

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**GI-1199**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Sobrasada de Mallorca**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 16, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**GI-1199**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Sobrasada de Mallorca**

GOOD(S)

1. **Sausage**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Geographical Indication "Sobrasada de Mallorca".

*Address* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Sobrasada de Mallorca  
C/ Cuba, 2 Bajo  
07006 El Molinar, Palma de Mallorca  
Balears  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area where "sobrasada" is produced and cured coincides with the island of Majorca, the largest island of the Balearic archipelago in Spain, with a surface area of 3,640 km<sup>2</sup> and 448 km of coastline, located in the center of the archipelago.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PGI-ES-0097

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**GI-1199**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Sobrasada de Mallorca**

PRODUIT(S)

- 1. Charcuterie**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'indication géographique protégée Sobrasada de Mallorca.

*Adresse* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Sobrasada de Mallorca  
C/ Cuba, 2 Bajo  
07006 El Molinar, Palma de Mallorca  
Balears  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production et de séchage de la sobrasada coïncide avec l'île de Majorque, la plus grande île de l'archipel des Baléares en Espagne, avec une superficie de 3640 km<sup>2</sup> et un littoral de 448 km, située au centre de l'archipel.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PGI-ES-0097

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**GI-1199**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Sobrasada de Mallorca**

PRODUCTO(S)

- 1. Embutido**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Sobrasada de Mallorca.

*Dirección* Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Sobrasada de Mallorca  
C/ Cuba, 2 Bajo  
07006 El Molinar, Palma de Mallorca  
Baleares  
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y curación de la sobrasada coincide con la isla de Mallorca, la primera isla en extensión del archipiélago Balear en España, con 3640 Km<sup>2</sup> de superficie y 448 Km. de costa, situada en el centro del archipiélago.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PGI-ES-0097

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«Sobrasada de Mallorca»**

**Nº UE: PGI-ES-0097**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Nombres**

« Sobrasada de Mallorca »

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Descripción del producto**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

Embutido crudo curado de forma cilíndrica irregular, de pasta blanda, inelástica, adherente, cohesionada, untuosa, poco fibrosa y de aspecto rojo marmóreo, y con la superficie del embutido de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, con ausencia de enmohecimiento o enmohecimiento blanquecino.

Embutido crudo curado, elaborado con carnes de cerdo (magro y tocino) picadas, adicionadas de pimentón, sal y especias, amasadas, embutidas y curadas hasta obtener las características que se describirán a continuación:

Las sobrasadas amparadas, atendiendo a la raza del cerdo, se diferencian dos tipos: "Sobrasada de Mallorca" elaborada con carnes de cerdo de todas las razas y "Sobrasada de Mallorca de cerdo negro" elaborada con carnes de cerdo de raza autóctona mallorquina, criados y cebados en la isla de Mallorca según las prácticas tradicionales, en régimen extensivo o semiextensivo.

Las sobrasadas al finalizar el proceso de curación presentarán las siguientes características:

Forma: cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.

Aspecto externo: la superficie del embutido será de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, con ausencia de enmohecimiento o enmohecimiento blanquecino.

Pasta: blanda, inelástica, adherente, cohesionada, untuosa, poco fibrosa y de aspecto rojo marmóreo. Sabor y aroma característico, con clara percepción de la presencia del pimentón.

**Características físico - químicas:**

	<u>Sobrasada de Mallorca</u>	<u>Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro</u>
Humedad	35 por 100 máx.	30 por 100 máx.
Grasa <sup>(1)</sup>	85 por 100 máx.	80 por 100 máx.
Proteína <sup>(1)</sup>	8 por 100 min.	13 por 100 min.
Hidratos de carbono Totales <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	2,5 por 100 máx.	2,5 por 100 máx.
Relación colágeno / proteína total x 100:	30 máx.	20 máx.

<sup>(1)</sup> **Expresado sobre extracto seco.**  
<sup>(2)</sup> **Expresados en glucosa**

Además de las características anteriores deberá cumplir una de las siguientes condiciones: "pH inferior a 4,5" o "Aw inferior a 0.91" o "Aw igual o inferior a 0.95 si el pH es igual o inferior a 5.2".

**4. Zona geográfica.**

La zona de elaboración y curación de la sobrasada coincide con la Isla de Mallorca, España, la primera isla en extensión del archipiélago Balear, con 3040 Km<sup>2</sup>. de superficie y 448 Km. de costa, situada en el centro del archipiélago.

**5. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.**

Los elementos que prueban que la Sobrasada de Mallorca es originaria de su zona de elaboración delimitada son:

a) Características del producto.

