



PLIEGO DE CONDICIONES

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Ensaimada de Mallorca” o “Ensaimada mallorquina”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Definición: La ensaimada de Mallorca es un producto de masa azucarada, fermentada y horneada, elaborada con harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo.

Tipos: En función de la presencia de relleno se distinguen dos tipos de ensaimada de Mallorca:

- **Ensaimada de Mallorca**, denominación que hace referencia a que no lleva ningún tipo de relleno. Sus ingredientes son harina de fuerza, agua, azúcar, huevos, masa madre y manteca de cerdo.
- **Ensaimada de Mallorca de cabello de ángel**, elaborada a partir de los mismos ingredientes que la anterior y rellena de cabello de ángel.

Ambos tipos de ensaimada, opcionalmente y una vez elaborados, se pueden espolvorear con azúcar en polvo.

Ingredientes: Los ingredientes de la ensaimada de Mallorca y su proporción son los siguientes:

Harina de fuerza: entre 45 y 55 % m/m
Agua: entre 18 y 20 % m/m
Azúcar: entre 16 y 20 % m/m
Huevos: entre 6 y 10 % m/m
Masa madre: entre 4 y 6 % m/m

La harina de fuerza es la obtenida a partir de *Triticum aestivum* y los valores de sus características alveográficas, determinadas con el alveógrafo de Chopin, son:

extensibilidad (L): mínimo 90 mm
fuerza (W): mínimo 300 ergios
tenacidad (P): mínimo 75 mm



La masa madre es el producto resultante de la fermentación, en presencia de levadura prensada húmeda (*Saccharomyces cerevisiae*), de la mezcla de harina (obtenida a partir de *Triticum aestivum*) y agua.

El cabello de ángel es el producto resultante de la cocción de la pulpa de la calabaza (*Curcubita moschata*) adicionada de azúcar. En la ensaimada de Mallorca de cabello de ángel, el contenido mínimo del relleno de cabello de ángel debe ser de 40 g. por cada 100 g. de masa.

Características organolépticas:

La forma de la ensaimada de Mallorca es una espiral de dos o más vueltas en el sentido de las agujas del reloj.

El aspecto de la cubierta es ondulado, presentando irregularidades en la superficie convexa de cada una de las vueltas. Su color es dorado, más o menos brillante y de textura firme, crujiente y quebradiza.

La base presenta una superficie lisa, apelmazada y de aspecto untuoso al tacto, ambas características son debidas a la acumulación de la manteca de cerdo en esta zona.

El interior es blando, no friable, de elevada cohesión y escasa elasticidad, con fácil percepción visual del hojaldrado interior, apreciándose las diferentes capas de masa que se han formado durante el enrollado de la masa, una vez laminada y untada con la manteca de cerdo. En la ensaimada de Mallorca de cabello de ángel, se observan, en el interior de la pasta, los filamentos de cabello de ángel.

En el caso de espolvorearse su cubierta con azúcar en polvo, esta adquiere una tonalidad blanquecina.

En el análisis sensorial domina el parámetro gustativo dulce, apreciándose la presencia de manteca de cerdo, y el aroma tradicional es a masa horneada.

Características fisico-químicas:

El **peso** de la ensaimada de Mallorca va desde 60 g. hasta 2.000 g., y el de la ensaimada de Mallorca de cabello de ángel desde 100 g. hasta 3.000 g.

Humedad: entre 10 y 20% para la ensaimada de Mallorca, y entre 15 y 35 % para la ensaimada de Mallorca de cabello de ángel.



Grasa: entre 20 y 45 % para la ensaimada de Mallorca, y entre 15 y 40 % para la ensaimada de Mallorca de cabello de ángel.

C) ZONA GEOGRAFICA

La zona geográfica de elaboración de ensaimada de Mallorca o ensaimada mallorquina se extiende a todos los municipios de la Isla de Mallorca, perteneciente a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, con una extensión total de 3.626 Km².

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Las operaciones de elaboración, almacenado, envasado y etiquetado de la ensaimada de Mallorca se realizan exclusivamente en los locales inscritos en el Registro de Elaboradores de la IGP y son controlados por el Organismo de Control.

