

# La sobrasada de Mallorca: de la tradición a la elaboración industrial

## Resumen

La sobrasada es el embutido por excelencia de la isla de Mallorca. Su tradición y origen se remonta a lo largo de la historia. En el siglo XVI, se desarrolló en Mallorca una importante tradición charcutera con los primeros signos distintivos propios y en el siglo XVII la sobrasada pasó de ser una reserva de carne a un signo característico de la gastronomía tradicional. A principios del 1996, la Unión Europea protegió la denominación *Sobrasada de Mallorca* con la denominación de calidad: Indicación Geográfica Protegida. La sobrasada es un embutido crudo curado, elaborado con carnes de cerdo, magro y tocino, picadas, adicionadas de pimentón, sal y especias, posteriormente amasadas, embutidas y curadas. Dicha composición se encuentra regulada por ley.

Este trabajo da a conocer el origen y la historia de la sobrasada de Mallorca, estudia los sistemas de producción de la misma, desde la elaboración tradicional que se viene llevando a cabo en la isla de Mallorca, hasta la producción industrial. También se aportan datos relativos a su contribución nutricional.

**Palabras clave:** Sobrasada. Mallorca. Embutidos típicos. Islas Baleares.

## Summary

The sobrasada is the most typical Majorcan sausage, traditionally made along history in this island. On the XVIth century, an important sausage tradition was developed in Majorca, and on the XVIIth century, sobrasada passed from a traditional meat reserve to be a characteristic sign of traditional Majorcan gastronomy. At the beginning of 1996, the European Union protected the product *Sobrasada de Mallorca* with a quality sign: *Protected Geographical Direction*. The sobrasada is a raw and cured sausage, made with pork meat, lean and lard, picked, and flavoured with paprika, pepper, salt and spices, mixed, stuffed and cured. This composition is controlled by law.

The aim of this work is to explain the origin and history of Majorcan sobrasada, and the production methods of this sausage, from traditional to industrial production in Majorca, as well as to give data related to its nutritional contribution.

**Key words:** Sobrasada. Mallorca. Traditional sausages. Balearic Islands.

## Introducción

La carne, debido a su composición, es un producto con una vida útil muy corta, ya que es fácilmente perecedero. Al surgir, desde la antigüedad más remota, la necesidad de conservar los alimentos cárnicos durante un periodo de tiempo indeterminado, el hombre aprendió diferentes técnicas que le permitían alargar su tiempo de conservación y consumo, a la vez que se obtenían productos con nuevos aromas y sabores agradables; estos son, desde entonces, los llamados productos cárnicos.

Así, junto a las técnicas de conservación elementales, salado, ahumado y curtido, nació la técnica de embutir carne picada de animales en sus propias tripas. Esta técnica se inició, probablemente, durante el Neolítico, cuando el hombre aprendió a cazar en grupo, con lo cual podía obtener gran cantidad de carne, probablemente a partir de la caza de toda una manada de animales y así abastecer sus reservas con las que pasar el invierno. El problema surgía entonces ¿Qué hacer para conservar la carne? ¿Cómo trabajar rápido para evitar que el acoso de los carroñeros les privara del alimento tan duramente obtenido? La técnica de embutir fue una solución práctica, pues se aprovechaba lo mejor del animal y se eliminaba el exceso de peso, con lo cual se favorecía el desplazamiento y, al mismo tiempo, permitía conservar la carne largo tiempo y prevenir futuras penurias.

Por tanto, la presencia de los embutidos en la gastronomía ha sido común a lo largo de toda la historia del hombre. Cada zona geográfica tiene, en su cultura gastronómica, una variada diversidad de derivados cárnicos que, aunque sigan los mismos procesos de fabricación, tienen claras diferencias según la zona. En el norte de Europa se desarrollaron los productos cocidos, ya que las condiciones climáticas favorecían su conservación; en cambio, en la Europa meridional eran característicos los crudos curados, más estables a temperaturas más moderadas.

