

Sección I. Disposiciones generales

ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE Y TERRITORIO

16438 *Corrección del error detectado en la versión catalana de la Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, de 7 de agosto de 2013, por la cual se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida Oliva de Mallorca / Oliva Mallorquina / Aceituna de Mallorca / Aceituna Mallorquina y se regula el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Oliva Mallorquina*

Detectado un error en la Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio, de 7 de agosto de 2013, por la cual se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida Oliva de Mallorca / Oliva Mallorquina / Aceituna de Mallorca / Aceituna Mallorquina y se regula el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Oliva Mallorquina (BOIB núm. 113, de 13 de agosto de 2013), se realiza la oportuna rectificación.

En el punto 3 del apartado B del anexo, donde dice:

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.

Debe decir:

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.

Palma, 28 de agosto de 2013

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

