

PLIEGO DE CONDICIONES

Reglamento (CE) 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.

Indicación Geográfica Protegida

“Almendra de Mallorca” / “Almendra Mallorquina” / “Ametlla de Mallorca” / “Ametlla Mallorquina”

A. Nombre de la Indicación Geográfica Protegida

Los nombres a proteger son cuatro, dos en español: “Almendra de Mallorca” y “Almendra Mallorquina” y dos en catalán: “Ametlla de Mallorca” y “Ametlla Mallorquina”, los cuales son utilizados de manera constante y frecuente en el mercado para identificar este producto.

B. Descripción del producto

1. Definición.

“Almendra de Mallorca” o “Almendra Mallorquina” o “Ametlla de Mallorca” o “Ametlla Mallorquina” son los nombres por los que se conoce el fruto del almendro (*Prunus amygdalus*), tradicional de la isla de Mallorca, que se destina al consumo humano y se presenta crudo o tostado, con o sin piel.

2. Variedades.

Comprende un conjunto de variedades y ecotipos que están perfectamente adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de Mallorca. Presentan diferencias morfológicas y organolépticas que son consecuencia del medio, por lo que reciben el sobrenombre de “Mallorquina” o “de Mallorca”.

3. Características.

Se comercializan enteras, sanas, secas y limpias, y de un calibre superior a 12 mm en el eje transversal máximo de la sección ecuatorial. Sin lesiones de hongos, parásitos o insectos y sin enranciamiento u olores o sabores extraños.

Los frutos que no reúnan las características descritas no podrán ser amparados por esta Indicación Geográfica Protegida.

Se admitirán las siguientes tolerancias máximas en porcentaje referido al número de frutos:

Trozos (almendras a las que le falta más de un tercio del fruto)	1
Rotas (almendras a las que le falta menos de un tercio del fruto)	2
Calibre (almendras con calibre <12mm)	5

4. Tipos y presentaciones.

La almendra puede comercializarse cruda o tostada. En ambos casos, en función de la presencia o ausencia del tegumento, con o sin piel.

4.a Cruda: son almendras desprovistas del endocarpio leñoso.

- Características químicas:

- Humedad: $\leq 6,5\%$
- Contenido en lípidos: $\geq 55,0\%$ (sss)
- Contenido en ácidos oleico y linoleico: $\geq 88\%$ de lípidos totales

- Características organolépticas: la almendra cruda sin piel presenta una superficie y una carne de color blanco o ebúrneo, de aspecto mate. Textura firme, poco adhesiva y de sensación oleosa. Sabor ligeramente dulce, no ácido ni amargo. Aroma poco intenso y con recuerdos a frutos secos. En la presentación "con piel", el fruto está recubierto por su tegumento de color marrón y tacto rugoso.

4.b Tostada: son almendras desprovistas del endocarpio leñoso y sometidas a un proceso de tueste.

- Características químicas:

- Humedad: $< 2,0\%$
- Contenido en lípidos: $\geq 55\%$ (sss)
- Contenido en ácidos oleico y linoleico: $\geq 88\%$ de lípidos totales

- Características organolépticas: la almendra tostada sin piel presenta una superficie y una carne de color vainilla a marrón claro, aspecto brillante y tacto untuoso. Textura dura, friable y crujiente. Sabor ligeramente dulce, nada ácido ni astringente y con un punto de amargor que le aporta el tostado. Aroma intenso, torrefacto y caramelizado. En la presentación "con piel", el fruto está recubierto por su tegumento de color marrón oscuro, que es fácil de desprender y se caracteriza por su friabilidad.

C. Delimitación de la zona geográfica

El área de producción, manipulación y envasado se extiende a toda la isla de Mallorca, ubicada en la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

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

Figura 1. Situación de Mallorca



La isla de Mallorca, con una superficie total de 3626 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".

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos fundamentales que avalan el origen de la almendra son los controles y la certificación.

Para ello se tendrá en cuenta:

- Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y demás normas de aplicación, se gestionan los siguientes registros:
 - Productores y plantaciones.
 - Manipuladores y almacenistas a granel.
 - Descascaradores.

