

---

**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**

**AO-1229**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Aceite de Mallorca / Aceite mallorquín / Oli de Mallorca / Oli mallorquí**

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 31, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1229**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Aceite de Mallorca / Aceite mallorquín / Oli de Mallorca / Oli mallorquí**

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

*Address* Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca  
Carrer Babieca, núm. 2 1r pis  
07198 Son Ferriol, Palma, Islas Baleares  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Majorca, Spain

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1437/2004 of August 11, 2004 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 on the entry of certain designations in the 'Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications' ("Valençay", "Scottish Farmed Salmon", "Ternera de Extremadura" and "Aceite de Mallorca" or "Aceite mallorquín" or "Oli de Mallorca" or "Oli mallorquí").

Official Journal of the European Union L265 dated 12.08.2004.

PDO-ES-0263

August 12, 2004

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

**AO-1229**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Aceite de Mallorca / Aceite mallorquín / Oli de Mallorca / Oli mallorquí**

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

*Adresse* Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca  
Carrer Babiaca, núm. 2 1r pis  
07198 Son Ferriol, Palma, Islas Baleares  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Majorque, Espagne

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 1437/2004 de la Commission du 11 août juillet 2004 complétant l'annexe du règlement (CE) no 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le "registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées" ("Valençay", "Scottish Farmed Salmon", "Ternera de Extremadura" et "Aceite de Mallorca" ou "Aceite mallorquín" ou "Oli de Mallorca" ou "Oli mallorquí").

Journal officiel de l'Union européenne L265 du 12.08.2004.

PDO-ES-0263

12.08.2004

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

**AO-1229**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Aceite de Mallorca / Aceite mallorquín / Oli de Mallorca / Oli mallorquí**

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

*Dirección* Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca  
Carrer Babiaca, núm. 2 1r pis  
07198 Son Ferriol, Palma, Islas Baleares  
España

ZONA GEOGRÁFICA

Mallorca, España

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) no 1437/2004 de la Comisión de 11 de agosto de 2004 por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el “Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas” (“Valençay”, “Scottish Farmed Salmon”, “Ternera de Extremadura” y “Aceite de Mallorca” o “Aceite mallorquín” u “Oli de Mallorca” u “Oli mallorquí”).

Diario Oficial de la Unión Europea L265 de 12.08.2004.

PDO-ES-0263

12.08.2004

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

**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.



**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**"Aceite de Mallorca" / "Aceite mallorquín" / "Oli de Mallorca" / "Oli mallorquí"**

PDO (x) PGI ( )

1. Responsible department in the Member State Name: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada - Dirección General de Alimentación - Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Address: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Applicant group 2.1. Name: a) Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu

b) Mateu-Mairata, SL

c) Distribuidora Alimentaria Mallorquina, SA

d) José Campins Reynés

2.2. Address: a) Ctra. Fornalutx, 8 - E-07100 Sóller (Mallorca)

b) C/ Ses escoles, 4 - E-07314 Selva (Mallorca)

c) C/ Gremi Sabaters, 72 - E-07009 Palma de Mallorca

d) C/ Arnau Tugores, 1 - E-07360 Lloseta (Mallorca)

2.3. Composition: Producer/processor (x) other ( ).

3. Type of product: Olive oil - Category 1.5 in Annex II to the Treaty

4. Specification (Summary of requirements under Article 4(2))

4.1. Name: "Aceite de Mallorca" or "Aceite mallorquín" or "Oli de Mallorca" or "Oli mallorquí"

4.2. Description: Extra virgin olive oil obtained from the fruit *Olea Europea L.* belonging to the Majorca, or Empeltre, Arbequina and Picual varieties and produced by mechanical or other physical means that do not lead to alterations in the oil, preserving the aroma, flavour and characteristics of the fruit from which it is extracted.

The physical and chemical characteristics of the olive oil protected by the designation of origin "Aceite de Mallorca" are as follows:

- Acidity: maximum 0,8°
- Peroxide number: maximum 18 meq O<sub>2</sub>/kg (20 meq O<sub>2</sub>/kg for oils remaining in the oil mill until October)
- Absorbency in the ultraviolet K270: maximum 0,20
- Humidity: maximum 0,1 %
- Impurities: maximum 0,1 %.

The sensory profile of Majorcan olive oil has clearly differentiated characteristics. Two types of oil can be distinguished: fruity and sweet. In the organoleptic analysis of fruity oil, the almondy, sweet and fruity flavour of the olive predominates. The bitter or pungent attributes are moderate and there is no hint of astringency. The dominant feature of sweet oil is clearly its sweetness. Slightly if at all bitter or pungent, its fruity parameters (almondy, fruity flavour of olives, fruity flavour of other fruits, ripe green apples) are practically non-existent.

