

**DECRET 2/2021 DE 25 DE GENER, PEL QUAL S'APROVA EL PLEC DE
CONDICIONS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA PEBRE BORD
DE MALLORCA–PIMENTÓN DE MALLORCA I SE'N REGULA
EL CONSELL REGULADOR¹**

(BOIB núm. 11, de 26 de gener de 2021)

I

Durant els anys 2016 i 2017, la Universitat de les Illes Balears va dur a terme una sèrie de treballs d'investigació amb l'objecte d'avaluar i determinar les característiques del pebre bord produït a Mallorca i comparar-lo amb altres d'elaborats en altres indrets, amb la finalitat de definir les característiques pròpies i diferencials, la seva vinculació amb el medi natural i la influència del factor humà.

El resultat d'aquests estudis van determinar que el pebre bord elaborat a Mallorca, a partir de la varietat autòctona tap de cortí, presenta unes característiques físiques, químiques i sensorials diferents d'altres pebres bords d'altres indrets.

També demostraren que el pebre bord produït a Mallorca, a partir de la varietat tap de cortí, gaudeix d'una qualitat, reputació i característiques específiques, que, sens dubte, li confereix la varietat autòctona del pebre, les condicions mediambientals pròpies de l'illa de Mallorca i el bon saber fer dels productors i elaboradors del pebre bord de Mallorca.

La qualitat diferenciada del pebre bord de Mallorca és atribuïble, indubtablement, al medi geogràfic de producció, a la varietat tap de cortí i a les pràctiques de cultiu tradicionals, així com al sistema d'elaboració diferenciats.

Mallorca presenta unes característiques climàtiques de l'abril al setembre —època del cultiu del pebre tap de cortí— diferenciades, que proporcionen les condicions idònies per al creixement de la pebrera de la varietat tap de cortí sense haver de fer ús d'hivernacles. A més, Mallorca disposa d'uns sòls òptims per a la producció de pebrers d'aquesta varietat.

En la fase de producció, el factor humà, fruit de l'experiència dels productors, ha estat determinant per a la qualitat del pebre, que comença amb la selecció tradicional de llavors per a fer els planters, i ha permès disposar d'una planta de la varietat tap de cortí totalment adaptada al medi.

Un altre fet és la recol·lecció, que es fa manualment i en el moment òptim, quan el pebre presenta una sobremaduració.

Pel que fa al sistema d'elaboració, és destacable l'assecatge al sol, que és possible gràcies al nombre elevat 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.

També és important el fet que es retira una part de les llavors del pebre, la qual cosa augmenta el contingut relatiu en carotenoides del pebre bord.

La qualitat diferenciada confereix al pebre bord de Mallorca una reputació elevada, acreditada per la quantitat de referències i estudis de caràcter històric, gastronòmic i de valoració dels consumidors.

¹ Aquest Decret s'ha vist afectat pel Decret 22/2022, de 27 de juny, pel qual es modifica l'annex I del Decret 2/2021, de 25 de gener ([BOIB núm. 84, de 28 de juny de 2022](#)).

II

En l'àmbit autonòmic, l'article 30.43 de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, aprovat per la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, estableix que la Comunitat Autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la Comunitat Autònoma, títol competencial que legitima l'aprovació d'aquesta norma, atès el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

L'article 132 de la Llei 3/2019, de 31 de gener, agrària de les Illes Balears regula les denominacions de qualitat diferenciada i inclou les denominacions d'origen protegides. En aquest sentit, estableix que han de tenir un «reglament o plec de condicions» i la disposició final quarta autoritza el Consell de Govern de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears per dictar les disposicions reglamentàries necessàries per al desenvolupament i l'execució de la Llei.

També cal esmentar la Llei 1/1999, de 17 de març, que regula l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears, que té com a objecte garantir la lleialtat de les transaccions comercials agroalimentàries i la protecció dels drets i els interessos legítims dels productors agraris i dels industrials agroalimentaris al territori de les Illes Balears.