Una contraetiqueta numerada, controlada y expedida por el Organismo de Control, garantiza que las ensaimadas que ostentan la Indicación Geográfica Protegida Mallorca cumplen con todos los requisitos del Pliego de Condiciones. Este distintivo del producto se coloca de forma que no permite una segunda utilización.

El Organismo de Control establecerá un plan de vigilancia sobre todas las empresas inscritas en el Registro de Elaboradores, que se extenderá tanto a las condiciones de los locales, como a los procesos de elaboración, envasado y comercialización de las ensaimadas para verificar que se han obtenido conforme a lo señalado en el Pliego de Condiciones.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración de la ensaimada de Mallorca incluye todas y cada una de las fases que a continuación se mencionan y en el orden descrito: amasado, laminado, formateado, fermentación y horneado.

a) **Amasado:** se amasa la harina de fuerza, agua, azúcar, huevos y masa madre en las proporciones indicadas anteriormente, en el apartado ingredientes.



- b) **Laminado:** se lamina la masa hasta obtener una masa fina, se cubre totalmente con manteca de cerdo y se estira, hasta obtener una fina película.

La manteca de cerdo, antes de ser utilizada, se deja a temperatura ambiente para que se reblandezca, aumentando así su plasticidad y, por tanto, facilitando el laminado de la masa.

- c) **Formateado:** se enrolla la lámina de masa sobre si misma y a continuación se forma una espiral equiangular de dos vueltas, como mínimo, en sentido de las agujas del reloj.

La fina capa de grasa, originada al cubrir la lámina de masa con la manteca de cerdo en la etapa anterior, hace que quede más ligada la estructura tridimensional del gluten, aumentando así la capacidad de estiramiento de la masa y facilitando el enrollado de la masa sobre si misma de forma que no se roten las distintas capas de masa y grasa que se forman. En su sección transversal se pueden apreciar capas alternas de masa y grasa, cuyo número vendrá determinado por el número de vueltas realizadas durante el enrollado de la lámina de masa.

- d) **Fermentación:** la masa formateada se deja fermentar en armarios o cámaras de fermentación, durante un tiempo mínimo de 12 horas.

- e) **Horneado** de la masa ya fermentada, hasta conseguir ensaimadas de las características físico-químicas y sensoriales propias del producto tradicional.

Durante el horneado y debido a la humedad de la masa, se produce vapor de agua, que es retenido, en parte, por las capas impermeables de grasa, obteniéndose así un espacio entre capa y capa que da lugar al aspecto hojaldrado característico de la ensaimada de Mallorca, en la que son fácilmente perceptibles las láminas de masa.

En la superficie del producto la evaporación es más rápida e intensa, formándose así la fina y quebradiza cubierta característica de la ensaimada de Mallorca.

En el caso de ensaimada de Mallorca de cabello de ángel, una vez que ha finalizado el laminado, se recubre la parte superior de la fina película de masa con un cordón de cabello de ángel y se procede entonces al formateado, enrollando la lámina de masa sobre este cordón.

Almacenaje y envasado

Una vez elaborada, y hasta el momento de su comercialización, las ensaimadas se almacenarán en condiciones adecuadas de conservación e higiene de forma que se



mantengan sus características químicas y organolépticas hasta el momento de su expedición para el consumo.

Las ensaimadas de Mallorca más pequeñas se consumen tradicionalmente en el desayuno y merienda. Se expenden directamente al público envueltas en material que asegura una protección adecuada del producto.

Por su parte, las ensaimadas de Mallorca de mayor tamaño se comercializan en piezas enteras también envueltas en material que asegura una protección conveniente del producto, o bien envasadas en las tradicionales cajas de cartón, de base octogonal o circular.

Las operaciones de elaboración, almacenado, envasado y etiquetado de la ensaimada de Mallorca se realizan exclusivamente en los locales inscritos en el Registro de Elaboradores de la IGP y son controlados por el Organo de Control.

F) VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

Histórico

La ensaimada de Mallorca es un producto de repostería de gran tradición en la Isla, ya que desde muy antiguo y de forma continuada se elabora y consume en Mallorca.

En el siglo XVII encontramos las primeras referencias escritas sobre la ensaimada de Mallorca. En esta época, aunque el destino principal de la harina de trigo era la elaboración de pan, existe constancia de que se elaboraba este típico producto de repostería con motivo de fiestas y celebraciones. Así, aparecen en el *Libro de la Procuradora del Archivo del Convento de Santa Elisabet* de la Orden de la Jerónimas en Palma de Mallorca, en las notas correspondientes al listado de productos que se elaboraban en el convento, dos referencias de los años 1642 y 1648 se menciona la elaboración de ensaimadas mallorquinas.

A partir del siglo XVIII el consumo de ensaimadas mallorquinas se popularizó entre las clases media y alta, constituyendo una pasta de consumo habitual en las meriendas. En el *"Dietari del Dr. Fiol. Memòries de Don Joaquim Fiol de Mallorca"* (1782-1788) se menciona el consumo de ensaimadas: "*son vinguts a berenar ab mi de xoquolate, enseimadas y bascuít*"¹. Durante este siglo las ensaimadas mallorquinas continúan también siendo consumidas con motivo de fiestas y otras celebraciones, siendo frecuente objeto de obsequio. Así, aparecen frecuentes referencias en la documentación del *Convento de Santa Magdalena* en Palma de Mallorca de los años 1784 a 1787, con motivo de su elaboración y posterior envío a distintas personalidades de la Isla.

¹ "Vinieron a merendar conmigo de chocolate. ensaimadas y bizcocho."



Durante el siglo XIX, la ensaimada logró una importante popularidad y difusión, más allá de la propia Isla. Así, las normas técnicas para su elaboración fueron incorporadas en importantes tratados de repostería, como el de *José Maillet* (1851) "*El confitero moderno. Tratado completo y práctico de confitería y de pastelería del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes a la repostería*". También en la colección de recetas recopiladas por *Pere D'Alcántara Penya* a partir de manuscritos del siglo XVIII, y publicada en 1886 con el nombre de "*La cuina mallorquina*"², se vuelve a hacer referencia al proceso de elaboración de ensaimadas.

El *Archiduque de Austria Luis Salvador de Habsburgo*, un gran enamorado de la isla de Mallorca, realizó durante su estancia en la Isla un ingente trabajo de investigación y recopilación documental de las tradiciones mallorquinas. Así, en su libro "*Die Balearen in wort und bild geschildert*"³ (1869-1891), uno de los documentos que mejor reflejan las costumbres y vida de Mallorca, aparecen numerosas referencias a la ensaimada de Mallorca, describiéndola como "una pasta típicamente mallorquina" que acostumbraban tomar, las clases media y alta, en el desayuno o merienda como complemento cotidiano del chocolate, o como postre en el almuerzo.

También, durante el siglo XIX aparecen menciones a la ensaimada mallorquina en numerosos libros de viajes por Mallorca, como "*Die Insel Mallorka*"⁴ (1867), escrito por el profesor de la Universidad de Heidelberg *H.A. Pagenstecher*, con motivo de su visita en 1865, en el que se menciona la ensaimada mallorquina como un producto típico y habitual en la Isla.

En el "*Llibre de gelats y quemiyars*"⁵ (1884-1885) de *Mateu Jaume*, del popular horno "*Ca'n Joan de S'Aigo*", fundado en 1700, se hacen continuas referencias a las ensaimadas que elaboraba y que a fecha de hoy sigue elaborando, destacando la gran variedad de presentaciones que iban desde las de una onza y cuarto (equivalente a 42 g.) hasta ensaimadas de 47 onzas (1.566 g.).

Por otro lado, en 1891 en una nota informativa del semanario mallorquín "*Las Roquetas*" se mencionan las ensaimadas mallorquinas dentro de una lista de pastas que se agotaron rápidamente con motivo de la festividad de San José, lo que da idea de la popularidad de que gozaba el producto.

