

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 317/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾**«ALMENDRA DE MALLORCA»/«ALMENDRA MALLORQUINA»/«AMETLLA DE MALLORCA»/
«AMETLLA MALLORQUINA»**N. CE: ES-PGI-0005-01037-11.09.2012****IGP (X) DOP ()****1. Nome**

«Almendra de Mallorca»/«Almendra Mallorquina»/«Ametlla de Mallorca»/«Ametlla Mallorquina».

2. Stato membro o paese terzo

Spagna.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, allo stato fresco o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'«Almendra de Mallorca»/«Almendra Mallorquina»/«Ametlla de Mallorca»/«Ametlla Mallorquina» è il frutto del mandorlo (*Prunus amygdalus*) destinato al consumo umano che si presenta crudo o tostato, con o senza pelle.

Le mandorle sono vendute intere, sane, essiccate e pulite, il loro calibro è superiore a 12 mm all'asse trasversale massimo della sezione orizzontale. I frutti non presentano lesioni causate da funghi, parassiti o insetti e non hanno segni di irrancidimento, odori o sapori estranei.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

La mandorla può essere commercializzata al naturale o tostata. In entrambi i casi a seconda della presenza o meno del tegumento, sarà venduta con o senza pelle.

Caratteristiche chimiche e organolettiche:

1) cruda con o senza pelle: si tratta di mandorle sprovviste dell'endocarpo legnoso:

— caratteristiche chimiche:

— umidità: $\leq 6,5$ %,

— tenore in lipidi: ≥ 55 % sull'estratto secco,

— contenuto in acido oleico e linoleico: ≥ 88 % dei lipidi totali,

— caratteristiche organolettiche: la mandorla al naturale ha una superficie e una polpa di colore bianco avorio, dall'aspetto opaco. Ha consistenza soda, poco aderente e offre una sensazione oleosa. Il suo sapore è leggermente dolce, né acido, né amaro. L'aroma è intenso con note di frutta secca. Se è venduta con la pelle, il frutto è ricoperto dal tegumento di color marrone e rugoso al tatto,

2) Tostata: si tratta di mandorle sprovviste dell'endocarpo legnoso e sottoposte a un processo di tostatura:

— caratteristiche chimiche:

— umidità: $< 2,0$ %,

— tenore in lipidi: ≥ 55 % sull'estratto secco,

— contenuto in acido oleico e linoleico: ≥ 88 % dei lipidi totali,

— caratteristiche organolettiche: la mandorla al naturale senza pelle ha una superficie e una polpa di colore vaniglia al marrone chiaro, un aspetto brillante ed è untuosa al tatto. La consistenza è dura, friabile e croccante. Il sapore è leggermente dolce, non acido, né astringente e con una punta di amaro dovuta alla tostatura. Aroma intenso, tostato e caramellato. Se è venduta con la pelle, il frutto è ricoperto dal tegumento di color marrone scuro, facilmente asportabile e caratterizzato per la sua friabilità.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione, lo stoccaggio, la sgusciatura, la pelatura e la tostatura della mandorla protetta dalla IGP devono essere effettuati nell'isola di Mallorca.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Il confezionamento nella zona di origine deve essere considerato come l'ultima tappa del processo di produzione ed è fondamentale per la conservazione del prodotto e per poter garantire le caratteristiche di qualità.

L'isolamento della zona geografica delimitata è fondamentale per garantire la qualità della mandorla, visto che un aumento del tenore di acqua modificherebbe la sua composizione chimica con ripercussioni sulle caratteristiche organolettiche. L'unico modo per conservare la qualità è ottenuto grazie al confezionamento in contenitori idonei e ben chiusi che permettano di tenere il prodotto al riparo dall'umidità. Di conseguenza, il confezionamento nella zona di origine ha il fine di preservare nel tempo le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Le mandorle tutelate dall'indicazione geografica protetta sono commercializzate in lotti aventi caratteristiche omogenee e imballaggi di capacità non superiore a 25 kg.

