

**“Palo de Mallorca”**

**INDICACIÓ GEOGRÀFICA**

D'acord amb l'article 20 del Reglament (CE) 110/2008, sobre els expedients tècnics a presentar per les indicacions geogràfiques registrades

## **1. Nom i categoria de la beguda espirituosa, inclosa la indicació geogràfica**

Denominació: “Palo de Mallorca”

Categoria de la beguda espirituosa: licor (categoria 32 de l'annex II del Reglament (CE) 110/2008)

## **2. Descripció**

El “Palo de Mallorca” és un licor elaborat a partir de la infusió i/o maceració de quina (escorça d'arbres del gènere *Cinchona*) i genciana (arrels de *Gentiana lutea*) en una solució hidroalcohòlica; amb l'addició de sucre, sucre caramel·litzat i alcohol etílic d'origen agrícola.

### **2.a Característiques físicoquímiques**

- Graduació alcohòlica mínima: 25 % vol.
- Graduació alcohòlica màxima: 36 % vol.
- Contingut mínim de sucres: 300 g/l.
- Contingut màxim de sucres: 500 g/l.
- Contingut màxim de metanol: 20 g/hl d'alcohol a 100% vol.
- Densitat relativa mínima a 20° C: 1,1200 g/ml.
- Densitat relativa màxima a 20° C: 1,1780 g/ml.

### **2.b Característiques organolèptiques**

- Color obscur, quasi negre.
- Sabor dolç, amb regust amarg elevat.
- Sensació densa i viscosa, ardor alcohòlic.
- Aroma de caramel amb un record a regalèssia.

## **3. Definició de la zona geogràfica**

L'àrea d'elaboració i embotellament del licor emparat sota la indicació geogràfica “Palo de Mallorca”, es limita a l'illa de Mallorca de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

A la imatge següent es representa la situació de Mallorca en el continent europeu.



L'illa de Mallorca, amb una superfície total de 3.626 km<sup>2</sup> d'extensió, és la major de l'arxipèlag de les Balears que es troba situat a la zona centre-oest del Mediterrani occidental, entre els paral·lels 40° 05' 17" i 38° 40' 27" i els meridians 1° 17' 23" i 3° 50' 23".

#### **4. Ingredients**

1. Quina (escorça d'arbres del gènere *Cinchona*).
2. Genciana (arrels seques de *Gentiana lutea*).
3. Alcohol etílic d'origen agrícola.
4. Sucre.
5. Sucre caramel·litzat.
6. Aigua.

#### **5. Mètode d'obtenció**

El licor s'obté a partir de la infusió i/o maceració de quina i genciana en una solució hidroalcohòlica, amb addició de sucre, sucre caramel·litzat i alcohol etílic d'origen agrícola.

El procés d'elaboració del licor consta de cinc fases:

1. Elaboració d'un xarop simple dissolent sucre en aigua, mitjançant l'agitació, en un calderó o una màquina mescladora.
2. Elaboració del nucli aromàtic mitjançant la maceració de quina i genciana, prèviament triturades, en alcohol i aigua. També es pot obtenir per infusió de quina i genciana, prèviament triturades, en aigua, amb l'addició posterior d'alcohol.
3. Preparació de sucre caramel·litzat, encalentint sucre a una temperatura controlada, que s'utilitza com a únic colorant del producte final.
4. Barreja del xarop simple, el nucli aromàtic i el sucre caramel·litzat per obtenir el concentrat de palo. Es dilueix amb aigua i alcohol per donar lloc al licor amb les característiques físicoquímiques i organolèptiques que es descriuen a l'apartat 2.
5. Embotellament en botelles de vidre d'una capacitat màxima de 5 litres.

## 6. Vincle amb l'àrea geogràfica

La reputació del “Palo de Mallorca” és el resultat, en primer lloc, de la importància de l'elaboració i la comercialització de la beguda a l'illa de Mallorca en el transcurs de la història, que es manté actualment, i en segon lloc, de les característiques organolèptiques diferenciades que han permès reconèixer-ne la qualitat.

L'origen del licor va íntimament lligat a les propietats medicinals dels seus ingredients característics: la quina (coneguda amb el nom de *palo quina*) i la genciana. Hi ha referències bibliogràfiques que acrediten que la genciana ja s'utilitzava en el segle XVI per elaborar diversos tipus de fàrmacs a les farmàcies mallorquines, mentre que la quina fou introduïda a Espanya en el segle XVII.