Rosa Llull  
Josep A. Tur

Grupo de Investigación en Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo, Universitat de les Illes Balears Palma de Mallorca

Correspondencia  
Rosa Llull  
Grupo de Investigación en Nutrición Comunitaria y Estrés Oxidativo  
Edifici Guillem Colom, Campus Universitat de les Illes Balears 07122 Palma de Mallorca  
E-mail: rosa.llull@uib.es

Figura 1.  
Logotipo de la Indicación  
Geográfica Protegida  
Sobrasada de Mallorca



Así pues, cada área geográfica ha desarrollado su propia producción con los materiales de que disponían y esas diferencias no sólo se observan a nivel de distintos continentes o países sino que, dentro de la misma geografía española, había diferencias. En las Islas Baleares, concretamente en Mallorca, se desarrollaron diferentes derivados que se fueron tornando indispensables para la gastronomía mallorquina, entre ellos el más conocido es la sobrasada.

Este trabajo pretende dar a conocer el origen y la historia de la sobrasada de Mallorca, estudiar los sistemas de producción de la misma, desde la elaboración tradicional que se viene llevando a cabo en la isla de Mallorca, hasta la producción industrial.

## Origen e historia de la sobrasada

La sobrasada (*sobrasada* en lengua catalana) es el embutido por excelencia de la isla de Mallorca. Su tradición y origen se remonta a lo largo de la historia. La técnica de elaboración de la *sobrasada* probablemente se desarrolló en Mallorca y en las Islas Baleares probablemente durante la dominación romana. Los romanos preparaban una especie de salchichas a partir de carne de cerdo condimentada, embutidas en tripas.

Posteriormente, durante la dominación musulmana, pocos avances se desarrollaron en la preparación de dichos embutidos, ya que el consumo del cerdo estaba prohibido. Con la conquista de las Islas Baleares por la corona de Aragón, durante la Edad Media, la explotación del cerdo volvió a generalizarse y, con ella, las técnicas de conservación de la carne y la elaboración de la *sobrasada*. En los primeros

inventarios en el año 1403 ya se hablaba del tocino y de que en las despensas colgaban piezas de carne. Hará falta que se cumplan una serie de factores o condicionantes para que, finalmente, la *sobrasada* evolucione hasta convertirse en lo que es hoy.

El término *sobrasada* parece tener su origen en el italiano *sopressata*, pues en la Sicilia renacentista se desarrollaba un tipo de embutido con dicho nombre, mediante la práctica de una técnica conocida como *soppressa*, palabra cuya etimología significa *picado*, que se aplicada a la carne para embutir. De Sicilia pasó a Valencia y de ahí a Mallorca, gracias al flujo marítimo entre estos puertos bajo la misma corona.

No fue hasta el siglo XVI, cuando en Mallorca se desarrolló una importante tradición charcutera con los primeros signos distintivos propios y en el siglo XVII la sobrasada pasó de ser una simple reserva de carne a constituir un signo característico de la gastronomía tradicional de la isla. A finales de este siglo cambió la presentación del producto gracias al pimentón, traído de América a Europa, y se substituyeron los instrumentos manuales por máquinas más efectivas.

A partir de aquí, la sobrasada experimentó pocos cambios. Las fábricas, con la industrialización a partir del siglo XX se instalaron en Mallorca, que junto con el comercio y la difusión la han convertido en un producto distintivo de la isla y un alimento indispensable.

Debido al éxito de este producto se creó en Mallorca el Consejo Regulador, que obtuvo la Denominación específica Sobrasada de Mallorca en el año 1993, protegiendo a Mallorca como zona exclusiva de elaboración del embutido.

A principios del 1996, la Unión Europea protegió la denominación *Sobrasada de Mallorca* con la denominación de calidad: Indicación Geográfica Protegida (Figura 1), que extiende la protección concedida inicialmente en España, al conjunto del territorio de la Unión Europea.

## Descripción del producto

La sobrasada es un embutido crudo curado, elaborado con carnes de cerdo, magro y tocino, picadas, adicionadas de pimentón, sal y especias, posteriormente amasadas, embutidas y curadas.

Existen dos tipos de sobrasada en función de la raza porcina usada, Sobrasada de Mallorca elaborada con cerdo de todas las razas y Sobrasada de Mallorca de cerdo negro, raza autóctona mallorquina, criados y cebados según las prácticas tradicionales.

## Ingredientes y composición

Según la Orden del MAPA de 9 febrero de 1994 (BOE de 17 de febrero)<sup>1</sup>, la composición de la sobrasada con denominación específica *Sobrasada de Mallorca* es:

- Carne de Cerdo:
- Magro: 30-60%
- Tocino: 40-70%
- Pimentón: *Capsicum annum* L. y/o *Capsicum longum*: entre 4-7 %
- Sal: 1,8-2,8%
- Especies y aromas: pimienta, romero, tomillo y/o orégano.
- El uso de colorantes está prohibido
- Las tripas pueden ser naturales o de fibra de colágeno; estas últimas para piezas de menos de 500 g.

En función de la tripa donde estén embutidas se distinguen las siguientes presentaciones de Sobrasada de Mallorca:

- *Longaniza*: embutida en tripas delgadas y de una longitud máxima de 50-60 cm.
- *Rizada*: embutida en tripas gruesas.
- *Semirizada*: embutida en tripa de tamaño medio, es la presentación más frecuente, de unos 500-800 g de peso.
- *Cular*: embutida en tripa del último tramo intestinal del cerdo
- *Bufeta*: de forma semiesférica y un peso que puede alcanzar los 8 kg.
- *Bisbe*: es la pieza de mayor tamaño, se embute en el estómago del cerdo.
- *Poltrú*: embutida en el ciego del cerdo.
- *Tarrina*: nueva presentación de aproximadamente 200 g, que permite prolongar la vida útil del producto y la conservación fácil para el consumidor. La Sobrasada de Mallorca en tarrina es sobrasada curada que, una vez eliminada la tripa, se envasa con las máximas garantías.

## Características físico-químicas de la sobrasada con denominación específica

Debido a que la sobrasada está reconocida como denominación específica de Mallorca, deben tener unos criterios físico-químicos para que sea reconocida como tal. Según la Orden del MAPA de 9 febrero de 1994 (BOE de 17 de febrero)<sup>1</sup> la sobrasada con denominación debe cumplir los requisitos descritos en la Tabla 1. Además, deberá cumplir una de las siguientes condiciones:

- pH inferior a 4,5.
- Aw inferior a 0,91.
- Aw/< a 0,95 si el pH es igual o inferior a 5,2.

## Elaboración tradicional de la sobrasada

La elaboración casera de la sobrasada en la isla de Mallorca, como se ha explicado anteriormente, lleva realizándose desde muchos siglos atrás. Las nuevas tecnologías han desbancado la forma tradicional de obtención, pero en muchas casas se sigue celebrando la matanza del cerdo en los meses fríos de otoño-invierno, pues las bajas temperaturas aseguran una baja contaminación microbiológica y una correcta fermentación del producto. Es muy común en la isla de Mallorca, sobretodo en el ámbito rural, la realización de la matanza, a la que acuden familiares y amigos. Se empieza a primera hora de la mañana y se come posteriormente, una vez terminado todo el proceso, a base de platos con cerdo obtenidos de la propia matanza<sup>2</sup>.

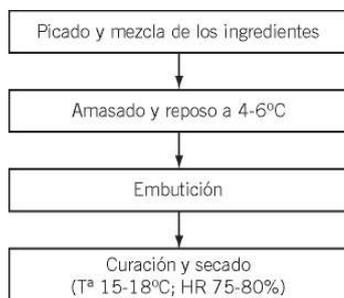
Tradicionalmente, la sobrasada se obtenía en su totalidad del cerdo negro, especie autóctona de la isla, que se ha ido substituyendo por otras razas de cerdo. En la cría del cerdo, debe cuidarse su alimentación, pues de ellos dependerá que la calidad de la carne y

Variedad	Humedad	Grasa	Proteína	Hidrato de carbono	Relación colágeno/proteína total x 100
Sobrasada de Mallorca	35% máx	85% máx	8% máx	2,5% máx	30 máx
Sobrasada de Mallorca cerdo negro	30% máx	80% máx	13% máx	2,5% máx	20 máx

\*Expresados sobre extracto seco

Tabla 1. Criterios físico-químicos\* para que la Sobrasada con denominación específica de Mallorca sea reconocida como tal (Orden del MAPA de 9 febrero de 1994, BOE de 17 de febrero)<sup>1</sup>

Figura 2.  
Esquema del proceso de  
fabricación industrial de la  
sobrasada



sobretudo de la grasa sean las más adecuadas para la fabricación de la sobrasada.

