

## Secció I. Disposicions generals

### CONSELL DE GOVERN

**656** *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 Regulador*

#### PREÀMBUL

##### 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 diferenciat.

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.

##### 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.

#### 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 única**  
**Entrada en vigor**

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

Palma, 25 de gener de 2021

**La consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació**  
Maria Asunción Jacoba Pia de la Concha García-Mauriño

**La presidenta**  
Francesca Lluch Armengol i Socias

**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*
- Capsaicines  $\leq 4$  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 km<sup>2</sup> 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:

- o Productors i plantacions
- o Elaboradors-envasadors

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-envasadors. Els elaboradors-envasadors 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'envasament 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 físicoquímica i sensorial.

D.7. Només s'envasen 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 és de 32.000-42.000 plantes/ha.

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) Transport**

Els pebres són transportats a les instal·lacions d'elaboració, en envasos rígids, ventilats i de capacitat no superior a 10 kg, 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.

### **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 ranciessa 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 duagué 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 diferenciada, 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 empíreumàtiques 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, anfòs 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, Lluçmajor, 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.), costos 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](mailto: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 II

#### Reglament del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca

#### TÍTOL I.

#### CONSELL REGULADOR

##### Article 1. Definició i règim d'actuació

1. El Consell Regulador és una corporació de dret públic de base associativa a la qual s'atribueix la gestió de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca amb les funcions que determinen el Decret 49/2004, de 28 de maig, de règim jurídic i econòmic dels consells reguladors i d'altres organismes de gestió i de control de denominació de qualitat, i la resta de normativa que hi sigui aplicable.
2. El Consell Regulador té personalitat jurídica pròpia, autonomia econòmica, plena capacitat jurídica i capacitat d'obrar per complir les seves funcions. Pel que fa al règim jurídic, el Consell Regulador està subjecte, amb caràcter general, al dret privat, excepte en les actuacions que impliquin l'exercici de potestats o funcions públiques, en què s'ha d'aplicar el dret administratiu.
3. La Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Govern de les Illes Balears exerceix la tutela administrativa del Consell Regulador.
4. Els acords del Consell Regulador que no tenen caràcter particular i afectin una pluralitat de subjectes s'han de fer públics mitjançant circulars exposades en les oficines del Consell Regulador o per altres sistemes que en permetin la difusió. Els acords de caràcter particular que adopti el Consell Regulador s'han de notificar de manera individual.
5. Els acords i les decisions del Consell Regulador que afecten el control o la certificació s'han de comunicar a les entitats de certificació autoritzades per certificar el pebre bord de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca i a la persona titular de la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària del Govern de les Illes Balears en un termini màxim de deu dies comptadors des que s'hagin adoptat.
6. Contra els actes i els acords del Consell Regulador subjectes al dret administratiu es pot interposar un recurs d'alçada davant la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació en el termini i amb els requisits que estableix la normativa que regula el procediment administratiu.
7. L'estructura interna i el funcionament del Consell Regulador s'han de regir per principis democràtics.
8. L'àmbit de competència del Consell Regulador està determinat





- a) Quant al territori, per la zona de producció i elaboració.
- b) Pel que fa als productes, els destinats a la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca en qualsevol de les fases de producció, elaboració, transport, envasament, emmagatzematge i comercialització.
- c) Pel que fa als subjectes, per les persones físiques o jurídiques, o l'agrupació d'aquestes persones, inscrites en qualsevol dels censos.

## Article 2. Finalitats i funcions

1. La finalitat del Consell Regulador és la representació, la defensa i la promoció del pebre bord de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.

