



## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "ACEITE DE MALLORCA"

---

### A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen (D.O.P) "Aceite de Mallorca" o "Aceite mallorquín" u "Oli de Mallorca" u "Oli mallorquí"

### B. ESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### B.1. Definición :

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto *Olea Europea L.*, de las variedades mallorquina o empeltre, arbequina y picual, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el aroma, sabor y características del fruto que procede.

#### B.2. Variedades :

##### Mallorquina o empeltre:

Es una aceituna de tamaño medio, alargada asimétrica y con el hueso pequeño, de maduración temprana, y con una extractabilidad aceptable.

El aceite de la variedad mallorquina o empeltre se caracteriza por su fluidez; es un aceite dulce, suave, frutado, con ligero sabor a manzana verde, equilibrado en el amargo y el picante, y de claro sabor a almendra madura. Tiene un contenido medio en ácido oleico, alto en palmítico y un elevado nivel de ácidos grasos poliinsaturados. Presenta un buen contenido en polifenoles.

##### Arbequina:

Es una aceituna de tamaño pequeño, de forma ovalada-corta, casi simétrica, que se encuentra en el árbol formando racimos, con una extractabilidad media-baja.

El aceite de la variedad arbequina se caracteriza por su extraordinaria fragancia. Es un aceite bastante dulce y con intensidad media de frutado, manzana y otras frutas maduras, y muy poco amargo y picante. Tiene un contenido medio-bajo en ácido oleico, alto en palmítico y un elevado nivel de ácidos grasos poliinsaturados. Su contenido en polifenoles es bajo, lo que confiere al aceite su suavidad y dulzor características.

##### Picual:

Es una aceituna de tamaño medio, de forma elipsoidal apuntada por el ápice, con una extractabilidad muy buena.

Se obtiene un aceite poco dulce, con los atributos amargo y picante claramente marcados, con cierto sabor a madera. Presenta un alto contenido en ácido oleico y medio en palmítico. Tiene un contenido alto en polifenoles totales, lo que proporciona al aceite unos caracteres sensoriales de gran personalidad.



## B.2. Características del producto :

De las variedades mallorquina o empeltre, arbequina y picual utilizadas en Mallorca se obtienen aceites con las siguientes características:

### Características físico-químicas:

Acidez: máximo 0,8°

Índice de peróxidos: máximo 18 meq O<sub>2</sub>/kg

Absorbancia al ultravioleta K270: máximo 0,20

Humedad: máximo 0,1%

Impurezas: máximo 0,1%

En los aceites que permanezcan en la almazara hasta el mes de octubre se admitirá que el índice de peróxidos pueda alcanzar la cifra de 20 meq O<sub>2</sub>/kg.

### Características organolépticas:

Pueden diferenciarse dos tipos de aceite de Mallorca, en función del momento de recolección, factor que determina características organolépticas diferenciadas entre ambos tipos de aceite.

- Un primer tipo de aceite denominado frutado, obtenido a partir de aceitunas verdes y sanas. Se caracteriza por un aroma que refleja esta situación y en cuyo perfil sensorial aparecen marcados los atributos amargo y picante.
- El segundo tipo de aceite denominado dulce, obtenido de aceitunas sanas en envero. Su característica más sobresaliente es su dulzor o suavidad, siendo los atributos de amargor y picante prácticamente ausentes.

El color del aceite de Mallorca varía desde el amarillo verdoso hasta el amarillo dorado, dependiendo de diferentes parámetros, tales como la época de recolección, la variedad o la situación geográfica dentro de la isla de Mallorca.

El perfil sensorial del aceite de Mallorca tiene unas características claramente diferenciadas de los aceites de otras procedencias.

Así, en el análisis sensorial del aceite denominado "frutado" dominan los parámetros sensoriales almendrado, dulce y frutado aceituna. La presencia de los parámetros picante y amargo son moderados, mientras que la astringencia es ausente.

En el aceite "dulce", el atributo ampliamente dominante es, evidentemente, el dulce. Los atributos picante y amargo son mínimos, mientras que los parámetros frutados (almendrado, frutado de aceituna, frutado de otras frutas, manzana verde madura) prácticamente no se aprecian.



