

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(2003/C 246/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ( )

**Número nacional del expediente: 97**

**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 envero, 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) nº 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.

**Número CE:** ES/00263/2002.11.08.

**Fecha de recepción del expediente completo:** 4 de junio de 2003.

---