Una vez matado el cerdo, se procede a su desangrado exhaustivo y posteriormente a su despiece, obteniendo la canal y las vísceras. Se preparaban los trozos de carne y de grasa para su picado que debiera ser fino para poder mezclar con los otros ingredientes de la pasta. Una vez picada, se pastaba la masa y se le añadían los otros ingredientes, pimienta, sal y otras especias. Actualmente, se le añaden aditivos como antioxidantes para prevenir la oxidación de las grasas y el crecimiento de patógenos. Por otro lado, las tripas obtenidas del cerdo, se lavaban con agua hirviendo tanto por dentro como por fuera, se seleccionaban y separaban. Una vez pastada la masa, se embutía, y se cerraba cosíendolas por los extremos. Posteriormente se colgaban las sobrasadas en un lugar seco y a temperatura elevada durante unos días.

## Elaboración industrial de la sobrasada

Los cerdos son criados en los establos y al alcanzar el peso adecuado son transportados al matadero, donde se sacrifican y se realizan exámenes médicos pre-mortem y post-mortem para garantizar la seguridad del producto.

En el sacrificio, al igual que se hacía tradicionalmente, es muy importante que el desangrado sea exhaustivo, pues es un campo de cultivo de microorganismos. Una vez sacrificado el animal se lleva a cabo la evisceración, obteniéndose las canales y los subproductos (sangre, huesos, piel, intestino y grasa). La canal es el cuerpo del animal y una vez obtenida la canal se refrigera a través de diferentes métodos.

Una vez refrigeradas, estas canales bien pasan a la sala de almacenamiento a una temperatura de -1-2°C, para su almacenamiento y posterior distribución o bien pasan a la planta o sala de despiece: establecimiento

utilizado para deshuesar o despiezar carne (según el Reglamento 853/2005)<sup>3</sup> donde se obtienen las diferentes partes de la canal siempre en refrigeración.

Obtenidas las diferentes partes de la canal, ésta se destina al consumo directo o a la fabricación de diferentes embutidos, entre los cuales se halla la sobrasada.

El proceso de fabricación propiamente dicho (Figura 2), consiste en dos fases, primero se pica y se embute la carne y en una segunda fase se somete a un proceso de curación, donde la sobrasada adopta las características organolépticas propias<sup>4-6</sup>.

- Picado: con una máquina picadora, hasta obtener partículas de diámetro inferior a 6 milímetros (habitualmente hasta 3-5 mm). Durante este proceso, la estructura muscular se destruye y facilita el contacto de los diferentes ingredientes.
- Amasado: El producto resultante del picado, adicionado con pimentón, sal y especias, será amasado mecánicamente hasta obtener una pasta de características homogéneas. Reposo de la masa 24 horas en cámara a Tª 4-6°C.
- Embutido: La pasta obtenida será embutida mecánicamente en tripas.
- La curación se realizará en secaderos donde las sobrasadas permanecerán el tiempo necesario hasta conseguir las características físico-químicas y sensoriales. Durante la curación se aplicarán las prácticas de limpieza y tratamiento superficial necesarias. La curación se hará en ambiente natural con temperatura de 15-18°C y 75-80% humedad relativa, y la duración de la curación está en función del calibre de la tripa.

## Cambios físicos y microbiológicos

Durante la maduración y el secado ocurren los cambios físico-químicos y microbiológicos que proporcionan a la sobrasada las características peculiares de aroma, sabor, consistencia, color y estabilidad<sup>2</sup>.

