceituna se recoge verde y/o con poca pigmentación de aceituna madura, utilizando el índice de maduración propuesto por Ferreira (1979), y situando el fruto siempre entre los valores 1 y 4, cuando la pulpa se mantiene verde, aunque la piel ya tenga apariencia madura.

La cosecha se lleva a cabo de manera manual o mecánica mediante vibradores, ya sean personales o bien de tipo paraguas invertido acoplados a tractores, evitando que la aceituna entre en contacto con el suelo.

La aceituna debe ser molida en las 24 horas siguientes a su cosecha. En caso de causas extraordinarias que imposibiliten la molturación en el plazo establecido, las aceitunas tendrán que conservarse en cámara frigorífica.

E.2.- Método de obtención

En la recepción en la almazara se hace una primera selección y clasificación de la aceituna, de manera que no se destine a la elaboración de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" aquella aceituna que esté dañada o deteriorada.

Seguidamente se limpia y lava la aceituna, eliminando las materias extrañas e impurezas (hojas, tierra, etc).



El siguiente proceso es la molturación, donde se rompe la aceituna con el objetivo de conseguir liberar las pequeñas vacuolas de aceite que hay en el interior del fruto. Esta etapa se lleva a cabo mediante molinos de martillo, de cuchillas u otra metodología, sin utilizar molinos de piedra.

Posteriormente se realiza el batido con el objetivo de romper la emulsión de aceite y agua que se haya podido formar en la pasta y prepararla de manera que pueda liberar la cantidad de aceite deseado. El batido se hace siempre en batidoras de acero inoxidable.

Una vez se tiene la masa preparada se procede a la extracción de aceite mediante la separación de fases. Esta extracción se realiza mediante un sistema continuo de extracción por centrifugación, que permite la separación de dos fases, el aceite y la sólida conjuntamente con agua o bien de las tres fases, agua, aceite, y el resto sólido, según el sistema mecánico de separación.

Todo el aceite de la indicación geográfica protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" se hace con extracción en frío, con una temperatura de la pasta máxima de 27°C. No se permite hacer el procedimiento de repaso ni una segunda centrifugación en continuo de la pasta.

El rendimiento máximo de transformación en aceite, obtenido a partir de los datos de registros de trazabilidad será de 17 litros de aceite por 100 kg de aceituna.

E.3.- Almacenamiento

El aceite obtenido se almacena en depósitos de acero inoxidable, que garantizan la ausencia de aire en su interior, para evitar el contacto continuado del aceite con el aire y la luz, que son agentes que afectan negativamente a las características sensoriales del aceite.

Después se inicia una fase de decantación natural para separar los restos de agua y pulpa de aceituna que pueda tener incorporadas el aceite. Durante el proceso es necesario purgar asiduamente los depósitos para eliminar cuanto antes los sedimentos que se vayan acumulando en el fondo de los depósitos.

No se permite la mezcla de aceite de distintas añadas.



E.4.- Envasado

Una vez el aceite ha perdido el exceso de humedad y las impurezas, ya sea por decantación natural o por filtración, se puede proceder a su envasado. Los envases deben proteger el aceite de la luz.

La capacidad máxima de los envases es de 5 litros.

F. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo con el medio se basa en la reputación.

F.1.- Reputación actual

La reputación alcanzada por el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" se acredita por su éxito en numerosos premios internacionales, por la presencia en las cartas de prestigiosos restaurantes, por la participación en diversas ferias y por las numerosas publicaciones donde se hace referencia a la calidad del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".

En cuanto a los premios internacionales, diferentes productores han sido galardonados recientemente en concursos, entre los que destacan: el London International Olive Oil Competition (2021 y 2022), el Anatolian International Olive Oil Competition (2021) y el Mediterranean International Olive Oil Competición TerraOlivo Israel (2021). Un Aceite de Menorca logró entrar en el Top Ten de los aceites ecológicos de todo el mundo en la clasificación del Biofach 2022 Olive Oil Award, en el marco de la prestigiosa feria de producto ecológico Biofach (Nüremberg).

La característica organoléptica que más ha contribuido a la reputación del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es el atributo "verde" del frutado. El frutado verde está relacionado y condicionado por el factor humano, al conseguirse mediante la recolección de la aceituna en verde o en los primeros estadios del envero; con este objetivo el pliego de condiciones establece que la recolección de la aceituna se inicia a finales de septiembre y con un índice de maduración entre los valores de 1 a 4 de la escala de Ferreira (1979).

El frutado verde imprime diferenciación, pero implica una importante reducción del rendimiento de transformación de aceituna en aceite, en el caso del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" el pliego de condiciones establece un rendimiento máximo de 17 litros por 100kg de aceituna; así el frutado verde implica una disminución de la rentabilidad para los productores, aceptada por ellos ya que los expertos y consumidores reconocen y valoran este elemento diferenciador.



La influencia del frutado verde en la reputación está acreditada, así los aceites "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" premiados en concursos nacionales e internacionales presentaban esta característica.

El "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" está presente en las cartas de numerosos restaurantes prestigiosos locales, nacionales e internacionales. Un ejemplo de ello son los restaurantes de Barcelona Gaig o Igueldo, entre otros. En ciudades como Londres, París o Ginebra se encuentra el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" en las cartas de restaurantes traducido a las lenguas oficiales de los respectivos países.

