

INSTRUCCIÓN TÉCNICA PARA LA INTERPRETACIÓN DE LOS PARÁMETROS ANALÍTICOS DE LA DOP PIMENTÓN DE MALLORCA

La experiencia de los controles analíticos de la DOP Pimentón de Mallorca ha puesto de manifiesto la gran influencia del método analítico utilizado en la determinación de los parámetros de humedad y color CIELab.

Por este motivo es necesario establecer una correspondencia entre los métodos analíticos usados en la definición de las características de la DOP Pimentón de Mallorca y otros más habituales de los laboratorios de análisis. De esta manera, tanto los operadores como los responsables del control oficial dispondrán de una herramienta efectiva para asegurar el cumplimiento del pliego de condiciones.

Objeto

Establecer una correlación entre los valores de algunas características del Pimentón de Mallorca definidas en el pliego de condiciones y las obtenidas con métodos analíticos accesibles a los operadores.

Instrucción:

De acuerdo con el Pliego de condiciones de la DOP, el Pimentón de Mallorca presenta, entre otras, las características fisicoquímicas:

- Coordenada color $b^* \geq 38$.
- Humedad máxima: 4,2%.

La coordenada de **color del espacio CIELab b^*** se determinó mediante espectrofotometría en las siguientes condiciones:

- Espectrofotómetro KONICA MINOLTA CM5
- Iluminante: D65
- Inclinación: 2°

En el caso de que las determinaciones se hagan con colorímetro, el valor que debe cumplir el producto para ser amparado por la DOP Pimentón de Mallorca es:

Coordenada color $b^* \geq 18,1$

El valor para la **humedad** se determinó a una temperatura de 65°C y al vacío. En caso de que se determine a 105°C y a presión atmosférica, la humedad máxima que se debe cumplir es:

Humedad $\leq 12,1\%$
