

“Palo de Mallorca”

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

EXPEDIENTE TÉCNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento (CE) 110/2008, sobre los expedientes técnicos a presentar para las indicaciones geográficas registradas.

1. Nombre y categoría de la bebida espirituosa, incluida en indicación geográfica:

Denominación: “Palo de Mallorca”

Categoría de la bebida espirituosa: Licor (categoría 32 del anexo II del Reglamento (CE) n° 110/2008)

2. Descripción:

El “Palo de Mallorca” es un licor elaborado a partir de la infusión y/o maceración de quina (corteza de árboles del género *Cinchona*) y genciana (raíces de *Gentiana lutea*) en una solución hidroalcohólica; con adición de azúcar, azúcar caramelizado y alcohol etílico de origen agrícola.

2. a Características físico-químicas

- Graduación alcohólica mínima: 25% vol.
- Graduación alcohólica máxima: 36% vol.
- Contenido mínimo en azúcares: 300 g/l.
- Contenido máximo en azúcares: 500 g/l.
- Contenido máximo en metanol: 20 g/hl de alcohol a 100% vol.
- Densidad relativa mínima a 20°C: 1,1200 g/ml.
- Densidad relativa máxima a 20°C: 1,1780 g/ml.

2. b Características organolépticas

- Color oscuro, casi negro.
- Sabor dulce, con elevado regusto amargo.
- Sensación densa y viscosa, ardor alcohólico.
- Aroma a caramelo con recuerdo a regaliz.

3. Definición de la zona geográfica

El área de elaboración y embotellado del licor amparado bajo la indicación geográfica “Palo de Mallorca”, se limita a la isla de Mallorca de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

En la imagen siguiente se representa la situación de Mallorca en el continente Europeo.



La isla de Mallorca, con una superficie total de 3.626 km² de extensión, es la mayor del archipiélago de las Baleares. Éste se encuentra situado en la zona centro-oeste del Mediterráneo occidental, entre los paralelos 40°05'17" y 38°40'27" y los meridianos 1°17'23" y 3°50'23".

4. Ingredientes

1. Quina (corteza de árboles del género *Cinchona*).
2. Genciana (raíces secas de *Gentiana lutea*).
3. Alcohol etílico de origen agrícola.
4. Azúcar.
5. Azúcar caramelizado.
6. Agua.

5. Método de obtención

El licor se obtiene a partir de la infusión y/o maceración de quina y genciana en una solución hidroalcohólica, con adición de azúcar, azúcar caramelizado y alcohol etílico de origen agrícola.

El proceso de elaboración del licor consta de cinco fases:

1. Elaboración de un jarabe simple por disolución de azúcar en agua, mediante agitación, en un calderón o máquina mezcladora.
2. Elaboración del núcleo aromático mediante macerado de quina y genciana, previamente trituradas, en alcohol y agua. También se puede obtener por infusión de quina y genciana, previamente trituradas, en agua, con la adición posterior de alcohol.
3. Preparación de azúcar caramelizado, calentando azúcar a temperatura controlada, que se usa como único colorante del producto final.
4. Mezcla del jarabe simple, el núcleo aromático y el azúcar caramelizado para obtener el concentrado de palo. Éste se diluye con agua y alcohol para dar lugar al licor con las características fisicoquímicas y organolépticas descritas en el apartado 2.
5. Embotellado en botellas de cristal de una capacidad máxima de 5 litros.

6. Vínculo con el área geográfica

La reputación del “Palo de Mallorca” es el resultado, en primer lugar de la importancia de la elaboración y comercialización de la bebida en la isla de Mallorca a lo largo de la historia y que se mantiene en la actualidad; y en segundo lugar de las características organolépticas diferenciadas que han permitido el reconocimiento de su calidad.

El origen del licor va íntimamente ligado a las propiedades medicinales de sus dos ingredientes característicos: la quina (conocida como palo quina) y la genciana. Existen referencias bibliográficas que acreditan que la genciana ya se utilizaba en el siglo XVI para elaborar en las farmacias mallorquinas diferentes fármacos; mientras que la quina fue introducida en España en el siglo XVII.