The colour of Majorcan olive oil ranges from golden to greenish yellow, depending mainly on the period the olives are harvested.

4.3. Geographical area: The area in which the olives are grown and the oil is processed extends across all the municipalities of the Island of Majorca, which belongs to the Autonomous Community of the Balearic Islands.

The packaging area is the same as that for production and processing.

4.4. Proof of origin: The olives delivered to the oil mills belong to the approved varieties and come from groves listed in the olive grove register of the Regulating Board (Consejo Regulador) which inspects those groves.

The pressing of the olives and extraction of the oil is carried out at the oil mills listed in the oil mill register.

The oils obtained are subjected to physical and chemical and organoleptic analyses and only those which satisfy all the control procedures are packaged and placed on the market under the designation of origin. The numbered back label issued by the inspection body guarantees that the oils bearing the Majorca designation of origin comply with the requirements set out in the specification.

The oil is stored and packaged in registered oil mills and packaging/marketing plants which have the facilities required to ensure that it is kept in the best conditions.

The Regulating Board, in its capacity as inspection body, will carry out regular checks to verify that the products have been obtained and produced in conformity with the specification.

4.5. Method of production: Olive-growing holdings on the Island of Majorca consist for the most part of mountain groves situated on hillside terraces, the latter being constructions typical of Majorca that enable the soil to be held in place and crops to be grown on rough terrain. Terracing allows rainwater to be used to maximum effect and helps contain erosion.

It is common in Majorca for olive cultivation to be combined with the rearing of Majorca-bred sheep, a practice which has the dual function of eliminating weeds and supplying organic fertiliser which provides trees with nutrients.

Once the olives have reached the correct degree of ripeness they are picked by hand or using the methods of handpole-beating or vibration and are then transported in accordance with the requirements laid down to prevent damage to the fruit.

The olives are stored in purpose-built oil mills. Storage temperature may not exceed 25 °C. This factor and a limit on storage time prevent the olives from deteriorating before they are processed into oil.

The maximum time that may elapse between harvesting and the extraction of oil from a batch of olives is 48 hours.

The fruits are cleaned and washed to remove leaves, stalks, earth and impurities and are then pressed in order to proceed with the extraction of the oil. This operation is carried out mechanically and involves the following: grinding of the olives, churning of the paste (maximum temperature: 28 °C), separation of the phases and storage. Once the production process is completed, the product obtained is evaluated and classified.

Packaging must take place in the defined geographical area, as prescribed by the applicant group. It has to be undertaken in the defined geographical area for the following reasons:

- To guarantee traceability and ensure inspections. The inspection and certification role of the Regulating Board for the "Aceite de Mallorca" designation of origin is confined to the defined geographical area, i.e. the island of Majorca. The Board's inspection and certification system guarantees the origin and traceability of Majorcan olive oil provided packaging is undertaken on the actual island and not outside the production area.

Since olive oil is a liquid product, the risk of it being blended with other substances (notably with olive oils from other areas) exists. Allowing a protected olive oil, therefore, to be packaged outside the defined geographical area would jeopardise its guarantee of origin.

- To preserve the distinctive features of Majorcan olive oil and safeguard its quality. The fact that packaging takes place in the defined geographical area is a decisive factor contributing to the quality of Majorcan olive oil and to preserving its special characteristics. It means that the tasks of applying and monitoring transport and packaging standards are assigned to producers and to members of the designation of origin's inspection body, i.e. individuals

possessing the know-how and techniques to ensure that Majorca olive oil is correctly handled.

As Majorca is an island, transporting olive oil in bulk to areas outside the production zone involves lengthy sea crossings. Failure to preserve the final quality of Majorcan olive oil is therefore a risk factor, as the organoleptic characteristics of Majorcan olive oil, which set it apart from other oils, could be affected if transport did not take place in appropriate conditions.

#### 4.6. Link Background

There is a long-standing tradition of olive growing and olive-oil production and consumption on the island of Majorca.

From as early as the 13th century, when the island formed part of the Kingdom of Aragon, there are references to olive growing in this area and to the production and export of olive oil. In the middle of the 15th century, Majorcan olive oil was being shipped from the island on a regular and ongoing basis, particularly to the south of France. The 16th century saw an expansion in olive cultivation and olive-oil production, activities which were for a long time to remain the chief source of wealth of many Majorcan farms, a substantial number of which had their own mills. Olive growing spread particularly to the northern areas of the island. At the beginning of the 16th century, tithes (taxes levied on the harvest) on olive oil accounted for 10 % of the total, a figure only exceeded in the case of wheat and barley. In the 17th, 18th and 19th centuries, Majorcan olive oil played a key role in the economy of the island, both as a basic ingredient in the islanders' diet and as a product for barter and export.

