



El Palo de Mallorca

una curiosa
beguda




**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria
d'Agricultura i Pesca



El Palo de Mallorca

una curiosa beguda



Edita: Conselleria d'Agricultura i Pesca
Maquetació i portada: Mag-Ma Creativitat
Fotografies: Joan Toni Lladó Màs
Fotografies Portada i detall: Aina Pou Font
Impressió: Gráficas Planisi, S.A.

I.S.B.N.: 978-84-690-6555-6
Dipòsit legal: PM-1779-2007

El llibre que teniu a les mans està dedicat al Palo de Mallorca, un dels licors més emblemàtics de Mallorca. Des de ben antic aquest elixir ha estat envoltat d'un cert misteri, especialment pel que fa als ingredients i a l'origen medicinal. Amb la publicació *El Palo de Mallorca, una curiosa beguda*, que ara us present, aquestes qüestions quedaran perfectament resoltes.

El Palo de Mallorca tradicionalment ha acompanyat les famílies mallorquines a l'hora de l'aperitiu, que l'han begut tot sol, amb gel o amb sífó, depenent dels gusts de cadascú. Però, per diversos motius, en els darrers anys el consum de Palo de Mallorca havia retrocedit una mica, sobretot a causa dels canvis en les begudes «de moda», juntament amb les recomanacions de beure amb moderació.

Com a consellera d'Agricultura i Pesca, pens que hem d'apostar pel Palo de Mallorca, amb idees noves i engrescadores. El Palo de Mallorca és un producte que cal redescobrir, cercar-hi alternatives de consum i noves aplicacions, com és ara servir-lo en forma de còctels o formant part d'exquisits plats. Conjuntament amb els elaboradors de Palo de Mallorca hem de donar a conèixer la versatilitat del producte i fer-hi participar tots aquells que puguin conferir-li un valor afegit i diferenciat.

A més, estic convençuda que només es pot apreciar allò que es coneix en profunditat. I és per això que us convid a endinsar-vos en el món del Palo de Mallorca a través de la lectura d'*El Palo de Mallorca, una curiosa beguda*, i esper també que gaudiu d'aquesta magnífica beguda.

Margalida Moner Tugores
Consellera d'Agricultura i Pesca

Agraiments



Els autors volem expressar el nostre agraïment a la Conselleria d'Agricultura i Pesca del Govern de les Illes Balears per impulsar i donar suport a aquest projecte, que sense cap dubte, afavorirà el coneixement d'un dels licors més emblemàtics de la nostra comunitat: el Palo de Mallorca.

Al mestre alambiner Jaume Mateu Conti, que al llarg de més de cinquanta anys va fabricar Palo a les destil·leries Antoni Nadal, a Bunyola.

Index



Index	8
Autors	10
1. Introducció	12
2. Què és el Palo de Mallorca?	14
3. Quins són els ingredients?	16
4. Els orígens del Palo de Mallorca	24
5. Com es fabrica?	28
6. Com es beu?	30
7. L'etiqueta i el logotip	34
8. Elaboradors de Palo de Mallorca	36
9. El Reglament del Palo de Mallorca	38



Index



Autors

A les nostres illes tenim tot
Margalida Maria Garí Cerdà
un conjunt de costums i de

tradicions que ens permeten
Josep Maria Natta March
gaudir del menjar i del beure.

Aquesta cultura gastronòmica és
Miquel Palou Sampol
un dels trets que ens

identifiquen amb més força i
Josep Campins Prats
ens vinculen d'una forma més
estreta a la terra.

El “Palo de Mallorca”

una curiosa beguda

SECCIÓ TÈCNICA DE CIÈNCIA DELS ALIMENTS.
ASSOCIACIÓ DE QUÍMICS DE LES ILLES BALEARS

JOSEP MARIA NATTA MARCH (*PRESIDENT DE LA SECCIÓ*)
JOSEP CAMPINS PRATS (*MEMBRE DE LA SECCIÓ*)
MARGALIDA MARIA GARÍ CERDÀ (*MEMBRE DE LA SECCIÓ*)
MIQUEL PALOU SAMPOL (*MEMBRE DE LA SECCIÓ*)

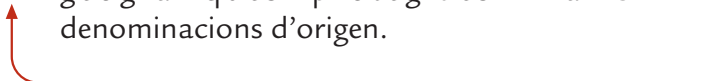
1. Introducció



A les nostres illes tenim tot un conjunt de costums i de tradicions que ens permet gaudir del menjar i del beure. Aquesta cultura gastronòmica és un dels trets que ens identifiquen amb més força i que ens vinculen d'una manera més estreta a la terra.

