

DOCUMENT ÚNIC

REGLAMENT (CE) núm. 510/2006 DEL CONSELL sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimenticis

«Aceituna de Mallorca» / «Aceituna Mallorquina» / «Oliva de Mallorca» / «Oliva Mallorquina»

☒ DOP

☐ IGP

1. DENOMINACIÓ

«Aceituna de Mallorca»/«Aceituna Mallorquina»/«Oliva de Mallorca»/«Oliva Mallorquina»

2. ESTAT MEMBRE O PAÍS TERCER

Espanya

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTICI

3.1 Tipus de producte

Classe 1.6. Fruïtes, hortalisses i cereals frescs o transformats

3.2 Descripció del producte que es designa amb la denominació indicada en el punt 1

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

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

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

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

1. Verda sencera:

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

Característiques organolèptiques:

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

2. Verda trencada:

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

Característiques organolèptiques:

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

3. Negra natural:

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

Característiques organolèptiques:

- Color: marró obscur quasi negre.
- Aroma: terròs, d'intensitat mitjana.

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

3.3 Matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats)

Únicament es permet la utilització d'olives de la varietat autòctona Mallorquina produïdes a Mallorca.

Per a les presentacions verda sencera i verda trencada, les olives es recullen en verd, es a dir, abans del verol, i al cas de l'oliva negra natural una vegada finalitzat el verol.

L'oliva verda trencada s'ameixeix amb fonoll (*Foeniculum vulgare* Mill.) procedent de Mallorca, pebre de cirereta (*Capsicum annum* L.) procedent de Mallorca i sal.

L'oliva negra natural s'ameixeix amb Oli de Mallorca.

3.4 Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal)

3.5 Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme a la zona geogràfica definida

La producció, l'elaboració (selecció, rentat, trencat, salat i trempat) i l'envasament de l'oliva protegida per la Denominació d'Origen s'efectuen a l'illa de Mallorca.

3.6 Normes especials sobre el tall en talls, el ratllat, l'envasament, etc.

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

Per les característiques específiques del producte, especialment pel sistema d'elaboració i el caràcter perible, l'envasament de l'oliva es realitza a l'illa de Mallorca, requisit que es justifica perquè és imprescindible:

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

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

Cal destacar, que l'oliva és un fruit delicat i perible. A més la naturalesa del processat del producte pot ocasionar segones fermentacions no desitjades. El fet que Mallorca sigui una illa implica que el transport a l'engròs d'oliva a zones externes a la d'elaboració suposi una

travessia marítima considerable. Així, la qualitat de l'oliva es pot veure afectada per la temperatura i altres característiques de l'ambient, que en poden alterar el sabor, l'aroma i la textura, per la qual cosa queda terminantment prohibit el reenvasament del fruit i segones manipulacions.

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

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

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

3.7 Normes especials sobre l'etiquetatge

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

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

4. DESCRIPCIÓ SUCCINTA DE LA ZONA GEOGRÀFICA

La zona geogràfica s'estén a tota l'illa de Mallorca, ubicada a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears (Espanya).

5. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA.

5.1 Caràcter específic de la zona geogràfica

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

Generalment es cultiva amb terrasses, sistema que respon a les corbes de nivell del terreny. Les terrasses s'orienten cap al sud, d'una banda, per aprofitar els pendents i la màxima insolació, i per l'altra, per evitar els vents freds provinents del nord. La dificultat del terreny obliga a la recol·lecció manual que permet seleccionar les olives idònies.

L'única aportació hídrica és el procedent de la pluja. L'experiència dels agricultors demostra que el reg repercuteix negativament en la textura característica de l'oliva, per la qual cosa no es permet el reg.

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

Tradicionalment les explotacions agrícoles s'han complementat amb la presència de bestiar oví, que té una triple funció: eliminació de males herbes, eliminació de xucladors i aportació d'adob orgànic.

El saber fer dels elaboradors ha determinat la tècnica de trempat, que també està molt vinculada a la zona geogràfica. Així, en el cas de l'oliva verda trencada s'afegeixen fonoll i pebre de cirereta propis de l'illa, ingredients reconeguts i molt valorats pels consumidors mallorquins. El trempat de les olives pansides amb olis originaris de la zona de producció és una prova més del fort vincle de l'oliva amb el territori.

El cultiu i manipulació de l'oliva durant segles ha determinat que els operadors tinguin els coneixements, transmesos verbalment a la majoria dels casos, que permeten garantir la seva qualitat. Així per exemple, unes bones pràctiques culturals, fruit de l'experiència de l'agricultor, permet reduir i inclús evitar olives defectuoses, no aptes per l'elaboració. Per altra banda un bon coneixement de l'oliva, per l'elaborador, permet evitar fermentacions i altres alteracions a l'oliva. Tot això s'aconsegueix adaptant les condicions de manipulació, ambientals i dels equips i instal·lacions a les característiques de les olives.

Els coneixements específics dels agricultors són: l'empelt damunt ullastre, el desenvolupament de plantacions de secà per a que l'oliva tingui un sabor més intens, i la recol·lecció manual del fruit en el punt òptim de maduració, per a cada una de les presentacions. Aquesta recol·lecció a ma, permet determinar el moment de recol·lecció idoni de l'oliva, cosa que influeix directament sobre dos tipus de composts: els fenols i els composts volàtils, que donen a l'oliva el seu sabor i aroma característics.