In one of the documents that best illustrates the customs and life on the Island of Majorca, entitled "Die Baleren in Wort und Bild geschildert", written by the Archduke Luis Salvador of Austria during his stay on the island in the 19th century, the quality of Majorcan virgin olive oil is praised. Formal recognition of the quality of Majorca virgin olive oil was to come in the second half of the 19th century. At the 1888 Barcelona World Exhibition, the silver medal was awarded by an international panel of judges to an olive oil from Majorca.

The references mentioned show the strong link that exists between Majorca and the manufacture of olive oil. They also indicate that Majorca's traditional groves are probably some five hundred years old, the trees having lasted through the centuries without any major diseases or fires having required them to be replaced as a whole. The olive tree, which is an integral part of the landscape, has such deep roots in Majorca that popular wisdom decrees that the trees are a thousand years old.

#### Natural conditions

Soil characteristics, hilly relief, irregular rainfall and the great age of Majorcan trees are factors which contribute to a limited production of olives. The age of the trees confers a combination of characteristics to the oil made in Majorca, an oil which is different from that of

other production areas. The weather conditions of the Island of Majorca determine when the olives are at their best for harvesting, which is earlier than in other olive-growing regions.

All these factors combined, together with the varieties of olives found in Majorca, have resulted in oils with differing organoleptic characteristics: sweet, if obtained from olives turning colour, their most distinctive feature being sweetness or mildness, with the bitter and pungent attributes being practically non-existent; or fruity, if obtained from green olives, their sensory profile featuring the bitter and pungent attributes.

It should also be pointed out that olive growing in Majorca constitutes the main agricultural activity of certain regions, a case in point being the Serra de Tramuntana. Olive-growing has preserved and protected the environment, prevented desertification and erosion, and fashioned a landscape that is one of the most symbolic of the Island of Majorca.

4.7. Inspection body Name: Dirección General de Agricultura (Consejería de Agricultura y Pesca de les Illes Balears)

Address: Calle Foners, 10

E-07006 Palma de Mallorca

The Directorate-General for Agriculture, in its capacity as competent body for quality designations of the Autonomous Community of the Balearic Islands, is provisionally in charge of inspections until the Regulating Board for the "Aceite de Mallorca" PDO complies with standard EN-45011.

4.8. Labelling: The words "Denominación de Origen Aceite de Mallorca" must appear on the labels and back labels.

The packaging used for marketing the olive oil covered by the designation of origin is provided with a guarantee seal or back label, numbered and issued by the Regulating Board, to be affixed at the actual packaging plants in accordance with the rules laid down by the Regulating Board and in such a way as to prevent reuse.

The processing firms' own labels, which are to be used for the protected oils, must bear in a prominent place the registration number of the firms authorised to market the oil covered by the designation of origin, as well as the information generally required by the legislation in force.

4.9. National requirements - Law 25/1970 of 2 December 1970 on rules governing viticulture, wine and spirits;

- Decree No 835/1972 of 28 March 1972 on detailed rules for the implementation of Law 25/1970;



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

- Order of 25 January 1994 specifying the correlation between Spanish law and Regulation (EEC) No 2081/92 as regards designations of origin and geographical indications for agricultural products and foodstuffs;

- Royal Decree 1643/1999 of 22 October 1999 on the procedure governing applications for entry into the Community register of protected designations of origin and protected geographical indications.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

**"Aceite de Mallorca" / "Aceite mallorquín" / "Oli de Mallorca" / "Oli mallorquí"**

AOP (x) IGP ( )

1. Service compétent de l'État membre Nom: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada - Dirección General de Alimentación - Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresse: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Téléphone (34) 913 47 53 94

Télécopieur (34) 913 47 54 10

2. Groupe demandeur 2.1. Nom: a) Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu

b) Mateu-Mairata, SL

c) Distribuidora Alimentaria Mallorquina, SA

d) José Campins Reynés

2.2. Adresse: a) Ctra. Fornalutx, 8 - E-07100 Sóller (Majorque)

b) C/ Ses escoles, 4 - E-07314 Selva (Majorque)

c) C/ Gremi Sabaters, 72 - E-07009 Palma de Mallorca (Majorque)

d) C/ Arnau Tugores, 1 - E-07360 Lloseta (Majorque)

2.3. Composition: Producteurs/Transformateurs (x) autres ( )

3. Type de produit: Huile d'olive - Catégorie 1.5 de l'annexe II du Traité

4. Description du cahier des charges (résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: "Aceite de Mallorca" ou "Aceite mallorquín" ou "Oli de Mallorca" ou "Oli mallorquí"

4.2. Description: Huile d'olive vierge extra, extraite du fruit de l'olivier *Olea Europea L.*, appartenant aux variétés majorquine, ou Empeltre, Arbequina et Picual, obtenue par des procédés mécaniques ou d'autres méthodes physiques, ne produisant pas d'altération de l'huile en conservant l'arôme, la saveur et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite.