Antes de la incubación, la flora inicial está formada mayoritariamente por bacilos psicrótrofos gram negativos. En esta fase, las piezas embutidas se dejan durante 48 horas a 22-27°C y una humedad relativa del 90%, donde se va a invertir la microbiota, favoreciendo el desarrollo de bacterias gram positivas, como *Lactobacillus*, *Micrococcus* y *Bacillus*. Estos microorganismos favorecerán el descenso del pH, debido a la reducción de azúcares sobretudo por *Lactobacillus*, que inhibirá el desarrollo de patógenos. Además, los micrococcos serán las bacterias responsables de la

reducción de nitratos a nitritos, ya que poseen un enzima que transforman los nitratos a nitritos y a óxido nítrico, proceso químico que da el color típico a los embutidos. Por otro lado, habrá una pérdida de agua que provocará un descenso en la actividad del agua, inhibiendo a su vez los patógenos<sup>7-8</sup>.

En la fase de secado, se someten a 15-18°C y humedad relativa de 75-80% y es donde se producirá la mayor deshidratación de los productos. Durante esta etapa es muy importante controlar la aireación de los secaderos. Van a seguir disminuyendo la Aw y el pH, y también se producirá la hidrólisis enzimática de proteínas y lípidos, que darán compuestos volátiles, origen del aroma y sabor típico de la sobrasada. El tiempo de peligro microbiológico se encuentra en el tiempo en el que se instaura la fermentación de los azúcares y disminución del pH<sup>2</sup>.

El proceso de secado de la sobrasada no modifica de manera importante la proporción de los nutrientes mayoritarios, a pesar de tratarse de un proceso complejo en el que se produce pérdida de agua, los triglicéridos y las proteínas se hidrolizan parcialmente y dan ácidos grasos libres y aminoácidos y los carbohidratos fermentan y proporcionan ácido láctico, disminución del pH e incremento de la acidez<sup>9</sup>.

## Características organolépticas de la sobrasada

- Forma: cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.
- Aspecto externo: la superficie del embutido será de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, con ausencia de mohos.
- Pasta: blanda, inelástica, adherente, cohesionada, untuosa poco fibrosa y de aspecto rojo marmóreo. Sabor y aroma característico, con clara percepción de la presencia del pimentón.
- Al corte se observa su delicado aspecto rojo marmóreo.
- En boca se caracteriza por una elevada deformabilidad, adhesividad y granulosidad. Se detecta una porción insoluble elevada. Presenta textura muy untuosa, cohesionada y sabor y aroma característicos, con clara percepción del pimentón.

## Legislación relacionada con la elaboración de la sobrasada

La legislación relacionada con la higiene de los alimentos, ha evolucionado de forma muy notable

en los últimos años debido a graves episodios acontecidos en la Unión Europea como la encefalopatía espongiforme, peste porcina, dioxinas y demás. Estos hechos han puesto de manifiesto la importancia de llevar a cabo cuidadosas normas sobre higiene alimentaria y reforzar y reformar la legislación alimentaria. A partir de aquí se han desarrollado normativas comunitarias muy estrictas al respecto a fin de garantizar la calidad microbiológica y la inocuidad de las carnes y sus derivados.

Desde el 1 enero de 2006 son de aplicación en España<sup>10</sup> los reglamentos europeos de higiene de los alimentos<sup>11-14</sup>. Este paquete de normativas tiene como objetivo simplificar las normativas vigentes, derogando 17 directivas verticales y promulgando 12 nuevas disposiciones.

Se definen los productos cárnicos como los productos transformados resultantes de la transformación de la carne o de la nueva transformación de dichos productos transformados, de modo que la superficie de corte muestre que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca. Es aquel producto alimentario preparado total o parcialmente con carnes, despojos, grasas y subproductos comestibles, procedentes de animales de abasto, con ingredientes de origen animal o vegetal, condimentos, especias y aditivos autorizados.

La carne usada en la fabricación de productos cárnicos debe proceder de animales sanos y cuyo faenado sea adecuado. La carne debe tener un escaso grado de contaminación, sometida a correcto grado de refrigeración y congelación, con un pH como máximo <sup>6,2</sup>.

