



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL

DEL I. N. D. O.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92
SOLICITUD DE REGISTRO: art. 5 () art. 17 (X)
DOP () IGP (X)

Número nacional del expediente:

1.- Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: I.N.D.O. - DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA - SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A. - ESPAÑA
C/ Dulcinea, 4 - 28020- Madrid

Teléfono: 347.19.67 **Fax:** 534.76.98

2.- Agrupación que presenta la solicitud de registro:

- a) **Nombre:** Consejo Regulador de la Denominación Específica "SOBRASADA DE MALLORCA".
b) **Dirección:** C/ Mayor, 19 - 07529- ARIANY - MALLORCA (Baleares).
c) **Composición:** producto/transformador (X) otro ()

3.- Nombre del producto: Sobrasada de Mallorca.

4.- Tipo del producto: (véase lista) Productos a base de carne. Clase 1.2

5.- Descripción del producto: resumen de las condiciones del artículo 4.

- a) **nombre** (véase punto 3) Denominación Específica "Sobrasada de Mallorca".
- b) **descripción:** 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.
- c) **zona geográfica:** La zona de elaboración está constituida por toda la Isla de Mallorca (artículo 4º).
- d) **historia:** Carnes con características contempladas en el artículo 5º, el proceso de elaboración y curación se lleva a cabo bajo el control del C.R. en industrias inscritas, saliendo al mercado certificada y su garantía avalada por el Consejo Regulador.
- e) **obtención:** La elaboración consiste en el picado de las carnes hasta obtener partículas de diámetro inferior a 6 milímetros, adición de pimentón, sal y especias, amasado de la pasta y embutido de la misma en tripas, finalmente se somete a curación, en secaderos.
- f) **vínculo:** La isla de Mallorca, con un microclima caracterizado por la elevada humedad y temperaturas con escasas variaciones, conjugado con la tradición del lugar de elaborar la sobrasada, da lugar a un producto con características propias que tradicionalmente le han diferenciado y ha reconocido el consumidor, como demuestra el hecho de producirse en Mallorca más del 50% de la elaborada en España y su precio es entre un 100 y un 500 % superior a la del resto del Estado.
- g) **control:** **Nombre:** Consejo Regulador de la Denominación Específica "Sobrasada de Mallorca".
Dirección: C/ Mayor, 19 - 07529- ARIANY - MALLORCA (Baleares).
- h) **etiquetado:** Mención obligatoria "Sobrasada de Mallorca"; etiqueta autorizada por el Consejo Regulador; contraetiqueta numerada y expedida por el C.R. (artículo 20 del Reglamento).
- i) **requisitos legislativos nacionales** (si se diera el caso)
Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Decreto 136/1993 del Govern Balear, de 16 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Sobrasada de Mallorca".

A RELLENAR POR LA COMISIÓN

Número CEE: V1814/ESP/0097/94.1.24

Fecha de recepción del expediente completo: 24.01.94.