

LES ILLES I LA PRODUCCIÓ ALIMENTÀRIA

Fins l'aparició del turisme, l'agricultura i la pesca havien estat l'activitat bàsica de les Illes. Les necessitats d'autoabastament imposaren l'aprofitament al màxim dels recursos naturals i el desenvolupament d'un tipus de cultius pròpiament mediterranis: cereals, vinyes i oliveres. A mitjan segle XIX, amb la regularització dels transports marítims, es rompé l'autarquia insular i es produïren importants canvis en els tipus de conreus, potenciant-se el regiu, el qual durant el darrer segle experimentà un considerable augment degut bàsicament a la introducció de modernes tècniques d'extracció d'aigua.

El desenvolupament econòmic de les Illes durant les darreres dècades s'ha fonamentat en el sector terciari, el qual ha determinat l'encariment del preu de la terra i de la ma d'obra. Aquests i altres factors han influït de manera molt important sobre la competitivitat de l'agricultura, de la ramaderia i de la pesca. Davant aquesta conjuntura el sector primari ha respost amb valentia mantenint els productes tradicionals de les Illes i adaptant les seves produccions a les noves demandes del consumidor. Aquest esforç del sector agrari té el recolzament de la administració, distingint els productes amb denominacions de qualitat, i del consumidor, el qual cada vegada vol conèixer més i millor els productes de les Balears.

MAPA ALIMENTARI DE LES ILLES BALEARS

Les Illes Balears gaudeixen d'una gran diversitat geogràfica que integra zones planes i muntanyoses, valls recollides, boscs i garrigues, terrenys de secà i de regiu. Aquesta diversitat té com a conseqüència l'existència de sòls diferenciats i de microclimes dins el clima mediterrani de l'arxipèlag, fets que afavoreixen el desenvolupament d'una gamma variada de cultius i ramaderies. El Mediterrani que ens envolta proporciona peix i marisc, variat i exquisit que quan arriba a la taula encara té gust i olor a mar. Els aliments elaborats, fruit de la cultura i sapiència gastronòmica dels illencs i dels seus avantpassats, proporcionen un valor afegit als productes que ens dona la terra i la mar.

Menorca

L'any 1993, la UNESCO atorgava a Menorca la declaració de Reserva de la Biosfera. Era el reconeixement a les excepcionals condicions que presenta aquest territori, basades en un ric patrimoni natural i cultural, i en un desenvolupament socioeconòmic harmònic amb el medi físic.

Presenta unes característiques diferenciades respecte del panorama agrari balear. El seu paisatge està vinculat a l'activitat ramadera, ja que les seves terres es destinen majoritàriament al cultiu de farratges (60% de la superfície agrària útil) per al ramat boví que és la seva riquesa més important. La base de l'explotació agrícola són el «llocs» en els quals es centralitza tota l'activitat ramadera i agrícola. Tenen una extensió d'entre 10 i 250 ha i es caracteritzen per la gran quantitat de parets seques que s'estenen per tot l'àmbit rural i enriqueixen i tipifiquen el paisatge.

Menorca gira en torn del ramat boví i a l'elaboració de formatge que ha aconseguit, sota la DO formatge *Mahón-Menorca*, una preponderància econòmica i un reconeixement generalitzat, gràcies a una tasca col·lectiva, adientment planificada, coordinada i duita a terme.

La gran preponderància del formatge a la illa ha deixat a un segon pla altres produccions com és els cas de fruites i hortalisses, embotits i pastisseria. Així i tot, cal destacar les patates, les carxofes, les alberginies, la carn i xulla i la variada pastisseria de l'illa. La presència dels anglesos deixà legats a la cultura menorquina que encara perduren com és el gin. Pel que fa a la mar, llagosta i escopinyes són dos dels elements més característics de la seva gastronomia.

Mallorca

A Mallorca s'hi poden distingir una sèrie de comarques amb unes particularitats geomorfològiques, climàtiques, socials i humanes que condicionen el panorama agrari.

La **Serra de Tramuntana** és la zona més abrupta de l'illa amb un clar predomini de l'olivera i del ramat oví. L'aplicació de modernes tècniques d'extracció a l'ancestral tradició d'elaboració d'oli a la zona, ha permès l'obtenció d'un producte d'elevada qualitat. D'altra banda, destaca la producció de cítrics a Sóller, les hortes de la vall de Pollença, i els bancals de Banyalbufar i de Estellencs que són una part del propi del paisatge.