Il confezionamento delle mandorle avviene nella zona geografica di produzione. È necessario che queste operazioni si realizzino nella zona geografica delimitata al fine di:

- 1) conservare le caratteristiche peculiari e salvaguardare la qualità.

Nell'isola di Maiorca esiste una tradizione molto radicata in materia di produzione e consumo di mandorle dell'isola. Il confezionamento del prodotto nella zona geografica delimitata contribuisce in modo decisivo alla protezione delle sue caratteristiche peculiari e della qualità. Ciò equivale a delegare ai produttori e all'ente di controllo dell'indicazione geografica protetta l'applicazione e il controllo delle norme relative al trasporto, trasformazione e confezionamento delle mandorle. L'esperienza di questi soggetti ha permesso l'adozione di pratiche adeguate per garantire la qualità desiderata del prodotto finale. Questo significa che i produttori e le persone addette alla lavorazione delle mandorle nella zona geografica delimitata possiedono le conoscenze, derivanti dall'esperienza, per evitare operazioni che potrebbero alterare la qualità della «Almendra de Mallorca» e, in modo particolare, la presenza di mandorle amare, l'irrancidimento, le muffe e la rottura delle mandorle.

Queste mandorle si differenziano dalle altre per le loro caratteristiche organolettiche. Il fatto che Maiorca sia un'isola implica che il trasporto alla rinfusa delle mandorle verso l'esterno della zona di produzione richieda una traversata marittima per un tempo considerevole. Ad esempio, la loro qualità può essere compromessa dall'umidità e dalla temperatura che ne modificano la consistenza, il sapore e l'aroma, provocando il rammollimento o l'irrancidimento del prodotto e alterando la qualità finale.

- 2) Garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto.

Il sistema di controllo e di certificazione garantisce l'origine e la tracciabilità a condizione che le mandorle siano preparate, manipolate e confezionate sull'isola, il che non avviene quando tali processi sono realizzati al di fuori della zona di produzione.

La mandorla potrebbe mescolarsi con mandorle di altra provenienza, per tale motivo se si permette la lavorazione e il confezionamento al di fuori della zona geografica delimitata si compromette la garanzia di origine della mandorla protetta.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichetta di ciascuna confezione di mandorle commercializzate tutelate dall'indicazione geografica protetta deve riportare:

- 1) la denominazione dell'indicazione geografica protetta;
- 2) la menzione «indicazione geografica protetta» o il logo IGP; e
- 3) un'etichetta di codifica alfanumerica con la numerazione corrispondente.

4. Definizione concisa della zona geografica

La produzione, lo stoccaggio, la sgusciatura, la pelatura, la tostatura si estendono a tutta l'isola di Maiorca, situata nella Comunità autonoma delle isole Baleari (Spagna).

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Sull'isola di Maiorca i terreni agricoli per la coltivazione del mandorlo hanno un suolo calcareo di consistenza da media a dura, con una notevole percentuale di elementi grezzi, molto poveri di materia organica. Hanno un pH con tendenza alcalina e un elevato contenuto di carbonato di calcio associato a una struttura a strati orizzontali, tra i quali si accumula una grande quantità di argilla fina che può essere perfettamente sfruttata dal sistema radicale dei mandorli. Nello specifico è anche importante considerare la piovosità media e l'abbondante soleggiamento.

In merito all'influenza dei produttori della zona, occorre sottolineare che una delle caratteristiche della coltura del mandorlo è il fatto che in questa regione la riproduzione da sementi si è mantenuta più a lungo rispetto al resto della Spagna e che le prime colture sono avvenute utilizzando varietà autoctone. Tutto ciò ha contribuito al mantenimento della diversità varietale e al fatto che la maggior parte delle

varietà coltivate sull'isola di Maiorca sono differenti da quelle del resto della Spagna. Tradizionalmente gli agricoltori di Maiorca hanno selezionato le varietà che producono mandorle con maggiore untuosità e aroma e che meglio si adattano alle condizioni pedoclimatiche dell'isola.