Actualment, el fenomen de la globalització ha repercutit, entre d'altres, en el sector alimentari. Aquest fet permet l'accés a una gran varietat de queviures de tota casta i procedència, però també pot arribar a provocar una minva en el consum dels productes que ens són més propis. Des d'aquesta perspectiva sembla del tot necessari donar a conèixer els productes alimentaris de les Balears. La finalitat és clara: la competitivitat dels nostres aliments dins el mercat.

Per això, la Conselleria d'Agricultura i Pesca, amb el suport d'un bon grapat d'empreses i d'industrials de les nostres illes, des de fa uns anys duu a terme diverses actuacions dirigides, unes, a incrementar la informació del consumidor campanyes escolars, publicacions, rodes de tast... i, altres, a garantir una marca de qualitat d'aquests productes, en emparar-los amb indicacions geogràfiques protegides i amb denominacions d'origen.



D'entre el conjunt d'aiguardents destil·lats de llarga tradició a les Illes l'anissat, la frígola, les herbes, la cassalla o seca, el gin, la llimoneta, el marrasquí, la rosa o roseta... el palo és, sens dubte, una de les begudes alcohòliques més típiques de Mallorca. L'inici de molts d'aquests licors segons ens relata l'obra *Els nostres arts i oficis d'antany*, de J. Llabrés i J. Vallespir es deu a la seva funció curativa i medicinal. Concretament, el palo aparegué per la necessitat de combatre les febres, que antany feren tant d'estrall entre la nostra gent.

Aquesta petita publicació sobre el Palo de Mallorca s'ha preparat amb la voluntat de presentar al consumidor les singularitats d'aquesta beguda, pel que fa tant a la composició que li confereix un color, un gust i una textura tan característics com a la versilitat a l'hora de ser emprada com a aperitiu, a la cuina o a la rebosteria.

Així, després de definir el producte i de descriure els ingredients que el conformen, es dediquen uns apartats a comentar-ne la breu història dels orígens, el procés que cal seguir per elaborar-lo i alguns consells per al consum. Així mateix, els autors hem considerat adient incloure informació sobre alguns aspectes formals que envolten la comercialització del Palo de Mallorca, com ara l'etiquetatge dels envasos, una llista dels fabricants inscrits en el Registre de la seva denominació geogràfica, i també el Reglament vigent d'aquesta denominació.

Esperam que aquesta lectura contribueixi, si més no, a incrementar el coneixement sobre un dels licors més emblemàtics que tenim, i també que el seu consum, amb seny i moderació, resulti sempre una festa per al paladar.

Els autors
Palma, abril de 2007

2. Què és el Palo de Mallorca?



Licor centenari a la major de les nostres illes, el Palo de Mallorca és una beguda que s'obté a partir d'alcohol, sucre, sucre caramel·litzat i plantes molt amargues. El color negre característic que li confereix el caramel de sucre és el que ha donat peu a la creença popular que aquest *suc* és fet amb garroves mallorquines.

La combinació del sucre amb els extractes i destil·lats de plantes amargues és el que dona a la beguda aquesta textura i aquest gust tan peculiars, que la fan apropiada per ser consumida com a aperitiu o com a complement en rebosteria i en cuinats.

El Reglament ens el defineix com un licor elaborat bàsicament a partir de la infusió i/o maceració de quina, genciana, sucre, sucre caramel·litzat i alcohol etílic d'origen agrícola.

El producte té una graduació alcohòlica que ha d'estar entre 25% i 36% vol., i el contingut en sucres no ha de ser inferior a 300 grams ni superior a 500 grams per litre de producte acabat.



Què es?

3. Quins són els ingredients?



Genciana

(*Gentiana lutea* L.)

És una planta originària de les muntanyes del centre i del sud d'Europa. Deu el nom a Gentius, rei d'Il·líria (situada al nord-oest de la península Balcànica, l'actual Albània), que al segle II aC en va descobrir la propietat d'abaixar la febre.