2. D'acord amb el Decret 49/2004 i amb la resta de normativa que hi sigui aplicable, el Consell Regulador exerceix les funcions següents:

- a) Vetlar pel prestigi i el foment de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
- b) Proposar les possibles modificacions del Reglament a la conselleria competent en matèria d'agricultura del Govern de les Illes Balears.
- c) Orientar la producció i la qualitat del pebre bord, promocionar els pebres bords emparats i informar els consumidors sobre la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca, en particular, sobre les seves característiques específiques de qualitat.
- d) Vetlar pel compliment d'aquest Reglament i del Plec de condicions, i denunciar qualsevol ús incorrecte que se'n faci davant els òrgans administratius i jurisdiccionals competents.
- e) Crear i mantenir actualitzats els censos d'inscrits de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
- f) Establir els requisits mínims de control a què s'ha de sotmetre cada operador inscrit en les fases de producció, elaboració, transport, envasament, emmagatzematge i comercialització del producte emparat i, si escau, els requisits mínims de control per a la concessió inicial i per al manteniment de la certificació.
- g) Establir els requisits que ha de complir l'etiquetatge dels productes emparats, en relació amb els aspectes relacionats amb la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
- h) Expedir, si escau, els certificats i establir els mecanismes de control.
- i) Elaborar les estadístiques de producció, elaboració i comercialització dels productes emparats i qualsevol altra informació que sigui requerida per les autoritats competents, i comunicar aquesta informació a la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària.
- j) Establir i gestionar les quotes obligatòries per finançar el Consell Regulador, d'acord amb el que disposa aquest Reglament.
- k) Elaborar, anualment, una memòria de les activitats que s'han duit a terme i de la gestió econòmica del patrimoni; practicar la liquidació del pressupost de l'exercici anterior dins el primer semestre i elaborar el pressupost corrent d'ingressos i despeses abans d'acabar el primer trimestre de l'any. Aquests documents han de ser aprovats pel Ple i tramesos a la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària en un termini màxim de trenta dies comptadors des de l'aprovació.
- l) Col·laborar amb les autoritats competents en matèria de denominacions d'origen protegides, en particular en el manteniment dels censos públics oficials, i amb els organismes oficials de control.
- m) Vetlar pel desenvolupament sostenible de la zona de producció i elaboració.
- n) En cas de situacions mediambientals adverses, amb els estudis previs adients, proposar a la persona titular de la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària les mesures d'emergència a aplicar-hi.
- o) Qualificar la collita i informar sobre la qualitat i incidències de cada campanya.
- p) Exercir les competències que li atribueixin les administracions públiques mitjançant delegació o encàrrec de gestió.
- q) Col·laborar amb les administracions, empreses públiques o privades, societats mercantils, associacions o fundacions amb activitats relacionades amb la defensa, el control, la investigació, la comercialització i la promoció del pebre bord emparat per la Denominació d'Origen Protegida.
- r) En cas de coneixement de qualsevol presumpte incompliment de la normativa en matèria de qualitat agroalimentària, inclosa la pròpia de la denominació de qualitat, el Consell Regulador ha de denunciar-ho a l'autoritat que en cada cas resulti competent

3. Les funcions que especifica l'apartat 2 són considerades obligacions en els termes que estableix la normativa aplicable.

4. El Consell Regulador ha d'adoptar els mecanismes necessaris que garanteixin l'origen i la qualitat del pebre bord de Mallorca i els processos de producció, transport, elaboració, emmagatzematge, envasament, etiquetatge i comercialització.

## Article 3. Composició del Consell Regulador

1. Els òrgans del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca són:

- a) El ple
- b) El president
- c) El vicepresident

- d) El secretari
- e) Les comissions permanents

2. El procediment per elegir els titulars d'aquests òrgans és el que estableix 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.

3. El Consell Regulador, per a les funcions que té encomanades, ha de disposar del personal o els serveis necessaris, la direcció dels quals recau en el secretari del Consell Regulador.

4. Per dur a terme les seves activitats, el Consell Regulador pot disposar de personal contractat en règim de dret laboral, sempre que hi hagi dotació aprovada per a aquest concepte en els pressuposts.

5. Els membres i el personal del Consell Regulador estan obligats a guardar confidencialitat absoluta respecte de la informació i les dades que recullin i coneguin en el curs de les activitats pròpies.