Els coneixements específics dels elaboradors són: una tècnica d'amanit pròpia amb fonoll i pebre de cirereta en la proporció idònia, per a l'oliva verda trencada i amb Oli de Mallorca per a l'oliva negra natural. A més, els elaboradors tenen els coneixements per aconseguir les característiques genuïnes de les olives: absència de tractaments amb àlcalis per a conservar el amargor, i també per evitar les segones fermentacions: ajust del pH abans de l'envasament.

5.2 Caràcter específic del producte

La varietat d'oliva emparada és específica de l'illa de Mallorca. Prové de la varietat autòctona Oliva de Mallorca.

El caràcter diferenciat d'aquesta Denominació d'Origen Protegida és degut principalment a les característiques sensorials següents: amargor, untuositat i aroma; la qual cosa li proporciona una gran reputació.

L'amargor és la característica diferencial que atribueixen més consumidors a l'oliva originària de Mallorca. Això és arran de l'elevat contingut de polifenols presents en l'oliva verda i la negra. A més, el procés d'elaboració tradicional modifica escassament aquests components de caràcter oxidant, responsables de l'amargor i l'astringència del producte final.

Els àcids grassos insaturats, presents en l'oliva de varietat Mallorquina en més d'un 83%, tenen un punt de fusió inferior a 39°C; per la qual cosa quan es masteguen es liquen en boca i proporcionen aquesta untuositat tan valorada pel consumidor.

L'oliva verda trencada, té una aroma clarament influït pel fonoll del trempat, la textura pròpia de la varietat i del procés d'elaboració.

En l'oliva negra natural les característiques diferencials són impreses majoritàriament per la varietat i en especial la recol·lecció en un moment de quasi sobremaduració, així com el trempat amb l'oli originari de la zona.

5.3 Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte (en el cas de les DOP) o la qualitat, la reputació o altres característiques específiques del producte (en el cas de les IGP).

L'olivera és un arbre que s'adapta a les condicions ambientals en què es conrea i al maneig que se'n fa. Per aquest motiu les condicions orogràfiques, edafològiques i climàtiques de la zona, la tradició històrica del cultiu i l'experiència dels agricultors, fan que l'oliva estigui vinculada al seu medi geogràfic i per això, presenti característiques diferenciades.

Les condicions idònies per a la propagació silvestre de l'ullastre a la zona geogràfica, juntament amb la intervenció humana (mitjançant la selecció dels millors exemplars) i l'evolució, van donar lloc a l'olivera de varietat Mallorquina, que amb el maneig del cultiu i les tècniques d'elaboració ancestrals han desembocat en l'oliva d'avui, de qualitat diferenciada.

Aquesta qualitat diferenciada ve determinada per quatre factors que defineixen les relacions causals entre la zona geogràfica i les característiques del producte; el medi climatològic i edafològic, les característiques genètiques pròpies, el medi agronòmic i la elaboració diferenciada.

El medi climatològic està caracteritzat per un clima mediterrani, amb un elevat nombre de hores de sol, hiverns càlids – freds i estius secs i calorosos. Pel que fa a les condicions edafològiques el sòl presenta un alt contingut de carbonats (calcària). Aquests factors influeixen en el contingut elevat de polifenols a les olives, component que els proporciona un sabor amarg i una sensació trigeminal astringent, tan característics de l'Oliva de Mallorca.

Respecte de les característiques genètiques, resultat de la selecció realitzada en base als coneixements empírics dels agricultors, han determinat una varietat autònoma, genètica i fenotípicament diferenciada, tal com ho acredita un estudi de la Universitat de les Illes Balears (2011) que ha donat lloc a: un perfil característic d'àcids greixos que li

proporcionen la untuositat característica, i una polpa poc adherida al os (os flotant) que li atorga una aptitud idònia per oliva de taula.

En relació a les característiques agronòmiques destaca la recol·lecció escalonada i manual. La recol·lecció escalonada, per l'oliva verda sencera i verda trencada abans del verol i per a la negra natural després del verol, té com efecte que l'oliva maduri a l'arbre, fet que determina unes característiques organolèptiques pròpies i típiques de cada una de les tres presentacions. I, la recol·lecció manual, realitzada per agricultors experimentats, permet assegurar unes òptimes característiques organolèptiques i es la responsable de la fermesa característica de les olives verdes senceres i verda trencada.

El procés d'elaboració té com a fets diferencials: l'amanit tradicional de l'oliva verda trencada amb fonoll i pebre de cirereta, procedents de l'Illa, que li donen l'aroma característic. A l'amanit tradicional de l'oliva negra natural l'addició d'Oli de Mallorca incrementa la untuositat característica. Finalment, l'absència de tractaments amb àlcalis implica una escassa modificació de la textura natural, permet mantenir la fermesa i l'amargor característic de les presentacions verda sencera i verda trencada.

Referència a la publicació del plec de condicions (article 5, apartat 7, del Reglament (CE) núm. 510/2006)

<http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST63ZI124069&id=124069>