A l'arrel es troben principis actius molt amargs, que són els que hi aporten les propietats medicinals.

Encara que en l'antiguitat fou un remei efectiu contra certs verins, tradicionalment ha servit per abaixar la febre en els casos de malària. Aquesta malaltia es transmet per la picada d'un mosquit i també se la coneix amb el nom de *febres tercianes* se'n deia així perquè els episodis de febre es donaven cada tres dies. Les propietats antibiòtiques dels components de la genciana són capaces de destruir el microorganisme causant del paludisme, que parasita els glòbuls vermells de la sang.

També s'ha utilitzat com a tònic estomacal i com a estimulants de la secreció salival i dels sucus gàstrics. A més, es creu que augmenta les defenses de l'organisme.

Parlam un poc de botànica?

És una planta perenne que pot arribar a 1,5 metres d'alçària. Pertany a la família de les gentianàcies. Floreix al començament de l'estiu i té flors de color groc taronja, que apareixen reunides en ramells a diferents nivells de la planta.



Genciana



Parlam un poc de botànica?

Es tracta d'una planta originària del sud d'Amèrica. Pertany a la família de les rubiàcies. És un arbre que pot arribar a fer fins uns 10 m d'alçada. Les flors van del color blanc al rosat.

Quina *(conjunt de plantes del gènere Cinchona)*

La seva escorça, coneguda a les farmacopees com a *palo quina*, és la que dóna nom al Palo de Mallorca. Va rebre aquest nom del naturalista Carl von Linné (1707-1778), en honor de la comtessa de Chinchón, esposa del virrei del Perú. Segons conta la llegenda, fou la primera dama europea que utilitzà la pols de l'escorça de quina, quan va emmalaltir de febres tercianes.

S'afirma que els indis americans ja utilitzaven la pols de l'escorça de quina per combatre les tremolors musculars produïdes pel fred. Posteriorment, els jesuïtes, en comprovar aquests efectes, la començaren a utilitzar per tractar també els calfreds de les febres que provoca la malària. A Espanya arribà cap a la primera meitat del segle XVII i provocà un fort enfrontament entre els metges galènics i els metges moderns. Els primers pensaven que la quina era un principi calent de tercer grau que mai no podria curar malalties de causa calenta, com ara les febres, perquè no complia el principi de *contraria contrariis curantur*.

La pols de quina es va arribar a vendre a preu d'or i era coneguda com a «pols de la comtessa» o «pols dels jesuïtes».

L'escorça de les espècies de *Cinchona* s'utilitza dessecada. És aquí on trobam diferents alcaloides, com la quinina i la quinidina, amb propietats per curar la malària. Aquests composts abaixen la febre i inactiven el microorganisme que provoca la malaltia (*Plasmodium*). Els seus extractes també s'utilitzen com a estimulants de la gana i com a tònic estomacal.



Quina



Alcohol

Al segle XVIII l'economia mallorquina va experimentar un progrés inesperat. La vinya va ser intensament cultivada gràcies que s'establí una rebaixa dels impostos i també per causa de la forta demanda dels països europeus, que havien vist com les seves vinyes eren destruïdes per la fil·loxera.

Al final del segle XIX, quan les vinyes europees i molt concretament les de França es recuperaren de la fil·loxera, es va paralitzar la producció dels vins mallorquins. Aquest excedent de vi que hi havia a Mallorca i la falta de capacitat per conservar-lo no permetien cap altra alternativa que destil·lar-lo o bé desaprofitar-lo completament.

Aleshores va aparèixer una modesta i domèstica indústria de begudes alcohòliques. Aquest fet va propiciar l'emigració d'artesans dedicats a la fabricació d'estris de coure, entre els quals es destaquen els alambins i altres eines destinades a la destil·lació.

Hi ha constància que al final del segle XVIII hi havia a Mallorca 177 alambins dedicats a obtenir aiguardent. Se n'obtenien 780.000 litres, el 60% dels quals era per al consum illenc.

L'alcohol etílic utilitzat avui dia per a la fabricació del Palo de Mallorca, tal com es dicta en el Reglament, és l'anomenat alcohol d'origen agrícola. És un líquid obtingut per destil·lació i/o rectificació una vegada s'ha produït la fermentació alcohòlica dels productes agrícoles.