#### **Article 4. El Ple del Consell Regulador**

1. El Ple del Consell Regulador està format pels membres següents:

- a) Un president, designat per la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, a proposta del Ple.
- b) Un vicepresident, designat per la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, a proposta del Ple.
- c) Tres vocals, en representació del sector productor, elegits pels inscrits al cens de productors i plantacions i entre aquests.
- d) Tres vocals, en representació del sector d'elaboradors-envasadors, elegits pels inscrits al cens d'elaboradors-envasadors i entre aquests.
- e) Dos vocals tècnics amb coneixements de producció agrícola o de tecnologia dels aliments, amb veu però sense vot, designats per la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

2. Els vocals electes del Ple del Consell Regulador s'elegeixen per sufragi lliure, directe, igualitari i secret entre tots els membres inscrits en els diferents censos que gestiona el Consell Regulador amb activitat, d'acord amb el que estableix el Decret 139/2002.

3. Una mateixa persona física o jurídica no pot tenir representació doble en el Ple del Consell Regulador, ni directament ni per mitjà de firmes, filials o socis de la mateixa empresa.

4. Per a cada un dels càrrecs de vocal del Consell Regulador s'ha de designar un suplent, elegit de la mateixa manera que el titular.

5. Les vocalies s'han de renovar cada quatre anys. Els vocals poden ser reelegits.

6. En cas de cessament d'un vocal per qualsevol causa, ha de ser substituït pel seu suplent, si bé el mandat del nou vocal només durarà fins que es faci la primera renovació del Ple del Consell Regulador.

7. El termini per a la presa de possessió dels vocals és, com a màxim, d'un mes comptador des de la data de la designació.

8. S'ha de donar de baixa del Ple del Consell Regulador qualsevol membre que, durant el període de vigència del seu càrrec, sigui sancionat, tant si ho és personalment com si ho és la firma a la qual representa, per la comissió d'una infracció greu en les matèries que regula aquest Reglament o el Plec de condicions.

9. També és motiu de baixa no assistir injustificadament a tres sessions consecutives o a cinc d'alternes, donar-se de baixa en el cens o deixar d'estar vinculat al sector que representa.

10. El Ple del Consell Regulador s'ha de reunir quan el convoqui el president, per iniciativa pròpia o bé a petició de la meitat dels vocals, com a mínim una vegada cada trimestre.

11. Les sessions del Ple del Consell Regulador es regeixen pel que s'estableix a continuació:

- a) S'han de convocar mitjançant una comunicació personal als membres, per qualsevol mitjà vàlid en dret que deixi constància de la recepció d'aquesta comunicació, amb almenys quatre dies d'antelació.
- b) La convocatòria ha d'anar acompanyada de l'ordre del dia de la sessió, en la qual no es poden tractar més assumptes que els que s'assenyalin prèviament, llevat que hi siguin presents tots els membres del Ple i es declari la urgència de l'assumpte amb el vot favorable de la majoria.
- c) Per incloure en l'ordre del dia un assumpte determinat, n'hi ha prou que ho sol·liciti un vocal amb vuit dies d'antelació com a mínim.



- d) En cas de necessitat i quan ho requereixi la urgència de l'assumpte, segons el parer del president o de la meitat dels vocals electes, s'ha de convocar el ple de la manera establerta en l'apartat a) amb dos dies d'antelació com a mínim.
- e) Perquè la constitució de la sessió sigui vàlida és necessària la presència del president i del secretari o, si escau, dels qui els substitueixin i més de la meitat dels membres del Ple.
- f) Quan un titular no pugui assistir a la sessió ho ha de comunicar al seu suplent, perquè el substitueixi, i al president o al secretari del Consell Regulador.
- g) Únicament tenen dret a vot els vocals electes. Els acords s'han d'adoptar per majoria simple dels membres presents amb dret a vot.
- h) El president pot exercir el dret a vot si té la condició de vocal electe. En tot cas, té dret al vot de qualitat per tal de dirimir un empat en una votació.
- i) Les propostes de modificació del Plec de condicions o de modificació d'aquest Reglament necessiten l'aprovació de les dues terceres parts dels membres amb dret a vot.
- j) Els assistents a les sessions estan obligats a conservar el secret de les deliberacions i a no fer ús de la informació de tercers a la qual tinguin accés.

