

**ANNEX ÚNIC
DOCUMENT ÚNIC**

“PEBRE BORD DE MALLORCA”/“PIMENTÓN DE MALLORCA”

X DOP □ IGP

1. DENOMINACIÓ

Pebre bord de Mallorca/Pimentón de Mallorca

2. ESTAT MEMBRE

Espanya

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTARI

3.1. Tipus de producte

Classe 1.8. Altres productes de l'annex I del tractat (espècies, etc.)

3.2. Descripció del producte que es designa amb la denominació indicada en el punt 1

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

El *Pebre bord de Mallorca* presenta les característiques organolèptiques següents:

➤ Organolèptiques:

- 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 del pebre vermell. Absència d'aromes empireumàtiques o torrefactes.
- Tacte: fi i untuós.

➤ 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

3.3. Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) y Matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats)

Per a l'elaboració del *Pebre bord de Mallorca* únicament s'admet el pebre de la varietat autòctona tap de cortí.

Aquest pebre 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.

3.4. Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme en la zona geogràfica definida

El pebre emprat per obtenir *Pebre bord de Mallorca* s'ha de cultivar, conrear i transformar a l'illa de Mallorca, així l'origen del producte està garantit i la seva producció està supervisada.

El procés de producció i transformació es farà exclusivament a l'illa de Mallorca i implica les etapes següents: selecció de les llavors, plantació i cultiu dels pebrers, assecament i extracció del peduncle, molta i tamisatge.

3.5. Normes especials d'envasament

L'envasament s'ha de considerar la darrera etapa del processament i és fonamental per garantir les característiques de qualitat diferenciada del *Pebre bord de Mallorca*. Es durà a terme al més aviat possible, just després del tamisatge i sempre en les mateixes instal·lacions on es fa la molta i tamisatge.

Per les característiques específiques del producte, especialment per l'elevada higroscòpia, absorció de la humitat de l'ambient, que modifica la textura del producte i actua de factor prooxidant, que provoca l'oxidació dels lípids insaturats, és imprescindible envasar-lo just després del tamisatge

Aquesta ranciesa oxidativa dels lípids va directament lligada a la pèrdua de carotenoides i a la pèrdua del color vermell ataronjat característic del pebre bord. 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 altra banda, el fet de que Mallorca és una illa implica discontinuïtat amb el continent europeu i, per tant, el transport implica una travessa marítima considerable. Així, la qualitat del *Pebre bord de Mallorca* 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 tant, és imprescindible per garantir les característiques del *Pebre bord de Mallorca* que l'envasament es faci a la zona de producció.

Per garantir una conservació òptima, el pebre bord s'envasarà just després de finalitzar el tamisatge.

Per a la comercialització, els envasos utilitzats són nous i nets, hermètics, de materials adequats per fer de barrera a l'oxigen i al vapor d'aigua, i d'un pes net no superior a 5 kg.

Per aquestes raons, no se'n permet el fraccionament ni el reenvasament.

3.6. Normes especials sobre l'etiquetatge

A l'etiqueta de cada envàs de *Pebre bord de Mallorca* acollit a la Denominació d'Origen Protegida, hi ha de figurar:

- El nom de la Denominació d'Origen Protegida
- La menció *Denominació d'Origen Protegida*
- Una codificació alfanumèrica de numeració correlativa per facilitar el control de la traçabilitat del producte.

4. Descripció de la zona geogràfica

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

5. Vincle amb la zona geogràfica

El vincle amb el medi es basa en la qualitat diferenciada del *Pebre bord de Mallorca*.

La qualitat diferenciada del "*Pebre bord de Mallorca*" és atribuïble a l'ús de la varietat *tap de cortí*, al medi geogràfic de producció (condicions agroclimàtiques específiques i diferenciades) i a les pràctiques de cultiu tradicionals, així com a les especificitats com l'assecatge (lent i progressiu) i al sistema d'elaboració diferenciat (amb l'eliminació de part de les llavors i del totalitat peduncle).

La selecció de llavors per a planter que s'ha fet tradicionalment, d'acord amb l'experiència del productors, ha permès una planta totalment adaptada al medi, per la qual cosa la varietat *tap de cortí* és 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 de la maduració del pebre, que s'ha tramès de generació en generació.

La varietat *tap de cortí* aporta al "*Pebre bord de Mallorca*" el seu color vermell ataronjat, un elevat contingut de carotenoides i l'absència de capsàicines que repercuteix en la no percepció de la sensació picant. El color vermell ataronjat és una de les característiques diferencials, per la qual cosa el consumidor identifica fàcilment el pebre bord de Mallorca, colorimètricament s'ha demostrat que es caracteritza per una major lluminositat (L*) i component groc (b*) que altres pebres bords. El característic color del

"*Pebre bord de Mallorca*" es deu al contingut elevat en carotenoides i especialment al perfil de carotenoides, amb un contingut alt en luteïna. El contingut en carotens està correlacionat amb el poder colorant del pebre bord i, en el cas del "*Pebre bord de Mallorca*", una de les seves característiques és l'elevat poder colorant. L'absència de capsàicines (< 4 ppm) li donen una altra característica diferencial: l'absència de sensació picant.

Mallorca presenta unes característiques geoclimàtiques diferenciades, que proporcionen les condicions idònies per a la producció al aire lliure, sense fer ús d'hivernacles, de la pebrera de la varietat *tap de cortí*.

A Mallorca, de l'abril a octubre, 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 la insolació, a les altes temperatures i a la humitat. Així, l'elevada insolació, les temperatures diürnes (22-28 °C) i les nocturnes (16-18 °C) són òptimes per al creixement de la pebrera *tap de cortí*. Pel que fa a la higrometria, en l'època de producció (50 % i 70 %) és l'adequada per al cultiu.

D'altra banda, 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.

L'any 2016 la Universitat de les Illes Balears elaborà un estudi comparatiu de les característiques del pebre bord *tap de cortí* cultivat a Mallorca i a altres localitats a la península Ibèrica amb el qual conclogué que el contingut en carotenoides del *tap de cortí* cultivat a Mallorca és un 60 % superior al de la Península i que presenta més contingut en greixos, més lluminositat (L), és més groc (b) i la seva capacitat colorant és superior.

Pel que fa a la recol·lecció, aquesta es fa manualment i és l'experiència la que en determina el moment òptim, que es fonamenta en l'aspecte del pebre sobremadurat, observant l'exocarpi i el mesocarpi, que adquireixen un color totalment vermell i vermellós a la placenta. La sobremaduració eleva el contingut en carotenoides i afavoreix el color característic del *tap de cortí*.

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. Aquest assecatge permet la coloració característica del "*Pebre bord de Mallorca*".

En el procés d'elaboració, l'eliminació del peduncle i part de les llavors del pebre per obtenir el "*Pebre bord de Mallorca*" augmenta el contingut relatiu en carotenoides, ja que es troben en major proporció a la polpa del fruit.

L'assecatge i la molta lenta i a baixa temperatura evita la desnaturalització dels carotenoides i permet conservar el color i les característiques que li aporta la matèria primera: el pebre *tap de cortí*.

Per altra banda, la mida de partícula (< 0,5 mm) és inferior a la d'altres pebres bords, la qual cosa influeix positivament en les característiques tecnològiques i en la biodisponibilitat dels carotenoides.

L'aroma fresca característica del "*Pebre bord de Mallorca*" és conseqüència del mètode d'elaboració diferenciat, en especial per dues circumstàncies. La primera és l'extracció del peduncle del pebre abans de la molta, que elimina la part del fruit menys aromàtica, i la segona és el tipus d'assecatge lent, que provoca una disminució pausada de la humitat i evita possibles aromes empireumàtiques o torrefactes.

Per acabar, l'envasament immediat del producte acabat d'elaborar permet minimitzar la influència de la humitat ambiental i conservar les característiques diferencials.

La qualitat diferenciada confereix al "*Pebre bord de Mallorca*" una reputació elevada vinculada amb la zona d'elaboració i acreditació per referències i estudis de caràcter històric, gastronòmic i de consumidors.

REFERÈNCIA A LA PUBLICACIÓ DEL PLEC DE CONDICIONS (CAPÍTOL 4 DEL REGLAMENT (UE) 1151/2012)

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/pebre_bord_de_mallorca/