Alcohol





Sucre caramel·litzat

En un començament, per edulcorar la beguda s'utilitzava arrop, que conferia al líquid, a més de dolçor, un color fosc i una textura densa. En l'actualitat es fa servir sucre blanc, que es caramel·litza per imitar, així, les antigues característiques que l'arrop conferia a la beguda.

La caramel·lització del sucre és un procés artesà, que es fa en antigues calderes i amb foc de llenya. Mitjançant l'escalfament controlat de la sacarosa i sense afegir-hi cap tipus d'additiu alimentari s'obté aquest concentrat, que té la funció de donar color al Palo de Mallorca i de complementar-ne el gust.



Sucre

4. Els Orígens

La història del Palo de Mallorca està molt lligada a la dels seus ingredients: la genciana i la quina. Hi ha referències bibliogràfiques de què la genciana ja era utilitzada a les apotecaries mallorquines al segle XIV, mentre que la quina va ser introduïda a Espanya al segle XVII.

La història del Palo de Mallorca està molt lligada a la dels seus ingredients: la genciana i la quina. Hi ha referències bibliogràfiques que la genciana ja era utilitzada a les apotecaries mallorquines al segle XIV, mentre que la quina va ser introduïda a Espanya al segle XVII.

Al començament, tenint en compte aquests ingredients, el licor va ser utilitzat per les propietats medicinals d'abaixar la febre i combatre la malària. En canvi, avui dia és conegut com a aperitiu.

El nom prové de la denominació «palo quina», que és com antigament es coneixia l'escorça de diferents arbres del gènere *Cinchona* (quina).

Ens podem imaginar el primer «palo» com un vi medicinal al qual es varen afegir extractes (per destil·lació o infusió) d'aquestes dues plantes. A causa dels components amargs dels ingredients, devia ser una beguda difícil de prendre. La tradició la situa a Sencelles, a la segona meitat del segle XIX.

L'evolució posterior, al final del segle XIX, va consistir a afegir-hi productes per edulcorar-la, com ara l'arrop de figues o de raïm i, fins i tot, de garroves. D'això, la creença errònia que el palo és fet de garroves. En aquest moment o més endavant s'hi va afegir alcohol (anomenat per Ramon Llull «aquam ardentem», en el seu Testamentum novissimum), per tal d'allargar la vida del producte i d'evitar la fermentació natural.

Una vegada es va acabar la manca de sucre a l'illa, aquest ingredient va substituir a l'instant els laboriosos arrops de fruites que endolcien la beguda. I per conservar el color original de la beguda es va fer ús del sucre caramel·litzat.

Hi ha diferents hipòtesis per explicar el consum del Palo de Mallorca i el desenvolupament comercial a l'illa, aspectes a què ens referim en els paràgrafs següents.

L'arxiduc Lluís Salvador, en *Die Balearen*, deixa constància de l'existència d'unes febres intermitents, que duraven un dia, tres o quatre (febres tercianes), i que s'originaven als indrets pantanosos propers a les dues badies i a les costes meridionals de l'illa. Aquests aiguamolls eren formacions geològiques que representaven un brou de cultiu per als mosquits portadors de malalties. La quina i la genciana s'utilitzaven de manera tradicional per tractar aquests mals.