Les caractéristiques physico-chimiques des huiles couvertes par l'appellation d'origine "Huile de Majorque" sont les suivantes:

- Acidité maximum: 0,8°
- Indice de peroxyde: maximum 18 milliéquivalents d'oxygène actif par kg d'huile (20 milliéquivalents d'oxygène actif par kg d'huile pour les huiles restant dans les moulins jusqu'au mois d'octobre)
- Extinction à l'ultraviolet K270: maximum 0,20
- Humidité: maximum 0,1 %
- Impuretés: maximum 0,1 %

Les caractéristiques organoleptiques de l'huile de Majorque sont clairement différenciées. On distingue deux types d'huiles: l'huile fruitée et l'huile douce. Dans l'analyse organoleptique de l'huile fruitée, domine la saveur d'amande, douce et d'olive fruitée (un goût fruité d'olive). Les attributs piquant et amer sont modérés et on constate une absence d'astringence. En ce qui concerne l'huile douce, l'attribut dominant est bien évidemment "doux". Les attributs piquant et amer sont minimes tandis que les paramètres fruités (amande, goût fruité d'olive, goût fruité d'autres fruits, pomme verte mûre) sont quasi inexistants.

La couleur de l'huile de Majorque va du jaune doré au jaune tirant vers le vert, en fonction essentiellement de l'époque de la récolte des olives.

4.3. Aire géographique: L'aire de production des olives et de fabrication de l'huile s'étend à toutes les municipalités de l'île de Majorque appartenant à la Communauté autonome des Îles Baléares.

La zone d'emballage correspond à la zone de production et de fabrication.

4.4. Preuve de l'origine: Les olives qui arrivent aux huileries appartiennent aux variétés autorisées et proviennent d'oliviers inscrits au registre des plantations d'oliviers du conseil régulateur (Consejo regulador) qui contrôle lesdites plantations.

La trituration des olives et l'extraction de l'huile se font dans les huileries inscrites au registre des huileries.

Les huiles obtenues sont soumises à des analyses physico-chimiques et organoleptiques et seules les huiles ayant satisfait à tous les contrôles sont conditionnées et mises sur le marché avec la garantie d'origine. La contre-étiquette numérotée délivrée par l'organisme de contrôle garantit que les huiles qui bénéficient de l'appellation d'origine contrôlée "Majorque" remplissent les conditions du cahier des charges.

L'huile est stockée et conditionnée dans des huileries et dans des entreprises de conditionnement et de distribution inscrites et disposant des installations appropriées pour assurer leur conservation optimale.



Le Conseil régulateur en tant qu'organe de contrôle procédera à des inspections périodiques pour vérifier que les produits ont été élaborés et fabriqués en respectant le cahier des charges.

4.5. Méthode d'obtention: Les exploitations oléicoles de Majorque se composent, dans leur majorité, de plantations de montagnes, situées sur des terrains très accidentés et disposées en terrasses, mode de culture typique de Majorque qui permet de retenir la terre et de pratiquer des cultures dans des zones abruptes. Ces constructions permettent de mettre au mieux à profit l'eau des précipitations, tout en limitant l'érosion.

À Majorque, il est fréquent de pratiquer simultanément la culture oléicole et l'élevage d'ovins de la race majorquine, ce qui a la double fonction d'éliminer les mauvaises herbes et d'apporter un engrais organique fournissant un apport nutritif aux arbres.

Les olives, après avoir atteint le stade de maturité désiré, sont récoltées selon les méthodes de cueillette manuelle, gaulage ou vibration, et sont acheminées jusqu'à l'huilerie dans des conditions évitant toute détérioration des fruits.

Les olives sont stockées dans des huileries dans des zones destinées à cet effet. La température de stockage ne doit pas dépasser 25 °C. Ce facteur, associé à la limitation du temps de stockage des olives, permet d'en éviter la détérioration pour la fabrication ultérieure de l'huile.

Le temps maximum qui peut s'écouler entre la récolte et l'extraction de l'huile d'un lot d'olives est de 48 heures.

Les fruits sont nettoyés et lavés pour séparer les feuilles, les rames, la terre et les impuretés puis on les triture pour procéder à l'extraction de l'huile. Les fruits sont soumis à des procédés mécaniques d'extraction comprenant les opérations suivantes: mouture des olives, brassage de la pâte (température maximale: 28 °C), séparation des phases et entreposage. Au terme des processus d'élaboration, on procède à l'évaluation du produit obtenu et à son classement.