### **C. ZONA GEOGRÁFICA**

La zona de producción de aceitunas y de elaboración de aceite se extiende a todos los municipios de la isla de Mallorca, perteneciente a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

La isla de Mallorca cuenta con 3626 km<sup>2</sup> de extensión. En el año 2000 la superficie dedicada al cultivo de olivos en Mallorca es de 11.155 has, de las cuales 1.950 has se dedican a la obtención de aceite.

La zona de envasado coincide con la zona de producción y elaboración.

### **D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA**

Las aceitunas que llegan a las almazaras son de las variedades autorizadas y proceden de olivares inscritos en el Registro de Plantaciones de Olivar del Consejo Regulador y controladas por éste.

La molturación de las aceitunas y la extracción de aceite se realiza en las almazaras inscritas en el Registro de Almazaras.

Los aceites obtenidos se someten a análisis físico-químicos y organolépticos, y sólo los que superan todos los procesos de control se envasan y se comercializan amparados por la Denominación de Origen. La contraetiqueta numerada expedida por el organismo de control garantiza que los aceites que ostentan la Denominación de Origen Mallorca cumplen con los requisitos del pliego de condiciones.

El aceite se almacena y envasa en almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

El Consejo Regulador, como órgano de control, realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el Pliego de Condiciones.

### **E. MÉTODO DE OBTENCIÓN**

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

En Mallorca se distinguen dos tipos de explotaciones: las de montaña y las de llanura.

a) Las plantaciones de montaña representan el 99% del total de la superficie dedicada al cultivo de aceitunas. Las parcelas de olivo de montaña se ubican principalmente a partir de los 400 m de altitud, llegando hasta los 800 m respecto del nivel del mar. Son plantaciones en terrenos muy accidentados, en las laderas de la montaña. Por lo general no existen marcos de plantación, variando entre los 80 y 160 pies/ha.

Estas plantaciones se localizan en las terrazas típicas de Mallorca, construcciones que posibilitan el cultivo en zonas de montaña mediante la contención de la tierra con paredes



de piedra seca. La orientación de las terrazas es hacia levante y mediodía, lo que confiere a los olivares unas condiciones de insolación especial, así como una protección del viento.

Gracias a su localización, este tipo de explotaciones de montaña reciben una cantidad de lluvias superior a la media de la isla, por lo que no es necesaria la aplicación de riego. Las terrazas retienen el agua de lluvia, pudiendo ser aprovechada por los olivos.

Debido a la orografía del terreno, de difícil acceso, y a la pequeña extensión de las terrazas, el suelo se trabaja con pequeños motocultores o con la ayuda de la tracción animal, con una periodicidad de unos dos años, según las condiciones meteorológicas.

En cuanto a la poda de los olivos de montaña, se realiza una poda cada cuatro años, acompañada de la eliminación bianual de las nuevas ramas que han crecido en medio del árbol. El objetivo de la poda de los olivos de montaña es favorecer el crecimiento de la aceituna en detrimento del crecimiento vegetativo del árbol.

En las explotaciones de montaña, el cultivo olivarero se simultanea con ganado ovino de raza mallorquina, que tiene la doble función de eliminación de malas hierbas y de incorporación de abono orgánico, proporcionando un equilibrio nutritivo al árbol. El difícil acceso a las fincas imposibilita en muchos casos el transporte de grandes cantidades de estiércol, por lo que el ganado realiza una función muy importante de enriquecimiento en materia orgánica del suelo.

b) Las plantaciones de llanura se localizan en zonas más o menos llanas, realizando plantaciones a marco real de unos 7 m. Se localizan en municipios no montañosos, por lo que los olivos se encuentran a baja altitud (100 m).

Estas plantaciones necesitan el aporte de riego, en la cantidad adecuada, siempre en función de las condiciones climatológicas de la época y de las necesidades de los olivos. El tipo de riego que se realiza de manera más común es el goteo, que se aprovecha para administrar los elementos nutritivos necesarios para compensar las posibles carencias del suelo.