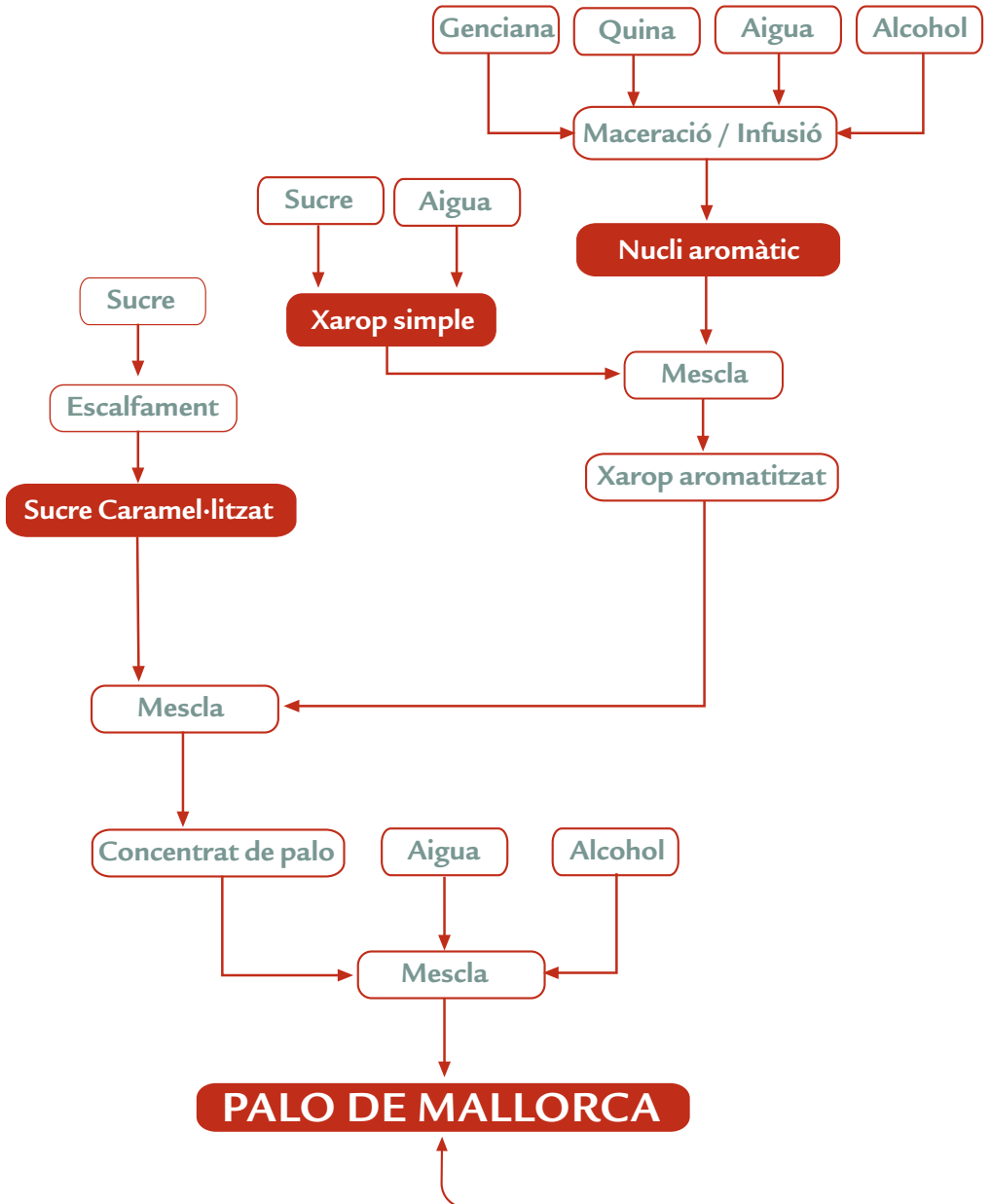
D'altra banda, l'evolució i el desenvolupament comercial de la beguda es produeix cap al final del segle XIX i coincideix amb el final de la guerra colonial. Per tant, podrien haver estat els soldats o emigrants malalts de malària de les colònies americanes els que introduïren la pràctica d'usar l'escorça de quina com a tractament d'aquesta malaltia.

Així mateix, al final del segle XIX es va produir un excedent de raïm que es va destinar a la fabricació d'aiguardents i licors diversos. Va ser en aquest període quan tres de les principals destil·leries obriren les portes: a Artà, a Lluçmajor i a Bunyola.



Avui dia el Palo de Mallorca s'elabora a la major part de les destil·leries de l'illa. La tècnica actual de fabricació no és més que la continuació d'una tradició que es remunta segles enrere.

5. Com es fabrica?



El secret de la fabricació del Palo de Mallorca es troba en com i en quines proporcions es combinen els ingredients: aigua, sucre, alcohol d'origen agrícola, quina, genciana i sucre caramel·litzat.

Per començar es fabrica el que es coneix com a *xarop simple*, dit popularment *almívar*. S'aconsegueix quan dissolem en un calderó o màquina mescladora una quantitat determinada de sucre en aigua ben calenta, mitjançant agitació.