L'emballage doit être effectué dans l'aire géographique délimitée, telle qu'établie par le groupe demandeur, afin de:

- Garantir la traçabilité et assurer les inspections. Organe de contrôle et de certification, le Conseil régulateur de l'appellation d'origine "Aceite de Mallorca" (Huile de Majorque) intervient dans l'aire géographique délimitée, en l'occurrence l'île de Majorque. Son système de contrôle et de certification permet de garantir l'origine et la traçabilité de l'Huile de Majorque, à condition que l'emballage soit réalisé dans le périmètre même de l'île, et non pas en dehors de la zone de production.

Dans la mesure où il s'agit d'un produit liquide, l'huile risque d'être mélangée à d'autres substances (notamment à des huiles provenant d'autres zones). Par conséquent,

l'autorisation d'emballer hors de l'aire géographique délimitée constituerait une menace pour la garantie d'origine de l'huile protégée.

- Maintenir le caractère traditionnel de l'Huile de Majorque et préserver sa qualité. La procédure qui consiste à réaliser l'emballage dans les limites de l'aire géographique définie contribue fortement à la qualité de l'Huile de Majorque et à la conservation de ses particularités. Elle permet en effet de confier l'application et l'inspection des normes de transport et d'emballage aux producteurs et à l'organe de contrôle de l'appellation d'origine, lesquels possèdent le savoir-faire et les techniques permettant d'assurer une manipulation convenable de l'Huile de Majorque.

Compte tenu du caractère insulaire de Majorque, le transport en vrac de l'huile au-delà de la zone de production suppose des traversées maritimes d'une durée considérable. Ce facteur n'est pas sans danger pour le maintien de la qualité finale de l'Huile de Majorque dont les caractéristiques organoleptiques, qui en font un produit unique en son genre, pourraient subir une altération si le transport ne se déroulait pas dans des conditions appropriées.

#### 4.6. Lien Historique

La culture des olives, la production et la consommation de l'huile d'olive ont une longue tradition dans l'île de Majorque.

On trouve des références à cette culture et à la production et à l'exportation de l'huile d'olive dès le XIII<sup>e</sup> siècle, à l'époque où l'union de plusieurs royaumes donne naissance à l'Aragon. Au milieu du XV<sup>e</sup> siècle, l'huile de Majorque était un produit exporté de manière régulière et continue à partir de cette île, principalement vers le sud de la France. Au XVI<sup>e</sup> siècle se produisit une expansion de la culture des olives et de la production de l'huile qui a constitué pendant longtemps la principale source de richesse de la plupart des propriétés agricoles de Majorque, dont une grande partie possédait sa propre huilerie. La culture de l'olivier s'est étendue surtout dans les zones septentrionales de Majorque. Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, les dîmes (taxes prélevées sur la récolte) de l'huile d'olive qui étaient payées au roi représentaient 10 % du total, chiffre uniquement dépassé par le blé et l'orge. Au cours des XVII<sup>e</sup>, XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, l'huile de Majorque a joué un rôle clé dans l'économie de l'île, tant par sa fonction d'ingrédient de base dans la nourriture des habitants de l'île que comme produit de troc et d'exportation.

L'un des documents qui reflètent le mieux les coutumes et la vie de l'île de Majorque, "Die Baleren in wort und bild geschildert", écrit par l'Archiduc Luis Salvador de Austria, au cours de son séjour dans l'île au XIX<sup>e</sup> siècle, fait l'éloge de la qualité de l'huile d'olive vierge majorquine. La reconnaissance de la qualité de l'huile de Majorque se fait dans le courant de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Lors de l'Exposition Universelle de Barcelone de 1888, le jury international décerne la médaille d'argent à une huile de Majorque.

Les références citées montrent le lien étroit entre Majorque et la fabrication de l'huile. Elles permettent également de conclure que les plantations traditionnelles de Majorque remontent à quelque 500 ans puisque les arbres ont survécu aux siècles et aucun grand fléau ou incendie n'a imposé de renouveler l'ensemble des arbres. L'olivier, partie intégrante du paysage, est si enraciné à Majorque que les croyances populaires assurent que les oliviers majorquins sont millénaires.

#### Éléments naturels

Les caractéristiques des sols, le relief accidenté, les précipitations irrégulières et le grand âge des oliviers majorquins contribuent à une production limitée d'olives. L'âge des oliviers est l'une des caractéristiques de l'huile fabriquée à Majorque et qui varie selon les zones de fabrication. Par ailleurs, le climat de l'île de Majorque détermine la meilleure époque pour la cueillette des olives, qui se fait ici beaucoup plus tôt que dans les autres régions cultivant l'olivier.

La conjugaison de tous ces facteurs, associée aux variétés d'olives cultivées à Majorque, donne naissance à des huiles aux caractéristiques organoleptiques différenciées, de type doux si elles sont fabriquées avec des olives en cours de véraison, essentiellement caractérisées par leur douceur, et dont les attributs amer et piquant sont pratiquement absents, ou bien de type fruité, lorsqu'elles sont fabriquées à partir d'olives vertes; leur profil organoleptique est alors caractérisé par les attributs amer et piquant.

Par ailleurs, il convient de souligner que l'activité oléicole constitue la principale activité agricole de certaines circonscriptions de l'île, comme c'est le cas de la "Serra de Tramuntana", au nord-ouest de l'île. Cette activité a permis le maintien et la protection de l'environnement, en évitant la désertification et l'érosion, tout en façonnant l'un des paysages les plus emblématiques de l'île de Majorque.

4.7. Structure de contrôle Nom: Dirección General de Agricultura (Consejería de Agricultura y Pesca de les Illes Balears)

Adresse: Calle Foners, 10

E-07006 Palma de Mallorca

La direction générale de l'agriculture, en sa qualité d'organe compétent en matière de dénominations de qualité de la Communauté autonome des Îles Baléares assure provisoirement les fonctions de contrôle jusqu'à ce que le Conseil régulateur de l'AOP "Aceite de Mallorca" (Huile de Majorque) respecte la norme EN-45011.

4.8. Étiquetage: Sur les étiquettes et contre-étiquettes figure la mention: "Denominación de Origen Aceite de Mallorca" (dénomination d'origine Huile de Majorque).

Les emballages dans lesquels est commercialisée l'huile d'olive couverte par la dénomination d'origine sont pourvus du cachet de garantie ou de la contre-étiquette du

Conseil régulateur, numéroté et délivré par ce dernier, qui doit être mis en place dans les locaux mêmes de conditionnement, conformément aux normes établies par le Conseil régulateur et toujours de manière à interdire sa réutilisation.

Sur les étiquettes des sociétés de fabrication, utilisées pour ces huiles, figure obligatoirement et de manière bien visible le numéro du registre des entreprises qui ont le droit de conditionner des huiles bénéficiant de l'appellation protégée, en plus des informations à caractère général déterminées par la législation en vigueur.

4.9. Exigences nationales - Loi 25/1970 du 2 décembre relative au statut de la vigne, du vin et des alcools.

- Décret 835/1972 du 28 mars, règlement d'application de la loi 25/1970.

- Ordonnance du 25 janvier 1994 précisant la correspondance entre la législation espagnole et le règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

- Décret royal 1643/1999 du 22 octobre régissant la procédure d'introduction des demandes d'inscription au registre communautaire des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.

**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.**

**"Aceite de Mallorca" / "Aceite mallorquín" / "Oli de Mallorca" / "Oli mallorquí"**

DOP (x) IGP ( )

1. Servicio competente del Estado miembro Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada - Dirección General de Alimentación - Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante 2.1. Nombre: a) Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu

b) Mateu-Mairata, SL

c) Distribuidora Alimentaria Mallorquina, SA

d) José Campins Reynés

2.2. Dirección: a) Ctra. Fornalutx, 8 - E-07100 Sóller (Mallorca)

b) C/ Ses escoles, 4 - E-07314 Selva (Mallorca)

c) C/ Gremi Sabaters, 72 - E-07009 Palma de Mallorca

d) C/ Arnau Tugores, 1 - E-07360 Lloseta (Mallorca)

2.3. Composición: Productores/Transformadores (x) otros ( )

3. Tipo de producto: Aceite de oliva - Clase 1.5 del anexo II del Tratado

4. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del apartado 2 de artículo 4)

4.1. Nombre: "Aceite de Mallorca" o "Aceite mallorquín" u "Oli de Mallorca" u "Oli mallorquí"

4.2. Descripción: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto Olea Europea L., de las variedades mallorquina o empeltre, arbequina y picual, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el aroma, sabor y características del fruto que procede.

Las características físico-químicas de los aceites amparados por la Denominación de Origen "Aceite de Mallorca" son las siguientes:

- Acidez: máximo 0,8°
- Índice de peróxidos: máximo 18 meq O<sub>2</sub>/kg (20 meq O<sub>2</sub>/kg para los aceites que permanezcan en la almazara hasta el mes de octubre)
- Absorbancia al ultravioleta K270: máximo 0,20
- Humedad: máximo 0,1 %
- Impurezas: máximo 0,1 %.

