

PLIEGO DE CONDICIONES

Reglamento (CE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

“Pebre bord mallorquí” / “Pimentón de Mallorca”

A. Nombre de la Denominación de Origen Protegida

Los nombres a proteger son dos, uno en castellano: “*Pimentón de Mallorca*” y uno en catalán: “*Pebre bord mallorquí*” ambos son utilizados de manera indistinta, constante y frecuente en el mercado para identificar el pimentón originario de la isla de Mallorca.

B. Descripción del producto

Se denomina “*Pebre bord mallorquí*” / “*Pimentón de Mallorca*”, de ahora en adelante Pimentón de Mallorca, al producto resultante de la molturación de pimientos de la especie *Capsicum Annum L.*, variedad autóctona *tap de cortí*, previamente desecados.

El pimiento de la variedad *tap de cortí* presenta un peso en fresco de 17 a 20 g y mide de 4 a 6 centímetros de longitud. Tiene forma piramidal, de base triangular.

El Pimentón de Mallorca organolépticamente se caracteriza por:

- Sabor dulce, se percibe untuosidad en boca y ausencia de amargor y de sensación picante.
- Color rojo anaranjado homogéneo.
- Aroma intensidad media, refrescante, con percepción clara al pimiento rojo. Ausencia de aromas empireumáticos o torrefactos.
- Tacto fino y untuoso.

El Pimentón de Mallorca presenta las siguientes características físico-químicas:

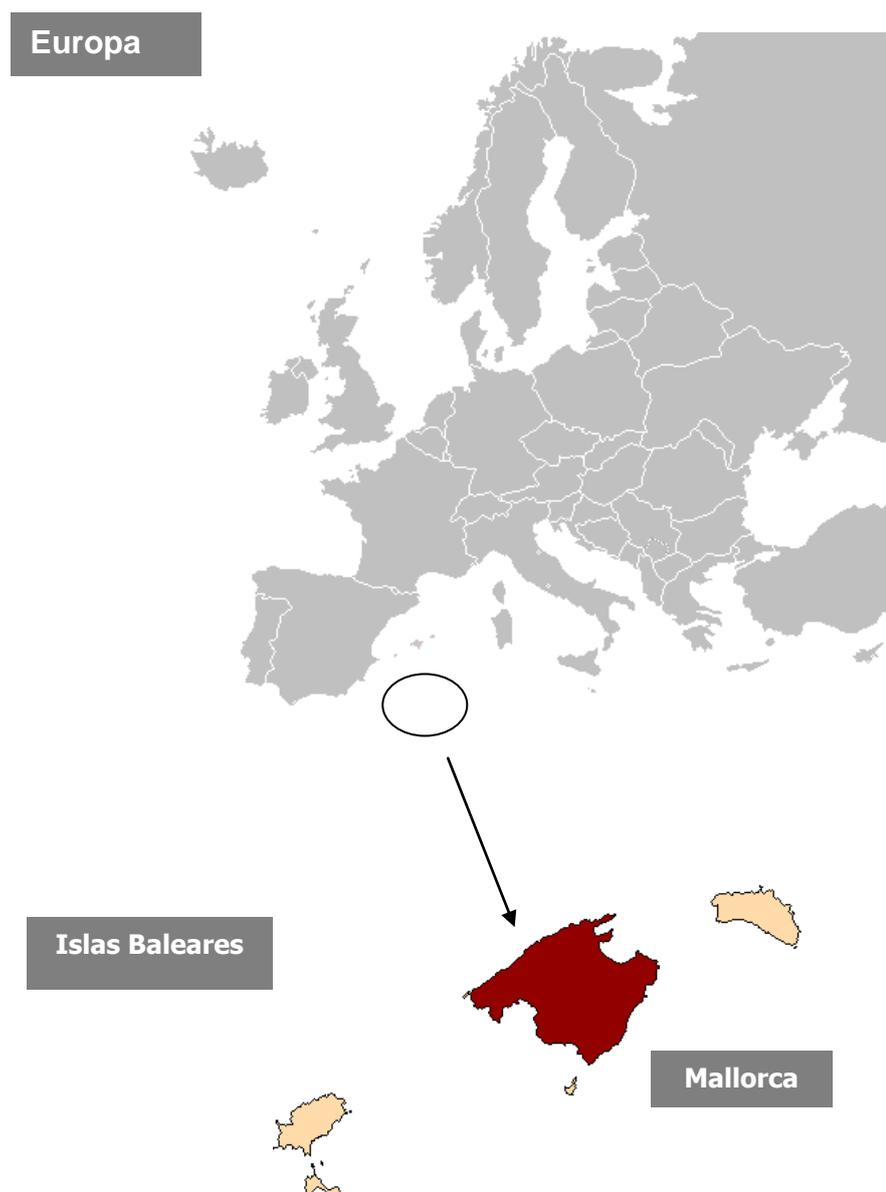
- Granulometría máxima: 0,500 mm. *Método AOAC 920.164*
- Color extractable: mínimo 100 grados ASTA. *Método AOAC 30.002*
- Coordenada color L* ≥ 40 . *Método Topuz et al. 2009*
- Coordenada color b* ≥ 38 . *Método Topuz et al. 2009*
- Humedad máxima: 4,2%. *Método UNE-ISO 1108:2010*
- Grasa: entre 7% i 12% sss. *Método UNE-ISO 1108:2010*
- Capsaicinoides ≤ 4 ppm. *Método AOAC 995.03*