Otro hecho que demuestra la reputación de la que disfruta el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es su presencia en ferias locales, españolas e internacionales. La feria Arrels, de producto local y cocina de Menorca, realiza desde el 2020 una cata de "Oli de Menorca/ Aceite de Menorca". En las jornadas gastronómicas anuales "Menorca en el Plato", diferentes restaurantes ofrecen platos elaborados con "Aceite de Menorca". Cabe destacar que el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" fue uno de los protagonistas de los eventos enmarcados en torno a la declaración de Menorca como región europea de la gastronomía. Fuera del ámbito insular, destacamos la participación en la feria gastronómica nacional Madrid Fusión (2021); en "Tast of Paris" (2022), y en Biofach, Nüremberg (2022).

Cabe destacar también que el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", superando un riguroso procedimiento, fue inscrito en el Catálogo de Alimentos Tradicionales de las Islas Baleares en 2020, gestionado por la autoridad competente en materia de agricultura de las Illes Balears. De este hecho se hizo eco la prensa local.

La presencia de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" es notoria en medios locales, nacionales e internacionales en lenguas catalana, castellana, francesa e inglesa (publicado según la lengua del país de origen) donde se elogia el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".

José Carlos Capel, uno de los críticos gastronómicos más prestigiosos de España, en el Suplemento "El Viajero" del diario El País, en 2022 califica el "Aceite de Menorca" de excelente. Por su parte, David Baret, en el diario El Económico en 2022 dedica un artículo al "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", donde explica la situación actual del sector oleícola de Menorca y destaca su gran proyección y expectativas gracias a la calidad del producto y a sus productores.

Las menciones al "Oli de Menorca" son abundantes en la prensa local. Adolf Sintés, en el Diari de Menorca (2015) menciona que se potencia la búsqueda de la calidad del "Oli de Menorca", y en el mismo medio en 2020 señala que "las



sensaciones olfativas, gustativas y táctiles de un buen y afrutado aceite de oliva virgen extra menorquín, son de un impacto inmediato". El periodista Ivan Martín, en Ara Balears (2016) escribió que el "Oli de Menorca" es un "producto cada vez más demandado por un público que se decanta por productos autóctonos y de calidad".

También se encuentran publicaciones internacionales que mencionan el "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" en las lenguas en las que se publican. Así, en Yonder.fr, la publicación francesa on-line dedicada a viajes y gastronomía, el autor Pierre Gautrande escribió en 2022 el artículo "Minorque: les 10 produits incontournables de la région", donde incluía el apartado de título «El huile de Menorca, le soleil des Baléares en bouteille» (Menorca, los 10 productos imprescindibles de la región. El Aceite de Menorca, el sol de las Islas Baleares en botella).

En la publicación online de la revista Forbes, encontramos el artículo "Mahón, Mayonnaise And More: Menorca's Capital", escrito en 2022 por John Oseid, donde se destaca la presencia del producto en la isla.

F.2.- Reputación histórica

Los antecedentes históricos son una prueba más de la reputación actual del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".

El Archiduque Luis Salvador de Austria, en su obra Die Balearen in Wort und Bild geschildert (1867- 1891), cita "El aceite de Menorca ... puede por su calidad vérselas perfectamente con el de Mallorca", y describe con detalle la producción existente en la isla remarcando la importancia y la calidad de la producción de algunas fincas dentro de la comercialización local.

Con la adopción del sistema métrico decimal en el territorio nacional, en 1871 el alcalde de Mahón dictó una norma en la que determinaba las equivalencias en el nuevo sistema métrico de las medidas tradicionales usadas de los productos más relevantes presentes en la isla. Así, se establecieron las "Medidas aceite de Menorca" y se publicitó en el "Boletín de Anuncios" del diario "El Menorquín".

G. Estructura de control

La autoridad competente designada, responsable de los controles es:

Nombre: Servicio de Control y Calidad Agroalimentaria.

Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto local

Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Natural.

Dirección: C. de la Reina Constança, 4. 07006 Palma. España



Teléfono: +34 971 176100

Correo electrónico: iqua@caib.es

H. Etiquetado

En el etiquetado figurará obligatoriamente la mención “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, seguido de las siglas IGP. El operador podrá escoger la versión “Oli de Menorca” y/o “Aceite de Menorca”.

En el etiquetado se debe incluir una codificación alfanumérica de numeración correlativa para facilitar el control de trazabilidad del producto.

I. Requisitos legislativos

- Reglamento 2024/1143, de 11 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a Indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el cual se modifican los Reglamentos (UE) 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) 1151/2012.

- Reglamento (UE) 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013, por el que se completa el Reglamento (UE) 1151/2012 del Consejo, en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas y en los que afecta a determinadas normas sobre la procedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales.

- Reglamento de Ejecución (UE) 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

- 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.