En general en los olivos de llanura se realiza una poda mínima o no poda, eliminando cada 2 o 3 años las ramas que invaden las calles o aquellas que pueden dificultar la llegada de luz solar a todas las ramas.

La situación de las plantaciones de llanura permite la mecanización de alguno de los trabajos agrícolas que en las zonas de montaña deben realizarse obligatoriamente a mano, como el laboreo y la recolección.

En relación a plagas y enfermedades cabe mencionar la mosca del olivo (*Bractocera oleae*) y la tiña o taladrilla (*Prays oleae*). Cuando las condiciones climáticas no limitan el crecimiento y la propagación de la mosca del olivo, se procede a su tratamiento, mediante la colocación de trampas cromotrópicas con feromona para controlar las capturas y la aplicación de *Dimetoato*. La tiña supone un problema muy poco frecuente en Mallorca, por lo que el tratamiento se realiza en casos muy excepcionales. Se utilizan productos biológicos como el *Bacillus thuringiensis*.

En función de las características de las explotaciones, la recolección puede mecanizarse en mayor o menor medida. El 98% de la aceituna se recoge por métodos tradicionales, ya que las parcelas de montaña, que son mayoritarias, son de muy difícil acceso para la



maquinaria. En todos los casos, la recolección se realiza por métodos de ordeño, vareo o vibración.

En la elaboración de aceite amparado por la Denominación de Origen sólo puede utilizarse aceituna sana. Los productos de abscisión no están permitidos en la cosecha de las aceitunas.

El transporte de las aceitunas hasta la almazara se realiza en sacos o en cajas.

## 2.- Recepción de las aceitunas en la industria

Las aceitunas se almacenan en las almazaras en zonas destinadas a este fin, manteniéndose en los mismos recipientes en los que se ha transportado. La temperatura de almacenamiento no supera los 20°C, debido a la situación de la mayoría de almazaras (en la época de recolección de la aceituna las temperaturas máximas se sitúan por debajo de los 20°C). De esta manera, juntamente con la limitación de tiempo de almacenamiento de las aceitunas, se evita su deterioro para la posterior fabricación del aceite.

El tiempo máximo que puede transcurrir desde la recolección hasta la extracción del aceite de una partida de aceituna es de 48 horas.

## 3. - Proceso de elaboración

El proceso de obtención del aceite de Mallorca es diferente según se trate del sistema de elaboración tradicional o en continuo:

### Sistema de elaboración tradicional

Las aceitunas se disponen en el solero del molino, donde se trituran por acción de unos rulos de forma troncocónica, movidos por un motor. La duración de la trituración varía en función de la cantidad de aceituna que compone la partida, no superando en ninguno de los casos los 6 minutos. La masa que se obtiene se coloca entre los esportines, que se disponen unos sobre los otros, y se presan. En la prensa, mediante la aplicación de una fuerte presión, se obtiene un líquido formado por una mezcla de aceite y agua. El líquido se deja reposar, separándose en dos capas: la superior de aceite y la inferior de agua de la propia aceituna.

### Sistema de elaboración en continuo

La elaboración de aceite mediante este sistema se realiza según las siguientes operaciones fundamentales:

- a) Limpieza y lavado
- b) Pesada y clasificación
- c) Trituración. El triturador utilizado es de tipo molino mecánico de martillos.
- d) Batido

La temperatura máxima que alcanza la pasta en el batido es de 28°C.

La duración del batido es diferente según las variedades de aceituna predominantes. La variedad picual es la que requiere un tiempo de batido más prolongado, entre 60 y 90 minutos; las variedades arbequina y mallorquina se baten en aproximadamente 60 minutos. Las aceitunas en un estado de maduración avanzado requieren menos tiempo de batido respecto de las más



verdes.

Únicamente se permite la utilización de talco como coadyuvante tecnológico. Las cantidades utilizadas deben estar comprendidas entre el 0.5 y el 2.0%.

No se autoriza el procedimiento de repaso, consistente en una doble centrifugación de la pasta.