Las características organolépticas, físicas y químicas de la sobrasada de Mallorca, mencionadas en el apartado 3 Descripción del producto, están relacionadas con el medio natural así como con los procedimientos de elaboración y curación. No obstante, dado que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo serían capaces de identificar la sobrasada con su origen, es necesario que ésta sea avalada.

b) Controles y certificación que avalan el origen del producto:

- 1.- La sobrasada amparada por la denominación se elabora y cura exclusivamente en industrias inscritas en el correspondiente registro y controladas por el Consejo Regulador.
- 2.- El proceso de elaboración es el tradicional, regulado por el Reglamento de la Denominación Específica y controlado por el Consejo Regulador.
- 3.- El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos establecidos en el Reglamento de la Denominación Específica para poder garantizar su calidad.
- 4.- Superados todos los anteriores controles, la sobrasada sale al mercado con la garantía de su origen materializada en la contra tiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.

## **6. Obtención del producto**

La elaboración de la sobrasada se realiza con los siguientes ingredientes:

a) Carnes de cerdo:

-Magro: entre un treinta y un sesenta por ciento.

-Tocino: entre un cuarenta y un setenta por ciento.

b) Pimentón (*Capsicum annum* L y/o *Capsicum longum* D.C.): entre un cuatro y un siete por ciento.

c) Sal: entre un uno coma ocho y un dos coma ocho.

d) especias y/o aromas naturales: pimienta, romero, tomillo y/u orégano.

En la elaboración de la "Sobrasada de Mallorca de cerdo negro" las carnes son exclusivamente de cerdo de raza autóctona mallorquina.

La elaboración consiste en el proceso de transformación de las carnes, adicionado de pimentón, sal y especias, en sobrasada. Se compone de una primera fase de elaboración, propiamente dicha, del embutido, y de una segunda fase de curación, en el transcurso de la cual la sobrasada evoluciona en sus caracteres organolépticos a causa de procesos bioquímicos que determinan la calidad tradicional de este producto y en particular su sabor y aroma característico.

La fase de elaboración consta de las siguientes operaciones: picado, amasado y embutido.

- a) Picado: Las carnes serán picadas mecánicamente hasta obtener partículas de diámetro inferior a 6 milímetros.
- b) Amasado: El producto resultante del picado, adicionado con pimentón, sal y especias, será amasado mecánicamente hasta obtener una pasta de características homogéneas.
- c) Embutido: La pasta obtenida será embutida mecánicamente en tripas.

La curación se realizará en secaderos donde las sobrasadas permanezcan el tiempo necesario hasta conseguir las características físico-químicas y sensoriales descritas en el apartado 3 Descripción del producto.

Durante la curación se aplicarán las prácticas de limpieza y tratamiento superficial necesarias.

## **7. Vínculo**

### 7.1.- Histórico

Las condiciones climáticas de la isla, en especial la influencia de la temperatura y la humedad, no son propicias para la conservación de la carne mediante el curado de piezas enteras, ello condiciona que la conservación se haya venido realizando mediante la realización de embutidos crudos curados.

La elaboración de la sobrasada, posiblemente, fue introducida en Mallorca durante la dominación romana, al ser costumbre de los romanos preparar un embutido en tripa de cerdo, a partir de una mezcla heterogénea de diversos tipos de alimentos, triturados y condimentados.

A partir del siglo XIV ya se utilizaba el término sobrasada (Diccionario Corominas), pero la sobrasada no empezó a elaborarse, tal y como se conoce hoy en día, hasta bien avanzado el siglo XVI, principios del XVII, cuando se incorpora el pimentón a la masa.

De la elaboración, características e importancia social y económica de la sobrasada en la Mallorca del Siglo XIX, se encuentra una detallada descripción en "Die balearn in wort und bild geschilder" del Archiduque Luis Salvador de Habsburgo-Lorena y Borbón. También se hacen eco de la importancia de la sobrasada en la sociedad

mallorquina Mesen Antoni M Alcover, así como la cultura popular: "Cancionero Popular de Mallorca" (Ginard , 1981) editado por la editorial Moll y la cocina mallorquina, en donde innumerables recetas de entrantes, primeros y segundos platos, así como postres incluyen la sobrasada.