ANEXO II



Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli de Menorca

TÍTULO I. CONSEJO REGULADOR

Artículo 1. Definición y régimen de actuación

1. El Consejo Regulador es una corporación de derecho público de base asociativa, a la que se atribuye la gestión de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", con las funciones que determinan el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros organismos de gestión y de control de denominación de calidad, y el resto de normativa que le sea aplicable.
2. El Consejo Regulador tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones. En cuanto al régimen jurídico, el Consejo Regulador está sujeto, con carácter general, al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que se debe aplicar el derecho administrativo.
3. La autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca ejerce la tutela administrativa del Consejo Regulador.
4. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos deben hacerse públicos mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador o por otros sistemas que permitan su difusión. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo Regulador deben notificarse de manera individual.
5. Los acuerdos y las decisiones del Consejo Regulador que afectan al control o certificación deben comunicarse a las entidades de certificación autorizadas para certificar el aceite de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" y al director general de Calidad Agroalimentaria y Producto Local del Gobierno de las Illes Balears en un plazo máximo de diez días a contar desde que se hayan adoptado.
6. Contra los actos y los acuerdos del Consejo Regulador sujetos al derecho administrativo se puede interponer un recurso de alzada ante la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca en el



plazo y con los requisitos que establece la normativa que regula el procedimiento administrativo.

7. La estructura interna y el funcionamiento del Consejo Regulador deben regirse por principios democráticos.
8. El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado:
 - a) En cuanto al territorio, por la zona de producción y elaboración.
 - b) En cuanto a los productos, los destinados a la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" en cualquiera de las fases de producción, elaboración, envasado, almacenamiento y circulación.
 - c) En cuanto a los sujetos, por las personas físicas o jurídicas, o la agrupación de estas personas, inscritas en cualquiera de los censos.
9. El Consejo regulador tiene la condición de agrupación de productores según establece el artículo 32 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) 1151/2012.

Artículo 2. Finalidades y funciones

1. La finalidad del Consejo Regulador es la representación, la defensa y la promoción del aceite de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".
2. De acuerdo con el Decreto 49/2004 y con el resto de normativa que sea aplicable, el Consejo Regulador ejerce las funciones siguientes:
 - a) Velar por el prestigio y el fomento de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".
 - b) Proponer las posibles modificaciones del Reglamento al director general de Calidad Agroalimentaria y Producto Local del Gobierno de las Illes Balears.
 - c) Orientar la producción y la calidad del aceite, promocionar los aceites amparados e informar a los consumidores sobre la Indicación Geográfica



Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", en particular, sobre sus características específicas de calidad.

- d) Velar por el cumplimiento de este Reglamento y del Pliego de condiciones, y denunciar cualquier uso incorrecto que se haga ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- e) Crear y mantener actualizados los censos de inscritos de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".
- f) Establecer los requisitos mínimos de control a los que tiene que someterse cada operador inscrito en las fases de producción, elaboración, envasado, almacenamiento y comercialización del producto amparado y, si procede, los requisitos mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- g) Establecer los requisitos que tiene que cumplir el etiquetado de los productos amparados en relación con los aspectos relacionados con la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".
- h) Expedir, si procede, los certificados, y establecer los mecanismos de control.
- i) Elaborar las estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, y cualquier otra información que sea requerida, y comunicar esta información a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca.
- j) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias para financiar el Consejo Regulador, de acuerdo con lo dispuesto en este Reglamento.
- k) Elaborar anualmente una memoria de las actividades que se han llevado a cabo y de la gestión económica del patrimonio, practicar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior dentro del primer semestre y elaborar el presupuesto corriente de ingresos y gastos, antes de acabar el primer trimestre del año. Estos documentos deben ser aprobados por el Pleno y remitidos a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca en un plazo máximo de treinta días a contar desde su aprobación.
- l) Colaborar con las autoridades competentes en materia de indicaciones geográficas protegidas, en particular, en el mantenimiento de los censos públicos oficiales, y con los organismos oficiales de control.
- m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción y elaboración.
- n) Calificar la cosecha e informar sobre la calidad y las incidencias de cada campaña.
- o) Ejercer las competencias que le atribuyan las administraciones públicas mediante delegación o encomienda de gestión.
- p) Colaborar con las administraciones, empresas públicas o privadas, sociedades mercantiles, asociaciones y/o fundaciones en actividades relacionadas con la defensa, el control, la investigación, la



comercialización y/o la promoción de los aceites amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

3. Las funciones que especifica el apartado 2 son consideradas obligaciones en los términos que establece la normativa aplicable.
4. El Consejo Regulador debe adoptar los mecanismos necesarios que garanticen el origen y la calidad del "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" y los procesos de producción, elaboración, envasado, etiquetado, almacenamiento y comercialización.

Artículo 3. Composición del Consejo Regulador

1. Los órganos del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli de Menorca son:
 - a) El Pleno
 - b) El presidente
 - c) El vicepresidente
 - d) El secretario
 - e) Las comisiones permanentes
2. El procedimiento para elegir a los titulares de estos órganos es el que establece el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el que se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos de las denominaciones de calidad agroalimentaria.
3. El Consejo Regulador, para las funciones que tiene encomendadas, debe disponer del personal o los servicios necesarios, la dirección de los cuales recae en el secretario del Consejo Regulador.
4. Para llevar a cabo sus actividades, el Consejo Regulador puede disponer de personal contratado en régimen de derecho laboral, siempre que haya dotación aprobada para este concepto en los presupuestos.
5. Los miembros y el personal del Consejo Regulador están obligados a guardar confidencialidad absoluta respecto a la información y los datos que recojan y conozcan en el curso de las actividades propias.

Artículo 4. El Pleno del Consejo Regulador



1. El Pleno del Consejo Regulador está formado por:
 - a) Un presidente, designado por la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca, a propuesta del Pleno.
 - b) Un vicepresidente, designado por la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca, a propuesta del Pleno.
 - c) Dos vocales, en representación del sector productor, elegidos por los inscritos en el censo de productores y plantaciones y entre estos.
 - d) Dos vocales, en representación del sector de elaboradores, elegidos por los inscritos en el censo de elaboradores y entre estos.
Dos vocales técnicos con conocimientos de producción agrícola o de tecnología de los alimentos, con voz, pero sin voto, designados por la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca.
2. Los vocales electos del Pleno del Consejo Regulador se eligen por sufragio libre, directo, igualitario y secreto entre todos los miembros inscritos en los diferentes censos que gestiona el Consejo Regulador con actividad, de acuerdo con lo que establece el Decreto 139/2002.
3. Una misma persona física o jurídica no puede tener representación doble en el Pleno del Consejo Regulador, ni directamente ni mediante firmas, filiales o socios de la misma empresa.
4. Para cada uno de los cargos de vocal del Consejo Regulador se tiene que designar un suplente, elegido del mismo modo que el titular.
5. Las vocalías se deben renovar cada cuatro años. Los vocales pueden ser reelegidos.
6. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, debe ser sustituido por su suplente, si bien el mandato del nuevo vocal solo durará hasta que se haga la primera renovación del Pleno del Consejo Regulador.
7. El plazo para la toma de posesión de los vocales es, como máximo, de un mes desde la fecha de la designación.
8. Causa baja del Pleno del Consejo Regulador cualquier miembro que, durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado, tanto si lo es personalmente como si lo es la firma a la que pertenece, por la comisión de una infracción grave en las materias que regula este Reglamento o el Pliego de condiciones.



9. También es motivo de baja no asistir injustificadamente a tres sesiones consecutivas o a cinco de alternas, darse de baja en los censos o dejar de estar vinculado al sector que representa.
10. El Pleno del Consejo Regulador se tiene que reunir cuando lo convoque el presidente, por iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, como mínimo una vez cada trimestre.
11. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador se rigen por lo que se establece a continuación:
 - a) Se deben convocar mediante una comunicación personal a los miembros por cualquier medio válido en derecho que deje constancia de la recepción de esta comunicación, con cuatro días de antelación como mínimo.
 - b) La convocatoria tiene que ir acompañada del orden del día de la sesión, en la que no se pueden tratar más asuntos que los que se señalen previamente, a menos que estén presentes todos los miembros del Pleno y se declare la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.
 - c) Para incluir en el orden del día un asunto determinado, es suficiente que lo solicite un vocal con ocho días de antelación como mínimo.
 - d) En caso de necesidad y cuando lo requiera la urgencia del asunto, según el parecer del presidente o de la mitad de los vocales electos, se tiene que convocar el Pleno de la manera establecida en el apartado a) con dos días de antelación como mínimo.
 - e) Para que la constitución de la sesión sea válida, es necesaria la presencia del presidente y del secretario o, en su caso, de quienes les sustituyan, y más de la mitad de los miembros del Pleno.
 - f) Cuando un titular no pueda asistir a la sesión lo debe comunicar a su suplente, para que le sustituya, y al presidente o al secretario del Consejo Regulador.
 - g) Únicamente tienen derecho a voto los vocales electos. Los acuerdos se deben adoptar por mayoría simple de los miembros presentes con derecho a voto.
 - h) El presidente puede ejercer el derecho a voto si tiene la condición de vocal electo. En todo caso, tiene derecho al voto de calidad para dirimir un empate en una votación.
 - i) Las propuestas de modificación del Pliego de condiciones o de modificación de este Reglamento necesitan la aprobación de las dos terceras partes de los miembros con derecho a voto.



- j) Los asistentes a las sesiones están obligados a conservar el secreto de las deliberaciones y a no hacer uso de la información de terceros a la que tengan acceso.

12. Son funciones del Pleno del Consejo Regulador:

- a) Gestionar la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”.
- b) Aprobar el Manual de calidad de la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” y remitirlo a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca.
- c) Aprobar el presupuesto corriente de ingresos y gastos.
- d) Aprobar la memoria anual de las actividades que se han llevado a cabo.
- e) Aprobar la memoria de la gestión económica y la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.
- f) Elevar la propuesta de presidente y vicepresidente a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca.
- g) Aprobar, en su caso, el Reglamento de organización y funcionamiento del Consejo Regulador.
- h) Ejercer todas las funciones no asignadas en otro órgano del Consejo Regulador.

Artículo 5. El presidente del Consejo Regulador

1. El presidente del Consejo Regulador ejerce la representación legal del Consejo Regulador y preside el órgano colegiado.
2. Son funciones del presidente:
 - a) Representar al Consejo Regulador. Puede delegar esta representación de manera expresa en un miembro del Consejo Regulador en los casos que sea necesario.
 - b) Administrar los ingresos y los fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos del Pleno.
 - c) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, fijar el orden del día, someter a la decisión de este los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
 - d) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, con la autorización previa del Pleno.
 - e) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.
 - f) Informar al consejero ejecutivo del Departamento de Economía y Servicios generales del Consejo Insular de Menorca de las incidencias que se acontezcan en la producción y en el mercado.



- g) Remitir a la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca los acuerdos que adopte el Pleno, para el cumplimiento general, en virtud de las atribuciones que le confiera este Reglamento, y también los que, por su importancia, estime que la administración competente debe conocer.
 - h) Ejercer cualquier otra función que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encarguen las administraciones públicas, en el ámbito de sus competencias respectivas.
3. El presidente ejerce el mandato durante cuatro años y puede ser reelegido.
4. El presidente cesa:
- a) Al expirar el plazo de su mandato.
 - b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.
 - c) A propuesta del Pleno, mediante decisión motivada de la autoridad competente en materia de agricultura del Consejo Insular de Menorca.
5. En caso de cese o defunción del presidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, tiene que proponer un candidato para la presidencia al consejero ejecutivo del Departamento de Economía y Servicios generales del Consejo Insular de Menorca. La duración del mandato del nuevo presidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 6. El vicepresidente del Consejo Regulador

1. Son funciones del vicepresidente:
- a) Asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz, pero sin voto. Tiene derecho a voto cuando ejerza de presidente.
 - b) Colaborar en el desarrollo de las funciones del presidente.
 - c) Ejercer las funciones que el presidente le delegue expresamente.
 - d) Sustituir al presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad.
2. El vicepresidente ejerce el mandato durante cuatro años y puede ser reelegido.
3. El vicepresidente cesa:
- a) Al expirar el plazo de su mandato.
 - b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.



- c) A petición del Pleno, mediante decisión motivada del consejero ejecutivo del Departamento de Economía y Servicios generales del Consejo Insular de Menorca.
4. En caso de cese o defunción del vicepresidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, tiene que proponer un candidato para la vicepresidencia al consejero ejecutivo del Departamento de Economía y Servicios generales del Consejo Insular de Menorca. La duración del mandato del nuevo vicepresidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 7. El secretario

1. El Consejo Regulador tiene que disponer de un secretario designado por el Pleno, a propuesta del presidente, de quien depende directamente.
2. Le corresponden la dirección, la gestión y la coordinación general técnica y administrativa de los órganos, los servicios y las dependencias del Consejo Regulador. Además, ejerce las funciones siguientes:
 - a) Dirigir y gestionar el personal al servicio del Consejo Regulador.
 - b) Redactar el anteproyecto del presupuesto y la memoria anual de actividades.
 - c) Actuar como secretario del Pleno, con voz pero sin voto.
 - d) Velar por el cumplimiento de la normativa vigente, y advertir de cualquier desviación que se pueda producir.
 - e) Convocar, por orden del presidente, las sesiones del Pleno.
 - f) Expedir los certificados a requerimiento de las autoridades competentes o a petición motivada de las personas interesadas.
 - g) Cumplir las órdenes que reciba del presidente, de acuerdo con el Reglamento, el Manual de calidad y la normativa vigente.
 - h) Ejercer cualquier otra función que le atribuyan la normativa vigente o el Manual de calidad.

Artículo 8. La Comisión Permanente

1. Para resolver cuestiones de trámite y en los casos en que se estime necesario, el Pleno del Consejo Regulador puede constituir una o varias comisiones permanentes, que estarán formadas por el presidente y dos vocales titulares, uno de cada uno de los sectores, designados por el Pleno del Consejo Regulador.



2. En la sesión en que se acuerde la constitución de la Comisión Permanente se tienen que designar los miembros que la forman y también se tienen que acordar las misiones específicas que le corresponden y las funciones que tienen que ejercer. Todos los acuerdos que se tomen en la Comisión Permanente se deben comunicar al Pleno del Consejo en la primera reunión que se lleve a cabo.

TÍTULO II. CENSO

Artículo 9. Los censos

1. El Consejo Regulador debe gestionar los censos siguientes:
 - a) Censo de productores y plantaciones
 - b) Censo de elaboradores
2. Las comunicaciones de inscripción en los censos, en impresos normalizados y con los formatos establecidos, se tienen que dirigir al Consejo Regulador junto con la documentación que requiera el Manual de calidad.
3. El Consejo Regulador, para inscribir a los operadores en los censos, debe llevar a cabo las actuaciones necesarias para comprobar los datos indicados en las solicitudes de inscripción que tenga que resolver.
4. El Consejo Regulador denegará las solicitudes que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador.
5. En el supuesto de que el solicitante no esté de acuerdo con la resolución de inscripción en el censo, puede interponer un recurso de alzada ante el consejero ejecutivo del Departamento de Economía y Servicios generales del Consejo Insular de Menorca.
6. Para la vigencia de las inscripciones es indispensable cumplir, en todo momento, los requisitos que establecen este título, el Pliego de condiciones y el Manual de calidad y procedimientos, y comunicar cualquier variación que se produzca en los datos suministrados en la inscripción inicial.
7. La inscripción en los censos no exime de la obligación de inscribirse en cualquier otro censo que establezca la legislación vigente.



