Ref. Ares(2019)5952718 - 25/09/2019

DOCUMENTO ÚNICO

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" / "PIMENTON DE MALLORCA"

☒ DOP ☐IGP

1. DENOMINACIÓN

"*Pebre bord mallorquí*"/"*Pimentón de Mallorca*"

2. ESTADO MIEMBRO

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1 Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La Denominación de Origen Protegida "*Pebre bord mallorquí*"/"*Pimentón de Mallorca*", de ahora en adelante "*Pimentón de Mallorca",* es el producto resultante de la molturación de pimientos desecados de la especie *Capsicum Annumm L.,* variedad autóctona *tap de cortí*.

El pimiento de la variedad autóctona *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 y acabada en punta.

El "*Pimentón de Mallorca*" presenta las siguientes características:

- Organolépticas:

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

- Físico-químicas:

  - Granulometría máxima: 0,500 mm
  - Color extractable: mínimo 100 grados ASTA
  - Coordenada color L* ≥40

- Coordenada color b* ≥38
- Humedad máxima: 4,2%
- Grasas: entre 7% i 12% sss
- Capsaicinoides ≤4 ppm

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Para la elaboración del "*Pimentón de Mallorca*" únicamente se admite el pimiento de la variedad autóctona *tap de cortí.*

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

El pimentón utilizado para obtener Pimentón de Mallorca debe cultivarse, cosecharse, transformarse y envasarse en la isla de Mallorca, así el origen del producto está garantizado y la producción está supervisada.

El proceso de producción, transformación y envasado se realiza exclusivamente en la isla de Mallorca e implica las siguientes etapas: selección de las semillas, plantación y cultivo de los pimientos, secado, extracción del pedúnculo, molturación, tamizado y envasado.

3.6 Normas especiales sobre el envasado.

El envasado ha de considerarse la última etapa del procesado y es fundamental para garantizar las características de calidad diferenciada del "*Pimentón de Mallorca*", y debe realizarse lo más rápidamente posible justo después del tamizado y siempre en las mismas instalaciones donde se lleva a cabo el molturado y tamizado.

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 imprescindible el envasado nada más 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 en la zona de producción.

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 oxigeno y al vapor de agua, y de peso neto no superior a 5 kg.

Por las razones expuestas anteriormente no se permite el fraccionado y reenvasado.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado.

En el etiquetado de cada envase de "*Pimentón de Mallorca*" comercializado bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida, debe figurar:

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

4. DESCRIPCIÓN SUSCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

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

5. VINCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.

La calidad diferenciada del "*Pimentón de Mallorca*" es atribuible al medio geográfico de producción (condiciones agroclimáticas específicas y diferenciadas), al uso exclusivo de la variedad autóctona de pimiento *tap de cortí*, a las prácticas de cultivo tradicionales, así como a las especificidades en el proceso de elaboración.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica

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

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 insolación, altas temperaturas y humedad. De este modo, la elevada insolación, las temperaturas diurnas (22-28ºC) y las nocturnas (16-18ºC) son óptimas para el crecimiento del pimiento *tap de cortí*. En cuanto a la higrometría en la época de producción (50% y 70%) es la adecuada para el cultivo.

Por otra parte 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.

El factor humano influye de manera determinante en la calidad diferenciada del Pimentón de Mallorca. La experiencia de los productores y elaboradores ha influido e influye en el proceso de selección de las semillas, ello ha determinado que su saber hacer y experiencia permitiese obtener una variedad autóctona: *tap de corti*.

El cultivo al aire libre y la recolección tardía, que determina una sobremaduración, influye en las características diferenciales del Pimentón de Mallorca

Las prácticas posteriores a la recolección influyen en las singularidades del Pimentón de Mallorca: secado natural inicial, eliminación del pedúnculo, secado en horno a baja temperatura, molienda lenta y tamizado mediante tamiz con orificios de diámetro no superior a 0,5 mm.

5.2 Carácter específico del producto

La variedad de pimiento, *tap de corti*, utilizada para la elaboración del Pimentón de Mallorca es específica de la isla de Mallorca.

El Pimentón de Mallorca presenta un carácter diferenciado en los atributos sensoriales: se caracteriza por su color rojo anaranjado homogéneo; aroma de intensidad media, refrescante, con percepción clara al pimiento rojo y ausencia de aromas empireumáticos o torrefactos; al tacto es fino y untuoso y el sabor es dulce, untuoso y no se percibe amargor ni sensación picante.

El color rojo anaranjado es una de las características diferenciales por la que fácilmente el consumidor identifica el Pimentón de Mallorca, colorimétricamente se ha demostrado que se caracteriza por una mayor luminosidad (L*) y componente amarillo (b*) que otros pimentones. El característico color del Pimentón de Mallorca obedece al elevado contenido en carotenoides y en especial al perfil de carotenoides, con un elevado contenido en luteína. El contenido en carotenos está correlacionado con el poder colorante del pimentón y en el caso del Pimentón de Mallorca una de sus características es su elevado poder colorante.

La ausencia de capsaicinas (< 4 ppm) le imprime otra característica diferencial: la ausencia de sensación picante. El bajo contenido en humedad y en grasa, resultado del proceso de elaboración, le confiere estabilidad y elevada capacidad de conservación.

Por otra parte el tamaño de partícula (< 0,5 mm) es inferior al de otros pimentones, ello influye positivamente en las características tecnológicas y en la biodisponibilidad de los carotenoides.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).

La calidad diferenciada del "Pimentón de Mallorca" es atribuible al uso exclusivo de la variedad autóctona *tap de cortí*, al medio geográfico de producción (condiciones geoclimáticas diferenciadas) y a las prácticas de cultivo tradicionales, así como un sistema de elaboración diferenciado (con la eliminación de parte de las semillas y de la totalidad del pedúnculo) y un sistema de secado lento y progresivo

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, hecha de manera tradicional y que todavía ahora se continúa realizando. 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 corti* 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.

El medio geoclimático caracterizado por suelos calcáreos, alcalinos, pedregrosos con estratos de arcillas finas favorece el enraizamiento y desarrollo del pimentón. En la época de producción Mallorca se caracteriza por una elevada insolación, temperaturas diurnas y nocturnas y una humedad óptimas para el cultivo del *tap de corti:* factores que influyen en la calidad del pimentón, en especial en el contenido en carotenoides. 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.

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 mesorcarpio que adquiren 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 lo que se refiere al sistema de elaboración es destacable el secado natural, que es posible gracias al elevado número de horas de sol en 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 corti*.

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 pimentón antes de la molienda, que elimina la parte del fruto menos aromática y la segunda, es el tipo de secado lento que provoca una disminución pausada de la humedad y evita posibles aromas empireumáticos 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.

REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES (CAPITULO 4, DEL REGLAMENTO (UE) 1151/2012)

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pimentan_de_mallorca/