

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

DOCUMENTO ÚNICO

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

“ALMENDRA DE MALLORCA” / “ALMENDRA MALLORQUINA” / “AMETLLA DE MALLORCA” / “AMETLLA MALLORQUINA”

Nº CE: ES-PGI-0005-01037 – 11.09.2012

IGP (X) DOP ()

1. DENOMINACIÓN

“Almendra de Mallorca” / “Almendra Mallorquina” / “Ametlla de Mallorca” / “Ametlla Mallorquina”

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La “Almendra de Mallorca” / “Almendra Mallorquina” / “Ametlla de Mallorca” / “Ametlla Mallorquina” es el fruto del almendro (*Prunus amygdalus*) destinado al consumo humano y que se presenta crudo o tostado, con o sin piel.

Las almendras se comercializan enteras, sanas, secas y limpias, y de un calibre superior a 12 mm en el eje transversal máximo de la sección ecuatorial. Sin lesiones de hongos, parásitos o insectos y sin enranciamiento u olores o sabores extraños.

La almendra puede comercializarse cruda o tostada. En ambos casos, en función de la presencia o ausencia del tegumento, con o sin piel.

Características químicas y organolépticas:

1.- Cruda con o sin piel: son almendras desprovistas del endocarpio leñoso.

- Características químicas:

- Humedad: $\leq 6,5\%$
- Contenido en lípidos: $\geq 55\%$ sobre sustancia seca
- Contenido en ácidos oleico y linoleico: $\geq 88\%$ de lípidos totales

- Características organolépticas: la almendra cruda sin piel presenta una superficie y una carne de color blanco o ebúrneo, de aspecto mate. Textura firme, poco adhesiva y de sensación oleosa. Sabor ligeramente dulce, no ácido ni amargo. Aroma intenso y con recuerdo a frutos secos. En la presentación “con piel”, el fruto está recubierto por su tegumento de color marrón y tacto rugoso.

* Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

2.- Tostada: son almendras desprovistas del endocarpio leñoso y sometidas a un proceso de tueste.

- Características químicas:
 - Humedad: <2,0%
 - Contenido en lípidos: $\geq 55\%$ sobre sustancia seca.
 - Contenido en ácidos oleico y linoleico: $\geq 88\%$ de lípidos totales
- Características organolépticas: la almendra tostada sin piel presenta una superficie y una carne de color vainilla a marrón claro, aspecto brillante y tacto untuoso. Textura dura, friable y crujiente. Sabor ligeramente dulce, nada ácido ni astringente y con un punto de amargor que le aporta el tostado. Aroma intenso, torrefacto y caramelizado. En la presentación “con piel”, el fruto está recubierto por su tegumento de color marrón oscuro, el cual es fácil de desprender y se caracteriza por su friabilidad.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción, almacenamiento, descascarado, repelado y tostado de la almendra protegida por la Indicación Geográfica Protegida deben efectuarse en la isla de Mallorca.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

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

El aislamiento del medio ambiente es fundamental para garantizar la calidad de la almendra; ya que un incremento del contenido en agua modificará su composición química y repercutirá en las características organolépticas. La única forma de conservar la calidad es mediante el aislamiento en envases idóneos y bien cerrados que permitan protegerla de la humedad. Por tanto, el envasado en origen tiene el objetivo de mantener en el tiempo las características organolépticas.

Las almendras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida se comercializan en partidas de características homogéneas y en envases de capacidad no superior a 25 Kg.

El envasado de las almendras se realiza en la zona geográfica de producción. Es necesario que estas operaciones se realicen en la zona geográfica delimitada para:

- 1) Mantener los caracteres típicos y salvaguardar la calidad.

En Mallorca existe una enorme tradición en cuanto a la producción y consumo de almendra de las Isla. El hecho que el envasado se realice en la zona geográfica delimitada contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de calidad. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control de la Indicación Geográfica Protegida la aplicación y el control de las normas relativas al transporte, transformación y envasado de las almendras. La experiencia de dichos colectivos permite adoptar las prácticas adecuadas para garantizar la calidad deseada del producto final. Es decir, los productores y manipuladores de la

zona geográfica delimitada poseen los conocimientos que les ha proporcionado la experiencia, para evitar operaciones que puedan menoscabar la calidad de la Almendra de Mallorca y, en especial la presencia de almendras amargas, el enranciamiento, los mohos y la rotura de almendras.

Son las características organolépticas las que la diferencian de otras almendras. El hecho de que Mallorca sea una isla implica que el transporte a granel de almendra a zonas externas a la de producción suponga una travesía marítima de duración considerable. Así, la calidad puede verse afectada por la humedad y temperatura modificando la textura, el sabor y el aroma, de manera que se ablande y/o enrancie alterando la calidad final.