El **Raiguer** és la zona de transició entre el Pla i la Serra. És una zona agrícola i industrial, caracteritzada per grans pendents i terres fèrtils. L'arbre més característic és el garrover que està acompanyat de l'olivera, a la part que limita amb la Serra i de l'ametller amb la que limita amb el Pla. Destaca el cultiu de la vinya i l'elaboració dels excel·lents vins que gaudeixen de la DO Binissalem-Mallorca.

El **Pla** és la comarca central de l'illa. Inclou la major part de les terres cultivades. Són terres fèrtils i parcel·lades. Presenta camps de cereals, i cultius llenyosos (garrovers, ametllers, figueres i albercoquers). Destaquen especialment les hortalisses (patata, tomàtiga, lletuga, carxofa, albergínia...) de la zona de Sa Pobla- Muro, així com els melons i síndries d'aquesta zona i de la de Vilafranca. A l'horta de la zona del Pla de Sant Jordi predominen els farratges i els cultius en hivernacles, sobre tot de tomàtiga i lletuga.

Llevant i Migjorn presenten una activitat fonamentada en el ramat oví, a la zona d'Artà, i porcí a la zona de Manacor i Felanitx. A la zona de Manacor hi ha importants produccions de productes hortofrutícoles (tomàtiga, meló, síndria, lletuga, albergínia...). L'elaboració d'embotits, especialment de sobrassada n'és un dels principals distintius. És de destacar la importància que els darrers anys ha agafat el cultiu de la vinya i l'elaboració de vins amb DO Pla i Llevant. En les zones conreades hi ha ametllers coexistent amb cereals. L'horta de Campos es dedica al cultiu de farratge, en especial alfals per alimentar el ramat boví que n'és una part important de la comarca. La fabricació de formatges tan de llet de vaca, com de ovella i cabra, té especial importància.

Mallorca és internacionalment coneguda per la **ensaimada** i la **sobrassada** que comparteixen fama i acceptació. Quant els productes de la mar, els pescadors posen a l'abast dels mallorquins i visitants anfós, gerret, cap roig, sardina, llampuga, llagosta... que completen el panorama alimentari i gastronòmic de l'illa.

Eivissa

Eivissa es caracteritza per un predomini de la petita i mitjana explotació, degut a la parcel·lació causada pel costum de l'hereu i de la legitima. És una terra d'ametllerar, que ocupa una superfície del 10%, i de garrovers, oliveres i vinyes que completen el paisatge. Les cases rurals en règim de propietat són el centre de les explotacions agrícoles en les quals es cultiva una gran varietat de productes en petites quantitats. Així i tot hi ha una preponderància de la patata, la lletuga, la tomàtiga i la síndria. El fruiters tenen importància, i

d'entre ells destaquen els cítrics que suposen més del 50 % del total de fruiters cultivats. El cultiu de la vinya va en augment com a conseqüència de la importància que ha adquirit recentment l'elaboració de vins.

La ramaderia està representada sobre tot pel ramat oví, que suposa les 3/4 parts del total del ramat, seguit pel cabrum i pel porcí. L'elaboració de formatges i embotits dóna un valor afegit a la ramaderia.

Els vins, els flaons, i les herbes eivissenques són productes emblemàtics que queden implícitament associats a l'illa, tant pels eivissencs com per la multitud de persones que la visiten.

Formentera

Formentera es veu condicionada pel clima àrid. Les explotacions són petites parcel·les conreades pel propietari i limitades per parets de pedra. En alguns casos compatibilitzen l'activitat agrària amb la pesca.

Hi ha pocs arbres cultivats, destacant d'entre ells la figuera, però sí plantacions de vinya. Es cultiven cereals i farratges destinats al ramat, format majoritàriament per ovelles (3/4 parts del total) i cabres. Vi, formatge, flaó i peix sec són productes tradicionals, molt singulars i representatius.