Entre las normativas vigentes, se encuentran el concepto de trazabilidad, marcado de identificación y sanitario de los animales requisitos para los mataderos, almacenamiento y transporte, para las explotaciones ganaderas, para las plantas de despiece,... y aplicación de las APPCC, es decir se establecen como norma general la aplicación de las buenas prácticas de higiene en la producción primaria y los sistemas de autocontrol y APPCC en todas las fases posteriores. Además se establecen nuevos criterios microbiológicos.

### **Aspectos nutricionales de la sobrasada**

Un producto cárnico, ante todo debe ser seguro para el consumo humano, pero no se puede dejar de lado otros factores también muy importantes a la hora de consumir determinado producto, que sea sano, nutritivo y agradable, es decir que sea un producto de calidad.

El valor nutritivo de un alimento está en función de la energía que proporciona, los nutrientes esenciales

que contiene, la facilidad para digerir esos nutrientes y en su contenido en alérgenos peligrosos. Esto quiere decir que está ligado a la composición química de cada alimento.

La sobrasada, cuenta en su composición con una proporción variable de materia magra de diferentes partes del animal y una parte considerable de materia grasa, también variable en función del producto.

Es evidente, por su composición, que la sobrasada de Mallorca es un alimento altamente energético, las calorías que aporta una ración (50g) cubren entre el 8,5% y el 12,4% de las necesidades energéticas diarias de la población normal según el grupo de edad al que pertenecen<sup>9</sup>.

En términos generales, la sobrasada aporta proteínas de alto valor biológico y aminoácidos esenciales como la lisina. Además aporta grasas y ácidos grasos esenciales, fuente indispensable de energía, y ácidos grasos esenciales, para desarrollar las funciones metabólicas, aunque es conocido que la cantidad de grasas saturadas ingeridas a través de la dieta es uno de los factores más importantes relacionados con el sobrepeso, obesidad, problemas cardiovasculares, colesterol y demás enfermedades de actualidad.

Una ración de sobrasada aporta el 26-38% de las necesidades diarias de grasas y el 5-8% de las necesidades diarias de proteínas. Aunque es mínima la aportación de carbohidratos, esta falta se compensa por la forma tradicional de consumirse en las Islas Baleares, es decir, extendida sobre una rebanada de pan, que aportará los carbohidratos que a aquella le faltan, es decir, que esa rebanada aportará el 10%-20% de la ingesta recomendada de carbohidratos<sup>9</sup>.

No obstante, cabe tenerse consideración que existen dos tipos de sobrasada, una que se elabora a partir de carne de cerdo blanco y otra que se elabora a base de carne de cerdo negro, especie endémica de Mallorca. La composición de la grasa de esta última variedad de animal es muy rica en ácidos grasos monoinsaturados, por lo que la sobrasada elaborada a partir de esta raza, es muy rica en ácidos grasos monoinsaturados, saludables para el organismo.

El consumo de una ración de sobrasada cubre el 21-28% en adultos y el 30% en niños de la ingesta diaria recomendada de ácidos grasos saturados, el 28-37% en adultos y el 41% en niños de la ingesta diaria recomendada de ácidos grasos monoinsaturados y el 11-15% en adultos y el 16% en niños

de la ingesta diaria recomendada de ácidos grasos poliinsaturados. La relación de ácidos grasos insaturados/saturados se aproxima mucho al ideal de la dieta equilibrada, 1,9 frente a 2 que es el deseable<sup>9</sup>.

La aportación de colesterol de la sobrasada no es importante pues tan sólo representa el 13% de la ingesta máxima aconsejada y, en comparación a otros alimentos de origen animal, la aportación de colesterol de la sobrasada no es de las más elevadas.

Además de macronutrientes, la sobrasada también aporta vitaminas, entre las que destacamos las del grupo B, y minerales como el fósforo, sodio y cloro, hierro y cinc, además de pequeñas cantidades de cobalto, cobre y selenio.

Una ración de sobrasada aporta 26-32% de los requerimientos nutricionales diarios de vitamina E de los adultos y el 37% de los niños. El contenido en carotenoides de la sobrasada es igualmente alto, 11 mg por 100 g de sobrasada. La presencia de estas vitaminas antioxidantes en la sobrasada revaloriza su capacidad nutricional y permite considerar la sobrasada de Mallorca en un alimento apto para potenciar las defensas antioxidantes necesarias para combatir el estrés oxidativo.