- e) Extracción: consiste en una centrifugación horizontal de la pasta obtenida en la fase anterior.
- f) Separación de las fases líquidas. Consiste en la realización de una centrifugación horizontal seguida de una centrifugación vertical, dando lugar a la obtención final del aceite.

#### 4. Almacenaje

El aceite se clasifica en depósitos según su calidad. Los depósitos son de material inerte, impermeable y fácil de limpiar (acero inoxidable, fibra de vidrio-poliéster, recubrimientos vitrificados, etc.). La localización geográfica y las características constructivas de las almazaras permiten garantizar el almacenamiento del aceite en las condiciones adecuadas de temperatura, sin superar los 25°C.

#### 5. Envasado

El envasado del aceite de Mallorca se realiza en condiciones de protección de la luz solar, evitando así las posibles alteraciones de oxidación de los ácidos grasos del aceite.

*El envasado deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, pues así lo determina la agrupación solicitante.*

*Es necesario que la operación de envasado se realice en la zona geográfica delimitada, por dos razones fundamentales:*

*1ª.- Garantizar la trazabilidad y asegurar el control.*

*El ámbito geográfico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Aceite de Mallorca", estructura de control y certificación, se limita a la zona geográfica delimitada, que es la isla de Mallorca. El sistema de control y certificación del Consejo Regulador permite garantizar el origen y la trazabilidad del Aceite de Mallorca siempre y cuando se envase en la misma isla, no así en el caso de envasar fuera de la zona de producción.*

*El aceite, al ser un producto líquido, es susceptible de ser mezclado con otras sustancias (aceites de otras zonas, por ejemplo), por lo que si se permite el envasado del aceite fuera de la zona geográfica delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del aceite amparado.*

*2ª.- Mantener los caracteres típicos del aceite de Mallorca y salvaguardar la calidad.*

*El hecho de que el envasado se realice en la zona geográfica delimitada contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de la calidad del aceite de Mallorca. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control de la Denominación de Origen la aplicación y el control de las normas relativas al transporte y al envasado del aceite. Dichos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesarios para garantizar la correcta manipulación del aceite de Mallorca.*



*El hecho de que Mallorca sea una isla implica que el transporte a granel de aceite a zonas externas a la zona de producción suponga una travesía marítima de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del aceite de Mallorca, ya que las características organolépticas del aceite de Mallorca, que son las que lo diferencian de otros aceites, podrían verse afectadas si el transporte no se realiza en condiciones adecuadas.*

## F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

### F.1.- Histórico

El cultivo del olivo y la producción y consumo de aceite de oliva tienen una gran tradición en la isla de Mallorca.

Se tiene constancia que en tiempos de la Corona de Aragón (1253) ya se exportaba aceite de Mallorca hacia el Norte de África, juntamente con otros productos agrícolas. O. Vaquer (2001) en su libro *"Comerç Marítim de Mallorca 1448-1531"* indica que a mediados del siglo XV, el aceite de Mallorca era un producto que se exportaba de manera regular y continuada desde la isla, especialmente desde el Port de Sóller. La importancia de la exportación de aceite de Mallorca posteriormente también puede constatararse en las *Actas del Gran y General Consell* (1618), exportaciones destinadas principalmente al sur de Francia.

Fue en el siglo XVI que se produjo un avance en el cultivo y en la producción de aceite, constituyendo durante mucho tiempo la principal fuente de riqueza de muchas de las fincas de Mallorca, de las cuales un gran número poseían almazara propia. La expansión del cultivo del olivo se desarrolló especialmente en las zonas septentrionales y meridionales de la Serra de Tramuntana (norte de Mallorca) (*Gran Enciclopèdia de Mallorca*). Según J. Juan, al principio del siglo XVI, los diezmos (partes sobre la cosecha) del aceite que se pagaba al rey representaban el 10% del total, cifra únicamente superada por el trigo y la cebada.

Según el estudio de J. Juan (1981) *"La producción de aceite en Mallorca durante la Edad Moderna y su papel en la economía Mallorquina"*, durante los siglos XVII, XVIII y XIX el aceite de Mallorca tuvo un papel clave para la economía de la isla, tanto por su función de ingrediente básico en la alimentación de los habitantes, como producto de trueque y exportación. El aceite de Mallorca era utilizado como moneda de cambio para pagar las importaciones de los productos de los cuales era deficitaria, como el trigo.