La quina contiene alcaloides como la quinina y la quinidina con propiedades para tratar la malaria: disminuyen la fiebre e desactivan el parásito responsable (*Plasmodium spp.*). Por otra parte, la genciana contiene principios activos que destruyen el parásito. Así, en sus inicios, el palo se utilizaba como medicamento, evolucionando en el tiempo hasta llegar a ser una bebida frutiva muy apreciada por la población mallorquina.

El palo en sus inicios se tomaba como bebida medicinal, pero los extractos de quina y genciana le conferían un sabor muy amargo, por lo que era muy difícil de consumir. Al final del siglo XIX la bebida evolucionó con la incorporación de ingredientes para su edulcoración. Esta edulcoración, que empezó con arropes, mejoró considerablemente el sabor de la bebida; pero presentaba el problema de ser un producto muy susceptible de sufrir fermentaciones espontáneas. Esto llevó a otra evolución: la incorporación de alcohol.

En el siglo XVIII la Sociedad de Amigos del País deja constancia que en Mallorca había 177 alambiques dedicados a obtener aguardiente, en los que se producían 780.000 litros; el 60% de los cuales eran para el consumo isleño. En esta época, el abad Boyer, exiliado en Mallorca como consecuencia de la revolución Francesa (1789), contribuyó a mejorar las técnicas de destilación.

En Mallorca a finales del siglo XIX abrieron sus puertas las destilerías más importantes dedicadas a elaborar “Palo de Mallorca”. Durante el siglo XIX y

principios del XX, el “Palo de Mallorca” se convierte en el aperitivo preferido de los mallorquines. Son numerosos los eventos dónde se presenta ya con esta denominación, como la Exposición Nacional Vinícola de Madrid (1877), la Exposición Balear de Manacor (1897) y la Exposición de Palma (1903 y 1910).

La elaboración del licor ha continuado en el tiempo perdurando hasta nuestros días. Es una bebida que se ha ido perfeccionando a través de la historia, gracias al saber hacer y la experiencia de los elaboradores, hasta llegar a ser un producto único y de carácter marcadamente tradicional.

Históricamente el “Palo de Mallorca” se ha consumido como un aperitivo, en muchas ocasiones combinado con sifón, agua con gas, soda, gaseosa o bebidas refrescantes con gas. El “Palo de Mallorca” con sifón es considerado como el aperitivo mallorquín por excelencia. Actualmente, con la evolución gastronómica de los últimos años, han surgido nuevas formas de consumo, lo que es una prueba más de su elevada reputación.

Los nuevos usos más destacables son la incorporación, por una parte, en coctelería; y por otra parte, en la cocina, tanto en la elaboración de platos dulces como salados, confiriéndoles un sabor dulce y amargo característico.

El mundo de la coctelería ha aprovechado la singularidad de la bebida para elaborar recetas como el peplib (“Palo de Mallorca”, zumo de naranja y helado de vainilla), la calimandria (“Palo de Mallorca”, bitter y hielo) o el ramonet (“Palo de Mallorca”, zumo de naranja sanguina, soda y hielo picado).

Existen numerosas recetas elaboradas por cocineros de prestigio que incorporan el “Palo de Mallorca” como ingrediente en sus platos. Algunos ejemplos son: Pato glaseado con “Palo de Mallorca” y especias o Pichón ahumado con vinagreta de legumbres y gelatina de “Palo de Mallorca”.

La frecuencia de referencias que se encuentran en Internet relativas al palo aporta una prueba indirecta más de la elevada reputación y prestigio del producto. Así por ejemplo, en la búsqueda a través de Google con fecha de 3 de abril de 2012 de “Palo de Mallorca” da como resultado un total de 92.000 referencias, principalmente en páginas gastronómicas, guías turísticas, prensa especializada y generalista, etc.

