



**Descripció de la varietat**

La morfologia del pebre en secció longitudinal és triangular. La pell és lleugerament rugosa, i de color vermell amb intensitat obscura quan és madur. L'apex del fruit és lleugerament agut. Presenta un pes mitjà de 19,43 g.

**Origen de la varietat**

Sembla que a finals del segle XIX, el cultiu del pebre dolç, del qual s'elabora el pebre conegut com a "pebre bord", era indispensable per a l'elaboració de sobrassada. Tradicionalment, es cultivava el pebre i s'elaborava el pebre bord a Pòrtol, Santa Maria del Camí, i Sant Joan principalment, però també a Lluçmajor, Campos, Muro, Felanitx i Manacor. A finals dels anys 70, amb l'entrada d'altres varietats, va experimentar un fort descens de cultiu, si bé, els darrers anys, amb programes de recuperació i promoció per part del sector, el Tap de cortí ha anat recuperant el protagonisme que es mereix.

**Usos i coneixements**

Consum humà

S'utilitza fonamentalment per a l'elaboració de pebrebord per incorporar dins la sobrassada

**Caràcters morfològics de la varietat**

Planta	
Alçada de la planta (cm)	Mitjana (45 - 65 cm)
Fulla	
Forma de la fulla	El·líptica ampla
Llargària del limbe	Intermèdia
Amplada del limbe	Intermèdia
Ondulació del marge	Feble
Abonyegat	Dèbil
Lluentor	Intermèdia
Flor	
Època d'inici de la floració	Tardana
Fruit	
Època de maduresa	Primerenca
Color del fruit abans de la maduració	Verd
Color del fruit en la maduresa	Vermell fosc
Intensitat de color abans de la maduració	Obscura
Llargària del fruit (cm)	Curta
Amplada (cm)	Estreta
Relació llargària/amplada	Gran
Forma del fruit (secció transversal a nivell de placenta)	Angular
Sinuositat del pericarpí en la part basal	Dèbil
Textura de la superfície	Rugosa
Lluentor	Forta
Cavitat peduncular	Poc profunda
Forma de l'apex	Aguda
Llargària del peduncle (cm)	Curta
Calze al voltant	No
Capsaicina	Absent
Pericarpí	Present