## 12. Són funcions del Ple del Consell Regulador:

- a) Gestionar la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
- b) Aprovar el Manual de qualitat de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca i trametre'l a la persona titular de la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària.
- c) Aprovar el pressupost corrent d'ingressos i despeses.
- d) Aprovar la memòria anual de les activitats que s'han duit a terme.
- e) Aprovar la memòria de la gestió econòmica i la liquidació del pressupost de l'exercici anterior.
- f) Elevar la proposta del president i vicepresident a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.
- g) Aprovar, si escau, el Reglament d'organització i funcionament del Consell Regulador.
- h) Exercir totes les funcions no assignades a un altre òrgan del Consell Regulador.

## Article 5. El president del Consell Regulador

1. El president del Consell Regulador exerceix la representació legal del Consell Regulador i presideix l'òrgan col·legiat.

### 2. Són funcions del president:

- a) Representar el Consell Regulador. Pot delegar aquesta representació de manera expressa en un membre del Consell Regulador en els casos que sigui necessari.
- b) Complir i fer complir les disposicions legals i complementàries.
- c) Administrar els ingressos i els fons del Consell Regulador i ordenar els pagaments corresponents, de conformitat amb els acords del Ple.
- d) Convocar i presidir les sessions del Ple del Consell Regulador, fixar-ne l'ordre del dia, sotmetre a la decisió d'aquest els assumptes de la seva competència i executar els acords adoptats.
- e) Contractar, suspendre o renovar el personal del Consell Regulador, amb l'autorització prèvia del Ple.
- f) Organitzar i dirigir els serveis del Consell Regulador.
- g) Informar la persona titular de la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària de les incidències que s'esdevinguin en la producció i en el mercat.
- h) Trametre a la persona titular de la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària els acords que adopti el Ple per al compliment general, en virtut de les atribucions que li confereix aquest Reglament, i també els que, per la seva importància, estimi que l'administració competent ha de conèixer.
- i) Exercir qualsevol altra funció que el Ple del Consell Regulador acordi o que li encomanin les administracions públiques en l'àmbit de les competències respectives.

3. El president exerceix el mandat durant quatre anys i pot ser reelegit per un període de quatre anys més.

### 4. El president cessa:

- a) En expirar el termini del seu mandat.
- b) A petició pròpia, una vegada el Ple n'accepta la dimissió.
- c) A proposta del Ple, mitjançant decisió motivada dirigida a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

5. En cas de cessament o defunció del president, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat per a la presidència a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació. La durada del mandat del nou president s'estén únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.



## Article 6. El vicepresident del Consell Regulador

### 1. Són funcions del vicepresident:

- a) Assistir a les reunions del Ple del Consell Regulador, amb veu però sense vot. Té dret al vot de qualitat quan exerceixi de president.
- b) Col·laborar en el desenvolupament de les funcions del president.
- c) Exercir les funcions que el president expressament li delegui.
- d) Substituir el president en els casos de vacant, absència o malaltia.

### 2. El vicepresident exerceix el mandat durant quatre anys i pot ser reelegit per un període de quatre anys més.

### 3. El vicepresident cessa:

- a) En expirar el termini del seu mandat.
- b) A petició pròpia, una vegada el Ple n'accepta la dimissió.
- c) A petició del Ple, mitjançant decisió motivada dirigida a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

### 4. En cas de cessament o defunció del vicepresident, el Ple del Consell Regulador, en el termini d'un mes, ha de proposar un candidat per a la vicepresidència a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació. La durada del mandat del nou vicepresident s'estén únicament fins que es dugui a terme la primera renovació del Ple.

## Article 7. El secretari

### 1. El Consell Regulador ha de disposar d'un secretari designat pel Ple, a proposta del president, de qui depèn directament.

### 2. Li corresponen la direcció, la gestió i la coordinació general tècnica i administrativa dels òrgans, els serveis i les dependències del Consell Regulador. A més, exerceix les funcions següents:

- a) Dirigir i gestionar el personal al servei del Consell Regulador.
- b) Redactar l'avantprojecte del pressupost i la memòria anual d'activitats.
- c) Actuar com a secretari del Ple, amb veu però sense vot.
- d) Vetlar pel compliment de la normativa vigent i advertir de qualsevol desviació que es pugui produir.
- e) Convocar, per ordre del president, les sessions del Ple.
- f) Expedir els certificats a requeriment de les autoritats competents o a petició motivada de les persones interessades.
- g) Complir les ordres que rebí del president, d'acord amb el Reglament, el Manual de qualitat i la normativa vigent.
- h) Exercir qualsevol altra funció que li atribueixin la normativa vigent o el Manual de qualitat.