7. Requisitos aplicables

- Reglamento (CE) 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1576/89.
- Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

Los elaboradores de palo con indicación geográfica deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) Inscripción en el Registro de Elaboradores y Envasadores de “Palo de Mallorca”.
- b) Embotellado en origen: el “Palo de Mallorca” únicamente puede comercializarse embotellado en origen. El objetivo de esta restricción es el de salvaguardar la indicación geográfica y está justificada por las siguientes razones:

b.1. Asegurar, velar y proteger mejor la calidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la indicación geográfica. Los elaboradores asumen de manera colectiva y plenamente esta responsabilidad, motivados por:

- El hecho de que el envasado se realice en la zona de elaboración contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de la calidad. Equivale a confiar a los elaboradores y a la estructura de control la aplicación y el control de las normas relativas al envasado. Estos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesaria, así como un interés primordial en la conservación de la reputación adquirida, la aplicación y el control de todas las normas relativas al embotellado.
- La zona de elaboración forma parte del territorio insular de Mallorca y el transporte a granel a zonas externas podría suponer una o varias travesías marítimas, de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del producto, ya que uno de los factores esenciales de la calidad diferenciada es su aroma específico. Por lo tanto, es fundamental conservar el aroma adquirido en la elaboración y evitar la presencia de otros aromas exógenos. Para garantizar las características

esenciales es necesario que el embotellado se realice en origen y por los propios elaboradores.

- La mera coexistencia de dos procesos de embotellado diferentes, dentro o fuera de la zona de elaboración, con o sin el control sistemático, podría reducir el crédito de confianza del que goza la indicación geográfica entre los consumidores, convencidos de que las etapas de elaboración y envasado del “Palo de Mallorca”, se efectúan bajo el control y la responsabilidad de la colectividad beneficiaria.

b.2. Garantizar la trazabilidad y asegurar el control. Si se permite el envasado fuera de la zona delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del producto amparado.

c) El producto amparado por la indicación geográfica debe incorporar en el etiquetado:

c.1. La denominación “Palo de Mallorca” con letras de una altura mínima de 2 milímetros.

c.2. Uno de los dos logotipos siguientes:



8. Solicitante

Nombre: Consell de Fabricants de Begudes Espirituoses de Mallorca
Dirección: C. Gremi d'Hortelans, 11 planta 3 despacho 3
Polígono Son Rossinyol
07009 Palma

9. Control

9.a Autoridad competente

Nombre: Direcció General de Medi Rural i Marí
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori
Govern de les Illes Balears
Direcció: Carrer dels Foners, 10
07006 Palma, Mallorca (Illes Balears)
ESPAÑA
Teléfono: +34 971176100
Fax: +34 971177275

9. b. Tareas de control

- ALCANCE DE LOS CONTROLES

1. Análisis físicos y químicos:

Se verifica que el operador realiza los análisis correspondientes para comprobar que se cumplen los requisitos establecidos en el apartado 2.a de este expediente técnico.

2. Operadores:

Se comprueba que los operadores, tienen capacidad de elaborar “Palo de Mallorca” en las condiciones establecidas en el expediente técnico, y en especial, que:

- disponen de un sistema de registros que garantiza la identificación y trazabilidad del proceso de elaboración y envasado.
- presentan ante la autoridad competente, una declaración de la producción, comercialización y existencias, en impreso normalizado, durante el primer mes del año.

3. Productos:

El organismo de control, mediante la toma de muestra aleatoria, comprueba que el “Palo de Mallorca” cumple con las características analíticas establecidas.

- METODOLOGIA DE LOS CONTROLES ANUALES

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran “Palo de Mallorca”, con los objetivos siguientes:

- Comprobar que el alcohol etílico es de origen agrícola.
- Comprobar que se realiza una gestión de la trazabilidad del producto.
- Comprobar que el embotellado se efectúa en la zona de elaboración.
- Comprobar que se realizan análisis para verificar que el producto se ajusta a las especificaciones del apartado 2.

2. Controles aleatorios para:

- Comprobar la trazabilidad de las partidas.
- Comprobar los parámetros analíticos mediante toma de muestra del producto.