Storicamente la coltura del mandorlo a Maiorca risale all'epoca dei Romani che probabilmente furono i primi a impiantarli. Nel secolo XVIII gli impianti sono aumentati in misura notevole e nel XIX secolo si assiste a una riconversione delle colture in seguito all'invasione della fillossera nelle viti, per cui i mandorli sono stati piantati in massa. Oggi i mandorli in fiore fanno parte del paesaggio invernale dell'isola.

5.2. Specificità del prodotto

La «Almendra de Mallorca» è caratterizzata da un elevato contenuto in lipidi (> 55 %) nonché da una percentuale di acido oleico o linoleico pari o superiore all'88 %, acidi grassi con un basso punto di fusione che si sciolgono durante la masticazione. Questi due fattori determinano l'untuosità e l'intensità aromatica caratteristiche del prodotto.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame tra la mandorla e l'origine geografica è fondato sulla reputazione dei nomi «Almendra de Mallorca», «Almendra Mallorquina», «Ametlla de Mallorca» e «Ametlla Mallorquina». Questa reputazione è stata conferita nel corso della storia per le sue caratteristiche organolettiche e per la sua importanza economica e gastronomica.

Essa è inoltre evidenziata dall'eccellente valutazione che i consumatori di Maiorca attribuiscono a questa mandorla: in linea con i risultati di un sondaggio di consumatori realizzato nel 2010 dall'Istituto di qualità agroalimentare delle isole Baleari, il 52,4 % dei consumatori di mandorle ritiene che la mandorla originaria di Maiorca sia di migliore qualità e nel 93,3 % dei casi ciò è attribuito al fatto che essa ha più sapore.

La reputazione della «Almendra de Mallorca» è dimostrata anche dai numerosi riferimenti bibliografici esistenti. A titolo di esempio si possono citare: «Crónica de las Islas Baleares» di Fernando Fulgoso (1870), «El almendro y su cultivo en el mediodía de España e Islas Baleares» (1907) di Pedro Estelrich o la «Historia económica de España, siglos X-XX» di Francisco Comín, Mauro Hernández e Enrique Llopis. L'opera «Die Balearen» (1869), dell'arciduca Luis Salvador, sottolinea l'importanza della «Almendra de Mallorca» nell'attività economica dell'isola. «El Agricultor Balear», rivista teorico-pratica di agricoltura e delle scienze correlate, nel numero 5 del 25 giugno 1892 pubblicava: «le varietà di mandorla presentate da D. Gabriel Fuster all'esposizione universale di Barcellona provenivano da tutta l'isola di Mallorca e hanno suscitato così tanto interesse per questo concorso che la commissione giudicatrice ha loro assegnato una medaglia d'oro». Antoni Colom, nel numero 20 della raccolta «Panorama Balear» (1953) intitolata «Economía Balear», afferma che la mandorla è la fonte più sicura di reddito dell'isola di Maiorca. Nel 1941 in Spagna si commercializzavano 1 698 219 kg di mandorle, delle quali 1 140 616 kg provenivano da Mallorca. Secondo Saura-Calixto, F. (1979), negli anni '70 la «Almendra de Mallorca» rappresentava il 50 % della produzione nazionale.