C. Delimitación zona geográfica

El área de producción, elaboración y envasado se limita a la isla de Mallorca.

En la siguiente imagen se representa la situación de Mallorca en el continente Europeo.

Figura 1. Situación de Mallorca



D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos fundamentales que avalan el origen son los controles y la certificación. En estos se tendrá en cuenta:

- D.1. Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones y demás normas de aplicación, se gestionan los siguientes registros:
 - a. Productores y plantaciones.
 - b. Elaboradores - envasadores.
- D.2. El Pimentón de Mallorca procede exclusivamente de explotaciones ubicadas en la isla de Mallorca inscritas en el censo de productores y plantaciones.
- D.3. Los pimientos protegidos se manipulan y envasan únicamente en instalaciones inscritas en el "Registro de elaboradores-ensavadores". Los elaboradores-ensavadores que manipulan los pimientos producidos en Mallorca y destinados a la Denominación de Origen Protegida los procedentes de las plantaciones inscritas en el "Registro de productores y plantaciones" y que cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones. Estos establecimientos tienen implantado un plan de control y de trazabilidad verificable y que impidan cualquier contaminación con otros pimientos de otras variedades o procedencias. Este requisito se verifica expresamente en las auditorías y controles.
- D.4. Para garantizar la trazabilidad se registran los movimientos de pimiento desde las plantaciones hasta el envasado del producto final, identificando la cantidad y el origen de cada partida. De esta manera, queda establecida la correlación entre cada lote de producto envasado y cada partida de pimiento procedente de las plantaciones.
- D.5. Las plantaciones y los establecimientos de elaboración y envasado están sometidos a auditorías y controles por la autoridad competente, o por una entidad de certificación acreditada, con el fin de comprobar que los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.
- D.6. Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones, elaboradores y envasadores; con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad, y de análisis físico-químico y sensorial.
- D.7. Sólo se envasan y comercializa con la Denominación de Origen Protegida el pimentón obtenido de los pimientos producidos, elaborados y envasados de acuerdo con este Pliego. El Pimentón de Mallorca que no se ajuste al Pliego de Condiciones no se comercializa con esta denominación.

D.8. El Pimentón de Mallorca se comercializa envasado en origen y con una codificación alfanumérica de numeración correlativa.

E. Método de obtención.

E.1. Selección de la semilla y cultivo.

La selección de la semilla consiste en escoger los mejores ejemplares de la cosecha del año, los pimientos que tienen unas características morfológicas óptimas se separan del resto y se utilizarán para hacer el plantel del año siguiente, este hecho garantiza una selección cuidadosa por parte de los agricultores y elaboradores que cada año han ido mejorando el material vegetal.

La siembra de los pimientos se realiza mediante plantel de las semillas seleccionadas, desde febrero hasta abril. El trasplante se realiza dos meses después de la siembra, entre abril y junio.

Para llevar a cabo la plantación se utiliza el acolchado, con el fin de aumentar la temperatura del suelo, reducir la evaporación del agua y controlar la vegetación espontánea. La densidad de plantación es de 32.000-42.000 plantas/ha.

Las prácticas culturales consisten en una labor profunda del suelo, un abonado de fondo y el resto de cobertura. El sistema de riego es localizado para asegurar la eficiencia del agua.