Després es prepara el macerat i/o la infusió de les plantes (quina i genciana) prèviament triturades en alcohol i aigua. Aquest és el vertader «nucli aromàtic» de la beguda, el que li dóna les notes amargues tan característiques, que els bevedors de Palo de Mallorca saben apreciar. Cada fabricant en té la seva pròpia formulació, i controla estrictament les proporcions i el temps de maceració o d'infusió dels productes vegetals.

El tercer i darrer pilar en la fabricació del Palo de Mallorca és la preparació del sucre caramel·litzat, mitjançant un escalfament ben controlat de la sacarosa. És el que dóna color i complementa el gust de la beguda.

Una vegada es tenen aquests tres puntals preparats, es tracta de mesclar-los amb aigua i alcohol d'origen agrícola en les proporcions adequades. La intenció és obtenir una beguda amb la graduació alcohòlica i el contingut en sucre desitjats.

6. Com es beu?



El Palo de Mallorca se sol prendre com a aperitiu abans de les menjades. El podem beure tot sol, dins un tassó llarg i, si el volem fred, hi afegim gel. Però la manera més estesa arreu de l'illa de Mallorca és combinar-lo amb sifó o aigua amb gas.

Parlar del Palo de Mallorca amb sifó és fer referència a l'aperitiu mallorquí per excel·lència: forma part de la nostra cultura i és una tradició que ha anat passant de generació en generació. Grans i petits hem gaudit de l'embriagadora essència d'aquest ancestral aperitiu.

El caire mític que fa referència a la seva elaboració ha alimentat la fama i la reputació d'aquesta beguda. Sol ser el principi ideal per a tot tipus de menjars: lluny queden els dies en què es consumia Palo de Mallorca per fer entrar en gana la joventut o per combatre malalties!

El sifó ha caigut malauradament en desús, però s'ha substituït per aigua amb gas, sodes i, en alguns casos, gasoses o begudes refrescants amb gas.

Juntament amb l'evolució gastronòmica dels darrers anys, la forma de prendre el Palo de Mallorca també ha canviat. Fa uns anys que s'ha començat a introduir el Palo de Mallorca en la cocteleria: això es deu que les seves qualitats gastronòmiques es poden realçar quan es combina amb altres licors i xarops. També s'ha començat a estendre l'ús del Palo de Mallorca a la cuina, concretament en l'elaboració de dolços, en què l'inconfusible sabor i la textura nodreixen d'una dolçor amarga les receptes.

Aquí teniu quatre combinacions que demostren les possibilitats del Palo de Mallorca en cocteleria:



Com es beu





Palo amb sífó

Ingredients:

- 3/4 de Palo de Mallorca
- 1/3 de sífó

Elaboració:

Abocam en un tassó llarg el Palo de Mallorca. Després hi afegim el sífó.

Si volem, ho podem refredar amb gel.

És l'acompanyament ideal per començar qualsevol menjada.

Calimàndria

Ingredients:

- 3/4 Palo de Mallorca
- 1/4 de bítter
- Gel

Elaboració:

Abocam en un tassó llarg ple de gel el Palo de Mallorca. Tot seguit, i amb molta cura, hi afegim el bítter.

Després, ho mesclam, i ja està llest per consumir!

Peplib

Ingredients:

- 1/4 Palo de Mallorca
- 3/4 de suc natural de taronja
- Gelat de vainilla

Elaboració:

En una copa llarga abocam el Palo de Mallorca i el suc natural de taronja.

A continuació, hi afegim el gelat, procurant no mesclar-ho.

Ho servim i, a mesura que es vagi fonent el gelat, ho podem anar consumint.

Ramonet

Ingredients:

- 1/5 de suc de taronja de la sang
- 1/5 de sífó (soda)
- 2/5 Palo de Mallorca
- Gel picat

Elaboració:

Abocam el Palo de Mallorca en un tassó llarg ple de gel picat. Tot seguit hi afegim el suc de la taronja de sang.

Acabam l'elaboració afegint-hi, amb molta cura, el sífó.