La posición preeminente del aceite de oliva de Mallorca en las exportaciones se mantuvo hasta la primera mitad del siglo XIX, representado durante muchos años entre el 65 y el 80% de las exportaciones mallorquinas medidas en unidades monetarias. Según Jara y Rubert (1995) en *"Oli verge d'oliva de la Serra de Tramuntana"* las exportaciones de productos mallorquines en el año 1767 demuestran la importancia que suponía el aceite de oliva de Mallorca durante la segunda mitad del siglo XVIII. (Tabla 1)



Producto	Cantidad (tm)	Valor en reales de vellón (=25 cts. de peseta)
Aceite de oliva	2.336	4.537.120
Aguardiente	687	81.000
Almendra	126	67.500
Queso	49.8	81.000

Tabla 1.  
Exportaciones mallorquinas en 1767.

El aceite de Mallorca era el producto más exportado, tanto en términos de cantidad como de valor económico.

Para demostrar la importancia del peso específico de los datos anteriores, si se toma como referencia la población actual de Palma de Mallorca (capital de las Illes Balears), 300.000 habitantes, la exportación de aceite representaría actualmente 7.78 Kg por habitante y año, con un valor en aquella época de 15.2 reales de vellón por habitante.

Según señala el *Archiduque Luis Salvador*, en "*Mallorca Agrícola*", en la segunda mitad del siglo XIX Mallorca sigue exportando cantidades considerables de aceite de Mallorca.

En cuanto a la denominación que se desea proteger, aceite de Mallorca, hay constancia de su utilización en diversos documentos de 1796; así, en las *Actas del Ayuntamiento de Palma de Mallorca* utilizan la denominación "aceite de Mallorca" en textos referidos a la exportación de productos.

El aceite de oliva elaborado en Mallorca tradicionalmente ha sido reconocido y apreciado tanto por los habitantes de la isla como por los de otros lugares con los que se ha mantenido relaciones comerciales, en especial el Sur de Francia.

En uno de los documentos que mejor reflejan las costumbres y vida de la isla de Mallorca, "*Die Baleren in wort und bild geschildert*" (1869-1891), escrito por el *Archiduque Luis Salvador de Austria* durante su estancia en la isla en el siglo XIX, se elogia la calidad del aceite mallorquín virgen para usarlo en las ensaladas y en el "*pa amb oli*", según él, uno de los platos más preciados en la isla.

El reconocimiento de la calidad del aceite de Mallorca a nivel exterior se pone de manifiesto a finales del siglo XIX, cuando en Cataluña se otorgó el segundo premio de un concurso de calidad de aceites a un aceite mallorquín elaborado en una almazara de Mallorca.

## F.2.- Natural Condiciones edáficas

Los suelos agrícolas de Mallorca son fundamentalmente de naturaleza caliza, color pardo-rojizo claro, con textura de consistencia media a fuerte, con una importante proporción



de elementos gruesos, muy pobres en materia orgánica, con un pH de tendencia alcalina y con un gran contenido en carbonato cálcico.

Los suelos de Mallorca tienen una estructura con estratos horizontales entre los cuales se acumulan una gran cantidad de arcillas finas muy ricas que pueden ser exploradas perfectamente por el sistema radicular de los olivos y que contribuye a la obtención de aceitunas con aroma característicos y singulares.

### **Condiciones Climáticas**

El clima de Mallorca es eminentemente mediterráneo, caracterizado por temperaturas templadas, inviernos suaves y veranos cálidos y secos. La temperatura media anual es de 17°C, con una temperatura mínima promedio de 16.9°C y máxima promedio de 21.3°C. Las temperaturas medias mensuales tienen valores entre 12°C y 26°C. Las precipitaciones son máximas en otoño (el 40% de las lluvias se producen en esta estación) y mínimas en verano, con un promedio anual de precipitaciones de 570 mm.