Habitualmente tienen lugar tres cosechas, de forma escalonada desde finales de agosto hasta octubre.

Los pimientos se recogen sobremadurados: cuando ya han perdido un alto grado de humedad en planta, son totalmente rojos y la placenta también es rojiza; todo ello para poder asegurar la coloración característica del Pimentón de Mallorca

E.2. Elaboración

E.2.a Secado natural

Con el fin de realizar una primera deshidratación los pimientos se secan al sol a temperatura ambiente entre un día y una semana, adoptándose las medidas idóneas para evitar alteraciones y contaminaciones.

E.2.b Transporte

Los pimientos son transportados a las instalaciones de elaboración, en envases rígidos, ventilados y de capacidad no superior a 10 kg, con el fin de evitar que se produzcan alteraciones no deseadas del producto.

Una vez en las instalaciones de manipulación, los pimientos se someten a los procesos siguientes:

E.2.c Secado al horno

Los pimientos se secan a una temperatura entre 50 y 65°C, en hornos continuos durante un periodo de 6 a 12h, o bien en hornos de leña durante una semana.

E.2.d Rotura del pimiento.

Se rompen los pimientos a mano con la ayuda de mazas o bien a máquina en un molino de martillos.

E.2.e Extracción del pedúnculo.

En el caso que en el pimiento fresco no se hubiese eliminado el pedúnculo se procederá a su eliminación manual o mecánicamente.

E. 2. f Molturación.

Se lleva a cabo en un molino de piedra, asegurando que no se produzca un aumento de temperatura que iría en detrimento de la calidad del producto.

E.2.g Tamizado

Se realiza un tamizado con una malla de 0,500 mm para asegurar una granulometría adecuada.

E.2.h Envasado

Para garantizar una conservación óptima el pimentón se envasa nada más finalizar el tamizado.

Para la comercialización los envases utilizados son nuevos, limpios, herméticos, de material barrera al oxígeno y al vapor de agua, y de peso neto no superior a 5 kg.

El envasado ha de considerarse la última etapa del procesado y es fundamental para la conservación y para poder garantizar las características de calidad diferenciada del Pimentón de Mallorca.

Por las características específicas del producto, especialmente por la elevada higroscopia, absorción de la humedad del ambiente, que modifica la textura del producto y actúa de factor prooxidante, provocando la oxidación de los lípidos insaturados, es necesario el envasado al finalizar el tamizado.

Este enranciamiento oxidativo de los lípidos va directamente ligado a la pérdida de carotenoides y a la pérdida del color rojo anaranjado característico del pimentón. La oxidación de las grasas es la causa más influyente de la pérdida de carotenoides, ya que las grasas del pimentón disuelven los carotenoides proporcionándoles estabilidad.

Por otra parte, el hecho de que Mallorca sea una isla implica discontinuidad con el continente europeo y por tanto, el transporte implica una considerable travesía marítima. De esta manera, la calidad del “*Pimentón de Mallorca*” puede verse afectada por la humedad y otras características del ambiente, que pueden alterar el sabor, aroma y la capacidad antioxidante”

Por tanto es imprescindible para garantizar las características del “*Pimentón de Mallorca*” que el envasado tenga lugar exclusivamente en la zona geográfica de producción.

F. Vínculo con el medio geográfico.

El vínculo se fundamenta en la calidad diferenciada del Pimentón de Mallorca, atribuible al medio geográfico de producción (condiciones geoclimáticas diferenciadas), al uso exclusivo de la variedad autóctona *tap de cortí*, y a las prácticas de cultivo tradicionales, así como un sistema de elaboración propio (con la eliminación de parte de las semillas y de la totalidad del pedúnculo) y el secado natural solar.

Mallorca presenta unas características geoclimáticas diferenciadas que proporcionan las condiciones idóneas para el crecimiento del pimiento de la variedad *tap de cortí* al aire libre sin hacer uso de invernaderos.

En Mallorca, de abril a octubre, época del cultivo del pimiento *tap de cortí*, las condiciones climáticas se corresponden con las necesidades que tiene el cultivo, ya que es exigente en cuanto a altas temperaturas y humedad. De este modo, las temperaturas diurnas óptimas para el crecimiento del pimiento *tap de cortí* son de 22-28°C y las nocturnas de 16-18°C. En cuanto a la higrometría, el óptimo se encuentra entre 50% y 70%.