Artículo 10. Censo de productores y plantaciones

1. Únicamente pueden inscribirse en el Censo de productores y plantaciones aquellas plantaciones situadas en la zona de producción, la aceituna de las cuales pueda ser destinada a la elaboración de la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”.
2. En la inscripción deben figurar los datos siguientes: nombre del titular, nombre de la finca, término municipal, identificación catastral (polígono y parcela), la superficie de producción y el número de olivos por variedades.
3. El Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Censo de productores y plantaciones un documento o cartilla de productor en el que se indicará la superficie de olivar inscrito, así como la producción máxima admisible para cada campaña.

Artículo 11. Censo de elaboradores

1. Se pueden inscribir en el Censo de elaboradores todos aquellos que, situados en la zona de producción, sean aptos para la elaboración de aceite que pueda optar a utilizar la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” y que cumplan todos los requisitos que estipulan el Pliego de condiciones, el Reglamento y el Manual de calidad.
2. En la inscripción deben figurar los datos que establezca el Manual de calidad.

Artículo 12. Envasadores

1. Todos los envasadores de “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” deberán comunicar al Consejo Regulador que llevan a cabo esta actividad.
2. Los envasadores solo comercializarán aceite amparado por la Indicación Geográfica Protegida con un código alfanumérico que figurará en cada envase. Este código se deberá solicitar previamente al Consejo Regulador, adjuntando analíticas que acrediten el cumplimiento de las características físicoquímicas y organolépticas establecidas en el Pliego de condiciones para cada lote.
3. Los envasadores solo envasarán aceites con Indicación Geográfica Protegida que sean aptos y que cumplan todos los requisitos que estipulan el Pliego de condiciones, el Reglamento y el Manual de calidad.



4. Los movimientos de aceite a granel deberán estar visados por el Consejo Regulador. Será responsabilidad del envasador conservar este visado durante un periodo de dos años.

Artículo 13. Vigencia de los censos

1. Para la vigencia de las inscripciones en los censos es indispensable cumplir en todo momento los requisitos que establece este Reglamento, el Pliego de condiciones, el Manual de calidad y los acuerdos del Consejo Regulador.
2. El operador tiene que comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción.
3. El Consejo Regulador puede revocar las inscripciones cuando los titulares no atiendan a los preceptos que se establezcan.
4. El Consejo Regulador tiene que comprobar periódicamente la exactitud del cumplimiento de los requisitos del Pliego de condiciones y debe adoptar las medidas adecuadas para asegurar que se cumplen los preceptos aplicables.
5. Las inscripciones en los diferentes censos se tienen que renovar cada cuatro años en la forma en que determine el Consejo Regulador.
6. Las inscripciones y las bajas en los censos son voluntarias.

TÍTULO III. DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 14. Derechos de los inscritos en los censos y de los envasadores

1. Solo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas plantaciones pueden producir aceitunas destinadas a la elaboración de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".
2. Solo las almazaras inscritas en los censos de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" pueden recibir aceituna, elaborar y almacenar a granel aceites destinados a la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".
3. Solo se puede aplicar la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" a los aceites procedentes de olivares inscritos en los censos correspondientes, producidos y elaborados de acuerdo con las normas



que establezcan el Pliego de condiciones, el Manual de calidad y este Reglamento, y que cumplan con las características analíticas y organolépticas propias que establece el Pliego de condiciones.

4. Para ejercer cualquier derecho que establezca este Reglamento o para beneficiarse de los servicios del Consejo Regulador, las personas titulares de los censos deben estar al día de sus obligaciones económicas con el Consejo Regulador.
5. El Consejo Regulador tiene que comunicar al Departamento de Economía y Servicios generales del Consejo Insular de Menorca los acuerdos que afecten a los derechos y las obligaciones de las personas inscritas.

Artículo 15. Obligaciones de los operadores inscritos en los censos y de los envasadores

1. Las personas inscritas en los Censos están obligadas a cumplir en todo momento las disposiciones de este Reglamento, el Pliego de condiciones, el Manual de calidad, los acuerdos del Consejo Regulador y las normas que, en el ámbito de sus propias competencias, dicten las autoridades competentes del Consejo Insular de Menorca, del Gobierno de las Illes Balears, el Estado español y la Unión Europea.
2. Las personas inscritas en los censos están obligadas a satisfacer las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador.
3. Los operadores inscritos en los censos de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" tienen la obligación de llevar un sistema de autocontrol que permita acreditar que la aceituna destinada a la elaboración de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", así como el aceite sale al mercado bajo la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" reúne todos los requisitos del Pliego de condiciones.
4. Los operadores inscritos en los censos de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" tienen la obligación de adoptar, en cualquier fase de producción, elaboración, almacenamiento o comercialización, las medidas adecuadas para evitar la comercialización de aceites con la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" que no reúnan los requisitos o las características, y además, deben identificar los productos que no se puedan destinar a aceites con Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".



5. Los inscritos deben comunicar al Consejo Regulador cualquier variación de los datos suministrados en el momento de la inscripción.

Artículo 16. Identificación de los inscritos

1. El Consejo Regulador dispondrá de un logotipo como símbolo de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", que se debe comunicar al Departamento de Economía y Servicios generales del Consejo Insular de Menorca.
2. Así mismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las almazaras inscritas y en un lugar destacado figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 17. Actividades permitidas y prohibidas

1. En las almazaras inscritas en el censo de elaboradores del Consejo Regulador solo se puede manipular o almacenar aceituna que proceda de explotaciones inscritas en el censo de productores y plantaciones.
2. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas almazaras solo podrán tener almacenados los productos susceptibles de ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida en los locales declarados en la inscripción.