Hay que destacar también el alto nivel de la humedad ambiental que impera en la isla. Para el desarrollo y, sobretudo, para el mantenimiento del cultivo del olivar la humedad es un factor muy positivo y que afecta a la calidad de la producción. Aunque las precipitaciones sean escasas en Mallorca, el alto nivel de humedad otorga a los olivos una mayor adaptación a los períodos de sequía, disminuyendo el estrés hídrico de las hojas y por tanto asegurando la continuidad del cultivo. Respecto de la formación de aceitunas, la humedad es un factor que repercute en el carácter vecero del olivo, ya que estabiliza la producción de aceitunas y su composición química. Así, la humedad es un factor que contribuye al mantenimiento de la regularidad en la composición de las aceitunas, y por consiguiente en la calidad del aceite.

### **Orografía**

Como elementos orográficos destacables, cabe citar la Serra de Tramuntana, al norte de la isla, ya que constituye una enorme barrera de protección contra los vientos de Tramuntana, tan nocivos para la agricultura en general. En el centro de la isla se localiza el Pla de Mallorca, con algunas colinas en su parte central que no superan en ningún caso los 300 m de altura.

La escasez y falta de continuidad de las precipitaciones, así como la conformación caliza de gran parte de los suelos de Mallorca motivan la falta de corrientes superficiales continuas de agua. Es por ello que la red hidrográfica está formada por torrentes, cuyo caudal está muy condicionado por la intensidad de las precipitaciones, razón por la cual se encuentran secos gran parte del año.

### **Pendientes, altitud y orientación de las parcelas**

Las plantaciones de olivos en Mallorca se encuentran en parcelas de muy diversa altitud, prácticamente desde el nivel del mar hasta los 800 m en las zonas de montaña. Las terrazas son construcciones que permiten los cultivos salvando dichas pendientes, así como evitan la erosión del terreno. En Mallorca, las terrazas con olivos constituyen uno de los



paisajes más emblemáticos y típicos de la isla, y están presentes en la memoria colectiva como elementos que *siempre* han formado parte de este paraje.

En general, la Serra de Tramuntana presenta abruptas escarpaduras impracticables sobre el mar y laderas más suaves por el sur. Las terrazas de la Serra se orientan hacia el sur y mediodía, de una parte aprovechando las pendientes y la máxima insolación y de otra evitando los vientos fríos provenientes del norte, lo que permite el cultivo del olivo de forma adecuada.

### **Cultivo en terrazas**

Las plantaciones de olivos de la Serra de Tramuntana son muy irregulares, en las laderas con pendiente, formando las terrazas típicas de esta zona de Mallorca; por lo general no existen marcos de plantación, variando entre los 80 y 160 pies/ha.

La dificultad de acceso a las plantaciones de olivo de montaña condiciona las técnicas de cultivo que pueden utilizarse en las explotaciones. La productividad es menor que en los olivos de llanura, ya que el tratamiento de plagas, aporte de material nutritivo al árbol, recolección, etc. se hace más dificultoso en zonas abruptas (los tratamientos pueden no llegar de forma homogénea a todos los pies, las necesidades de las parcelas pueden ser diferentes en función de su localización, etc.).

El carácter poco accesible y prácticamente imposible de mecanizar de estas explotaciones hace que tradicionalmente las aceitunas se cosechen cuando se encuentran en un punto de maduración mayor que las aceitunas cosechadas en las zonas de llanura. Este hecho da lugar a un aceite de características identificadas en la Denominación de Origen como de tipo *dulce*, de sabor dulce y suave y con ausencia de los atributos de amargo y picante.

### **Edad del olivar**

En lo que se refiere a la edad de los olivos el 99% de las plantaciones son tradicionales. Según las referencias bibliográficas, los primeros indicios de la existencia de olivos datan del siglo XV, si bien la verdadera expansión del cultivo en Mallorca se produjo en el siglo XVI. Es por ello que la antigüedad de las plantaciones tradicionales de la Serra de Tramuntana puede situarse en unos 500 años ya que los árboles han perdurado a través de los siglos y no se conocen grandes plagas o incendios que obligasen a la renovación cultural generalizada. Es por ello que podemos afirmar que el 90% de los olivos de Mallorca tienen una edad media de 500 años. El olivar, como elemento integrante del paisaje, está tan arraigado en Mallorca que las creencias populares aseguran que los olivos mallorquines son *milenarios*.

