

**Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2020/C 197/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„PEBRE BORD DE MALLORCA”/„PIMENTON DE MALLORCA”**

**Nr. UE: PDO-ES-02465 – 20.9.2019**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Denumirea (denumirile)**

„Pebre bord de Mallorca”/„Pimentón de Mallorca”

**2. Statul membru sau țara terță**

Spania

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat (condimente etc.)

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

Denumirea de origine protejată „Pebre bord de Mallorca”/„Pimentón de Mallorca” (în continuare, „Pimentón de Mallorca”) este produsul obținut prin măcinarea ardeilor uscați din specia *Capsicum Annuum* L., soiul autohton *tap de cortí*.

„Pimentón de Mallorca” prezintă următoarele caracteristici:

Organoleptice:

- gust dulce, cu o senzație de onctuozitate în gură, fără gust amar sau senzație de picant;
- culoare roșie-portocalie uniformă;
- aromă de intensitate medie, răcoritoare, în care este clar perceptibilă aroma de ardei roșu; fără mirosuri de ars sau de prăjit;
- senzație de onctuozitate și finețe.

Fizico-chimice:

- granulometrie maximă: 0,5 mm
- culoare extractibilă: minimum 100 de grade ASTA
- coordonata culorii L\*  $\geq$  40
- coordonata culorii b\*  $\geq$  38
- umiditate maximă: 4,2 %
- grăsimi: între 7 % și 12 % din substanța uscată
- capsaicinoide  $\leq$  4 ppm.

(<sup>1</sup>) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Pentru producția de „Pimentón de Mallorca” se pot utiliza doar ardei din soiul autohton *tap de cortí*.

Acest ardei are o greutate de 17-20 g atunci când este proaspăt și are o lungime de 4-6 centimetri. Are o formă piramidală cu bază triunghiulară și se termină într-un vârf ascuțit.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Ardeii utilizați pentru producția de „Pimentón de Mallorca” trebuie cultivați, recoltați și prelucrați pe insula Mallorca, deci originea produsului este garantată, iar producția este supravegheată.

Procesul de producție și prelucrare se desfășoară numai pe insula Mallorca și implică următoarele etape: selectarea semințelor, plantarea și cultivarea ardeilor, uscarea, înlăturarea pedunculilor, măcinarea și cernerea.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea trebuie considerată ultima etapă a producției și este fundamentală pentru garantarea caracteristicilor calitative distinctive ale produsului „Pimentón de Mallorca”, trebuind să fie realizată cât se poate de repede, imediat după cernere, și întotdeauna în aceleași unități de producție în care se realizează măcinarea și cernerea.

Date fiind caracteristicile specifice ale produsului, în special, în ceea ce privește higrometria, nivelul ridicat de absorbție a umidității ambientale, care modifică textura produsului și constituie un factor pro-oxidant, provocând oxidarea lipidelor nesaturate, este esențial ca produsul să fie ambalat imediat după cernere.

Această râncezire oxidativă a lipidelor este legată direct de pierderea carotenoidelor și de pierderea culorii caracteristice, roșii-portocalii, a produsului. Oxidarea grăsimilor este principala cauză a pierderii carotenoidelor, deoarece grăsimile din *pimentón* (boia) dizolvă carotenoidele, stabilizându-le.

Pe de altă parte, faptul că Mallorca este o insulă implică o distanță față de continentul european, drept care transportul impune o lungă călătorie pe mare. Astfel, calitatea produsului „Pimentón de Mallorca” poate fi afectată de umiditate și de alte caracteristici ale mediului, care pot altera gustul, aroma și capacitatea antioxidantă ale produsului.

Date fiind motivele sus-menționate, pentru a se garanta caracteristicile produsului „Pimentón de Mallorca”, este esențial ca ambalarea să se realizeze în aria de producție.

Pentru a se garanta o conservare optimă, produsul trebuie ambalat imediat după cernere.

Pentru comercializare, ambalajele utilizate trebuie să fie noi, curate, ermetice, din material impermeabil pentru oxigen și vaporii de apă și trebuie să aibă o capacitate de maximum 5 kg.

Din motivele prezentate anterior, nu sunt permise împărțirea în cantități mai mici și reambalarea.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe eticheta fiecărui ambalaj de „Pimentón de Mallorca” comercializat sub denumirea de origine protejată trebuie să figureze:

- denumirea (mai exact, denumirea de origine protejată);
- mențiunea „Denominación de Origen Protegida”;
- un cod alfanumeric, pentru facilitarea controalelor legate de trasabilitatea produsului.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție și de prelucrare este limitată la insula Mallorca.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cu mediul se bazează pe calitatea distinctivă a produsului „Pimentón de Mallorca”.

Calitatea distinctivă a produsului „Pimentón de Mallorca” poate fi atribuită faptului că se utilizează doar soiul autohton *tap de cortí*, mediului geografic de producție (condițiilor geoclimatice specifice și distinctive) și practicilor de cultivare tradiționale, precum și particularităților legate de uscare (lentă și treptată) și metodei de prelucrare deosebite (cu eliminarea unei părți a semințelor și a întregului peduncul).

Selecția semințelor pentru pepinieră, realizată în mod tradițional pe baza experienței producătorilor, a permis obținerea unor plante perfect adaptate la mediu, soiul *tap de cortí* fiind rezultatul selecției genetice a celor mai bune exemplare, care a fost și este realizată în mod tradițional. Experiența fermierilor și a prelucrătorilor în ceea ce privește selecția semințelor a fost dobândită în principal grație observării modului în care cresc și se coc ardeii și s-a transmis din generație în generație.