Inoltre, la fama delle denominazioni in catalano «Ametlla de Mallorca/Ametlla Mallorquina» è attestata da numerosi riferimenti bibliografici. Il primo riferimento è del 6 gennaio 1593 ed è contenuto nell'archivio comunale di Lluçmajor («Revista de la Càmara Agrícola Balear», Año III, núm 11, 1901); analogamente nel «Llibret de Versos», di Teodoro Llorente Olivares (1884) compaiono numerosi riferimenti alla «Ametlla de Mallorca», come indica il dizionario catalano-valenciano-balear (català-valencià-balear) di Mossen Alcover y Francesc de Borja Moll (1930). Nell'edizione del ricettario di cucina del monaco di Maiorca Jaume Martí i Oliver, pubblicato da Joan Miralles i Catalina Cantallops (1989), si evidenzia già l'importanza della «Ametlla de Mallorca» come ingrediente della cucina dell'isola di Maiorca del secolo XVII. Anche nel libro «Aliments de les Balears», edito dal governo delle Baleari (1993), si sottolinea la generalizzazione della coltivazione della «Ametlla Mallorquina» del secolo XVIII. Nello studio «Caracterización, valoración nutricional y estudio de la importancia para la salud de algunos alimentos tradicionales de la zona 5B de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares» realizzato dall'Università delle isole Baleari (1994), la «Ametlla Mallorquina» viene descritta come un

prodotto nazionale di Maiorca. Di particolare importanza è il riferimento nella pubblicazione «Les Illes a la taula» (Ed. Governo delle isole Baleari, 2001) nella quale si evidenzia che la «Ametlla Mallorquina» ha un maggior tenore in grassi e zuccheri rispetto alle mandorle californiane e ciò le conferisce maggior sapore.

Altri riferimenti rimandano riferimento alle applicazioni gastronomiche della «Almendra de Mallorca» e sottolineano la grande influenza esercitata da questo prodotto nella cultura gastronomica dell'isola, formando parte della sua tradizione culinaria da molti secoli. Esistono numerosi riferimenti gastronomici relativi alla «Almendra de Mallorca», sia allo stato naturale che tostata. Ad esempio il ricettario di cucina del monaco di Maiorca Jaume Martí y Oliver in cui si menziona la «Almendra de Mallorca» come ingrediente nella cucina di Maiorca del secolo XVII. Il collegamento tra la «Almendra de Mallorca» e la cucina più raffinata si trova in numerose pubblicazioni come ad esempio: «Libro de Recetas de Can Esteva» (1862) di Antoni Esteva Oliver, «Nuestra Cocina» di Luis Ripoll y «Repostería Balear» di Catalina Juan del Corral (1987). L'opera «Die Balearen» (1869), dell'arciduca Luis Salvador, riporta numerosi piatti popolari con mandorle di Maiorca allo stato naturale o tostate. Nel ricettario di Mateo Jaume de Ca'n Joan de S'Aigo (1884-1885) con il titolo di «Libro de Jelats» si evidenzia il gelato più tradizionale di Maiorca, quello di mandorla.

L'elevata reputazione della «Almendra de Mallorca» è anche frutto delle sue caratteristiche sensoriali determinate dalla sua composizione chimica. Per quanto riguarda la composizione, in particolare, si sottolinea l'elevato contenuto lipidico e il profilo degli acidi grassi; infatti la somma degli acidi oleico e linoleico rappresenta oltre l'88 % del tenore di grassi. L'elevato tenore di grassi e il fatto che l'88 % degli acidi grassi hanno un basso punto di fusione, inferiore ai 15 °C, fanno sì che essi si sciolgano durante la masticazione. Entrambi i fattori determinano l'untuosità e l'intensità aromatica caratteristica di questa mandorla, elementi su cui si basa la reputazione del prodotto.

Queste differenti caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche derivano in larga parte dalle condizioni pedoclimatiche dell'ambiente geografico nel quale le mandorle sono prodotte. I suoli calcarei a basso contenuto di materia organica, la piovosità media e l'abbondante soleggiamento determinano ridotte produzioni per ettaro ma con un elevato tenore medio di grassi (59 %) superiore a quello delle mandorle di altre regioni. Ciò è dimostrato da un studio dell'Università delle isole Baleari condotto nel 2010.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

<http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M63&lang=CA&cont=46322>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.