- Repeladores.
 - Tostadores.
 - Envasadores.
- Las almendras proceden exclusivamente de las plantaciones inscritas en el correspondiente registro, situadas en la zona de producción.
 - Las almendras son manipuladas, tostadas y/o envasadas únicamente en instalaciones ubicadas en la zona de producción e inscritas en los registros correspondientes.
 - Las plantaciones, almacenes, industrias y productos están sometidos a auditorías y controles realizados por un organismo de control, con objeto de comprobar que los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida cumplen los requisitos del pliego de condiciones.
 - Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones, almacenes e industrias; donde se realizará una revisión de la documentación, en especial el sistema de trazabilidad que garantice la procedencia de todas las partidas, y de los análisis físico-químico y sensorial.
 - Cuando se compruebe que las almendras no han sido producidas o manipuladas de acuerdo a los requisitos de este pliego de condiciones y demás normas de aplicación, o presenten alteraciones o defectos, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida.
 - Todas y cada una de las presentaciones llevan, además del etiquetado reglamentario, una etiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa.

Para mantener la trazabilidad en todo el proceso, se registran los movimientos de almendra desde las plantaciones hasta la distribución del producto final

E. Método de obtención del producto

1. Cultivo

En la isla de Mallorca los terrenos agrícolas para el cultivo del almendro son de naturaleza caliza, de consistencia media a dura, con una importante proporción de elementos gruesos, muy pobres en materia orgánica. Con un pH de tendencia alcalina, con un gran contenido en carbonato cálcico y una estructura con estratos horizontales, entre los cuales se acumulan una gran cantidad de arcillas finas que pueden ser exploradas perfectamente por el sistema radicular de los almendros.

Las plantaciones destinadas a la producción tienen un marco de plantación de 5x3 a 11x11 metros. Esto permite el aprovechamiento del agua y la insolación, así como el aprovechamiento tradicional de los pastos por el ganado ovino.

Las tareas de poda mantienen la forma de conducción en vaso, tradicional de los almendros de Mallorca. Habitualmente la altura de la inserción de las ramas principales es igual o superior a 0,8 metros, lo que permite las tareas de laboreo.

La poda de mantenimiento generalmente se realiza cada 4 o 5 años para aclarar y renovar las copas, con la finalidad de mejorar el aireo y la iluminación del árbol y obtener un fruto de óptima calidad; así como para facilitar su recolección.

Se realizan las prácticas necesarias para el control de las malas hierbas y para favorecer la permanencia del agua en el suelo. En caso de realizar labores de suelo, éstas deberán ser superficiales.

El abonado se realiza tradicionalmente con los aportes del ganado que pastorea en las plantaciones y con el enterrado en verde. Sólo en el caso de que estas prácticas sean insuficientes se podrá suplementar con abonos no originarios de la explotación.

El aporte hídrico en las plantaciones proviene de la pluviometría característica del clima de Mallorca y/o del riego complementario. Tres semanas antes de la recolección no se realiza riego complementario con la finalidad de garantizar la calidad de la almendra.

La producción máxima admitida por hectárea es de 4.500 kilogramos.

En los primeros años de plantación, la producción máxima permitida es de:

- Primer año: 0% del máximo admitido
- Segundo año: 5% del máximo admitido
- Tercer año: 25% del máximo admitido
- Cuarto año: 60% del máximo admitido
- Quinto año: 80% del máximo admitido
- Sexto año y siguientes: 100% del máximo admitido

La recolección se realiza desde la segunda quincena de agosto hasta finales de octubre. La tarea se realiza de forma manual o mecánica con sistemas de vibrador y paraguas, y en las mejores condiciones, evitando lesiones en los árboles que puedan reducir la calidad futura de los frutos o propiciar infecciones. Finalizada la cosecha, en cada almendro no pueden quedar más de 12 almendras para garantizar la calidad de la cosecha siguiente.

El epicarpio membranoso se retira de forma manual o mecánica del resto del fruto, consiguiendo la almendra en cáscara lista para el transporte al almacén de recogida.

2. Procesado

Una vez en las instalaciones de manipulación las almendras pasan por las siguientes fases:

2.a Recepción:

Se verifica a la recepción de las almendras la humedad. En el caso de que el grado de humedad supere el 6,5%, se someten a un proceso de secado para reducirla hasta este valor.

2.b Almacenamiento:

El almacenamiento de la almendra con cáscara se realiza en un ambiente limpio, seco, con suficiente ventilación natural y protegido de la luz directa del sol.