## Article 8. La Comissió Permanent

### 1. Per resoldre qüestions de tràmit i en els casos en què s'estimi necessari, el Ple del Consell Regulador pot constituir una o diverses comissions permanents, que estaran formades pel president i dos vocals titulars, un en representació de cadascun dels censos, designats pel Ple del Consell Regulador.

### 2. En la sessió en què s'acordi la constitució de la Comissió Permanent s'han de designar els membres que la formen i també s'han d'acordar les missions específiques que li corresponen i les funcions que ha d'exercir. Tots els acords que es prenguin en la Comissió Permanent s'han de comunicar al Ple del Consell en la primera reunió que es dugui a terme.

## TÍTOL II. CENS

## Article 9. Els censos

### 1. El Consell Regulador ha de gestionar els censos següents:

- a) Cens de productors i plantacions
- b) Cens d'elaboradors-envasadors

### 2. Les comunicacions d'inscripció en els censos, en impresos normalitzats i en els formats establerts, s'han d'adreçar al Consell Regulador acompanyades de la documentació que requereixi el Manual de qualitat.



3. El Consell Regulador, per inscriure els operadors en els censos, ha de dur a terme els actes necessaris per comprovar les dades indicades en les comunicacions d'inscripció.
4. El Consell Regulador no inclourà en el cens corresponent els operadors que no s'ajustin als preceptes del Reglament o als acords adoptats pel Consell Regulador.
5. En el cas que el sol·licitant no estigui d'acord amb la decisió del Consell Regulador, pot interposar un recurs d'alçada davant la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.
6. Per a la vigència de les inscripcions és indispensable complir, en tot moment, els requisits que estableixen aquest Reglament, el Plec de condicions i el Manual de qualitat, i comunicar qualsevol variació que es produeixi en les dades subministrades en la inscripció inicial.
7. La inscripció en els censos no eximeix de l'obligació d'inscriure's en qualsevol altre que estableixi la legislació vigent.

#### **Article 10. Cens de productors i plantacions**

1. En el Cens de productors i plantacions únicament s'hi poden inscriure els titulars i aquelles explotacions agràries de Mallorca dedicades a la producció de pebreres de la varietat tap de cortí, els pebres de les quals puguin ser destinats a l'elaboració de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
2. En la comunicació d'inscripció hi han de figurar les dades que estableixi el Manual de qualitat
3. El Consell Regulador facilitarà a les persones físiques o jurídiques inscrites en el Cens de productors i plantacions un document o cartilla de productor en la qual s'indicarà la superfície de pebreres inscrites.

#### **Article 11. Cens d'elaboradors-ensasadors**

1. Es poden inscriure en el Cens d'elaboradors-ensasadors els titulars d'instal·lacions ubicades a Mallorca que disposin dels mitjans adients per a l'elaboració i l'envasament de pebre bord que puguin optar a utilitzar la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca i que compleixin tots els requisits que estipulen el Plec de condicions, el Reglament i el Manual de qualitat.
2. L'operació d'assecatge natural fet a l'explotació no implica ni permet la inscripció del titular de l'explotació en el cens d'elaboradors-ensasadors.
3. En la comunicació d'inscripció s'adjuntarà la documentació i les dades que estableixi el Manual de qualitat.

#### **Article 12. Vigència dels censos**

1. Per a la vigència de les inscripcions en els censos és indispensable complir en tot moment els requisits que estableixen aquest Reglament, el Plec de condicions, el Manual de qualitat i els acords del Consell Regulador.
2. L'operador ha de comunicar al Consell Regulador qualsevol variació que afecti les dades subministrades en la inscripció.
3. El Consell Regulador pot revocar les inscripcions quan els titulars no s'atenguin als preceptes que s'estableixin.
4. El Consell Regulador ha de comprovar periòdicament l'exactitud de les inscripcions i ha d'adoptar les mesures adequades per assegurar que es compleixen els preceptes aplicables.
5. Les inscripcions en els diferents censos s'han de renovar cada quatre anys en la forma que determini el Consell Regulador.
6. Les inscripcions i les baixes en el cens són voluntàries.

### **TÍTOL III.** **DRETS I OBLIGACIONS**

#### **Article 13. Drets dels inscrits als censos**

1. Només les persones físiques o jurídiques inscrites en el cens de productors i plantacions poden produir pebres, de la varietat tap de cortí, destinats a l'elaboració de pebre bord de Mallorca.

2. Només les persones físiques o jurídiques inscrites en el cens d'elaboradors-envasadors poden rebre pebres, elaborar, emmagatzemar i envasar pebre bord destinat a la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
3. Només es pot aplicar la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca al pebre bord produït i elaborat d'acord amb les normes que estableixin el Plec de condicions, el Manual de qualitat i aquest Reglament, i que compleixin les característiques analítiques i organolèptiques pròpies que estableix el Plec de condicions.
4. Per exercir qualsevol dret que estableix aquest Reglament o per beneficiar-se dels serveis del Consell Regulador, les persones titulars dels censos han d'estar al dia de les seves obligacions econòmiques amb el Consell Regulador.
5. El Consell Regulador ha de comunicar a la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària i als inscrits als distints censos tots aquells acords que afectin els seus drets i obligacions.

#### **Article 14. Obligacions dels operadors inscrits en els censos**

1. Les persones inscrites en els censos estan obligades a complir en tot moment les disposicions d'aquest Reglament, el Plec de condicions, el Manual de qualitat, els acords del Consell Regulador i les normes que, en l'àmbit de les competències pròpies, dictin les autoritats competents del Govern de les Illes Balears, l'Estat espanyol i la Unió Europea.
2. Les persones inscrites en els censos estan obligades a satisfer les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador.
3. Els operadors inscrits en els censos de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca tenen l'obligació de dur un sistema d'autocontrol que permeti acreditar que els pebres destinats a l'elaboració de pebre bord de Mallorca, així com el pebre bord que es posa al mercat sota la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca, reuneix tots els requisits del Plec de condicions i del Manual de qualitat.
4. El transport de pebre, de les explotacions a les instal·lacions d'elaboració, s'ha d'emparar amb un document d'acompanyament amb les característiques que estableixi el Consell Regulador.
5. Tots els operadors inscrits en els censos de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca han de disposar d'un sistema de gestió, comptabilitat i traçabilitat autoritzat pel Consell Regulador.
6. Els operadors inscrits en els censos de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca tenen les obligacions d'adoptar, en qualsevol fase de producció, transport, elaboració, emmagatzematge o comercialització, les mesures adequades per evitar la comercialització de pebre bord amb la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca que no reuneixi els requisits o les característiques, i han d'identificar els productes que no es poden destinar a la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.

#### **Article 15. Identificació dels inscrits**

1. El Consell Regulador podrà disposar d'un logotip com a símbol de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca, que s'ha de comunicar a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.
2. Així mateix, el Consell Regulador podrà fer obligatori que en l'exterior de les explotacions o instal·lacions dels inscrits i en un lloc destacat hi figurei una placa que al·ludeixi a aquesta condició.

#### **Article 16. Activitats permeses i prohibides**

1. Els productors i elaboradors-envasadors únicament poden manipular pebres o pebre bord no destinat a la Denominació d'Origen si garanteixen una correcta identificació i traçabilitat de totes les partides. Així mateix, s'ha d'assegurar que el transport i emmagatzemament es dugui a terme amb les mateixes garanties.
2. No està permès el transport o comercialització de pebre bord de Mallorca a granel.

#### **Article 17. Desclassificació**

1. Qualsevol pebre bord que presenti defectes o alteracions sensibles o que s'hagi obtingut o elaborat incomplint els preceptes del Plec de condicions, d'aquest Reglament, del Manual de qualitat o de la legislació vigent, comportarà la pèrdua del dret d'ús de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.





