



Descripció de la varietat

L'arbre de la varietat mallorquina presenta una alta vigorositat, un port obert i una densitat de copa de tipus clar. Les fulles són de forma el·líptic-lanceolada d'amplada mitjana, i la seva longitud és curta-mitjana. Pel que fa al fruit, presenten un pes elevat i una forma ovoïdal en el que sobresurt un àpex apuntat; les olives tenen una lleugera asimetria, la base és truncada i presenten lenticel·les abundants i petites.

Presenta una floració primerenca (entre la tercera i quarta setmana de maig). L'enduriment de l'endocarpi té lloc entre la segona i la tercera setmana de juliol. La maduració de les olives va des de finals de setembre fins a principis d'octubre. Pel que fa a plagues i malalties, és susceptible a la mosca de l'olivera.

Estudis realitzats per l'àrea d'Enginyeria Química del Departament de Química de la Universitat de les Illes Balears demostren que l'oliva mallorquina presenta una qualitat diferenciada, una llarga tradició en la seva elaboració i una elevada reputació a l'illa, deguda principalment a les seves característiques diferencials: amargor, sabor i textura.

Origen de la varietat

La varietat d'olivera mallorquina es troba totalment adaptada a l'illa i presenta característiques diferencials pròpies que confereixen una elevada qualitat al producte. Així doncs, es tracta d'una varietat que té un gran reconeixement gràcies al seu arrelament a la cultura, tradició i història mallorquina.

Una part important de les oliveres de la Serra de Tramuntana són de la varietat Mallorquina. L'activitat oleícola dins aquest indret ha modelat el propi entorn de l'illa, construint quilòmetres de bancals a les muntanyes o a les zones amb orografia accidentada, aprofitant al màxim el terreny, que s'estén des del nivell del mar fins als 800 metres d'altitud. Aquestes terrasses han permès el manteniment i la preservació del medi, evitant la desertització i l'erosió del terreny, i configurant així un dels paisatges més emblemàtics de l'illa de Mallorca. Actualment, els bancals d'olivera de la Serra de Tramuntana formen part del patrimoni de la Humanitat per la UNESCO.

La majoria de les oliveres de la Serra són centenàries, fet que repercuteix en produccions baixes però d'una elevada qualitat. El sistema de cultiu presenta uns marcs de plantació molt irregulars, d'entre 80 i 300 oliveres per hectàrea, que s'adobem generalment amb el pasturatge del bestiar ovi, que impedeix el creixement d'herbes i rebrots.

La recol·lecció continua fent-se de manera manual, cosa que permet seleccionar les olives de qualitat òptima i garantir un baix impacte sobre les oliveres.

Usos i coneixements

Consum animal i humà

L'oli d'oliva Mallorquina, a causa de la seva qualitat diferenciada, presenta una llarga tradició en la seva elaboració i una elevada reputació a l'illa, deguda principalment a les seves característiques diferencials atribuïbles a la varietat: notes amargues, untuositat en boca, la polpa escassament adherida al pinyol, així com la seva forma fusiforme.

Fruit de l'experiència dels elaboradors, el procés d'elaboració de l'oliva mallorquina s'ha transmès de generació en generació, mantenint tècniques artesanals i naturals que fan de l'Oliva de Mallorca un producte de qualitat diferenciada. Per a la preparació de les tres elaboracions tradicionals (verda sencera, verda trencada i pansida), l'oliva es sotmet a una fermentació natural en salmorra que, en el cas de la verda trencada, incorpora fonoll i pebre de cirereta. Així doncs, per a conservar la seva elaboració i tradició, l'agost de 2013 es reconeix la Denominació d'Origen Protegida Oliva Mallorquina per a l'elaboració d'aquests productes.

Observacions

.Anys enrere, la varietat mallorquina va ser considerada erròniament un sinònim de la varietat empeltre a Mallorca, ja que diversos estudis morfològics de l'oliva així ho demostraven. En l'última dècada, estudis recents, així com la inclusió de tècniques genètiques en la descripció de varietats, han demostrat que es tracta de dues varietats diferents.