El perfil sensorial del aceite de Mallorca tiene unas características claramente diferenciadas. Se distinguen dos tipos de aceite: frutado y dulce. En el análisis sensorial del aceite frutado dominan los atributos sensoriales almendrado, dulce y frutado aceituna. La presencia de los atributos picante y amargo son moderados, mientras que la astringencia es ausente. En el aceite dulce, el atributo ampliamente dominante es, evidentemente, el dulce. Los atributos picante y amargo son mínimos, mientras que los parámetros frutados (almendrado, frutado de aceituna, frutado de otras frutas, manzana verde madura) prácticamente no se aprecian.

El color del aceite de Mallorca varía desde el amarillo dorado hasta el amarillo verdoso, en función, principalmente de la época de recolección de la aceituna.

4.3. Zona geográfica: La zona de producción de olivos y de elaboración de aceite se extiende a todos los municipios de la isla de Mallorca, perteneciente a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

La zona de envasado coincide con la zona de producción y elaboración.

4.4. Prueba de origen: Las aceitunas que llegan a las almazaras son de las variedades autorizadas y proceden de olivares inscritos en el Registro de Plantaciones de Olivar del Consejo Regulador y controladas por éste.

La molturación de las aceitunas y la extracción de aceite se realiza en las almazaras inscritas en el Registro de Almazaras.

Los aceites obtenidos se someten a análisis físico-químicos y organolépticos, y sólo los que superan todos los procesos de control se envasan y se comercializan amparados por la Denominación de Origen. La contraetiqueta numerada expedida por el organismo de control garantiza que los aceites que ostentan la Denominación de Origen Mallorca cumplen con los requisitos del pliego de condiciones.

El aceite se almacena y envasa en almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

El Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

4.5. Método de obtención: Las explotaciones olivareras de Mallorca son, mayoritariamente, plantaciones de montaña, situadas en terrenos muy accidentados y localizadas en terrazas, construcciones típicas de Mallorca que permiten la contención de la tierra y el cultivo en zonas abruptas. Estas construcciones permiten el aprovechamiento máximo del agua de las precipitaciones, así como limitan la erosión.

En Mallorca es común simultanear el cultivo olivarero con ganado ovino de raza mallorquina, que tiene la doble función de eliminación de malas hierbas y de incorporación de abono orgánico, proporcionando un aporte nutritivo al árbol.

Las aceitunas, tras haber alcanzado el índice de madurez deseado, se recogen mediante los métodos de ordeño, vareo o vibración, y se transportan en las condiciones establecidas para que el fruto no se deteriore.

Las aceitunas se almacenan en las almazaras en zonas destinadas a este fin. La temperatura de almacenamiento no supera los 25 °C. De esta manera, juntamente con la limitación de tiempo de almacenamiento de las aceitunas, se evita su deterioro para la posterior fabricación del aceite.

El tiempo máximo que puede transcurrir desde la recolección hasta la extracción del aceite de una partida de aceituna es de 48 horas.

Los frutos se limpian y lavan para separar hojas, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan para proceder a la extracción del aceite. Los frutos se someten a procedimientos mecánicos de extracción, comprendiendo las operaciones siguientes: molido de las aceitunas, batido de la pasta (temperatura máxima: 28 °C), separación de fases y almacenamiento. Una vez finalizada la elaboración de aceite se procede a la evaluación del producto obtenido y su clasificación.

El envasado deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, pues así lo determina la agrupación solicitante. Es necesario que la operación de envasado se realice en la zona geográfica delimitada, para:

- Garantizar la trazabilidad y asegurar el control. El ámbito geográfico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Aceite de Mallorca", estructura de control y certificación, se limita a la zona geográfica delimitada, que es la isla de Mallorca. El sistema de control y certificación del Consejo Regulador permite garantizar el origen y la trazabilidad del Aceite de Mallorca siempre y cuando se envase en la misma isla, no así en el caso de envasar fuera de la zona de producción.

El aceite, al ser un producto líquido, es susceptible de ser mezclado con otras sustancias (aceites de otras zonas, por ejemplo), por lo que si se permite el envasado del aceite fuera de la zona geográfica delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del aceite amparado.

- Mantener los caracteres típicos del aceite de Mallorca y salvaguardar la calidad. 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 la calidad del aceite de Mallorca. Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control de la Denominación de Origen la aplicación y el control de las normas relativas al transporte y al envasado del aceite. Dichos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesarios para garantizar la correcta manipulación del aceite de Mallorca.

El hecho de que Mallorca sea una isla implica que el transporte a granel de aceite a zonas externas a la zona de producción suponga una travesía marítima de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del aceite de Mallorca, ya que las características organolépticas del aceite de Mallorca, que son las que lo diferencian de otros aceites, podrían verse afectadas si el transporte no se realiza en condiciones adecuadas.

