

ANNEX I

Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca-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 de Mallorca. 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 de Mallorca - Pimentón de Mallorca (d'ara endavant, Pebre Bord de Mallorca) el producte resultant de moldre pebres de l'espècie *Capsicum annuum* 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 cm de llargària, té forma piramidal de base triangular i acaba en punta.

El Pebre Bord de Mallorca presenta les característiques organolèptiques següents:

- Sabor: dolç, se'n 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.

El Pebre Bord de Mallorca presenta aquestes característiques fisicoquímiques:

- Granulometria màxima: 0,500 mm. *Mètode AOAC 920.164*
- Color extractable: mínim 100 graus ASTA. *Mètode AOAC 30.002.*
- Coordenada color $L^* \geq 40$. *Mètode Topuz et al., 2009*
- Coordenada color $b^* \geq 38$. *Mètode Topuz et al., 2009*
- Humitat màxima: 4,2 %. *Mètode AOAC 934.06.*
- Greixos: entre 7 % i 12 % sss. *Mètode UNE-ISO 1108:2010*
- Capsaïcines ≤ 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".

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:

- Productors i plantacions.
- Elaboradors-envasadors.

D.2. El Pebre Bord de Mallorca 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-envasadors. Els elaboradors-envasadors 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 l'autoritat competent o per una entitat de certificació acreditada, 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 el pebre bord obtingut dels pebres produïts, elaborats i envasats d'acord amb aquest Plec. El Pebre Bord de Mallorca que no s'ajusta al Plec de condicions no es comercialitza amb aquesta denominació.

D.8. El Pebre Bord de Mallorca 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 final d'agost fins a l'octubre.

Els pebres es cullen quan són totalment vermells i la placenta també és vermellosa, 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

Amb la finalitat de fer una primera deshidratació, els pebres s'assequen al sol a temperatura ambient, entre un dia i una setmana, adoptant les mesures idònies per evitar alteracions i contaminacions.

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

Per a garantir una conservació òptima, el pebre bord s'envasa just després del tamisatge.

Per a comercialitzar-lo, els envasos utilitzats són nous, nets i hermètics, de material que fa barrera a l'oxigen i al vapor d'aigua, i de pes net no superior a 5 kg.

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

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. Per això, és necessari l'envasament una vegada fet el tamisatge.

Aquesta ranciessa 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 de Mallorca. 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 que Mallorca és una illa implica discontinuïtat amb el continent europeu i, per tant, el transport comporta una travessia marítima considerable. D'aquesta manera, la qualitat del Pebre Bord de Mallorca pot quedar afectada per la humitat i altres característiques ambientals, 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 dugui a terme exclusivament a la zona geogràfica de producció.

F. Vincle amb el medi geogràfic

La qualitat diferenciada del Pebre Bord de Mallorca és atribuïble al medi geogràfic de producció (condicions geoclimàtiques diferenciades) i a l'ús exclusiu de la varietat autòctona 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 l'assecatge solar natural.

Mallorca presenta unes característiques geoclimàtiques diferenciades que proporcionen les condicions idònies per al creixement de la pebrera de la varietat tap de cortí, a l'aire lliure, sense hivernacle.

A Mallorca, de l'abril a l'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 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, atès 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 dugué a terme un estudi comparatiu de les característiques del pebre bord tap de cortí cultivat a Mallorca i a altres localitats de la península Ibèrica amb el qual va concloure que el contingut en

carotenoides del tap de cortí cultivat a Mallorca és un 60 % superior al de la Península i presenta un contingut més alt en greixos, més lluminositat (L), és més groc (b) i té una capacitat colorant superior.

La selecció de llavors per a planter que s'ha fet tradicionalment, d'acord amb l'experiència dels productors, ha permès obtenir una planta totalment adaptada al medi i, per això, la varietat tap de cortí esdevé el resultat de la selecció genètica dels millors exemplars. L'experiència dels agricultors i elaboradors en la selecció de la llavor s'ha adquirit principalment amb l'observació del comportament del cultiu 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 un color vermell ataronjat, un contingut elevat de carotenoides i absència de capsaïcines, que comporta la no apreciació de la sensació coent.

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.

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 vermellosos a la placenta. La sobremaduració eleva el contingut de 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 també la coloració característica del pebre bord de Mallorca.

En el procés d'elaboració, l'eliminació del peduncle i de part de la llavor del pebre per fer Pebre Bord de Mallorca fa augmentar el contingut relatiu als 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.

Els estudis fets demostren la importància de la temperatura d'assecatge i acrediten que temperatures superiors a 70 ° provoquen una pèrdua de carotenoides molt important. L'aroma fresca característica del Pebre Bord de Mallorca és una conseqüència del mètode d'elaboració diferenciat, especialment 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.

En darrer lloc, 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 acreditada per referències i estudis de caràcter històric, gastronòmic i de consumidors.

F.1. Història

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 molts i la molla 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 de Mallorca*], 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 de Mallorca, atès que a Mallorca n'hi havia fàbriques a Randa, Pòrtol, Lluçmajor, Santa Maria del Camí, Palma, Sant Jordi, etc. Esmenta també que el quilogram es cotitzava a dues pessetes i que el pebre de la varietat tap de cortí és el que utilitzaven per moldre, prova de la seva aptitud per ser utilitzat com a pebre bord.

Una de les empreses que actualment és elaboradora de Pebre Bord de Mallorca 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 de Mallorca 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 final d'octubre i ve del costum de comprar el Pebre Bord de Mallorca per a elaborar la sobrassada d'autoconsum.

F.2. Gastronomia i consumidors

El Pebre Bord de Mallorca 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, al 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 en 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 de Mallorca.

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

En resum, la gran reputació del Pebre Bord de Mallorca és conseqüència de les característiques sensorials diferencials descrites a l'apartat B i, especialment, el color, l'aroma i el sabor.

G. Estructura de control

Nom: Institut de Qualitat Agroalimentària
Direcció General d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació
Adreça: C. de la Reina Constança, 4
07006 Palma
Espanya
Telèfon: 971 176100
Fax: 971 176870
Adreça electrònica: iqua@caib.es

Les activitats de control i auditoria també podran ser exercides per una entitat externa de certificació degudament acreditada.

H. Etiquetatge

A l'etiquetatge de cada envàs de Pebre Bord de Mallorca 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 a facilitar el control de la traçabilitat del producte.

I. Requisits legislatius

- Reglament (CE) 1151/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2006, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.
- 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.