La quina conté alcaloides com la quinina i la quinidina amb propietats per tractar la malària: disminueixen la febre i en desactiven el paràsit responsable (*Plasmodium spp.*). Per altra banda, la genciana conté principis actius que destrueixen el paràsit. Així, el palo es començà a utilitzar com a medicament i va evolucionar fins que va arribar a ser una beguda fruitiva molt apreciada per la població mallorquina.

En els inicis el palo es prenia com una beguda medicinal però era molt difícil de consumir perquè els extractes de quina i genciana li conferien un sabor molt amarg. Al final del segle XIX la beguda va evolucionar amb la incorporació d'ingredients per edulcorar-la. L'edulcoració va començar amb arrops i va millorar considerablement el sabor de la beguda; però presentava el problema de ser un producte molt susceptible de sofrir fermentacions espontànies, cosa que va conduir a una altra evolució: la incorporació d'alcohol.

En el segle XVIII la Societat d'Amics del País deixà constància que a Mallorca hi havia 177 alambins dedicats a obtenir aiguardents. Se n'obtenien 780.000 litres, el 60% dels quals era pel consum illenc. En aquesta època, l'abad Boyer, exiliat a Mallorca com a conseqüència de la revolució Francesa (1789), va contribuir a millorar les tècniques destil·lació.

A Mallorca a finals del segle XIX obriren les portes les destil·leries més importants dedicades a elaborar “Palo de Mallorca”. Durant el segle XIX i principis del XX, el “Palo de Mallorca” es converteix amb l'aperitiu preferit dels mallorquins. Són molts

els esdeveniments on ja es presenta amb aquesta denominació, com per exemple; l'Exposició Nacional Vinícola de Madrid (1877), l'Exposició Balear de Manacor (1897) i l'Exposició de Palma (1903 i 1910).

L'elaboració del licor ha continuat en el temps i perdura fins als nostres dies. És una beguda que s'ha anat perfeccionant en el curs de la història, gràcies al saber fer i l'experiència dels elaboradors fins que ha arribat a ser un producte únic i de caràcter marcadament tradicional.

Històricament el "Palo de Mallorca" s'ha consumit com un aperitiu, en moltes ocasions combinat amb sifó, aigua amb gas, soda, gasosa o begudes refrescants amb gas. El "Palo de Mallorca" amb sifó es considera l'aperitiu mallorquí per excel·lència. Actualment, amb l'evolució gastronòmica dels últims anys, han sorgit noves formes de consum, una prova més de la seva elevada reputació.

Els nous usos més destacables són la incorporació, per una banda, a la cocteleria, i per una altra banda, a la cuina, en l'elaboració de plats dolços i salats, als quals confereix un sabor dolç i amarg característic.

El món de la cocteleria ha aprofitat la singularitat de la beguda per elaborar receptes com el peplib ("Palo de Mallorca", suc de taronja i gelat de vainilla), la calimandria ("Palo de Mallorca", bíter i gel) o el ramonet ("Palo de Mallorca", suc de taronja de la sang, sifó i gel picat).

El "Palo de Mallorca" es troba també com a ingredient d'una gran quantitat de receptes elaborades per cuiners de prestigi. Alguns exemples són: ànec glacejat amb "Palo de Mallorca" i espècies o colomí fumat amb vinagreta de llegums i gelatina de "Palo de Mallorca".

La freqüència de referències que trobam a Internet relatives al palo aporta una prova indirecta més de l'elevada reputació i prestigi d'aquest producte. Així, per exemple, la cerca a través de Google, el 3 d'abril de 2012, de la referència "Palo de Mallorca", mostra 92.000 resultats aproximadament, principalment en pàgines gastronòmiques, guies turístiques, premsa especialitzada i general, etc.