#### 4.6. Vínculo Histórico

El cultivo del olivo y la producción y consumo de aceite de oliva tienen una gran tradición en la isla de Mallorca.

Existen referencias a este cultivo y a la producción y exportación de aceite desde el siglo XIII, en tiempos de la Corona de Aragón. A mediados del siglo XV, el aceite de Mallorca era un producto que se exportaba de manera regular y continuada desde la isla, destinado especialmente hacia el sur de Francia. En el siglo XVI se produjo un avance en el cultivo y en la producción de aceite, constituyendo durante mucho tiempo la principal fuente de riqueza de muchas de las fincas de Mallorca, de las cuales un gran número poseían almazara propia. La expansión del cultivo del olivo se desarrolló especialmente en las zonas septentrionales de Mallorca. A principios del siglo XVI, los diezmos (partes sobre la cosecha) del aceite que se pagaba al rey representaban el 10 % del total, cifra únicamente superada por el trigo y la cebada. Durante los siglos XVII, XVIII y XIX el aceite de Mallorca tuvo un papel clave para la economía de la isla, tanto por su función de ingrediente básico en la alimentación de los habitantes, como producto de trueque y exportación.

En uno de los documentos que mejor reflejan las costumbres y vida de la isla de Mallorca, "Die Baleren in Wort und Bild geschildert", escrito por el Archiduque Luis Salvador de Austria durante su estancia en la isla en el siglo XIX, se elogia la calidad del aceite mallorquín virgen. El reconocimiento de la calidad del aceite de Mallorca se pone de manifiesto en la segunda mitad del siglo XIX. En la Exposición Universal de Barcelona de 1888, el jurado internacional otorgó la medalla de plata a un aceite de Mallorca.

Las referencias citadas demuestran el intenso vínculo que existe entre Mallorca y la elaboración de aceite. También permiten concluir que la antigüedad de las plantaciones tradicionales de Mallorca puede situarse en unos 500 años ya que los árboles han perdurado a través de los siglos y no se conocen grandes plagas o incendios que obligasen



a la renovación cultural generalizada. El olivar, como elemento integrante del paisaje, está tan arraigado en Mallorca que las creencias populares aseguran que los olivos mallorquines son milenarios.

Natural

Las características de los suelos, la orografía accidentada, las precipitaciones irregulares y la elevada edad de los olivos mallorquines determinan una reducida producción de aceituna. La edad de los olivos contribuye al conjunto de características diferenciales del aceite que se elabora en Mallorca, singulares respecto de otras zonas de elaboración. Por otra parte, el clima de la isla de Mallorca condiciona la época óptima de recolección de las aceitunas, que se adelanta respecto de otras zonas donde se cultivan olivos.

La conjunción de todos estos factores, juntamente con las variedades de aceituna presentes en Mallorca, dan lugar a aceites con características organolépticas diferenciadas, de tipo dulce si es obtenido de aceitunas en enero, cuya característica más sobresaliente es su dulzor o suavidad, siendo los atributos de amargor y picante prácticamente ausentes; o bien de tipo frutado, cuando se obtiene a partir de aceitunas verdes, en cuyo perfil sensorial aparecen marcados los atributos amargo y picante.

Por otra parte, cabe destacar que la actividad oleícola de Mallorca constituye la principal actividad agraria de determinadas comarcas de la isla, como es el caso de la Serra de Tramuntana. Esta actividad ha permitido el mantenimiento y preservación del medio, evitando la desertización y la erosión, a la vez que ha determinado uno de los paisajes más emblemáticos de la isla de Mallorca.

4.7. Estructura de Control Nombre: Dirección General de Agricultura (Consejería de Agricultura y Pesca de les Illes Balears)

Dirección: Calle Foners, 10

E-07006 Palma de Mallorca

La Dirección General de Agricultura, como órgano competente en materia de denominaciones de calidad de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, asume provisionalmente las funciones de control hasta que el Consejo Regulador de la DOP "Aceite de Mallorca" cumpla la norma EN-45011.

4.8. Etiquetado: En las etiquetas y contraetiquetas figura la mención: "Denominación de Origen Aceite de Mallorca".

Los envases con los que se comercializa el aceite de oliva amparado por la Denominación de Origen van provistos de un precinto de garantía o contraetiqueta del Consejo Regulador, numerado y expedido por éste, que debe ser colocado en las propias instalaciones de envasado y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

En las etiquetas propias de las firmas elaboradoras, que se utilicen en los aceites amparados, figura obligatoriamente y de forma destacada, el número de Registro en la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

4.9. Requisitos legislativos - Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.

- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) n° 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de productos agrícolas y agroalimentarios.

- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de la Indicaciones Geográficas Protegidas.