7. L'etiqueta i el logotip

L'etiqueta compleix la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris. A més, el Reglament especifica el següent:

- En l'etiqueta ha de figurar obligatòriament la denominació «Palo de Mallorca», en lletres d'una mida mínima de dos mil·límetres.
- De manera indispensable, també hi ha d'aparèixer imprès el logotip o anagrama adoptat per la denominació geogràfica.



L'etiqueta

8. Elaboradors



Les empreses inscrites en el Registre de la denominació geogràfica Palo de Mallorca que gestiona la Direcció General d'Agricultura de la Conselleria d'Agricultura i Pesca del Govern de les Illes Balears són les següents:



2 PERELLONS

Passatge particular núm.3-5 • 07009 Polígon Son Castelló (Palma)

Telèfon: 971 43 08 50 • Fax: 971 43 08 54

E-mail: dosperellons@dosperellons.com

ANTONIO NADAL, SA (Túnel)

C/ Conradors 22-24 • 07141 Polígon Can Rubiol (Marratxí)

Telèfon: 971 60 44 60 • Fax: 971 22 62 01

E-mail: export@tunel.com

DESTIL • LERIES I CELLERS JORDI PERELLÓ

*C. de la Mar Mediterrània núm. 48-50 • Polígon Son Bugadelles
07180 Santa Ponsa (Calvià)*

Telèfon: 971 69 90 17 • Fax: 971 69 77 26

E-mail: trescaires@trescaires.com

DESTIL • LERIES F. VIDAL CATANY, SL

C/San Francesc, s/n • 07620 Lluçmajor

Telèfon: 971 66 01 78 • Fax: 971 12 06 72

LICORES MOREY

Avinguda de 16 de Juliol, 54 • 07009 - Palma de Mallorca

Telèfon: 971 43 63 20 • Fax: 971 43 63 26

LICORES MOYA

C. del 31 de Març núm. 11 • 07570 Artà

Telèfon: 971 83 60 38 • Fax: 971 83 52 80

LIMSA (Licores Mallorquines SA)

C. dels Licorers s/n • 07141 Polígon can Rubiol (Marratxí)

Telèfon: 971 60 44 88 • Fax: 971 60 47 02

BARTOLOMÉ CAÑELLAS, SL

C. del rei Sanç, 11 • 07320 Santa Maria

Telèfon: 971 14 03 50 • Fax: 971 62 01 66




Elaboradors



9. El Reglament

Reglament de la denominació geogràfica
Palo de Mallorca (aprovat mitjançant l'Ordre
de la Conselleria d'Agricultura i Pesca de 22
de desembre de 1993)



Article 1. D'acord amb el que es disposa en la Llei 25/1970, de 2 de desembre, de l'Estatut de la vinya, del vi i dels alcohols, i en el seu Reglament, aprovat pel Decret 835/1972, de 23 de març, i tenint en compte la normativa de la CEE i, en concret, el Reglament (CEE) 1576/1989, de 29 de maig, pel qual s'estableixen les normes generals relatives a la definició, la designació i la presentació de les begudes espirituoses, resta protegit amb la denominació geogràfica «Palo de Mallorca» el licor que reuneixi les característiques que es defineixen en aquest Reglament.

Article 2. La defensa de la denominació geogràfica, l'aplicació del seu Reglament, la vigilància que es compleixi, així com el foment i el control de la qualitat dels licors emparats, queden encomanats a la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears i al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, en l'àmbit de les competències respectives.

Article 3. La zona d'elaboració de la denominació geogràfica «Palo de Mallorca» és l'illa de Mallorca.

Article 4. El «Palo de Mallorca» és el licor elaborat bàsicament per la infusió i/o maceració de quina, genciana i sucre, sacarosa caramel·litzada, amb alcohol etílic d'origen agrícola.

El producte ha de tenir una graduació alcohòlica compresa entre 25% i 36% vol. El contingut en sucres ha d'estar comprès entre 300 i 500 grams/litre del producte final elaborat.