El reconocimiento de la sobrasada elaborada en Mallorca con la denominación específica ha sido un proceso largo y riguroso, que se inició el 30 de julio de 1977, con la solicitud presentada por la Cámara Oficial de Comercio y Navegación de Mallorca al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

## 7.2.- Natural

### a) Orografía

La isla de Mallorca tiene una extensión aproximada de 3640 Km<sup>2</sup>, distinguiéndose tres zonas características: la Sierra Norte o de Tramontana, cuyo relieve surge bruscamente del mar y cuyas cumbres constituyen las mayores alturas del archipiélago (Puig Mayor: 1.445 metros y Massanelia 1.352 metros); el Pla o Llano,, ancha zona en la que se dan los principales cultivos; y las Sierras de Levante, conjunto de elevaciones formadas al E y SE con alturas más modestas y relieves más suaves que los de la Sierra de Tramontana.

### b) Suelo

En Mallorca, la sierra Norte está formada por tres pliegues superpuestos constituidos por calizas del Jurásico y Cretácico que se deslizaron sobre las margas del Triásico junto con niveles de conglomerados, calizas detríticas y margas del Burdigaliense (Mioceno).

Las sierras de Levante presentan una formación geológica similar a las de la sierra Norte, con materiales de tipo margoso o margoso-calizo del Jurásico y Cretácico.

La depresión central está constituida por terrenos modernos que abarcan desde el Mioceno medio (Vindoboniense) hasta el cuaternario.

Del Mioceno aparecen potentes formaciones de margas, conglomerados, calizas y areniscas del Burdigaliense. El piso inmediato superior (Vindoboniense), aparece constituido por molasas y margas arenosas recubiertas por tierras rojas procedentes de la erosión de los materiales calizos de las sierras colindantes.

El Cuaternario aparece en una amplia franja que atraviesa la isla desde Palma hasta Alcudia, con anchuras próximas a los 10 Km. Los depósitos corresponden a sedimentos continentales potentes, con alternancias de conglomerados sueltos,

areniscas y limos de color rojizo que recubren los niveles de molases helvecienses-tortonienses marinas.

El Pleistoceno está representado por terrazas marinas, apareciendo también depósitos sólidos en forma de dunas más o menos consolidadas. También existen depósitos de facies costero lagunar, formados por margas azuladas y amarillentas. Igualmente al Holoceno aparece constituido por margas, arenas, gravas y depósitos lacustres y continentales con potencias que varían entre 0 y 25 m.

#### c) Clima

El clima es típicamente Mediterráneo con temperaturas moderadas, cuyas medias mensuales se encuentran comprendidas entre los 10° C y los 26° C, con pequeñas oscilaciones térmicas.

El régimen pluviométrico se sitúa entre los 425 mm. y los 550 mm., con una media de setenta a ochenta días con precipitaciones, correspondiendo la mayor frecuencia de lluvias al otoño (las máximas pluviométricas se presentan en octubre). Los veranos presentan una acusada sequía estival, mitigada en parte por la presencia constante de altos índices de humedad.

La humedad relativa es constante y elevada, con la excepción de las oscilaciones diurnas estivales en que se dan mínimas del 25%, siendo la media anual del 69%, con máximas medias mensuales en octubre y diciembre y mínimas en julio.

#### d) Hidrografía

La red hidrográfica está constituida por cauces secos de torrentes y barrancos, por los que sólo discurre el agua tras las lluvias torrenciales.

En las zonas llanas y bajas se sitúan lagunas y albuferas, entre las que destacan las de Alcudia, El Salobrar de Campos y Prat de Sant Jordi.

### 7.3. - Sistemas de elaboración

Realizada la selección y clasificación de las carnes de cerdo de acuerdo con lo establecido en el apartado a) del artículo 5 del Reglamento.

Las carnes son picadas hasta obtener partículas de diámetro inferior a 6 milímetros y condimentadas con pimentón, sal y especias, la pasta es embutida en tripas, en donde se realiza el proceso de curación, en el transcurso del cual la sobrasada evoluciona

en sus caracteres organolépticos a causa de procesos bioquímicos que determinan la calidad tradicional del producto y en particular su sabor y aroma.

Una de las peculiaridades más destacables son los distintos tramos intestinales utilizados para embutir que determinan la variedad morfológica de las sobrasadas y la peculiar denominación de las sobrasadas embutidas en ellos, así la embutida en intestino ciego de cerdo se denomina "Poltru o sepultruu", en intestino grueso: "Rissada", en intestino recto: "Culana", en vejiga urinaria: "Bufeta" y en estómago: "Bisbe".

## **8. Etiquetado**

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Denominación Específica "Sobrasada de Mallorca".

La sobrasada destinada al consumo irá provista de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador.