

PLEC DE CONDICIONS

Reglament (CE) núm. 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris

“Pebre bord mallorquí”/“Pimentón de Mallorca”

A. Nom de la Denominació d’Origen Protegida

Els noms que es protegeixen són dos: un en castellà, *pimentón de Mallorca*, i un en català, *pebre bord mallorquí*. Aquests dos termes s'utilitzen de manera indistinta, constant i freqüent en el mercat per identificar el pebre bord originari de l'illa de Mallorca.

B. Descripció del producte

Es denomina *pebre bord mallorquí / pimentón de Mallorca* (d'ara endavant pebre bord mallorquí) el producte resultant de moldre pebres de l'espècie *Capsicum Annum L.*, varietat autòctona tap de cortí, prèviament assecats.

El pebre de la varietat tap de cortí presenta un pes en fresc d'entre 17 i 20 g, mesura entre 4 i 6 centímetres de llargària, té forma piramidal de base triangular i acaba en punta.

El pebre bord mallorquí presenta les característiques organolèptiques següents:

- Sabor: dolç, es percep untuositat en boca; absència d'amargor i de sensació picant.
- Color: vermell ataronjat homogeni.
- Aroma: intensitat mitjana, refrescant, amb percepció clara al pebre vermell. Absència d'aromes empireumàtiques o torrefactes.
- Tacte: fi i untuós.

El pebre bord mallorquí presenta aquestes característiques fisicoquímiques:

- Granulometria màxima: 0,500 mm. Mètode AOAC 920.164
- Color extractable: mínim 90 graus ASTA. Mètode AOAC 30.002.
- Coordenada color L* ≥ 40 . Mètode Topuz *et al.*, 2009
- Coordenada color b* ≥ 38
- Humitat màxima: 4,2 %. Mètode AOAC 934.06.
- Greixos: entre 7 % i 12 % sss. Mètode UNE-ISO 1108:2010
- Carotenoides: mínim 2500 ppm sss. Mètode Chuah *et al.*, 2008.
- Capsaicines ≤ 4 ppm. Mètode AOAC 995.03

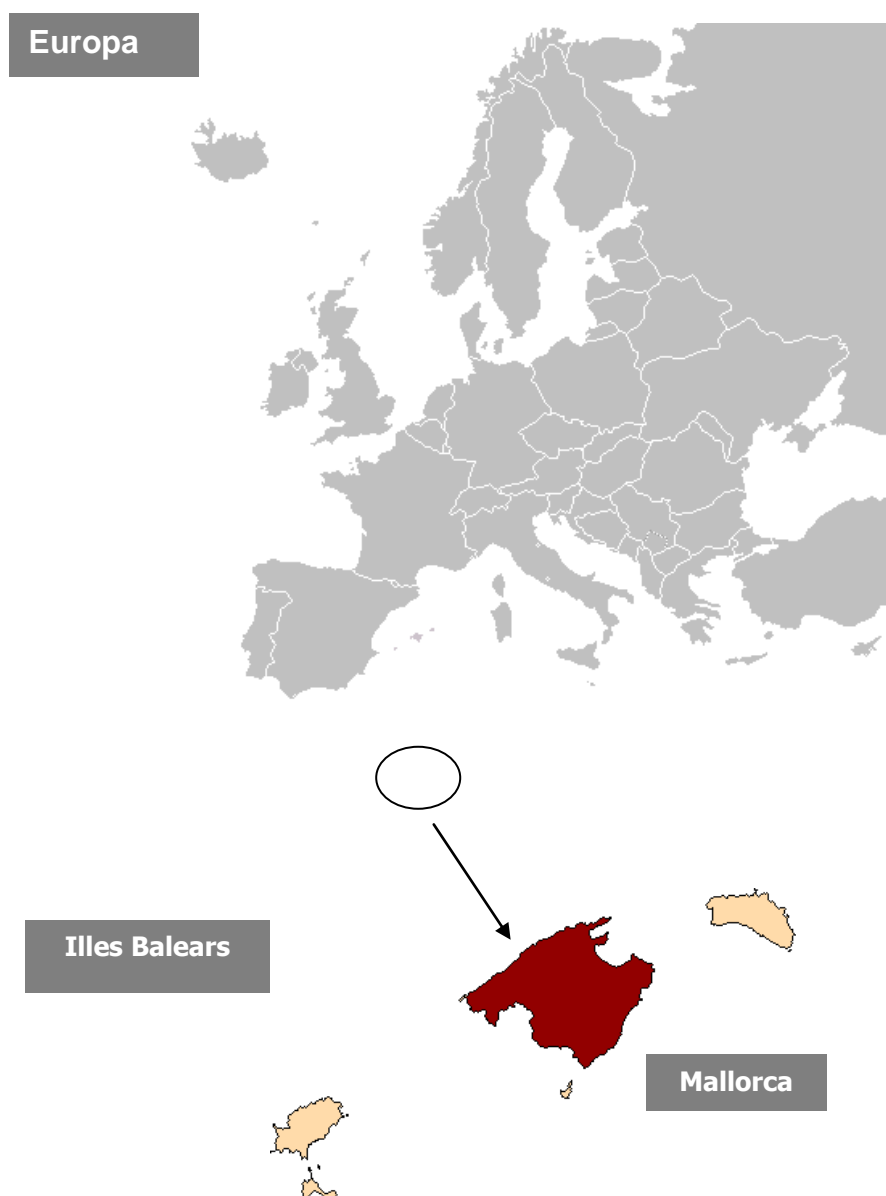
C. Delimitació de la zona geogràfica

L'àrea de producció, elaboració i envasament es limita a l'illa de Mallorca.

L'illa de Mallorca està ubicada a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears (Espanya). Amb una superfície total de 3626 km² d'extensió, és la més gran de l'arxipèlag de les Balears, el qual se situa a la zona centre-oest del Mediterrani occidental, entre els paral·lels N38°40'27" i N40°05'17" i els meridians E1°17'23" i E3°50'23".

A la imatge següent es representa la situació de Mallorca en el continent europeu.

Figura 1. Situació de Mallorca



D. Elements que proven que el producte és originari de la zona

Els elements fonamentals que avalen l'origen són els controls i la certificació. En els controls es tenen en compte les condicions següents:

- D.1. Per garantir el compliment dels preceptes del Plec de condicions i les altres normes d'aplicació, es gestionen els censos següents:
 - a. Productors i plantacions.
 - b. Elaboradors-ensasadors.
- D.2. El pebre bord mallorquí emparat prové exclusivament d'explotacions ubicades a l'illa de Mallorca inscrites en el cens de productors i plantacions.
- D.3. Els pebres protegits es manipulen i envasen únicament en instal·lacions inscrites en el Cens d'elaboradors-ensasadors. Els elaboradors-ensasadors únicament manipulen pebres produïts a Mallorca i només destinen a la Denominació d'Origen Protegida els procedents de les plantacions inscrites en el Cens de productors i plantacions i que compleixen tots els requisits del Plec de condicions. Aquest requisit es verifica expressament a les auditories i controls.
- D.4. Per garantir la traçabilitat en tot el procés, es registren els moviments de pebre des de les plantacions fins a l'envasament del producte final, i així es registra la quantitat i l'origen de cada partida. D'aquesta manera, queda establerta la correlació entre cada lot de producte envasat i cada partida de pebre procedent de les plantacions.
- D.5. Les plantacions i els establiments d'elaboració i envasament estan sotmesos a auditories i controls per una entitat de certificació, a fi de comprovar que els productes emparats per la Denominació d'Origen Protegida compleixen els requisits del Plec de condicions.
- D.6. Els controls es basen en inspeccions de les plantacions, elaboradors i envasadores, amb revisió de la documentació, en especial del sistema de traçabilitat i d'anàlisi fisicoquímica i sensorial.
- D.7. Només s'envasen i es comercialitzen amb la Denominació d'Origen Protegida dels pebres produïts, elaborats i envasats d'acord amb aquest Plec. El pebre bord mallorquí que no s'ajusta al Plec de condicions no es comercialitza amb la Denominació.
- D.8. El pebre bord mallorquí es comercialitza envasat en origen i amb una codificació alfanumèrica de numeració correlativa.

E. Mètode d'obtenció

E.1. Selecció de la llavor i cultiu

La selecció de la llavor consisteix a triar els millors exemplars de la collita de l'any: els pebres que tenen unes característiques morfològiques òptimes se separen de la resta i s'utilitzaran per fer el planter de l'any vinent; aquest fet garanteix una selecció acurada per part dels agricultors i elaboradors que han anat millorant el material vegetal amb els anys.

La sembra dels pebres es fa en planter de llavors seleccionades, des del febrer fins a l'abril. El trasplantament es du a terme dos mesos després de la sembra, entre l'abril i el juny.

La plantació es fa amb encoixinament per augmentar la temperatura del sòl, reduir l'evaporació de l'aigua i controlar la vegetació espontània. La densitat de plantació és de 32.000-42.000 plantes/ha.

Quant a les pràctiques culturals, es fa una labor profunda al sòl, un adobament de fons i la resta de cobertura; el sistema de reg és localitzat per assegurar l'eficiència de l'aigua. Habitualment, es fan tres collites de manera esglaonada des de finals d'agost fins a l'octubre. Els pebres es cullen quan són totalment vermells i la placenta també és vermella, és a dir, sobremadurats, per tal d'assegurar la coloració característica del pebre bord, i quan els pebres ja han perdut un alt grau d'humitat en planta.

E.2. Elaboració

E.2.a. Assecatge natural

Els pebres s'assequen entre un dia i una setmana dins un hivernacle perfectament ventilat per les obertures laterals.

E.2.b. Transport

Els pebres són transportats a les instal·lacions d'elaboració, en envasos rígids, ventilats i de capacitat no superior a 10 kg, a fi d'evitar que es produeixin alteracions no desitjades del producte.

Una vegada a les instal·lacions de manipulació, els pebres se sotmeten als processos següents:

E.2.c. Assecatge al forn

Els pebres s'assequen a una temperatura entre 50-65 °C, en forns continus entre 6 i 12 h, o bé en forns de llenya durant una setmana.

E.2.d. Rompuda del pebrot

Es trenquen els pebrots a mà, amb l'ajuda de masses, o bé a màquina, amb un molí de martells.

E.2.e. Extracció del peduncle

En els casos en què no s'ha extret el peduncle abans de començar el procés, és a dir, amb el pebre fresc, s'extreu el peduncle del pebre a mà o mecànicament.

E. 2.f. Molta

Es du a terme al molí de pedres, assegurant que no hi hagi augment de temperatura, que aniria en detriment de la qualitat del producte.

E.2.g. Tamisatge

Es realitza un tamisatge amb una malla de 0,500 mm per assegurar una granulometria adequada.

E.2.h. Envasament

Es du a terme tant ràpidament com sigui possible just després del tamisatge. Els envasos utilitzats són nous i nets, de pes net no superior a 5 kg, de materials adequats per afavorir una conservació i comercialització correcta del producte.

L'envasament s'ha de considerar com la darrera etapa del processament i és fonamental per a la conservació i per poder garantir les característiques de qualitat diferenciada del pebre bord mallorquí.

Per les característiques específiques del producte, especialment per l'elevada higroscòpia, l'absorció de la humitat de l'ambient, per una banda, modifica la textura del producte i, per altra banda, és un factor prooxidant que provoca l'oxidació dels lípids insaturats.

Aquesta ranciesa oxidativa dels lípids va directament lligada a la pèrdua de carotenoides i, per tant, a la pèrdua del color vermell ataronjat característic del pebre bord mallorquí. L'oxidació dels greixos és la causa més influent de la pèrdua de carotenoides, ja que els greixos del pebre bord dissolen els carotenoides i els proporcionen estabilitat. Per això, és important que l'envasament del pebre bord mallorquí es dugui a terme a la zona geogràfica descrita en l'apartat c, requisit que es justifica per què és imprescindible:

E.2.h.a) Mantenir les característiques típiques del pebre bord mallorquí i salvaguardar-ne la qualitat

Els operadors assumeixen aquesta responsabilitat plenament i col·lectiva, motivats per:

- La necessitat de conservar la qualitat del producte a Mallorca, que contribueix de manera decisiva a la protecció de les característiques particulars del producte final. Els elaboradors tenen els coneixements i la tècnica necessària per garantir-ne la manipulació correcta.

A més, la dilatació de l'envasament en el temps pot ocasionar un augment no desitjat de la humitat del producte, que provocarà ranciesa i pèrdua de coloració per la degradació dels carotenoides. El fet que Mallorca sigui una illa implica discontinuïtat territorial amb el continent europeu i, per tant, el transport passa per una travessia marítima considerable. Així, la qualitat del pebre bord mallorquí pot quedar afectada per la humitat i altres característiques de l'ambient, que en poden alterar el sabor, l'aroma i la capacitat antioxidant, per la qual cosa queda terminantment prohibit el reenvasament del producte i segones manipulacions.

- L'existència de dos processos d'envasament diferents, dins la zona d'elaboració o fora, amb el control sistemàtic del procés o sense, podria reduir la confiança en la Denominació d'Origen Protegida.

E.2.h.b) Garantir la traçabilitat i l'origen del producte

El sistema de control i certificació garanteix l'origen i la traçabilitat del pebre bord mallorquí, sempre que es produeixi, condicioni, manipuli i envasi a Mallorca; així, s'eviten possibles barreges amb pebre bord d'altres procedències amb característiques diferents.

E.3. Garantia de qualitat

Es du a terme un sistema d'autocontrol i, mitjançant mostreig i anàlisi, es verifica que les partides que es comercialitzen sota l'empareda de la Denominació d'Origen Protegida compleixen les condicions de producció, elaboració i envasament; així com les característiques químiques, físiques i sensorials del Plec de condicions.

F. Vincle amb el medi geogràfic

La qualitat diferenciada del pebre bord mallorquí és atribuïble al medi geogràfic de producció: condicions geoclimàtiques diferenciades i la varietat tap de cortí, i a

les pràctiques de cultiu tradicionals, així com al sistema d'elaboració propi: eliminació de part de les llavors i de la totalitat del peduncle i assecatge natural solar.

Mallorca presenta unes característiques geoclimàtiques diferenciades que proporcionen les condicions idònies per al creixement de la pebrera de la varietat tap de cortí sense hivernacle.

A Mallorca, de l'abril al setembre, època del cultiu del pebre tap de cortí, les condicions climàtiques es corresponen amb les necessitats que té el cultiu, ja que és exigent pel que fa a les altes temperatures i a la humitat. Així, les temperatures diürnes òptimes per al creixement del pebre tap de cortí són de 22-28 °C i les nocturnes de 16-18 °C. Pel que fa a la higrometria, les condicions òptimes se centren entre el 50 % i 70 %.

Així mateix, Mallorca presenta els sòls aptes per a la producció de pebre tap de cortí, ja que són de naturalesa calcària, de consistència mitjana a forta, amb una important proporció d'elements gruixuts i amb un pH de tendència alcalina. Presenten una pedregositat elevada, beneficiosa per al règim hídric, ja que actua de coberta disminuint l'evaporació. Tenen una estructura amb estrats horitzontals entre els quals s'acumulen argiles fines que poden ser explorades perfectament pel sistema radicular de les pebreres, que presenten una arrel pivotant.

A la fase de producció, el factor humà és determinant per a la qualitat del pebre. La selecció de llavors per a planter que s'ha fet tradicionalment, d'acord amb l'experiència dels productors, ha permès una planta totalment adaptada al medi, amb la qual la varietat tap de cortí esdevé el resultat de la selecció genètica dels millors exemplars feta de manera tradicional i que encara avui es du a terme. L'experiència dels agricultors i elaboradors en la selecció de la llavor s'ha adquirit principalment amb l'observació del comportament de la pebrera i la maduració del pebre, que s'ha tramès de generació en generació.

Quant a la recol·lecció, es fa manualment i és l'experiència la que determina el moment òptim de realitzar-la: es fonamenta en l'aspecte del pebre, que sofreix una sobremaduració, és a dir, l'exocarpi i el mesocarpi totalment vermells i vermel·losos a la placenta.

Per tant, el sistema de producció està íntegrament lligat al medi natural, que, sense cap dubte, ha imprès al pebre les característiques pròpies descrites a l'apartat B.