És comú a territoris on el català és oficial l'ús de diferents denominacions com: ?oliva de Mallorca?, ?oliva mallorquina?, ?olivera de Mallorca? i ?olivera mallorquina?, on es comercialitza principalment aquest producte, fet que en potencia encara més l'ús dels noms en aquesta llengua.

Caràcters morfològics de la varietat

Arbre i ramificació

Vigor	Vigorós
Port	Erecte
Densitat de la capçada	Normal

Fenologia

Maduració	Mitjana
Període de maduració	Dispers
Època de recol·lecció	Inici: 4a setmana setembre i 1a octubre

Fulla

Forma (L/A)	El·líptica lanceolada ($4 < L/A < 6$)
Llargària (cm)	Mitjana (5 - 7 cm) ($5,5 \pm 0,43$)
Amplada (cm)	Mitjana (1-1,5 cm) ($1,33 \pm 0,17$)
Curvatura	Recta

Fruit

Pes (g)	Alt (4 - 6 g) ($4,15 \pm 0,79$)
Forma (L/A)	Ovoidal ($1,25 < L/A < 1,45$)
Simetria (en posició A)	Assimètric
Posició diàmetre transversal (B)	Centrat
Àpex (en posició A)	Apuntat
Base (en posició A)	Truncat
Mugró	Absent
Presència de lenticel·les	Abundant
Mida de les lenticel·les	Petita
Color en Maduració	Violeta Obscur

Endocarpi

Pes (g)	Elevat (0,45-0,7 g)
Forma (L/A)	Allargada ($L/A > 2,2$)
Simetria	Lleugerament asimètric
Posició diàmetre transversal (posició B)	Centrada
Àpex (posició A)	Agut
Base (en posició B)	En punta
Rugositat superfície (en posició B)	Lleu
Nombre de solcs fibrovasculars	Mitjà (7-10)
Acabament de l'àpex	Amb mugró

Resistències

Mosca	Susceptible
Fred	Resistent
Humitat	Resistent

Qualitat de l'oli

Rendiment (%)	Mig (15-20%)
---------------	--------------

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Llibres i altres monografies	Habsburg-Lorena i Borbó, A. L. S.	Die Balearen in Wort und Bild Geschildert.	F. Brockhau. Trad. Cast. parcial de Sureda Blanes
Informe	Asenjo, J.	Del Agro ibicenco	ABC (Madrid)
Informe	Luna, J. M.	Informe para la diferenciación de la variedad de Olea europaea mallorquina de las Islas Baleares de la variedad empeltre. Instit	Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears (IRFAP)
Publicacions electròniques	Garau, J.	EFFECTE DE LA MADURACIÓ EN LA QUALITAT DE L'OLI A MALLORCA	Universitat de les Illes Balears
Publicacions electròniques	Oliver, J.	Prospecció de l'olivera Mallorquina. Caracterització Agronòmica, Fenològica, Pomològica, i Morfològica	Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears (IRFAP)
Publicacions electròniques	ROSSELLÓ, C.	Estudi de la viabilitat de la sol·licitud IGP/DOP Oliva de Mallorca.	Departamento de Ingeniería de Alimentos. Universidad de las Islas Baleares

	TOUS J, ROMERO A, PLANA J., ESPADA J.L., GRACIA M.S., LIZAR B., RALLO J., MARTORELL A., ÍÑIGUEZ A., GARCÍA J. Y ELGUEA J.A.	Proyecto CAO00-003-C6 ?Selección clonal de la variedad de olivo empeltre en el Valle del Ebro y las Islas Baleares?	Projecte finançat per l'INIA i dirigit per l'IRTA
Publicacions electròniques	ZAFRA, A., SOCIES, A., GARRIDO, J.M., TORRES, M.A.	Variedades de olivo en los municipios de Mallorca. Cuaderno de Campo	Proyecto de Cooperación Interterritorial "Olivar, nueva cultura del olivo". Grupo de Desarrollo Rural, Mallorca Rural