Reglament

Article 5. Matèries primeres:

1. **Quina:** S'entén per quina l'escorça de diversos arbres del gènere Cinchona.
2. **Genciana:** S'entenen per genciana les arrels seques de la planta perenne *Gentiana lutea* L.
3. **Alcohol:** És l'alcohol etílic obtingut per destil·lació i/o rectificació, amb la fermentació alcohòlica prèvia, de productes agrícoles. L'alcohol utilitzat en l'elaboració del «Palo de Mallorca» ha de ser natural d'origen agrícola..
Quant a les característiques organolèptiques de l'alcohol, al grau alcohòlic volumètric mínim i al valor màxim en elements residuals, és aplicable el que s'estipula en l'annex I del Reglament (CEE) 1576/1989.
4. **Sacarosa:** en les diferents presentacions per a l'ús alimentari.

Article 6. El «Palo de Mallorca» s'obté per maceració bàsicament de quina i genciana en alcohol etílic d'origen agrícola i aigua. També es pot obtenir per infusió de quina i genciana en aigua, amb l'addició posterior d'alcohol, fins a arribar a la graduació requerida. Per obtenir el «Palo de Mallorca» s'ha de dissoldre en aigua la sacarosa necessària per elaborar-lo, que, afegida a la infusió o maceració bàsicament de quina i genciana ja decantada, així com el sucre caramel·litzat per l'escalfament controlat de la sacarosa, donarà lloc al xarop necessari per a la seva fabricació.

A aquesta dissolució, s'hi afegixen alcohol i aigua fins a obtenir la graduació alcohòlica desitjada.

No es poden emprar en cap cas olis essencials ni colorants artificials; solament les infusions o maceracions de productes naturals i caramel de sucre com a colorant.

Article 7. El producte a què es refereix aquest Reglament, a més de complir les característiques que s'assenyalen en l'article 4, s'ha d'ajustar als paràmetres següents:

a) Químics:

Metanol: El contingut no ha de ser superior a 1 gram/litre del producte final elaborat.

Metalls pesats: El contingut no ha de ser superior a 40 ppm, expressat en plom.

b) Físics.- Producte de color fosc, amb una densitat relativa mesura a 20°C compresa entre 1,1200 i 1,1780 grams/mil·lilitre de producte.

c) Microbiològics.- Exempt de gèrmens.

Així mateix, ha de complir el que s'estableix en la legislació general vigent que hi sigui aplicable.


Article 8. Per a la determinació analítica de les especificacions contingudes en aquest Reglament grau alcohòlic, sucre, metanol i metalls pesants, s'han d'emprar els mètodes oficials d'anàlisi.

Article 9. En els productes acollits a aquest Reglament, a més de complir la normativa general d'etiquetatge, s'hi ha de fer constar, obligatòriament, la denominació «Palo de Mallorca», en lletres d'una alçària mínima de 2 mil·límetres.

Article 10. En les etiquetes dels productes emparats en aquest Reglament ha de figurar obligatòriament imprès el logotip o anagrama adoptat per aquesta denominació geogràfica.



Reglament



Article 11. Totes les accions que sigui necessari desenvolupar en matèria d'expedients sancionadors s'han d'atenir a aquest Reglament; a la Llei 25/1970, de l'Estatut de la vinya, del vi i dels alcohols, i al seu Reglament; al Reglament (CEE) 1576/1989, quant a la definició, la designació i la presentació de begudes espirituoses; al Reial decret 1945/1983, de defensa del consumidor, i a la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú.

Article 12. La Direcció General de Producció i Indústries Agràries de la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears durà el Registre d'elaboradors i envasadors de la denominació geogràfica "Palo de Mallorca". Les peticions d'inscripció s'han d'adreçar al director general de Producció i Indústries Agràries, en els impresos confeccionats a aquest efecte, en què ha de figurar el nom de l'empresa o de la persona que n'és titular, la zona d'ubicació, el nombre i la capacitat dels envasos, la maquinària i el sistema d'elaboració.

S'ha d'acompanyar d'un plànol en què quedin reflectides totes les instal·lacions.

La Direcció General de Producció i Indústries Agràries denegarà les inscripcions que no s'ajustin als preceptes d'aquest Reglament.

Article 13. Per a la vigència de les inscripcions en el Registre és indispensable complir, en tot moment, els requisits que imposa aquest Reglament, i s'ha de comunicar a la Direcció General de Producció i Indústries qualsevol variació que afecti les dades subministrades, en cas de produir-se.



www.illesbalearsqualitat.es



Presidència
Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Agricultura i Pesca
Direcció General d'Agricultura