En función de las diferentes formas de presentación, los procesos a los que se someten las almendras son los siguientes:

2.c Descascarado:

El descascarado consiste en la eliminación del endocarpio leñoso o cáscara y se realiza en los siguientes pasos:

1. La almendra se humidifica previamente en un baño con agua durante un máximo de 24 horas.
2. Una vez húmeda, se rompe mediante la utilización de máquinas de martillo o partidoras.
3. El grano se separa de la cáscara por cribado y posterior aventado, mediante las maquinas separadoras, compuestas por cribas de diferentes tamaños y ciclones de aire.
4. El grano obtenido se seca mediante aire caliente a una temperatura de entre 40 y 60°C hasta alcanzar una humedad inferior al 6,5%.

2.d Repelado:

El repelado consiste en la eliminación del tegumento o piel de la almendra e incluye las siguientes operaciones:

- a) Escaldado previo de 3 a 4 minutos en agua a temperatura superior a 90°C.
- b) Repelado mecánico mediante paso entre dos rodillos de goma que separan el tegumento del grano.
- c) Eliminación del tegumento mediante chorro de aire de caudal constante.
- d) Secado del grano repelado mediante aire caliente a una temperatura de 40 a 60°C.

2.e Tostado:

El tostado, únicamente para la almendra tostada, se realiza en hornos que permitan un tostado homogéneo, a temperatura de $160^{\circ}\text{C}\pm 20^{\circ}\text{C}$ durante 45 ± 10 minutos.

2.f Envasado:

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

El aislamiento del medio ambiente es fundamental para garantizar la calidad, ya que un incremento del contenido en agua de la almendra modificará su composición química y repercutirá en las características organolépticas. La única forma de conservar la calidad de las almendras es mediante el aislamiento en envases idóneos y bien cerrados que permitan protegerla de la humedad. Por tanto, el envasado en origen tiene el objetivo de mantener en el tiempo las características organolépticas.

Las almendras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida se comercializan en lotes homogéneos, y en envases de capacidad no superior a 25 kilos.

El envasado se realiza en la zona geográfica de producción. Es necesario que estas operaciones se realicen en la zona geográfica delimitada para:

2.f.1 Mantener los caracteres típicos y salvaguardar la calidad.

En Mallorca existe una enorme tradición en cuanto a la producción y consumo de almendra de la Isla. 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 calidad. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control de la Indicación Geográfica Protegida la aplicación y el control de las normas relativas a la manipulación y envasado de las almendras. Dichos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesarios para garantizar la correcta manipulación.

Son las características organolépticas las que la diferencian de otras almendras. El hecho de que Mallorca sea una isla implica que el transporte a granel de almendra a zonas externas a la de producción suponga una travesía marítima de duración considerable. Así, la calidad puede verse afectada por la humedad y temperatura modificando la textura, el sabor y el aroma de manera que se ablande y/o enrancie alterando la calidad final.

2.f.2 Garantizar la trazabilidad y el origen del producto.

El sistema de control y certificación garantiza el origen y la trazabilidad siempre y cuando se acondicionen, manipulen y envasen en la isla; no así en el caso de que estos procesos se realicen fuera de la zona de producción.

La almendra es susceptible de mezclarse con almendras de otras procedencias, por lo que si se permite la manipulación y envasado fuera de la zona geográfica delimitada, se pone en peligro la garantía de origen de la almendra amparada.

3. Garantía de calidad:

Se lleva a cabo un sistema de autocontrol, y mediante muestreo y análisis se verifica que las partidas que se comercializan con la Indicación Geográfica Protegida reúnen las características de producción, elaboración, químicas y sensoriales de este pliego.

F. Vínculo con el medio geográfico

El vínculo entre la almendra, cruda o tostada, y el origen geográfico se fundamenta en la reputación de los nombres "Almendra de Mallorca", "Almendra Mallorquina", "Ametlla de Mallorca" y "Ametlla Mallorquina". Reputación que le ha venido conferida a lo largo de la historia por sus características organolépticas y por su importancia económica y gastronómica.

Dicha reputación queda evidenciada por la excelente valoración que otorgan a esta almendra los consumidores: de acuerdo con los resultados de un estudio de consumo realizado en el año 2010 por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares, el 52,4% de los consumidores de almendra consideran que la almendra originaria de Mallorca es de más calidad y, en el 93,3% de los casos, esta mayor calidad es atribuida a que tiene más sabor.

Prueba de su reputación es también la abundante presencia de menciones "de Mallorca" y "Mallorquina" vinculadas a la almendra, tanto en la literatura histórica, como actualmente en Internet o en la prensa escrita y demás medios de comunicación.