El resto de plantaciones de olivo en Mallorca son de una época mucho más reciente, de hace unos 5-10 años.

Los olivos de avanzada edad, como la gran parte de los que se encuentran en Mallorca, disponen en sus elementos leñosos de gran cantidad de elementos nutritivos de



reserva que se movilizan en el momento en que se forman los frutos; es por ello que la fracción aromática de las aceitunas provenientes de árboles viejos es mayor que las que se encuentran en aceitunas de árboles más jóvenes. Los componentes aromáticos de las aceitunas, de naturaleza lipídica, se mantienen en el aceite que se obtiene de ellas. La edad de los olivos contribuye, pues, al conjunto de características diferenciales del aceite que se elabora en Mallorca, singulares respecto de otras zonas de elaboración. Este hecho también contribuye a que las aceitunas tengan una composición más regular, ya que su formación no tiene una dependencia tan acusada de las condiciones climatológicas de la temporada.

### Ganado ovino

Simultanear el cultivo del olivo con el ganado ovino es una práctica muy común en Mallorca. Tradicionalmente las explotaciones agrícolas se han complementado con la presencia de ganado ovino, puesto que se trata de un animal muy bien adaptado al clima y a las condiciones que ofrecen dichas explotaciones y que proporciona las ventajas al cultivo señaladas anteriormente. La integración de las explotaciones olivereras con el ganado ovino supone además beneficios de carácter ambiental y de preservación del ecosistema propio de Mallorca, ya que permite minimizar el uso de productos fitosanitarios y abonos, evitando la contaminación del medio, especialmente de las aguas subterráneas. Desde el punto de vista económico y social, la conjugación de la agricultura y la ganadería en una misma explotación supone una mayor estabilidad y rentabilidad de la explotación, favoreciendo así el mantenimiento de este tipo de actividad económica a largo del tiempo.

### Mezcla de las variedades

Las tres variedades de aceituna aportan características organolépticas y físico-químicas que se complementan y permiten obtener aceites diferenciados de gran calidad. Así, la aceituna mallorquina aporta al aceite suavidad, dulzor y sabor a almendra madura; la variedad arbequina dota al aceite de sabor a fruta verde, mientras que la picual aporta los atributos de picante y amargo. En cuanto a la composición lipídica del aceite, está directamente relacionada con la variedad de aceituna utilizada; así, los aceites de aceituna mallorquina y picual tendrán un contenido en ácido oleico superior a los aceites realizados a partir de la variedad arbequina; la variedad mallorquina aporta un elevado contenido en ácidos grasos insaturados, superior a los aceites de las otras variedades.

### Conclusión

Las características de los suelos, la orografía accidentada, las precipitaciones irregulares y la elevada edad de los olivos mallorquines determinan una reducida producción de aceituna. Por otra parte, el clima de la isla de Mallorca condiciona la época óptima de recolección de las aceitunas, que se adelanta respecto de otras zonas donde se cultivan olivos.

La conjunción de todos estos factores, juntamente con las variedades de aceituna presentes en Mallorca, dan lugar a aceites con características organolépticas diferenciadas, de tipo *dulce* si es obtenido de aceitunas en envero, cuya característica más sobresaliente es su dulzor o suavidad, siendo los atributos de amargor y picante prácticamente ausentes; o bien de tipo *frutado*, cuando se obtiene a partir de aceitunas verdes, en cuyo perfil sensorial aparecen marcados los atributos amargo y picante.



Por otra parte, cabe destacar que la actividad oleícola de Mallorca constituye la principal actividad agraria de determinadas comarcas de la isla, como es el caso de la Serra de Tramuntana. Esta actividad ha permitido el mantenimiento y preservación del medio, evitando la desertización y la erosión, a la vez que ha determinado uno de los paisajes más emblemáticos de la isla Mallorca.