De igual forma, Mallorca posee suelos aptos para la producción de pimiento *tap de cortí*, ya que son de naturaleza calcárea, de consistencia mediana a fuerte, con una importante proporción de elementos gruesos y con un pH de tendencia alcalina. Presentan elevada pedregosidad, beneficiosa para el régimen hídrico puesto que actúa de cubierta disminuyendo la evaporación. Tienen una estructura con estratos horizontales entre los cuales se acumulan arcillas finas que pueden ser exploradas perfectamente por el sistema radicular de los pimientos, que presentan una raíz pivotante.

En el año 2016 la Universidad de las Illes Balears realizó un estudio comparativo de las características del pimentón tap de cortí cultivado en Mallorca y en distintas localidades de la península ibérica y concluyó que el contenido en carotenoides del tap de cortí cultivado en Mallorca es un 60% superior al de la península, y presenta un mayor contenido en grasa, más luminosidad (L), es más amarillo (b) y su capacidad colorante es superior.

La selección de semillas para plantel que se ha realizado tradicionalmente, de acuerdo con la experiencia de los productores, ha permitido obtener una planta totalmente adaptada al medio, siendo la variedad tap de cortí el resultado de la selección genética de los mejores ejemplares. La experiencia de los agricultores y elaboradores en la selección de la semilla ha sido adquirida principalmente con la observación del comportamiento del cultivo del pimiento y de su maduración, que se ha transmitido de generación en generación. La variedad tap de cortí aporta al pimentón su color rojo anaranjado, el elevado contenido en carotenoides y ausencia capsaicinas que repercute en la no percepción de la sensación picante.

Por tanto, el sistema de producción está íntegramente ligado al medio natural, que sin lugar a dudas ha impreso al pimiento las características propias descritas en el apartado B.

En cuanto a la recolección, se realiza manualmente y es la experiencia la que determina su momento óptimo, que se fundamenta en el aspecto del pimiento sobremadurado, observándose el exocarpio y el mesocarpio que adquieren un color totalmente rojo y rojizo en la placenta. La sobremaduración eleva el contenido en carotenoides y favorece el color característico del tap de cortí.

En relación al sistema de elaboración es destacable el secado al sol, que es posible gracias al elevado número de horas de sol de Mallorca y también a que la oscilación térmica día/noche es moderada y no afecta a la calidad del producto. Este secado permite la coloración característica del Pimentón de Mallorca.

En el proceso de elaboración la eliminación del pedúnculo y parte de la semilla del pimiento para obtener el Pimentón de Mallorca, aumenta el contenido relativo en carotenoides, ya que se encuentran en mayor proporción en la pulpa del fruto.

El secado y la molienda lenta y a baja temperatura evita la desnaturalización de los carotenoides y permite conservar el color y características que le aporta la materia prima: el pimiento *tap de cortí*. Los estudios realizados demuestran la importancia de la temperatura de secado y acreditan que temperaturas superiores a 70 C provoca una pérdida de carotenoides muy importante.

El aroma fresco característico del Pimentón de Mallorca es consecuencia del método de elaboración diferenciado, en especial por dos circunstancias. La primera es la extracción del pedúnculo del pimiento antes de la molienda, que

elimina la parte del fruto menos aromática y el segundo, es el tipo de secado lento que provoca una disminución pausada de la humedad y evita posibles aromas empíreumáticos o torrefactos.

Por último el envasado inmediato del producto recién elaborado permite minimizar la influencia de la humedad ambiental y conservar las características diferenciales.

La calidad diferenciada confiere al Pimentón de Mallorca una elevada reputación vinculada con la zona de elaboración y acreditada por referencias y estudios de carácter histórico, gastronómico y de consumidores.

F.1. Histórico

El pimiento llegó desde América a Mallorca en el siglo XVI y no es hasta finales del siglo XVII que el Pimentón comienza a aparecer como condimento en los recetarios más antiguos de la cocina de la isla: pan con aceite bueno, sopas escaldadas, "salpebrada", sopas de col a la mallorquina, salmonetes a la mallorquina, coca de verdura, "pancuit", "tumbet", mero a la mallorquina, sopa de pescado, arroz con bacalao.

Josep Antoni Cabanyes i Ballester comerciante y mecenas, que vivió a Mallorca desde 1837 a 1839, en su libro *Notas y observaciones hechas en mi viaje y permanencia en Mallorca* cita en diversas ocasiones el pimentón y comenta que era habitual ver ristras de pimientos colgadas a las fachadas de las casas secándose.