Artículo 18. Desclasificación

1. Cualquier aceite que presente defectos o alteraciones sensibles o que se haya obtenido o elaborado incumpliendo los preceptos del Pliego de condiciones, de este Reglamento, del Manual de calidad o de la legislación vigente, comporta la pérdida del derecho de uso de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".
2. No se puede destinar a la elaboración de "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" ninguna partida de aceituna que por cualquier causa presente defectos o alteraciones sensibles o que en la producción o elaboración se hayan incumplido los preceptos del Pliego de condiciones, de este Reglamento, del Manual de calidad o de la legislación vigente.
3. El productor o elaborador debe desclasificar cualquier aceituna o aceite que no cumpla las características para ser amparado por la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", en cualquier fase de producción, elaboración o comercialización, y lo tiene que comunicar al Consejo Regulador, de acuerdo con lo que establezca el Manual de calidad. A



partir de este momento, los productos descalificados deben permanecer identificados y bajo la supervisión de este órgano en espacios independientes y rotulados debidamente.

Artículo 19. Declaraciones

1. Los operadores inscritos en el censo de productores y plantaciones deben presentar al Consejo Regulador, en la forma que este establezca, una vez finalizada la cosecha y en todo caso antes del 31 de diciembre de cada año, la declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, de acuerdo con lo que determine el Manual de calidad.
2. Los operadores inscritos en el censo de elaboradores deben presentar al Consejo Regulador, en la forma que este establezca, las siguientes declaraciones y comunicaciones:
 - a) La fecha de inicio de recepción de aceitunas de cada campaña, con una antelación mínima de cinco días. Esta comunicación también se debe hacer a la entidad de certificación.
 - b) Las entradas y salidas de aceite y aceitunas efectuadas en el mes anterior, mientras haya existencias de producto. Esta declaración se debe presentar antes del día 10 del mes siguiente a la declaración.
 - c) Los datos de producción de aceite de la campaña a 31 de diciembre.
 - d) Los envasadores, antes de día 31 de enero de cada año, deben comunicar al Consejo Regulador las existencias a 31 de diciembre y los datos relacionados con la comercialización durante el año anterior, detallando los tipos, los mercados de destino, el valor económico y otros datos que establezca el Consejo Regulador.
3. Conforme a lo previsto en la legislación vigente, las declaraciones a las que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no se podrán facilitar ni publicar más que de forma agrupada y numérica, sin ninguna referencia de carácter individual.
4. Las declaraciones señaladas en los apartados anteriores son independientes de las obligaciones que, con carácter general, se establezcan para el sector agroalimentario.
5. El Consejo Regulador puede hacer auditorías y ensayos, y tomar muestras para comprobar la veracidad de la documentación presentada.



Artículo 20. Requisitos de comercialización

1. Todas las partidas de aceite se deben someter a análisis fisicoquímicos y organolépticos para acreditar que se cumplen los requisitos que se exigen en el Pliego de condiciones.
2. Los elaboradores tienen que conservar los datos analíticos de cada una de las partidas durante los dos años siguientes a la comercialización del último envase de la partida.
3. El transporte del “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” a granel se debe realizar con los requisitos que establece el Artículo 4 del Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, además el documento de acompañamiento se debe validar por el Consejo Regulador. El boletín de análisis que establece el Artículo 4.3. del Real Decreto 760/2021 acreditará que el aceite que se transporta reúne las características que establece el apartado B.2. del Pliego de condiciones.
4. Para poder comercializarse, los envases en los que se expidan los aceites de la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” deben ir provistos de una numeración oficial de control asignada por el Consejo Regulador, de manera que sea fácilmente visible, legible e indeleble.
5. El envasador es responsable de que el aceite que suministra bajo la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” cumple todas las exigencias de esta norma y, en particular, las que hacen referencia a su origen, a los requisitos de producción y de elaboración, así como a las características fisicoquímicas y organolépticas.

Artículo 21. Numeración oficial de control

Para poder utilizar la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”, los envasadores se deben someter al sistema de control siguiente:

1. Presentar una solicitud al Consejo Regulador de la numeración oficial de control.
2. En la solicitud de numeración se deben adjuntar los resultados analíticos fisicoquímicos y organolépticos de los parámetros establecidos en el Pliego de condiciones, firmados por un técnico competente.



3. El mismo día que se etiqueten los envases los operadores deben anotar en el sistema de gestión, contabilidad y trazabilidad la numeración de control asignada a cada partida.
4. Los operadores deben instaurar y mantener actualizadas las anotaciones de las numeraciones de control utilizadas.

Artículo 22. Etiquetado

1. Los envasadores deben comunicar al Consejo Regulador los modelos de etiquetado de todos los aceites que envasen, a efectos de comprobar que no inducen a confusión y que no desprestigian la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca".
2. El Consejo Regulador tiene que elaborar un censo de los etiquetados de cada operador.
3. Las marcas, los nombres comerciales, los símbolos, las leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda aplicadas a los aceites amparados no pueden ser utilizadas en la comercialización de otros aceites si inducen a confusión, ni siquiera por los mismos titulares.