Datorită soiului *tap de cortí*, produsul „Pimentón de Mallorca” prezintă o culoare roșie-portocalie și un conținut ridicat de carotenoide și nu conține capsaicine, ceea ce se reflectă în lipsa senzației de picant. Culoarea roșie-portocalie este una dintre caracteristicile distinctive care facilitează identificarea de către consumatori a produsului „Pimentón de Mallorca”. Din punct de vedere colorimetric, s-a demonstrat că produsul este caracterizat de o luminozitate sporită ( $L^*$ ) și de o componentă galbenă ( $b^*$ ) mai puternică decât alte tipuri de boia. Culoarea caracteristică a produsului „Pimentón de Mallorca” se datorează conținutului ridicat de carotenoide și, în special, profilului carotenoidelor, acestea fiind bogate în luteină. Conținutul de carotenoide este corelat cu puterea colorantă a boielei, iar una dintre caracteristicile produsului „Pimentón de Mallorca” este puterea sa de colorare sporită. Absența capsaicinelor ( $< 4$  ppm) îi conferă o altă caracteristică distinctivă: lipsa senzației de picant.

Mallorca prezintă caracteristici geoclimatice distinctive care oferă condiții propice pentru cultivarea ardeilor din soiul *tap de cortí* în aer liber, fără utilizarea de sere.

În Mallorca, din aprilie până în octombrie, perioada în care se cultivă ardeii din soiul *tap de cortí*, condițiile climatice răspund nevoilor culturii, aceasta necesitând mult soare, temperaturi ridicate și umiditate. Astfel, numărul mare de ore însorite și temperaturile diurne ( $22-28$  °C) și cele nocturne ( $16-18$  °C) sunt optime pentru dezvoltarea ardeilor *tap de cortí*. În perioada producției, în ceea ce privește higrometria, valorile ( $50\%$  și  $70\%$ ) sunt adecvate pentru cultură.

Pe de altă parte, Mallorca are soluri propice pentru producția de ardei *tap de cortí*, deoarece sunt de tip calcaros și prezintă o consistență între medie și puternică, o proporție importantă de elemente grunjoase și un pH ce tinde spre alcalin. Aceste soluri sunt foarte pietroase, o caracteristică benefică din punctul de vedere al gestionării apei, deoarece acționează precum o cuvertură, reducând evaporarea. Au o structură cu straturi orizontale între care se acumulează argile fine care pot fi explorate perfect de sistemul radicular al ardeilor, aceștia având o rădăcină pivotantă.

În 2016, Universitatea Insulelor Baleare a realizat un studiu comparativ privind caracteristicile ardeilor din soiul *tap de cortí* cultivați în Mallorca și în diferite localități din Peninsula Iberică, concluzia fiind că ardeii *tap de cortí* cultivați în Mallorca are un conținut de carotenoide cu  $60\%$  mai mare decât cel al ardeilor *tap de cortí* cultivați în peninsula și prezintă un conținut mai mare de grăsime și mai multă luminozitate ( $L$ ), este mai galben ( $b$ ) și are o capacitate de colorare superioară.

Recoltarea se realizează manual, momentul optim fiind stabilit grație experienței, pe baza aspectului care indică supramaturarea ardeilor, adică observând exocarful și mezocarful, care se înroșesc complet, și placenta, care devine roșiatică. Supramaturarea sporește conținutul de carotenoide și favorizează culoarea caracteristică a soiului *tap de cortí*.

În ceea ce privește procesul de prelucrare, este remarcabil faptul că ardeii sunt uscați natural, acest lucru fiind posibil grație numărului mare de ore însorite din Mallorca și datorită faptului că amplitudinea termică zi/noapte este moderată și nu afectează calitatea produsului. Această metodă de uscare permite obținerea culorii caracteristice a produsului „Pimentón de Mallorca”.

În timpul procesului de prelucrare pentru obținerea de „Pimentón de Mallorca” se elimină pedunculul și o parte dintre semințele ardeiului, ceea ce duce la creșterea conținutului relativ de carotenoide, deoarece acestea se găsesc în proporție mai mare în pulpa ardeilor.

Uscarea și măcinarea lentă la temperatură joasă evită denaturarea carotenoidelor, permițând menținerea culorii și a caracteristicilor materiei prime: ardeiul *tap de cortí*.

Pe de altă parte, dimensiunile particulei ( $< 0,5$  mm) sunt inferioare celor ale altor tipuri de boia, iar acest lucru influențează în mod pozitiv caracteristicile tehnologice și biodisponibilitatea carotenoidelor.

Aroma proaspătă caracteristică a produsului „Pimentón de Mallorca” se datorează metodei de elaborare deosebite, precum și, în special, celor doi factori indicați în cele ce urmează. Primul factor este înlăturarea pedunculului ardeiului înaintea măcinării, operațiune prin care este eliminată partea mai puțin aromată a ardeiului, iar al doilea este metoda de uscare lentă, care implică reducerea treptată a umezelii și evită apariția unor eventuale arome de ars sau de prăjit.

În sfârșit, ambalarea imediată a produsului tocmai obținut permite reducerea la minimum a influenței umidității ambientale și menținerea caracteristicilor distinctive.

Calitatea deosebită conferă produsului „Pimentón de Mallorca” o reputație excelentă care este legată de aria de producție și care este dovedită de referiri și studii ale consumatorilor și cu caracter istoric și gastronomic.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pimentan\\_de\\_mallorca/](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/pimentan_de_mallorca/)

---