Así lo acredita el número de referencias que se encuentran en Internet relativas a los nombres "Almendra de Mallorca", "Almendra Mallorquina", "Ametlla de Mallorca" y "Ametlla Mallorquina"; superior en número a las referencias de almendras de otros orígenes (Andalucía, Valencia, Aragón o España).

Históricamente, existen numerosas referencias bibliográficas que dan fe de la importancia económica que ha representado el cultivo del almendro en Mallorca. Algunos ejemplos son la "*Crónica de las Islas Baleares*" de Fernando Fugosio (1870), "*El almendro y su cultivo en el mediodía de España e Islas*

Baleares" (1907) de Pedro Estelrich, la *"Historia económica de España, siglos X-XX"* de Francisco Comín, Mauro Hernández y Enrique Llopis, o la obra *"Die Balearen"* (1869), del archiduque Luis Salvador. Esta importancia económica continúa en la actualidad, ya que el cultivo de almendra en Mallorca representa el 49,7% de la superficie dedicada al cultivo de árboles frutales en la isla.

Otras referencias históricas hacen alusión a las aplicaciones culinarias de la almendra, cruda o tostada, y ponen de manifiesto que este producto ha ejercido una gran influencia en la cultura gastronómica de la isla, ya que forma parte de su tradición culinaria desde hace siglos. Existen multitud de referencias gastronómicas en relación a la almendra, tanto cruda como tostada. Por ejemplo en el *"Llibre del Sent Soví"* (s. XIV), considerado el recetario más antiguo escrito en lengua catalana; el recetario de cocina del fraile agustino mallorquín Jaume Martí y Oliver del siglo XVIII; también en el *"Libro de Recetas de Can Esteva"* (1862) de Antoni Esteva Oliver; así como en el libro *"Nuestra Cocina"* de Luis Ripoll; y en el libro *"Repostería Balear"* de Catalina Juan del Corral (1987). En el recetario de Mateo Jaume de Ca'n Joan de S'Aigo (1884-1885) bajo el título de *"Libro de Jelats"* destaca el más tradicional helado mallorquín, el de almendra. La obra *"Die Balearen"* (1869) del archiduque Luis Salvador, cita diversos platos populares en los que las almendras, crudas o tostadas, estaban presentes. Esta influencia de la almendra en la cultura gastronómica de la isla es un hecho innegable y contrastable, ya que actualmente es el ingrediente fundamental de preparaciones culinarias tradicionales como las cocas de turrón, el gató, los amargos, la leche de almendra o el helado de almendra, y además es la base de muchas salsas.

A través de estas aplicaciones culinarias, y en especial mediante la degustación de la almendra, cruda o tostada, pueden apreciarse las características diferenciales que presenta, las cuales han dado lugar de manera fundamental a la actual reputación del producto.

Especialmente destacable es el elevado contenido lipídico y el perfil de los ácidos grasos de las almendras originarias de Mallorca, perfil que se caracteriza por superar la suma de los ácidos oleico y linoleico el 88% del contenido en lípidos. Por una parte, el elevado contenido lipídico y por otra, que el 88% de los ácidos grasos presenten un bajo punto de fusión, inferior a los 15°C, hacen que se licuen durante la masticación. Ambos factores determinan la untuosidad e intensidad aromática característica de la almendra, aspectos en que se basa la reputación del producto.

Estas características fisicoquímicas y organolépticas diferenciales le son conferidas de manera determinante por las condiciones edafoclimáticas del entorno geográfico en el cual son producidas. Los suelos calizos con bajo contenido en materia orgánica, la mediana pluviosidad y la elevada insolación determinan bajas producciones por hectárea, pero con un elevado contenido medio en grasa (59%), superior al de las almendras de otras regiones. Este hecho queda acreditado por un estudio de la Universidad de las Illes Balears realizado en el 2010.

G. Estructura de control

El control y certificación de la Indicación Geográfica Protegida se realizará por de una entidad acreditada en el cumplimiento de la norma EN-45011.

H. Etiquetado

En el etiquetado de cada envase de almendras comercializadas bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida debe figurar:

1. el nombre de la Indicación Geográfica Protegida,
2. la mención "Indicación Geográfica Protegida" o el logotipo IGP, y
3. una etiqueta de codificación alfanumérica de numeración correlativa.

I. Requisitos legislativos

- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario, y la oposición a ellas.
- Ley 1/1999 de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.
- Decreto 49/2004 de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y de otros entes de gestión y de control de denominación de calidad.