

Exclusivitat d'origen

L'Associació de Pastissers i Forners de Balears ha iniciat els tràmits necessaris perquè la famosa ensaïmada mallorquina tenguí el segell d'Indicació Geogràfica d'Origen, una normativa pròpia de la Comunitat Europea que impossibilitarà les imitacions fetes fora de Mallorca.

Els forners i pastissers de Balears han decidit iniciar els tràmits perquè les ensaïmades mallorquines només es puguin fer a Mallorca. Sota el segell d'Indicació Geogràfica d'Origen, una normativa de la Comunitat Europea, pretenen millorar la qualitat del producte autòcton de Mallorca i evitar que es continuï elaborant a Madrid, el Principat o el País Valencià i comercialitzant-se emprant la denominació d'"Ensaïmada de Mallorca".

El Govern Balear, per mitjà de la Conselleria d'Agricultura, dóna el vist-i-plau a la iniciativa presa pels forners i pastissers i es mostra predisposat a la preservació dels productes locals. Pere Joan Morey, Conseller d'Agricultura, assegura que l'objectiu durant els darrers anys de l'administració autonòmica ha estat la millora de la qualitat dels productes illencs i la uniformitat sota un segell de qualitat. Així, l'ensaïmada es veurà regulada per un reglament que confeccionaran els productors i supervisarà el Govern. "Des de la Comunitat Europea —explica Pere Joan Morey— intenten evitar que es facin salsitxes de Frankfurt a Itàlia o ensaïmades de Mallorca a Madrid".

Del que es tracta, realment, és d'evitar una pràctica continuada d'usurpació del nom de Mallorca com a reclam comercial. Molts llocs fora de Mallorca han vist aparèixer els darrers anys forns i ensaïmades "de Mallorca", el paregut de les quals amb les verdaderes ensaïmades mallorquines és pura casualitat.

Els pastissers consultats han mostrat la seva satisfacció pel que qualifiquen com "una



L'ensaïmada és el primer producte mallorquí que s'acull a la nova normativa de la CE.

PERE GARMONA

oportunitat única per elevar el nivell de qualitat del nostre producte", tal i com ha explicat Sebastià Ballester, propietari d'un forn de s'Arenal que produeix anualment entre quaranta i cinquanta mil ensaïmades.

Josep Magraner, gerent de l'Associació de Forners i Pastissers de Balears, assegura que fins ara hi havia hagut altres iniciatives però cap d'elles no havia tingut tantes possibilitats de dur-se endavant com aquesta. "Fa temps pensàrem que podríem tenir la Denominació d'Origen, però això es va demostrar que era impossible, ja que ens demanaven que tots els productes, la farina, el saïm... fossin originaris de Mallorca. Ara és l'oportunitat, ja que únicament pretenem elevar la qualitat i evitar que les ensaïmades que no es produeixen a Mallorca diguin que són mallorquines".

Segons la saviesa popular

mallorquina, l'ensaïmada, tot i que no està feta amb un cent per cent de productes de la terra, té el seu secret en l'aigua i el clima de Mallorca. Segons aquesta estesa teoria, per molt que es vulgui imitar a fora de Mallorca, el resultat serà negatiu. En aquest sentit, contenen els admiradors veterans de l'ensaïmada que qualche vegada s'han portat tots els ingredients a la Península i s'ha elaborat exactament igual que a Mallorca. El resultat ha estat l'esperat: no era una ensaïmada mallorquina, sinó un succedani.

Sigui pel motiu que sigui, el fet és que l'ensaïmada mallorquina amaga algun secret, que ningú no coneix, que fa impossible la seva elaboració fora de l'illa.

A Balears actualment hi ha el vi de Binissalem i el formatge de Maó que tenen Denominació d'Origen i estan regulats per l'Institut Nacional de De-

nominationes de Origen. La Conselleria de Agricultura, per la seva part, ha donat el segell de Qualitat Controlada al meló d'erriçó, a la sobrassada de porc negre, els ous frescos, els formatges mallorquins, l'oli d'oliva de la Serra de Tramuntana, el pollastre fresc, l'ametlla i la vedella de les Illes, intentant d'aquesta manera protegir amb un segell de qualitat pròpia els productes de la terra. La denominació que pretén tenir l'ensaïmada és totalment nova i sorgeix d'una normativa de la Comunitat Europea a la qual encara no s'hi ha acollit cap altre producte de les Balears. La guerra per a la defensa de l'ensaïmada mallorquina no ha fet més que començar. Qui sap si d'aquí a poc temps aquell famós forn de Madrid que anuncia "café con leche, churros, chocolate y ensaimadas mallorquinas" haurà de canviar una part del seu rètol.

Bartomeu Amengual