

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*

«ACEITUNA DE MALLORCA» / «ACEITUNA MALLORQUINA» / «OLIVA DE MALLORCA» / «OLIVA MALLORQUINA»

Nº CE: ES-PDO-0005-01051 – 29.10.2012

IGP () DOP (X)

1. DENOMINACIÓN

«Aceituna de Mallorca»/«Aceituna Mallorquina»/«Oliva de Mallorca»/«Oliva 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 Denominación de Origen Protegida “Aceituna de Mallorca”/”Aceituna Mallorquina”/”Oliva de Mallorca”/”Oliva Mallorquina” ampara tres presentaciones: verde, verde partida y negra natural. Son aceitunas de mesa de la variedad autóctona Mallorquina, fermentadas parcialmente en salmuera. Además, la aceituna verde partida se aliña con hinojo y guindilla y la aceituna negra natural se aliña con Aceite de Mallorca.

La aceituna destinada a la Denominación de Origen Protegida presenta las siguientes características organolépticas y físico-químicas:

- Forma: fusiforme, ligeramente asimétrica, con ápice redondo y sin pezón y, en la mayoría de los casos, con pequeñas lenticelas.
- Tamaño: pequeño-mediano.
- Color: verde, verde amarillento o marrón-negro, en función del grado de maduración.
- Aspecto: brillante.
- Pulpa: escasamente adherida al hueso (hueso flotante).
- Sabor: predominantemente amargo.
- Sensación táctil de la pulpa: untuosa.

* 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.

- Ácidos grasos insaturados: $\geq 83\%$ de ácidos grasos totales.
- Ácido oleico + ácido linoléico: $\geq 78\%$ de ácidos grasos totales.
- Polifenoles totales: ≥ 245 mg de ácido gálico/100 g.
- Aptitud para la conservación: elevada.

El grado de maduración de la aceituna, en el momento de la recolección, permite diferenciar la aceituna verde y la aceituna negra. El grado de maduración, junto con el proceso de elaboración, en especial el aliñado, permite obtener tres presentaciones con las siguientes características:

1. Verde entera:

Aceitunas recolectadas antes del envero. Se comercializan envasadas con líquido de gobierno de una concentración mínima de cloruro sódico del 6% y un valor máximo de pH de 4,3.

Características organolépticas:

Color: verde a verde amarillento de baja intensidad.

Aroma: vegetal intenso (hoja del olivo) y mineral (salmuera).

Textura: al tacto es firme y escasamente deformable. En boca se caracteriza por su elevada firmeza y cohesividad y escasa friabilidad, al masticar la aceituna se percibe untuosidad y la sensación auditiva de rechinado.

Sabor: intenso. Destaca el equilibrio entre los sabores ácido, salado y amargo.

Sensaciones: astringente marcada y picante presente.

Regusto prolongado y destacada astringencia.

2. Verde partida:

Aceitunas recolectadas antes del envero, partidas y aliñadas con hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) y guindilla (*Capsicum annum* L.) originarios de Mallorca. Se comercializan envasadas con líquido de gobierno de una concentración mínima de cloruro sódico del 6% y un valor máximo de pH de 4,3.

Características organolépticas:

Color: verde a verde amarillento, brillante.

Aroma: vegetal intenso, identificándose claramente las plantas aromáticas (hinojo) y con un ligero recuerdo a guindilla.

Textura: tacto blando, deformable y elástico, destaca la incisión irregular del epicarpio y mesocarpio, resultado del proceso de partido. En boca es blanda, untuosa y presenta cohesividad media.

Sabor: intenso, salado y amargo.

Sensaciones: destaca la astringencia y la sensación picante.

Regusto: prolongado.

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.

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

Únicamente se permite la utilización de aceitunas de la variedad autóctona Mallorquina producidas en Mallorca.

Para las presentaciones verde y verde partida, las aceitunas se recolectan en verde, es decir antes del envero, y en el caso de la aceituna negra natural una vez finalizado el envero.

La aceituna verde partida se aliña con hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) procedente de Mallorca, guindilla (*Capsicum annum* L.) procedente de Mallorca y sal.

La aceituna negra natural se aliña con Aceite de Mallorca.

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, elaboración (selección, lavado, partido, salado y aliñado) de la aceituna protegida por la Denominación de Origen se efectúan en la isla de Mallorca.

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

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

Por las características específicas del producto, en especial por el sistema de elaboración y el carácter perecedero, el envasado de la aceituna se realiza en la isla de Mallorca, requisito que se justifica porque es imprescindible:

a) Mantener las características típicas de las aceitunas y salvaguardar la calidad. Los operadores asumen esta responsabilidad plena y colectivamente, motivados por:

1. La necesidad de conservar la tradición en la elaboración del producto en Mallorca, que contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares del producto final. Los elaboradores poseen los conocimientos y la técnica necesaria para garantizar la correcta manipulación.

Cabe destacar, que la aceituna es un fruto delicado y perecedero. Además la naturaleza del procesado del producto puede ocasionar segundas fermentaciones no deseadas. El hecho que Mallorca sea una isla implica que el transporte a granel de aceituna a zonas externas a la de elaboración suponga una travesía marítima considerable. Así, la calidad de la aceituna puede verse afectada por la temperatura y otras características del ambiente, alterándose el sabor, aroma y textura; por lo que queda terminantemente prohibido el reenvasado del fruto y/o segundas manipulaciones del mismo.

2. La mera existencia de dos procesos de envasado diferentes, dentro o fuera de la zona de elaboración, con o sin el control sistemático del proceso, podría reducir la confianza en la Denominación de Origen Protegida.

b) Garantizar la trazabilidad y el origen del producto.

El sistema de control y certificación garantiza el origen y la trazabilidad de las aceitunas siempre y cuando se acondicionen, manipulen y envasen en Mallorca; evitando así posibles mezclas con aceitunas de otras procedencias.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En el etiquetado de cada envase de aceitunas comercializadas bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida, debe figurar:

- el nombre de la Denominación de Origen Protegida,
- el símbolo de la UE o la mención «Denominación de Origen Protegida» y
- una etiqueta de codificación alfanumérica de numeración correlativa para facilitar el control de la trazabilidad del producto.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica 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

Los terrenos agrícolas aptos para la producción de aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida son de naturaleza caliza, de consistencia media a fuerte, con una importante proporción de elementos gruesos y con un pH de tendencia alcalina. Presentan elevada pedregosidad, beneficiosa para el régimen hídrico. Tienen una estructura con estratos horizontales entre los cuales se acumulan arcillas finas que pueden ser exploradas perfectamente por el sistema radicular de los olivos.

Generalmente se cultiva en terrazas, sistema que responde a las curvas de nivel del terreno. Estas se orientan hacia el sur, de una parte, aprovechando las pendientes y la máxima insolación, y evitando los vientos fríos provenientes del norte. La dificultad

del terreno obliga a la recolección manual que permite seleccionar las aceitunas idóneas.

El único aporte hídrico es el procedente de la lluvia. La experiencia de los agricultores demuestra que el riego repercute negativamente en la textura característica de la aceituna, por lo que no se permite el riego.

Para el olivo de la variedad Mallorquina el único pie que se utiliza es el acebuche, portainjerto idóneo por su elevada rusticidad que se desarrolla de manera silvestre en Mallorca, lo que da lugar a una inmejorable adaptación al medio.

Tradicionalmente las explotaciones agrícolas se han complementado con la presencia de ganado ovino, que tiene una triple función: eliminación de malas hierbas, eliminación de chupones y aportación de abono orgánico.

El saber hacer de los elaboradores ha determinado la técnica de aliñado, que también está muy vinculada a la zona geográfica. Así, en el caso de la aceituna verde partida se añaden hinojo y guindilla propios de la isla, ingredientes reconocidos y muy valorados por los consumidores mallorquines. El aliñado de las aceitunas negras con aceites originarios de la zona de producción es una prueba más del fuerte vínculo de la aceituna con el territorio.

El cultivo y manipulación de la aceituna durante siglos ha determinado que los operadores tengan los conocimientos, transmitidos verbalmente en la mayoría de los casos, que permiten garantizar su calidad. Así por ejemplo, unas buenas prácticas culturales, fruto de la experiencia del agricultor, permiten reducir e incluso evitar aceitunas defectuosas, no aptas para la elaboración. Por otra parte un buen conocimiento de la aceituna, por el elaborador, permite evitar fermentaciones y otras alteraciones en la aceituna. Todo ello se consigue adaptando las condiciones de manipulación, ambientales y de los equipos e instalaciones a las características de las aceitunas.

Los conocimientos específicos de los agricultores son: el injerto sobre acebuche, el desarrollo de plantaciones de secano para que la aceituna tenga un sabor más intenso, y la recolección manual del fruto en el punto óptimo de maduración, para cada una de las presentaciones. Esta recolección a mano, permite determinar el momento de recolección idóneo de la aceituna, cosa que influye directamente sobre dos tipos de compuestos: los fenoles y los compuestos volátiles, que dan a la aceituna su sabor y aroma característicos.

Los conocimientos específicos de los elaboradores son: una técnica de aliñado propia con hinojo y guindilla en la proporción idónea, para la aceituna verde partida, y con Aceite de Mallorca para la negra natural. Además los elaboradores poseen los conocimientos para conseguir las características genuinas de las aceitunas: ausencia de tratamientos con álcalis para conservar el amargor, y también para evitar las segundas fermentaciones: ajuste del pH antes del envasado.

5.2. Carácter específico del producto

La variedad de aceituna amparada es específica de la isla de Mallorca. Procede de la variedad autóctona Aceituna de Mallorca.

El carácter diferenciado de esta Denominación de Origen Protegida es debido principalmente a las siguientes características sensoriales: amargor, untuosidad y aroma; lo que le ha proporcionado su gran reputación.

El amargor es la característica diferencial que atribuyen más consumidores a la Aceituna de Mallorca. Ello se debe al elevado contenido de polifenoles presentes en la aceituna verde y negra. Además del proceso de elaboración tradicional modifica escasamente estos componentes de carácter antioxidante, responsables del amargor y la astringencia del producto final.

Los ácidos grasos insaturados, presentes en la Aceituna de Mallorca en más de un 83%, tienen un punto de fusión inferior a 39°C; por lo que en la masticación se licuan en boca, proporcionando esta untuosidad característica tan valorada por el consumidor.

La aceituna verde partida, tiene un aroma claramente influido por el hinojo del aliño, la textura propia de la variedad y del proceso de elaboración.

En la aceituna negra natural las características diferenciales se las imprime mayoritariamente la variedad y en especial la recolección en un momento de casi sobremaduración, así como el aliñado con aceite originario de la zona.

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 olivo es un árbol que se adapta a las condiciones ambientales en las que se cultiva y al manejo que se haga del mismo. Por lo que las condiciones orográficas, edafológicas y climáticas de la zona, la tradición histórica del cultivo y la experiencia de los agricultores, hacen que esta aceituna esté vinculada a su medio geográfico y por ello, presente características diferenciadas.

Las condiciones idóneas para la propagación silvestre del acebuche en la zona geográfica, junto con la intervención humana (seleccionando los mejores ejemplares) y la evolución, dieron lugar al olivo de variedad Mallorquina, que con el manejo del cultivo y las técnicas de elaboración ancestrales han desembocado en la aceituna de hoy, de calidad diferenciada.

Esta calidad diferenciada viene determinada por cuatro factores que definen las relaciones causales entre la zona geográfica y las características del producto: el medio climatológico y edafológico, las características genéticas propias, el medio agronómico y la elaboración diferenciada.

El medio climatológico está caracterizado por un clima mediterráneo, con un elevado número de horas de sol, inviernos templados-fríos y veranos secos y calurosos. Por lo que se refiere a las condiciones edafológicas, el suelo presenta un alto contenido de carbonatos (caliza). Estos factores influyen en el contenido elevado de polifenoles en las aceitunas, componente que les proporciona un sabor amargo y una sensación trigeminal astringente, tan característicos de la Aceituna de Mallorca.

Respecto de las características genéticas, resultado de la selección realizada en base a los conocimientos empíricos de los agricultores, han determinado una variedad autóctona, genética y fenotípicamente diferenciada, tal como lo acredita un estudio de la Universidad de las Illes Balears (2011) dando lugar a: un perfil característico de ácidos grasos que le proporcionan la untuosidad característica, y una pulpa poco adherida al hueso (hueso flotante) que le otorga una aptitud idónea para aceituna de mesa.

En relación a las características agronómicas destaca la recolección escalonada y manual. La recolección escalonada, para la aceituna verde entera y verde partida antes del envero y para la negra natural después del envero, tiene como efecto que la aceituna madure en el árbol, hecho que determina unas características organolépticas propias y típicas de cada una de las tres presentaciones. Y, la recolección manual, realizada por agricultores experimentados, permite asegurar unas óptimas características organolépticas y es la responsable de la firmeza característica de las aceituna verde entera y verde partida.

El proceso de elaboración tiene como hechos diferenciales: el aliñado tradicional de la aceituna verde partida con hinojo y guindilla, procedentes de la Isla, que le confieren el aroma característico. En el aliñado tradicional de la aceituna negra natural la adición de Aceite de Mallorca incrementa la untuosidad característica. Finalmente, la ausencia de tratamientos con álcalis implica una escasa modificación de la textura natural, permitiendo mantener la firmeza y el amargor característico de las presentaciones verde entera y verde partida.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

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

* 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.