En el año 1929, *Tomás Cañellas*, propietario del "*Forn de Sa Plassa*" realizó el primer documento audiovisual sobre la elaboración de la ensaimada mallorquina, con el fin de divulgar su conocimiento y promocionar su venta fuera de la Isla de Mallorca. En esta película, actualmente depositada en el *Arxín del So i de la Image*⁶ del *Consell de Mallorca*, se muestran imágenes de la elaboración del producto, siguiendo un proceso

² "La cocina mallorquina"

³ "Las Baleares por la palabra y el grabado"

⁴ "La isla de Mallorca"

⁵ "El libro de helados y pastas"

⁶ Archivo del sonido y de la imagen



prácticamente idéntico al actual, y de cómo las enviaban a la Península, vía marítima, envasadas en las tradicionales cajas de cartón.

Las referencias históricas demuestran que la ensaimada de Mallorca forma parte del acervo cultural e histórico de Mallorca, constituyendo sin duda un referente en la repostería propia de la isla, que en el día de hoy conserva todas sus características tradicionales.

Social y humano

La ensaimada de Mallorca es un producto artesano, siendo fundamental la experiencia del elaborador para conferir al producto las características organolépticas.

En Mallorca existe una gran tradición panadera y pastelera, siendo éste uno de los gremios más antiguos que data del siglo XIV. Esta tradición del sector queda de manifiesto al analizar la antigüedad media de los hornos de Mallorca, de los que cerca de un 5 % tienen más de 300 años, el 10 % más de 200 años y el 35 % en torno a 150 años.

La tradición existente en Mallorca en cuanto a la elaboración de la ensaimada y el “buen hacer” de sus panaderos, que han transmitido sus conocimientos y experiencia a lo largo de generaciones, determina que las características tradicionales de este producto sean propias de Mallorca. Esta circunstancia viene acentuada por el hecho de que cerca del 90 % del total de hornos de la Isla corresponden a pequeños negocios familiares y actualmente, en torno al 25 % de los hornos corresponden a negocios regentados por quintas generaciones.

Actualmente, la ensaimada de Mallorca constituye el producto gastronómico por excelencia con el que se identifica la Isla de Mallorca y cuenta con un gran reputación en todo el mundo. En este sentido, la actividad turística desarrollada en la Isla ha permitido que este producto adquiriera un reconocimiento internacional.

Es frecuente encontrar en los distintos aeropuertos que enlazan con Mallorca la imagen de viajeros con ensaimadas envasadas en sus tradicionales cajas de cartón, de base circular u octogonal, que se asocia de manera inequívoca con Mallorca. En este sentido, el Fomento de Turismo de Mallorca concedió en diciembre de 1994 el premio “*El Hondero Balear*” a este producto, “como homenaje por los méritos contraídos en pro del turismo”. Asimismo, el periódico “*Diario de Mallorca*” concedió en 1996 el premio “*Importante*” a la *Associació de Forners i Pastissers de Balears* por su tesón a la hora de promocionar y defender la ensaimada de Mallorca por su gran vínculo social con la Isla.



G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Dirección General de Agricultura (Govern de les Illes Balears)

C/ Foners, 10
07006 Palma de Mallorca
Illes Balears
Tel: 971-17.61.00
Fax: 971-17.61.56

La Dirección General de 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 I.G.P. Ensaimada de Mallorca cumpla la Norma EN-45011.

H) ETIQUETADO

En las etiquetas y contraetiquetas figura la mención: Indicación Geográfica Protegida Ensaimada de Mallorca.

Los envases en los que se comercializan ensaimadas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida van provistos de un precinto de garantía o contraetiqueta del órgano de control, numerado y expedido por éste, que debe ser colocado en el propio local de elaboración 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 las ensaimadas amparadas, figura obligatoriamente y de forma destacada, el número de Registro en la Indicación Geográfica Protegida, además de los datos que con carácter general se determinen 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 CEE 2081/92, en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de productos agrícolas y alimentarios.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE
CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y
CONTRACTUALES

- 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 las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.