TÍTULO V. SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

Artículo 23. Entidades de certificación

1. El control y la certificación de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" lo deben llevar a cabo entidades de certificación acreditadas en el cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065:2012 y autorizadas por la Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto local.
2. El Consejo Regulador se podrá acreditar en el cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065:2012 para certificar operadores y productos de la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca" y podrá actuar como entidad de certificación.
3. La Consellería de Agricultura, Pesca y Medio Natural establecerá un directorio de entidades de certificación autorizadas en relación con la Indicación Geográfica Protegida "Oli de Menorca / Aceite de Menorca", que tendrá carácter público e informativo.



4. La entidad de certificación tiene que disponer de un Manual de calidad en el que reflejará su política de calidad, los procedimientos y las pautas de actuación específicas en la certificación de la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”.
5. La entidad de certificación tiene que hacer públicas las tarifas que aplicará para cada uno de sus servicios.
6. La entidad de certificación conservará y tendrá a disposición de la autoridad competente, durante un plazo de cuatro años, los expedientes, la documentación y los datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas.

Artículo 24. Proceso de certificación

1. Los operadores inscritos en los censos establecidos en el presente Reglamento, para poder comercializar aceite con Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” deben acreditar que disponen de la certificación de la entidad de certificación con las características descritas en el artículo 23.
2. Las entidades de certificación autorizadas tienen que disponer de la lista actualizada de operadores cualificados para envasar y etiquetar aceites con la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca”.
3. Los gastos de certificación corren a cargo de los operadores que contraten el servicio.
4. Las entidades de certificación deben llevar a cabo las siguientes actuaciones para la certificación:
 - a) Controlar las características del olivar y del sistema de producción.
 - b) Verificar que el volumen de aceite comercializado está justificado de acuerdo con las cantidades de aceitunas manipuladas.
 - c) Tomar muestras y realizar pruebas analíticas y organolépticas de las partidas de aceite destinadas a la Indicación Geográfica Protegida “Oli de Menorca / Aceite de Menorca” presentes en el establecimiento en el momento de la visita de control y consideradas aptas por el establecimiento. Los lotes de los cuales la entidad de certificación tome muestra y controle tienen que representar, como mínimo, un 5% del volumen total considerado apto para las almazaras en cada campaña.
 - d) Efectuar controles de las instalaciones donde se almacenen o manipulen productos, y solicitar los libros de registro, en apoyo digital o papel, de



- los documentos de acompañamiento y del resto de documentación. Toda la documentación debe estar disponible para la entidad de certificación.
- e) Efectuar controles periódicos sobre la materia prima, el proceso de elaboración, el envasado y el etiquetado, con el objetivo de obtener garantías sobre la trazabilidad del aceite y el cumplimiento del resto de exigencias de este Reglamento, el Manual de calidad y el Pliego de condiciones.
 - f) Efectuar aforos aleatorios y periódicos que permitan verificar la trazabilidad de los volúmenes de materia prima, en proceso de elaboración, elaborado, presente en el establecimiento y comercializado.
 - g) Informar trimestralmente al Consejo Regulador de los aspectos siguientes:
 - i. Lista de operadores certificados.
 - ii. Lista de establecimientos suspendidos de manera temporal o definitiva.
 - h) Emitir el certificado que acredite el derecho de un operador de utilizar el nombre de la Indicación Geográfica Protegida para los aceites amparados que pretenda comercializar.
 - i) Informar a la Dirección General de Calidad Agroalimentaria y Producto Local sobre cualquier circunstancia de la que tenga conocimiento y que pueda suponer una infracción administrativa.

TÍTULO V.

FINANCIACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 25. Financiación

1. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli de Menorca se financia con los recursos siguientes:
 - a) Los derechos que constituyen su patrimonio y los rendimientos de este.
 - b) Las cuotas ordinarias y extraordinarias que acuerde el Pleno según las necesidades presupuestarias, que deben abonar las personas inscritas en los censos del Consejo Regulador.
 - c) Las subvenciones.
 - d) Las indemnizaciones, las donaciones y los legados de cualquier tipo que le sean atribuidos y sean aceptados por el Pleno.
 - e) Los importes recaudados por la prestación de servicios, tanto si son de creación propia como consecuencia de delegación o acordados o concertados con entidades públicas o privadas.
 - f) Los provenientes de las exenciones y beneficios fiscales que se establezcan.



g) Cualquier otro recurso obtenido de conformidad con las disposiciones legales y los preceptos estatutarios.

2. Las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador son públicas y deben estar publicadas o al menos expuestas en las oficinas del Consejo Regulador.

Artículo 26. Régimen contable

1. El Consejo Regulador tiene que llevar la contabilidad, de acuerdo con los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad.
2. La gestión económica debe realizarse mediante un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, con una vigencia que coincida con el año natural. En el presupuesto se deben incluir los recursos económicos para atender las obligaciones derivadas del funcionamiento normal y los ingresos suficientes.
3. Las cuentas del Consejo Regulador están sometidas al control y a la fiscalización de la Intervención del Consejo Insular de Menorca y de la Sindicatura de Cuentas de las Illes Balears.