Si bien la sobrasada aporta nutrientes necesarios para nuestra alimentación, debido a la composición en grasa y otros componentes, su consumo debe ser moderado en personas sin patología alguna. En el caso de presentar patologías como hipertensión, colesterol, obesidad, estos productos deberán ser retirados de la dieta, por no aportarnos los nutrientes adecuados para esta situación particular.

Sin embargo, en niños en edad de crecimiento, adulto sin patologías o incluso en situaciones de aumento de los requerimientos energéticos o proteicos, la sobrasada puede ser una fuente de nutrientes, siempre que su consumo sea moderado.

Debido a la gran tradición de estos productos en la isla de Mallorca, sobretodo de la sobrasada, su consumo es elevado. La sobrasada es un alimento que se consume crudo o tostado a las brasas, forma parte de platos tradicionales y modernos, se consume en muchos colegios a la hora del patio, en definitiva, es un símbolo cultural y distintivo de la Isla de Mallorca.

## Conclusiones

La sobrasada, es pues, un alimento con una larga tradición en Mallorca. Su fabricación ha ido evolucionando

a lo largo de los años, desde las pequeñas explotaciones familiares hasta las grandes industrias cárnicas. Es un embutido representativo de la isla de Mallorca y, aunque las formas tradicionales de obtención han ido variando a lo largo de los años, la sobrasada sigue disfrutando de un papel principal en la gastronomía de la Isla, además de constituir un alimento indispensable en las meriendas de los niños y adultos.

## Bibliografía

- Orden del MAPA de 9 febrero de 1994 (BOE 17 febrero) <<http://www.mapa.es/es/ministerio/pags/ayudas/ayudas.htm>>. [Consulta: 12 diciembre 2008].
- Bestard I, Barrio J, Cañellas J. *Aliments de les Balears*. Govern Balear, Conselleria d'Agricultura i Pesca. Palma, 1993.
- Parlamento Europeo. Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. <[http://www.boe.es/g/es/bases\\_datos/iberlex.php](http://www.boe.es/g/es/bases_datos/iberlex.php)>. [Consulta: 12 diciembre 2008].
- Carballo B, Lopez de la Torre G, Madrid. A. *Tecnología de la carne y productos cárnicos*. Ed.AMV. Madrid, 2001.
- Martín Bejarano S. *Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos*. Vols I y II. Ed. Martín y Macías. Plasencia, 2001.
- Ranken MD. *Manual de industrias de la carne*. Ed. AMV. Madrid, 2003.
- Aguiar DM. *Estudio y clasificación de los productos cárnicos tratados por el calor*. Ed. Ayala. Madrid, 2000.
- Gracey JF. *Higiene de la carne*. Ed. Mc Graw Hill. Interamericana. Madrid, 1989.
- Tur JA, Oliver J, Pons A. *Valoració nutricional de la sobrasada de Mallorca*. En: *Fco. Tejedor García S.A., 100 Años de tradición y cañada*, Felanitx, 2005, pp. 44-47.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. <<http://www.boe.es>>. [Consulta: 12 diciembre 2008].
- Parlamento Europeo. Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. <[http://www.boe.es/g/es/bases\\_datos/iberlex.php](http://www.boe.es/g/es/bases_datos/iberlex.php)>. [Consulta: 12 diciembre 2008].
- Parlamento Europeo. Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. <[http://www.boe.es/g/es/bases\\_datos/iberlex.php](http://www.boe.es/g/es/bases_datos/iberlex.php)>. [Consulta: 12 diciembre 2008].
- Parlamento Europeo. Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. <[www.boe.es](http://www.boe.es)>. [Consulta: 12 diciembre 2008].
- Parlamento Europeo. Reglamento (CE) no 2075/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne <[http://www.boe.es/g/es/bases\\_datos/iberlex.php](http://www.boe.es/g/es/bases_datos/iberlex.php)>. [Consulta: 12 diciembre 2008].