### G. ESTRUCTURA DE CONTROL

Direcció General d'Agricultura (Govern de les Illes Balears)  
C/ Foners, 10 - 07006 Palma de Mallorca  
Tel. 971.176100  
Fax. 971.176156

La Direcció General d'Agricultura, como órgano competente en materia de denominaciones de calidad de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, asume provisionalmente las funciones de control hasta que el Consejo Regulador de la D.O.P. "Aceite de Mallorca" cumpla la norma EN-45011.

### H. ETIQUETADO

En las etiquetas y contraetiquetas figura la mención: *Denominación de Origen "Aceite de Mallorca"*.

Los envases con los que se comercializa el aceite de oliva amparado por la Denominación de Origen van provistos de un precinto de garantía o contraetiqueta del Consejo Regulador, numerado y expedido por éste, que debe ser colocado en las propias instalaciones de envasado y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

En las etiquetas propias de las firmas elaboradoras, que se utilicen en los aceites amparados, figura obligatoriamente y de forma destacada, el número de Registro en la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

### I. REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento de la CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de productos agrícolas y agroalimentarios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Juan Francisco Vives Colom, con DNI 41.151.449-X, presidente de la cooperativa productora de aceitunas y elaboradora de aceite de oliva Cooperativa Agrícola San Bartolomé con CIF F/07013303,

José Campins Reynés, con DNI 41.253.082-Y, productor de aceitunas y elaborador de aceite de oliva,

Catalina Mateu Mairata, con DNI 78.206.715-E, representante de la almazara Mateu-Mairata, S.L. con CIF B/07730799,

Catalina Mateu Estrany, con DNI 42.961.732-D, como representante de la empresa productora de aceitunas y envasadora de aceite DIALMA, S.A. (Distribuciones Alimentarias de Mallorca, SA), con CIF A/07034036, y

#### EXPONEN

1. Que en el 2002 presentaron ante la Conselleria de Agricultura i Pesca de les Illes Balears las respectivas solicitudes de inicio de tramitación de la Denominación de Origen Aceite de Mallorca.
2. Que han sido informados por parte de la Dirección General de Agricultura del Gobierno de las Illes Balears de la necesidad de justificar las razones por las que establecen en el Reglamento de la Denominación de Origen Aceite de Mallorca la obligatoriedad del envasado en la misma zona de producción para los aceites amparados por la Denominación de Origen.

#### MANIFIESTAN

Que la obligatoriedad del envasado del aceite en la misma zona de producción de aceitunas se justifica en base a los siguientes criterios:

- a) **Calidad.** El hecho que Mallorca sea una isla, implica que el transporte a granel de aceite a zonas externas a la zona de producción suponga una travesía marítima de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del aceite de Mallorca, ya que las características organolépticas del aceite de Mallorca, que son las que lo diferencian de otros aceites, podrían verse afectadas y no podrá realizarse un control final previo al envasado.
- b) **Control y aseguramiento de la trazabilidad.** El ámbito geográfico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aceite de Mallorca, organismo de control y certificación, se limita a la zona de producción, que es la isla de Mallorca. El sistema de control y certificación del Consejo Regulador permite garantizar el origen y trazabilidad del Aceite de Mallorca siempre y cuando se envase en la misma isla, no así en el caso de envasar fuera de la zona de producción.
- c) **Autenticidad.** El aceite, al ser un producto líquido, es susceptible de ser mezclado con otras sustancias (aceites de otras zonas, por ejemplo), por lo que si se permite el envasado del aceite fuera de la zona de producción se pone en peligro la garantía de origen del aceite amparado.

Y para que así conste a efectos de la tramitación de la DOP Aceite de Mallorca ante la Comisión Europea, firman la presente.

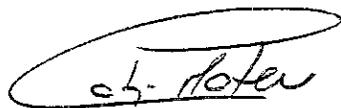
Palma de Mallorca, 19 de marzo de 2003



Fdo.: Juan Francisco Vives Colom



Fdo.: José Campins Reynés



Fdo.: Catalina Mateu Mairata



Fdo.: Catalina Mateu Estrany