2. No es pot destinar a l'elaboració de pebre bord de Mallorca cap partida de pebres que per qualsevol causa presenti defectes o alteracions sensibles o que en la producció o elaboració s'hagin incomplert els preceptes del Plec de condicions, d'aquest Reglament, del Manual de qualitat o de la legislació vigent.

3. El productor o elaborador ha de desclassificar qualsevol pebre o pebre bord que no compleixi les característiques per ser emparat per la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca, en qualsevol fase de producció, elaboració, envasament o comercialització, i ho ha de comunicar al Consell Regulador, d'acord amb el que estableixi el Manual de qualitat. A partir d'aquest moment, els productes desqualificats han de romandre identificats i sota la supervisió d'aquest òrgan en espais independents i retolats degudament.

#### **Article 18. Comunicacions i declaracions**

1. Finalitzada la collita, i en tot cas abans del 30 de novembre de cada any, els operadors inscrits en el cens de productors i plantacions han de presentar al Consell Regulador, en la forma que aquest estableixi, la declaració de la collita obtinguda a cada una de les parcel·les inscrites i el destí de la producció, d'acord amb el que determini el Manual de qualitat.

2. Els operadors inscrits en el cens d'elaboradors-envasadors presentaran al Consell Regulador les següents declaracions i comunicacions en la forma que aquest determini:

- a) La data d'inici de cada campanya, amb una antelació mínima de dos dies, i la data de finalització.
- b) Les entrades i sortides de pebre i de pebre bord que hi hagi hagut en el mes anterior, mentre hi hagi existències de producte. Aquesta declaració s'ha de presentar abans del dia 10 del mes següent al mes de la declaració i s'haurà de diferenciar el destinat a la denominació d'origen de la resta.
- c) Les dades d'elaboració i manipulació de pebre bord, emparat o no, de la campanya a 31 de desembre.
- d) Les dades relacionades amb la comercialització durant l'any anterior, detallant presentacions, els mercats de destí, el valor econòmic i altres dades que estableixi el Consell Regulador abans del 31 de gener de cada any.

3. De conformitat amb el que preveu la legislació vigent, les declaracions a les quals es refereix aquest article tenen efectes merament estadístics, per la qual cosa no es podran facilitar ni publicar més que en forma agrupada i numèrica, sense cap referència de caràcter individual.

4. Les declaracions assenyalades en els apartats anteriors són independents de les obligacions que amb caràcter general s'estableixen per al sector agroalimentari.

5. El Consell Regulador pot fer auditories i assajos, i prendre mostres per comprovar la veracitat de la documentació presentada.

#### **Article 19. Requisits de comercialització**

1. Els elaboradors-envasadors han d'efectuar anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques per acreditar que es compleixen els requisits que s'exigeixen al Plec de condicions.

2. Els elaboradors-envasadors han de conservar les dades analítiques d'autocontrol durant els dos anys següents a la comercialització del darrer envàs de la partida.

3. Perquè es puguin comercialitzar, els envasos en què s'expedeix el pebre bord de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca han d'anar proveïts d'una numeració de control assignada pel Consell Regulador, de manera que sigui fàcilment visible, llegible i indeleble.

4. L'envasador és responsable que el pebre bord que es comercialitza sota la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca compleix totes les exigències d'aquesta norma i, en particular, les que fan referència a l'origen, als requisits de producció i d'elaboració, així com a les característiques fisicoquímiques i organolèptiques.

#### **Article 20. Numeració oficial de control**

1. Per poder etiquetar amb la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca, els operadors inscrits al cens d'elaboradors-envasadors-comercialitzadors sol·licitaran al Consell Regulador la numeració que cal assignar als envasadors.

2. El Consell Regulador podrà establir la documentació i assaigs que cal aportar a la sol·licitud de numeració.

3. El mateix dia que s'etiquetin els envasos, els operadors han d'anotar en el sistema de gestió, comptabilitat i traçabilitat que estableix l'article 14.5 la numeració de control assignada a cada partida.