DENOMINACIONS DE QUALITAT

Les diferents administracions han desenvolupat sistemes de certificació o instruments de qualitat amb l'objectiu d'identificar trets diferencials de determinats productes. Actualment, hi ha mecanismes perquè els productes que compleixin uns certs requisits accedeixin a distintius i segells reglamentats per a la Unió Europea. S'aconsegueix així una protecció i un reconeixement que sobrepassa la individualitat de cada país.

Per la seva importància i pel paper que han assumit a tota Europa i, particularment, a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, cal exposar la nomenclatura i la finalitat de les mateixes i assenyalar les equivalències entre la legislació europea i espanyola per tal d'aconseguir que els consumidors n'estiguin informats i puguin tenir clar el paper que juguen i les garanties que aporten.

Si bé no hi ha una definició legal de denominacions de qualitat, aquestes es poden definir con els noms utilitzats per identificar els productes agroalimentaris amb característiques definides que els diferencien dels seus semblants i que estan sotmesos a un control addicional de qualitat de caràcter voluntari, al marge del regulat per la legislació general alimentària aplicable obligatòriament a tots.

És possible classificar les denominacions de qualitat de distintes maneres, d'acord amb els tipus de productes (vins, begudes espirituoses, altres productes agroalimentaris), als sistemes de producció, a la normativa aplicable, etc. Tot seguit es presenta una classificació de les distintes denominacions de qualitat en funció dels distint factors que es poden tenir en compte.

En primer lloc es poden diferenciar les denominacions que utilitzen per designar el producte un nom geogràfic d'aquelles altres que no en fan referència. En aquest primer grup trobem les **denominacions d'origen**, les **denominacions específiques**, les **indicacions geogràfiques** i les **denominacions geogràfiques** (exclusives per a les begudes espirituoses) i algunes marques de garantia.

En el segon grup, denominacions de qualitat no definides per un nom geogràfic, trobam les **denominacions genèriques**, les **especialitats tradicionals garantides** i **marques de garantia**.

Degut que, cada un d'aquests instruments de qualitat no és aplicable a tot tipus de productes i alguns corresponen a directives europees i altres a legislació espanyola, a primera vista la classificació pot resultar un poc confusa pels no especialistes, per la qual cosa a continuació s'intentaran clarificar alguns aspectes.

Marc legal: tipus, aplicabilitat i equivalències

Per primera vegada apareixen referides les denominacions d'origen, específiques i genèriques a la Llei 25/70 de l'Estatut de la vinya, del vi i dels alcohols. En el seu inici les denominacions quedaven circumscrites únicament al vi, si bé es contemplava la possibilitat d'estendre-les a altres sectors i productes en els casos en els quals la protecció de la qualitat tingués un especial interès econòmic i social. La denominació d'origen fou la que va agafar major preponderància i es va estendre a l'oli d'oliva, al formatge i al pernil (1974), als llegums i l'arròs (1982) i als espàrrecs (1984). Amb la finalitat de regular les denominacions i de coordinar la seva ampliació a productes alimentaris no vïnics, es varen publicar els RD 1573/85 i 728/88 que establiren:

Denominació específica: és la qualificació aplicable a un producte que té propietats diferencials entre els de la seva pròpia naturalesa degudes a la matèria prima base de la seva elaboració, al medi natural o als mètodes d'elaboració. El nom de la denominació específica farà referència al factor determinant de les seves propietats.

Denominació genèrica: és la qualificació aplicable a un conjunt de productes que tenen caràcters comuns i especials degut la seva naturalesa, els sistemes de producció o els processos de transformació, fabricació i elaboració. El nom de la denominació genèrica farà referència a algun dels aspectes referits a la pròpia definició, quan d'ell depengui la qualitat del producte emparat.

La diferència entre la **denominació d'origen** i la **denominació específica** es basa en que la primera exigeix que les fases de producció, transformació i elaboració se realitzin en una zona geogràfica determinada, amb uns requisits específics reconeguts i comprovats, mentre que la denominació específica únicament exigeix que el vincle amb el medi geogràfic existeixi al menys en una de les fases abans referides.