D'acord amb l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, queden suficientment justificats els principis de bona regulació següents: de necessitat i eficàcia, perquè aquesta norma és l'instrument adequat per aprovar el Plec de condicions i el Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca; de proporcionalitat, atès que l'objecte d'aquest Decret és regular la representació, la defensa i la promoció de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca/Pimentón de Mallorca; de seguretat jurídica, atès que es tracta d'una norma que s'insereix amb caràcter estable en el marc normatiu autonòmic i manté la coherència amb la resta de l'ordenament jurídic que hi sigui d'aplicació, i estableix els terminis transitoris perquè els operadors s'hi adaptin; de transparència, en relació amb el qual s'ha de destacar la participació ciutadana abans i durant el procés d'elaboració de la norma han estat consultades les entitats representatives dels sectors agroalimentaris afectats, i, finalment, d'eficiència, atès que la iniciativa normativa no implica càrregues administratives innecessàries o accessòries.

Finalment, s'ha de fer esment del Decret 21/2019, de 2 d'agost, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, i el Decret 9/2019, de 2 de juliol, de la presidenta de les Illes Balears, pel qual es determina la composició del Govern i s'estableix l'estructura de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears. D'acord amb l'article 2.10.a) del Decret 21/2019, la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació exerceix les competències en matèria de denominacions d'origen.

Per tot això, a proposta de la consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'acord amb el Consell Consultiu de les Illes Balears i després d'haver-ho considerat el Consell de Govern en la sessió de 25 de gener de 2021, dict el següent

DECRET

Article 1. Objecte

Aquest Decret té per objecte aprovar el Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca–Pimentón de Mallorca i la creació i regulació del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca.

Article 2. Producte protegit

Queden protegits amb la Denominació d'Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca–Pimentón de Mallorca els pebres bords que reuneixin les característiques i les condicions del Plec de condicions.

Article 3. Règim sancionador

El règim sancionador aplicable que estableix aquest Decret és el que disposen la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears, la Llei 3/2019, de 31 de gener, agrària de les Illes Balears, i el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, que regula les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i la producció agroalimentària.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Disposició transitòria primera. Gestió provisional

Fins a la constitució del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca, les tasques de gestió i certificació que li atribueix aquest Decret seran assumides transitòriament per la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària del Govern de les Illes Balears.

Disposició transitòria segona. Certificació provisional

En el cas que no hi hagi cap entitat de certificació acreditada, la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària durà a terme les tasques de certificació de la Denominació d'Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca–Pimentón de Mallorca.

Disposició transitòria tercera. Constitució del Consell Regulador

En un termini màxim de dotze mesos des de l'entrada en vigor d'aquest Decret s'haurà de constituir el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca, d'acord amb el Decret 139/2002, de 22 de novembre, pel qual es regula el procés electoral per a la renovació dels membres dels consells reguladors de les denominacions de qualitat agroalimentària.

DISPOSICIÓ FINAL

Disposició final única. Entrada en vigor

Aquest Decret entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

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-enzasadors

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-enzasadors. Els elaboradors-enzasadors 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'enzasament 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 envasadors, amb revisió de la documentació, en especial del sistema de traçabilitat i d'anàlisi fisicoquímica i sensorial.

D.7. Només s'enzasen 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 màxima és de 42.000 plantes/ha.²

Quant a les pràctiques culturals, es fa una llaurada 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) Transport³

Els pebres són transportats a les instal·lacions d'elaboració, en envasos rígids, ventilats, nets i resistents, 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.

² Paràgraf modificat pel Decret 22/2022, de 27 de juny, esmentat en la nota 1.

³ Apartat modificat pel Decret 22/2022, de 27 de juny, esmentat en la nota 1.

E.2.g) Tamisatge

Es du a terme 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 ranciesa 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 capsàicines, 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 per dur-la a terme: 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 molta 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, Llucmajor, 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.), costs 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 de Polítiques per a la Sobirania Alimentària

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 2012, 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.

ANNEX II⁴
REGLAMENT DEL CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
PEBRE BORD DE MALLORCA

⁴ Vegeu Annex II al [BOIB núm. 11, de 26 de gener de 2021](#).