Amb relació al sistema d'elaboració, és destacable l'assecatge al sol, que és possible gràcies a l'abundant nombre d'hores de sol de Mallorca i també al fet que l'oscil·lació tèrmica dia/nit és moderada i no afecta la qualitat del producte.

També és important el fet que es retira part de la llavor del pebre per fer pebre bord mallorquí; aquest fet augmenta el contingut relatiu en carotenoides, ja que és troben en major proporció a la polpa del fruit.

La qualitat diferenciada confereix al pebre bord mallorquí una reputació elevada vinculada amb la zona d'elaboració i acreditada per referències i estudis de caràcter històric, gastronòmic i de consumidors.

F.1. Històric

El pebre va arribar des d'Amèrica a Mallorca el segle XVI i no és fins a finals del segle XVII que el pebre bord comença a aparèixer com a condiment als receptaris més antics de la cuina de l'illa: pa amb oli bo, sopes escaldades, salpebrada, sopes de col a la mallorquina, molls a la mallorquina, coca de verdura, pancuit, tombet, anfós a la mallorquina, sopa de peix i arròs amb bacallà.

Josep Antoni Cabanyes i Ballester, comerciant i mecenes, que va viure a Mallorca des de 1837 a 1839, en el seu llibre *Notas y observaciones hechas en mi viaje y permanencia en Mallorca* cita en diverses ocasions el pebre bord i comenta que era habitual veure enfilalls de pebres penjats a les façanes de les cases assecant-se.

L'Arxiduc L. Salvador, a la seva obra *Die Balearen* (1869-1891), explica que el pebre és una de les hortalisses més importants a Mallorca i esmenta:

L'aplicació més important és com a pebre bord, per la qual cosa se'ls seca penjats a les parets exteriors de les cases, on destaquen pel seu intens color vermell. Un cop secs, són mòlts i la mòlta troba prompta aplicació en adobs de carns diverses.

En el registre de la duana de Palma de 1884 apareix com a mercaderia exportada 13.287 kg de pebre bord de Mallorca amb destinació a la Península, 740 kg amb destinació a Europa i a l'Àfrica i 2139 kg amb destinació al continent americà.

El llibre *Agricultura pràctica regional* de Pere Antoni Cerdà (1910) cita:

Serveix, el pebre bord (referint-se al pebre bord mallorquí), per fer sobrassada mallorquina molt apreciada a Mallorca i a l'estranger.

Antoni Contestí, propietari d'una fàbrica de Mallorca de pebre bord fundada el 1912, en el llibre *Els nostres arts i oficis d'antany* (Llabrés, J. i Vallespir, J.) testifica la importància que va arribar a tenir producció de pebre bord mallorquí, ja que a Mallorca hi havia fàbriques a Randa, Pòrtol, Lluçmajor, Santa Maria del Camí, Palma, Sant Jordi, etc. Esmenta també que el quilogram es cotitzava a 2 pessetes i que el pebre de la varietat tap de cortí és el que utilitzaven per moldre, prova de la seva actitud per ser utilitzat com a pebre bord.

Una de les empreses que actualment és elaboradora de pebre bord mallorquí disposa de documentació fotogràfica sobre el procés d'elaboració i documentació

manuscrita en què consta, en diverses temporades (1967-1985), els quilograms de pebre que entraven i els de pebre bord mallorquí que s'obtenien, així com altres dades tècniques (temperatura del forn, temperatura ambiental, grau d'humitat, etc.), costos de mà d'obra, etc.

Està documentat que, des de l'any 1871, a Felanitx (Mallorca) se celebra la Fira del Pebre Bord. Aquesta fira és a finals d'octubre i ve del costum de comprar el pebre bord mallorquí per elaborar la sobrassada que es farà a les matances (matança del porc).

F.2. Gastronomia i consumidors

El pebre bord mallorquí és una espècia molt utilitzada en molts de plats típics de la gastronomia mallorquina, per exemple: coques, tombet, pancuit, espinagades, cuinats, coliflor ofegada, etc. Com s'ha esmentat anteriorment, en el segle XVII comença a aparèixer com a condiment als receptaris més antics de la cuina de l'illa i avui dia encara és molt utilitzat.