2) Garantizar la trazabilidad y el origen del producto.

El sistema de control y certificación garantiza el origen y la trazabilidad siempre y cuando se acondicionen, manipulen y envasen en la isla, no así en el caso de que estos procesos se realicen fuera de la zona de producción.

La almendra es susceptible de mezclarse con almendras de otras procedencias, por lo que si se permite la manipulación y envasado fuera de la zona geográfica delimitada, se pone en peligro la garantía de origen de la almendra amparada.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En el etiquetado de cada envase de almendras comercializadas bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida debe figurar:

1. el nombre de la Indicación Geográfica Protegida,
2. la mención “Indicación Geográfica Protegida” o el logotipo IGP, y
3. una etiqueta de codificación alfanumérica de numeración correlativa.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La producción, almacenamiento, descascarado, repelado, tostado y envasado se extiende a toda la isla de Mallorca, ubicada en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares (España).

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

En la isla de Mallorca los terrenos agrícolas para el cultivo del almendro son de naturaleza caliza, de consistencia media a duro, con una importante proporción de elementos gruesos, muy pobres en materia orgánica. Con un pH de tendencia alcalina, con un gran contenido en carbonato cálcico y una estructura con estratos horizontales, entre los cuales se acumulan una gran cantidad de arcillas finas que pueden ser exploradas perfectamente por el sistema radicular de los almendros. En la especificidad también influye la mediana pluviosidad y la elevada insolación

En relación a la influencia de los productores de la zona, destaca que una de las características del cultivo de la almendra es que la reproducción por semillas se ha mantenido durante más tiempo que en el resto de España y que los primeros injertos se realizaron utilizando las propias variedades autóctonas. Esto ha contribuido al mantenimiento de la diversidad varietal y que la mayoría de las variedades cultivadas en Mallorca sean diferentes a las de del resto de España. Tradicionalmente los agricultores de Mallorca han seleccionado las variedades que producen almendras con mayor untuosidad y aroma, y que mejor se adaptan a las condiciones edafoclimáticas de la isla.

Históricamente el cultivo del almendro en Mallorca se remonta a la época de los romanos que posiblemente fueron quienes lo implantaron. En el siglo XVIII se incrementaron las plantaciones de manera considerable y en el siglo XIX se produjo una reconversión de cultivos, como consecuencia de la invasión de la filoxera en las viñas, realizándose una plantación masiva de almendros. Hoy en día los almendros en flor forman parte del paisaje invernal de la isla.

5.2. Carácter específico del producto

La Almendra de Mallorca se diferencia por un elevado contenido en lípidos (>55%) y un porcentaje en ácidos oleico y linoleico igual o superior al 88%, ácidos grasos de bajo punto de fusión que se licuan durante la masticación. Ambos factores determinan su untuosidad e intensidad aromática característica.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

El vínculo entre la almendra y el origen geográfico se fundamenta en la reputación de los nombres “Almendra de Mallorca”, “Almendra Mallorquina”, “Ametlla de Mallorca” y “Ametlla Mallorquina”. Reputación que le ha venido conferida a lo largo de la historia por sus características organolépticas y por su importancia económica y gastronómica.

Dicha reputación queda evidenciada por la excelente valoración que otorgan a esta almendra los consumidores de Mallorca: de acuerdo con los resultados de un estudio de consumidores realizado en el año 2010 por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares, el 52,4% de los consumidores de almendra consideran que la almendra originaria de Mallorca es de más calidad y, en el 93,3% de los casos, esta mayor calidad es atribuida a que tiene más sabor.

La importancia y reputación de la Almendra de Mallorca la demuestran también las numerosas referencias bibliográficas existentes. Algunos ejemplos son: “Crónica de las Islas Baleares” de Fernando Fulgosio (1870), “El almendro y su cultivo en el mediodía de España e Islas Baleares” (1907) de Pedro Estelrich o la “Historia económica de España, siglos X-XX” de Francisco Comín, Mauro Hernández y Enrique Llopis. La obra “Die Balearen” (1869), del archiduque Luis Salvador, destaca la importancia de la Almendra de Mallorca en la actividad económica de la isla. “El Agricultor Balear”, revista teóricopráctica de agricultura y sus ciencias auxiliares, publicó en su número 5, el 25 de junio de 1892: Las variedades de la almendra que presentó D. Gabriel Fuster en la Exposición Universal de Barcelona, procedían de toda la isla de Mallorca y llamaron tanto la atención en aquel certamen que el jurado les adjudicó una medalla de oro. Antoni Colom, en el número 20 de la colección Panorama Balear (1953) titulado Economía Balear, cita que la almendra es la fuente más sólida de ingresos de la isla de Mallorca. En 1941 se comercializaban en España 1.698.219 kg de almendras de los cuales 1.140.616 kg eran de Mallorca. Según Saura-Calixto, F. (1979), durante los años 70 la Almendra de Mallorca representaba el 50% de la producción nacional.