El Arxiduque L. Salvador en su obra *Die Balearen (1869-1891)*, explica que el pimiento es una de las hortalizas más importantes en Mallorca y cita: "La aplicación más importante es como pimentón, razón por la cual se les seca colgados a las paredes exteriores de las casas, donde destacan por su intenso color rojo. Una vez secos son molidos y la molienda encuentra pronta aplicación en adobos de carnes diversas".

En el registro de la Aduana de Palma de 1884 aparece como mercancía exportada: 13.287 kg de Pimentón de Mallorca con destino a la Península, 740 kg con destino a Europa y África y 2.139 kg con destino al continente Americano.

En el libro *Agricultura practica regional* de Pere Antoni Cerdà (1910) destaca que: "sirve el Pimentón (refiriéndose al Pimentón de Mallorca) para hacer sobrasada mallorquina muy apreciada en Mallorca y en el extranjero".

Antoni Contestí, propietario de una fábrica en Mallorca de Pimentón fundada en 1912, en el libro *Els Nostres Arts i Oficis d'Antany* (Llabrés, J. i Vallespir, J) testifica la importancia que llegó a tener la producción de Pimentón mallorquín, ya que en Mallorca había fábricas en Randa, Pòrtol, Lluçmajor, Santa Maria del Camí, Palma,

Sant Jordi, etc. Menciona también que el kilogramo se cotizaba a 2 pesetas y que el pimiento de la variedad Tap de Cortí era el que utilizaban para moler, prueba de su actitud para ser utilizado como pimentón.

Una de las empresas que actualmente es elaboradora de “Pimentón de Mallorca”, dispone de documentación fotográfica sobre el proceso de elaboración y documentación manuscrita en que consta, durante diversas campañas (1967 - 1985), los kilogramos de pimiento que entraban y los de “Pimentón de Mallorca” que se obtenían, así como otros datos técnicos (temperatura del horno, temperatura ambiental, grado de humedad, etc.), costes de mano de obra, etc.

Está documentado que desde el año 1871, en Felanitx (Mallorca), se celebra la Feria del Pimentón. Esta feria tiene lugar a finales de octubre y proviene de la costumbre de comprar el Pimentón de Mallorca para la elaboración de sobrasada de autoconsumo.

F.2. Gastronomía y consumidores

El Pimentón de Mallorca es una especia muy utilizada en muchos platos típicos de la gastronomía mallorquina, por ejemplo: cocas, “tumbet”, “pancuit” o sopa de ajo mallorquina, “espinagades”, “cuinats”, coliflor rehogada, etc. Como se ha mencionado anteriormente, en el siglo XVII comienza a aparecer como condimento en los recetarios más antiguos de la cocina de la isla y a día de hoy todavía es muy utilizado.

Los consumidores valoran mucho el producto, hecho que se evidencia en el estudio “El consumo de los alimentos de las Islas Baleares 2016”, elaborado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria, que concluye que un 42% de los mallorquines compran Pimentón de Mallorca.

Un indicador de la valoración positiva del Pimentón de Mallorca es su precio de venta al público. El precio del Pimentón de Mallorca es, de media, un 95% superior a otros pimentones.

En resumen, la gran reputación del Pimentón de Mallorca es consecuencia de las características sensoriales diferenciales descritas en el apartado B, especialmente: color, aroma y sabor.

G. Estructura de control

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria
Dirección General de Agricultura y Ganadería
Conselleria de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca.

Dirección: C Reina Constança, 5
07006 Palma
España
Teléfono: 971 176666
Fax: 971 176870
Email: iqua@caib.es

Las actividades de control y auditoria, también, podrán ser ejercidas por una entidad externa de certificación debidamente acreditada.

H. Etiquetado

En el etiquetado de cada envase de Pimentón de Mallorca comercializado bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida debe constar:

El nombre de la Denominación de Origen Protegida, la mención «Denominación de Origen Protegida» y una codificación alfanumérica de numeración correlativa para facilitar el control de la trazabilidad del producto.

I. Requisitos legislativos

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el cual se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Ley 1/1999 de 17 de marzo, del Estatuto de los productores y industriales agroalimentarios de las Islas Baleares.

Reglamento (CE) núm. 1151/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.