Els consumidors valoren molt el producte, fet que s'evidencia amb l'estudi "El consum dels aliments de les Illes Balears 2016", elaborat per l'Institut de Qualitat Agroalimentària, que conclou que un 42 % dels mallorquins compren pebre bord mallorquí.

Un indicador de la valoració positiva del pebre bord mallorquí és el preu de venda al públic. El preu del pebre bord mallorquí és, de mitjana, un 95 % superior a altres pebres bords.

En resum, la gran reputació del pebre bord mallorquí és conseqüència de les característiques sensorials diferencials descrites a l'apartat *b* i, especialment, el color, l'aroma i el sabor.

- El color vermell ataronjat homogeni és, sense cap dubte, la característica diferencial que atribueixen més consumidors al pebre bord mallorquí. La coloració característica es deu a l'elevat contingut de carotenoides, que proporcionen valors elevats de graus ASTA, els quals són atribuïbles, per una banda, a les característiques climatològiques de Mallorca (clima mediterrani, nombre elevat d'hores de sol, primaveres i estius amb una important oscil·lació tèrmica del dia a la nit); i, per altra banda, a les característiques genètiques pròpies de la varietat tap de cortí i, a més a més, al mètode de producció i elaboració diferenciat.

Un estudi de la Universitat de les Illes Balears ha demostrat que el contingut de carotenoides del pebre bord de la varietat tap de cortí cultivat a la península Ibèrica és inferior al cultivat a Mallorca, conclusió que evidencia la

influència de les característiques geoclimàtiques de Mallorca sobre les característiques del pebre bord mallorquí.

Pel que fa al mètode de producció diferenciat, és destacable que el moment de recol·lecció del pebre és essencial per a la coloració del pebre bord mallorquí i són els agricultors de la zona delimitada els que tenen el coneixement basat en l'experiència adquirida per conèixer-ne el moment òptim.

És important també la influència del mètode d'elaboració en la coloració final del producte, especialment en l'eliminació de part de les llavors del pebre per a la molta, que augmenta la proporció de carotenoides presents al pebre bord mallorquí procedents de la polpa del fruit i disminueix el contingut en greix del producte final.

Pel que fa a l'estabilitat de color del pebre bord mallorquí, es pot atribuir a l'assecatge típic de Mallorca, que consisteix en un assecatge natural solar inicial i després un assecatge al forn amb temperatures de menys de 65 °C. Tots els estudis realitzats referents a la qualitat del pebre bord indiquen que exposar els pebres a temperatures superiors a 70 °C provoca una pèrdua de pigments molt acusada.

- L'aroma refrescant característica del pebre bord mallorquí és conseqüència del mètode d'elaboració diferenciat propi de Mallorca per dos fets fonamentals. El primer és l'extracció del peduncle del pebre abans de la molta, que elimina la part del fruit menys aromàtica, i el segon és el tipus d'assecatge lent, que provoca una disminució pausada de la humitat i evita possibles aromes empireumàtiques o torrefactes.
- El sabor dolç i l'absència d'amargor és una característica intrínseca de la varietat tap de cortí, ja que presenta un contingut molt baix en capsaicines.

Els factors anteriors permeten concloure que les condicions climàtiques de la zona de producció, juntament amb l'experiència dels agricultors i dels elaboradors, han determinat un producte de qualitat diferenciada amb una llarga tradició i una reputació elevada.

G. Estructura de control

Nom: Institut de Qualitat Agroalimentària
Direcció General d'Agricultura i Pesca
Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca

Adreça: C. de la Reina Constança, 5
07006 Palma
Espanya

Telèfon: 971 176666
Fax: 971 176870
Adreça electrònica: iqua@caib.es

H. Etiquetatge

A l'etiquetatge de cada envàs de pebre bord mallorquí comercialitzat sota l'empara de la Denominació d'Origen Protegida, hi ha de constar:

El nom de la Denominació d'Origen Protegida, la menció *Denominació d'Origen Protegida* i una codificació alfanumèrica de numeració correlativa per facilitar el control de la traçabilitat del producte.

I. Requisits legislatius

- Reial Decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes.
- Llei 1/1999, de 17 de març, de l'estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.
- Reglament (CE) núm. 1151/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.