## 7. Requisits aplicables

- Reglament CE 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de les indicacions geogràfiques de begudes espirituoses i pel qual es deroga el Reglament (CE) 1579/89.
- Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

Els elaboradors de palo amb indicació geogràfica han de complir els requisits següents:

- a) Inscripció en el Registre d'Elaboradors i Envasadors de "Palo de Mallorca"
- b) Embotellat en origen: el "Palo de Mallorca" únicament es pot comercialitzar embotellat en origen. L'objectiu d'aquesta restricció és salvaguardar la indicació geogràfica, i està justificada per les raons següents:

*b.1.* Assegurar, vetllar i protegir millor la qualitat del producte i, en conseqüència, la reputació de la indicació geogràfica. Els elaboradors assumeixen de manera col·lectiva i plenament aquesta responsabilitat motivats per les circumstàncies següents:

- El fet que l'envasament es faci en la zona d'elaboració contribueix de manera decisiva a la protecció de les característiques particulars i de la qualitat. Equival a confiar als elaboradors i a l'estructura de control l'aplicació i el control de les normes relatives a l'envasament. Aquests col·lectius tenen els coneixements i la tècnica necessària per fer-ho, com també un interès primordial en la conservació de la reputació adquirida i l'aplicació i el control del respecte de totes les normes relatives a l'embotellament.
- La zona d'elaboració forma part del territori insular de Mallorca i el transport a granel a zones externes podria suposar una o diverses travessies marítimes, de durada considerable. Aquest fet pot posar en perill el manteniment de la qualitat final del producte, ja que un dels factors essencials de la qualitat diferenciada és l'aroma específica. Per

tant, és fonamental conservar l'aroma adquirida en l'elaboració i evitar la presència d'altres aromes exògenes. Per garantir les característiques essencials és necessari que l'embotellin en origen els elaboradors mateixos.

- La mera coexistència de dos processos d'embotellament diferents, dins o fora de la zona de producció, amb el control sistemàtic o sense, podria reduir el crèdit de confiança del qual gaudeix la indicació geogràfica entre els consumidors, convençuts que les etapes d'elaboració i envasament del "Palo de Mallorca" s'efectuen sota el control i la responsabilitat del col·lectiu beneficiari.

b.2. Garantir la traçabilitat i assegurar el control: si es permet l'envasament fora de la zona delimitada, es posa en perill la garantia d'origen del producte emparat.

c) El producte emparat per la indicació geogràfica ha d'incorporar en l'etiquetatge:

c.1. La denominació "Palo de Mallorca" amb lletres d'una altura mínima de 2 mil·límetres.

c.2. Un dels dos logotips següents:



## 8. Sol·licitant

Nom: Consell de Fabricants de Begudes Espirituoses de Mallorca

Adreça: c. Gremi d'Hortolans, 11 planta 3 despatx 3

Polígon Son Rossinyol

07009 Palma



## **9. Control**

### **9. a Autoritat competent**

Nom: Direcció General de Medi Rural i Marí  
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori  
Govern de les Illes Balears  
Adreça: c. dels Foners, núm. 10  
07006 Palma  
Mallorca (Illes Balears)  
Espanya  
Telèfon: +34 971 17 61 00  
Fax: +34 971 17 72 75

### **9. b Tasques de control**

#### - ABAST DELS CONTROLS

#### 1. Anàlisis físiques i químiques

Es verifica que l'operador efectua les anàlisis adients per comprovar que es compleixen els requisits que s'estableixen en l'apartat 2. a d'aquest expedient tècnic.

#### 2. Operadors

Es comprova que els operadors tenen la capacitat d'elaborar "Palo de Mallorca" en les condicions que s'estableixen en l'expedient tècnic i en especial que:

- disposen d'un sistema de registres que garanteix la identificació i traçabilitat del procés d'elaboració i envasament.
- presenten a l'autoritat competent una declaració de la producció, la comercialització i les existències, en un imprès normalitzat, dins el primer mes de l'any.

### 3. Productes

Es comprova, mitjançant la presa de mostres aleatòria, que el “Palo de Mallorca” compleix les característiques analítiques establertes.

#### - METODOLOGIA DELS CONTROLS ANUALS

#### 1. Controls sistemàtics del sistema d'autocontrol dels operadors que elaboren “Palo de Mallorca”, amb els objectius següents:

- Comprovar que l'alcohol és d'origen agrícola.
- Comprovar que es gestiona la traçabilitat del producte.
- Comprovar que l'embotellament s'efectua a la zona d'elaboració.
- Comprovar que s'efectuen anàlisis per verificar que el producte s'ajusta a les especificacions de l'apartat 2.

#### 2. Controls aleatoris per:

- Comprovar la traçabilitat de les partides.
- Comprovar els paràmetres analítics mitjançant la presa de mostra del producte.