DENOMINACIÓN DE ESPECÍFICA

"SOBRASADA DE MALLORCA"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "SOBRASADA DE MALLORCA"

A) Nombre del producto

Denominación Específica "Sobrasada de Mallorca".

B) Descripción del producto

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:

	Sobrasada de Mallorca	Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro
Humedad:	35 por 100 máx.	30 por 100 máx.
Grasa[1]	85 por 100 máx.	80 por 100 máx.
Proteína[1]	8 por 100 mín.	13 por 100 mín.
Hidratos de carbono totales [1] (expresados en glucosa):	2,5 por 100 máx.	2,5 por 100 máx.
Relación colágeno/ proteína total x 100:	30 máx.	20 máx.

[1] Expresado sobre extracto seco.

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".

C) 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, con 3640 Km^2. de superficie y 448 Km. de costa, situada en el centro del archipiélago.

D) 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 B) 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 contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.

E) 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 B) Descripción del producto.

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

F) Vínculo

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 balearen 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 Mosen Antoni Mª 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.

2.- Natural

a) Orografía

La isla de Mallorca tiene una extensión aproximada de 3640 Km^2, 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 Massanella 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 molasas 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.

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".

G) Estructura de control

El control de la Denominación Específica "Sobrasada de Mallorca" corresponde a su Consejo Regulador, formado por representantes del sector elaborador y cuya constitución es la siguiente:

- Un Presidente.
- Un Vicepresidente.
- Seis Vocales en representación del sector elaborador.
- Dos Vocales técnicos con especiales conocimientos sobre industrias cárnicas.

Los cargos de vocales son renovados cada cuatro años mediante elecciones democráticas.

Competencias:

En lo territorial: en la zona de elaboración y curación.

En razón del producto: las protegidas por la Denominación Específica en cualquiera de sus fases de elaboración, curación, circulación y comercialización.

En razón de las personas: por las inscritas en los diferentes registros.

Funciones:

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de la sobrasada protegida.
- Calificar el producto.

- Promocionar y defender la Denominación Específica.

- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación específica.

H) 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.

I) Requisitos legislativos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

- Orden del Conseller de Agricultura y Pesca, de 2 de noviembre de 1.993, por la que se reconoce con carácter provisional la denominación específica "Sobrasada de Mallorca" y se designa a los miembros de su Consejo Regulador Provisional.

- Decreto 136/1993, de 16 de diciembre, de las Islas Baleares, por el que se aprueba el Reglamento de la denominación específica "Sobrasada de Mallorca" y de su Consejo Regulador.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

"SOBRASADA DE MALLORCA"

Zona de producción



MAPA OROGRAFICO

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"SOBRASADA DE MALLORCA"

Zona de producción



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.