Por otra parte la reputación en lengua catalana de los nombres “*Ametlla de Mallorca/Ametlla Mallorquina*” queda acreditada por numerosas citas bibliográficas. La primera referencia, de 6 de enero de 1593, se encuentra en el Archivo Municipal de Lluçmajor (Revista de la Cámara Agrícola Balear, Año III, núm. 11, 1901); asimismo en el *Llibret de Versos*, de Teodoro Llorente Olivares (1884) aparecen diversas citas relacionadas con la “*Ametlla de Mallorca*”, según consta en el diccionario català-valencià-balear de Mossen Alcover y Francesc de Borja Moll (1930). En la edición del recetario de cocina del fraile mallorquín Jaume Martí i

Oliver, realizado por Joan Miralles i Catalina Cantallops (1989), se pone ya de manifiesto la importancia de la “*Ametlla de Mallorca*” como ingrediente de la cocina mallorquina del Siglo XVII. También en el libro “*Aliments de les Balears*”, editado por el Gobierno Balear (1993), se destaca la generalización del cultivo de la “*Ametlla Mallorquina*” en el siglo XVIII. En el estudio “*Caracterización, valoración nutricional y estudio de la importancia para la salud de algunos alimentos tradicionales de la zona 5B de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares*” realizado Universidad de las Islas Baleares (1994), se describe la “*Ametlla Mallorquina*” como un producto tradicional de Mallorca. De especial importancia es la cita en la publicación *Les Illes a la taula* (Ed. Govern de les Illes Balears, 2001) donde se destaca que la “*Ametlla Mallorquina*” tiene mayor contenido en grasas y azúcares que las californianas, lo que les da más sabor.

Otras referencias hacen alusión a las aplicaciones culinarias de la Almendra de Mallorca y ponen de manifiesto que este producto ha ejercido una gran influencia en la cultura gastronómica de la isla, formando parte de su tradición culinaria desde hace siglos. Existen multitud de referencias gastronómicas en relación a la Almendra de Mallorca, tanto cruda como tostada. Por ejemplo, el recetario de cocina del fraile mallorquín Jaume Martí y Oliver en el que se menciona la almendra de Mallorca como ingrediente en la cocina mallorquina del siglo XVII. El nexo entre la Almendra de Mallorca y la mejor cocina se encuentra en numerosas publicaciones como son los libros: “Libro de Recetas de Can Esteva” (1862) de Antoni Esteva Oliver, “Nuestra Cocina” de Luis Ripoll y “Repostería Balear” de Catalina Juan del Corral (1987). La obra “Die Balearen” (1869) del archiduque Luis Salvador, cita diversos platos populares en los que las almendras mallorquinas, crudas o tostadas, estaban presentes. En el recetario de Mateo Jaume de Ca’n Joan de S’Aigo (1884-1885) bajo el título de “Libro de Jelats” destaca el más tradicional helado mallorquín, el de almendra.

Una prueba más de la notoriedad y reputación de la Almendra de Mallorca es el número de referencias que se encuentran en Internet, a través de Google, relativas a los nombres “Almendra de Mallorca”, “Almendra Mallorquina”, “Ametlla de Mallorca” y “Ametlla Mallorquina.

La elevada reputación de la Almendra de Mallorca también es fruto de sus atributos sensoriales que vienen determinados por su composición química. En cuanto a su composición es especialmente destacable el elevado contenido lipídico y el perfil de los ácidos grasos, perfil que se caracteriza por superar la suma de los ácidos oleico y linoleico el 88% del contenido en lípidos. Por una parte, el elevado contenido lipídico y por otra, que el 88% de los ácidos grasos presenten un bajo punto de fusión, inferior a los 15°C, hacen que se licuen durante la masticación. Ambos factores determinan la untuosidad e intensidad aromática característica de esta almendra, aspectos en que se basa la reputación del producto.

Estas características fisicoquímicas y organolépticas diferenciales le son conferidas de manera determinante por las condiciones edafoclimáticas del entorno geográfico en el cual son producidas. Los suelos calizos con bajo contenido en materia orgánica, la mediana pluviosidad y la elevada insolación determinan bajas producciones por hectárea, pero con un elevado contenido medio en grasa (59%), superior al de las almendras de otras regiones. Este hecho queda acreditado por un estudio de la Universidad de las Illes Balears realizado en el 2010.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006*)

<http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M63&lang=CA&cont=46322>

* Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.