El Reglament CEE 2081/92 relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i denominacions d'origen de productes agrícoles aborda des d'una perspectiva europea aquesta temàtica. És una normativa horitzontal que regula la política de qualitat, amplia la tipologia de productes que podran gaudir d'aquestes proteccions, però no inclou ni vins ni begudes espirituoses que tenen reglamentació pròpia. Reconeix dos títols de protecció:

Denominació d'origen protegida (DOP): nom d'una regió utilitzada per designar un producte agrícola o alimentari originari de la zona geogràfica en qüestió, la qualitat i les característiques del qual siguin atribuïbles al medi geogràfic. El producte s'ha de produir, transformar i elaborar en la zona geogràfica delimitada.

Indicació geogràfica protegida (IGP): nom d'una regió utilitzada per designar un producte agrícola o alimentari originari de la zona geogràfica en qüestió, que tengui alguna qualitat, reputació o característica que sigui atribuïble al medi geogràfic. Al manco una de les fases de producció, elaboració i transformació del producte s'ha de realitzar a la zona geogràfica delimitada.

Espanya podia optar per adoptar la nova nomenclatura o legislar l'equivalència entre les denominacions espanyoles i les europees. A l'any 1994 es fixà la correspondència entre la DO i la DE espanyoles i la DOP i la IGP europea respectivament.

Denominacions de qualitat

Productes agrícoles i alimentaris (excepte vins i espirtuoses)	Vins	Begudes espirtuoses
<p>UE: Denominació d'Origen protegida (DOP) Espanya: Denominació d'Origen (DO)</p> <p><i>DOP i DO són equivalents</i></p>	<p>UE: Vi de Qualitat produït a una regió determinada (VQPRD) Espanya: Denominació d'Origen (DO)</p> <p><i>VQPRD i DO són equivalents</i></p>	<p>Denominacions geogràfiques aplicades únicament a begudes de grau alcohòlic igual o superior al 15%.</p>
<p>UE: Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Espanya: Denominació Específica (DE)</p> <p><i>IGP i DE són equivalents</i></p>	<p>Vins amb indicació geogràfica: -Vi de la Terra de...</p>	

A aquestes s'han d'afegir les denominacions genèriques, ja definides anteriorment, aplicables a un conjunt de productes, i les marques de garantia col·lectiva que són marques registrades que han de complir els preceptes d'un reglament propi.

Denominacions de qualitat a les Illes

La producció agrària i alimentària de les Illes ha pres una postura ferma en la direcció d'acollir-se a les denominacions de qualitat.

Productes de qualitat reconeguts amb distintius de qualitat

Vi	<ul style="list-style-type: none"> • DO Binissalem-Mallorca (1990) • DO Pla i Llevant (2000) • Vi de la Terra d'Eivissa (1996) • Vi de la Terra Serra de Tramuntana-Costa Nord (2002) • Vi de la Terra de Menorca (2002) • Vi de Taula de Balears (1979)
Begudes espirtuoses	<ul style="list-style-type: none"> • DG Gin de Menorca (1997) • DG Herbes eivissenques (1997) • DG Palo de Mallorca (1994) • DG Herbes de Mallorca (2002)
Productes agroalimentaris	<ul style="list-style-type: none"> • DO Formatge <i>Mahón-Menorca</i> (1985) • DO Oli de Mallorca (2002) • IGP Sobrassada de Mallorca (1993) • DE Ensaimada de Mallorca (1996).

Sistemes de producció	<ul style="list-style-type: none">• Denominació genèrica: Agricultura ecològica (1994)• Denominació genèrica: Agricultura integrada (1997)
Marques de garantia	<ul style="list-style-type: none">• Ametlla mallorquina (2001)• "PMS" Porc mallorquí selecte (2002)

DO: Denominació de origen

DG: Denominació geogràfica

DE: Denominació específica

IGP: Indicació geogràfica protegida

Aquest elevat nombre de denominacions i marques no és encara el final del procés perquè en un període curt, és probable que ho facin d'altres com la carn i xulla de Menorca.

Actualment el valor comercial dels productes amb denominació de qualitat de les Illes Balears és superior als 44 milions d'euros, xifra molt significativa i més si la relacionam amb el total de la producció agroalimentària, prova de l'elevada qualitat dels aliments de la nostra Comunitat Autònoma.

Aquesta és una de les línies que la producció agroalimentària ha de seguir i aquesta és la manera de que productors i consumidors gaudeixin dels avantatges que suposa un major reconeixement, prestigi, control i qualitat del producte.