4. Els operadors han d'instaurar i mantenir actualitzades les anotacions de les numeracions de control utilitzades.

#### **Article 21. Etiquetatge**

1. Els operadors inscrits han de comunicar al Consell Regulador els models d'etiquetatge de tot el pebre bord que envasin, a l'efecte de comprovar que no indueixen a confusió i que no desprestigien la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
2. El Consell Regulador ha d'elaborar un cens dels etiquetats de cada operador.
3. Les marques, els noms comercials, els símbols, les llegendes publicitàries o qualsevol classe de propaganda aplicats al pebre bord de Mallorca no poden ser utilitzats en la comercialització d'altres pebrers bords si indueixen a confusió, ni tan sols pels mateixos titulars.

### **TÍTOL V. SISTEMA DE CERTIFICACIÓ**

#### **Article 22. Entitats de certificació**

1. El control i la certificació de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca els han de dur a terme entitats de certificació acreditades en el compliment de la norma ISO/IEC17065:2012 i autoritzades per la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària.
2. El Consell Regulador es podrà acreditar en el compliment de la norma ISO/IEC17065:2012 per certificar operadors i productes de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca i podrà actuar com a entitat de certificació.
3. La Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació establirà un directori d'entitats de certificació autoritzades en relació amb la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca, que tindrà caràcter públic i informatiu.
4. L'entitat de certificació ha de disposar d'un Manual de qualitat en el qual reflectirà la seva política de qualitat, els procediments i les pautes d'actuació específiques en la certificació de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
5. L'entitat de certificació ha de fer públiques les tarifes que aplicarà per a cada un dels seus serveis.
6. L'entitat de certificació conservarà i tindrà a disposició de l'autoritat competent, durant un termini de quatre anys, els expedients, documentació i dades dels controls duits a terme i de les certificacions emeses.

#### **Article 23. Procés de certificació**

1. Els operadors inscrits en els censos establerts en aquest Reglament, per poder comercialitzar pebre bord amb Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca, han d'acreditar que disposen de la certificació de l'entitat de certificació amb les característiques descrites a l'article 22.
2. Les entitats de certificació autoritzades han de disposar del llistat actualitzat d'operadors qualificats per envasar i etiquetar amb la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
3. Les despeses de certificació són a càrrec dels operadors que contractin el servei.
4. Les entitats de certificació han de dur a terme les següents actuacions per a la certificació:
  - a) Controlar les característiques de les plantacions de pebreres i el sistema de producció, en particular les condicions que s'estableixen a l'apartat E.1 del Plec de condicions.
  - b) Controlar les instal·lacions dels elaboradors-envasadors i en especial que les condicions d'elaboració i envasament són conformes amb l'apartat E.2 del Plec de condicions.
  - c) Verificar que el volum de pebre bord comercialitzat està justificat d'acord amb les quantitats de pebres manipulats.
  - d) Dur a terme proves analítiques i organolèptiques de les partides de pebre bord destinades a la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca presents a l'establiment en el moment de la visita de control i considerades aptes per l'establiment, d'acord amb les prescripcions que fixa el Manual de qualitat.
  - e) Verificar els llibres de registre, en suport digital o paper, dels documents d'acompanyament i de la resta de documentació. Tota la documentació ha d'estar disponible per a l'entitat de certificació.



- f)* Efectuar controls periòdics sobre la matèria primera, el procés d'elaboració, l'envasament i l'etiquetatge, amb l'objectiu d'obtenir garanties sobre la traçabilitat del pebre bord i el compliment de la resta d'exigències d'aquest Reglament, el Manual de qualitat i el Plec de condicions, especialment en aquells establiments que manipulin i comercialitzin altres pebres bords no emparats.
- g)* Efectuar balanços aleatoris i periòdics que permetin verificar la traçabilitat dels volums de matèria primera i de producte elaborat i comercialitzat.
- h)* Informar periòdicament el Consell Regulador dels operadors certificats i dels operadors suspesos de manera temporal o definitiva.
- i)* Emetre el certificat que acrediti el dret d'un operador d'emprar el nom de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca.
- j)* Informar la Direcció General de Polítiques per a la Sobirania Alimentària sobre qualsevol circumstància de la qual tingui coneixement que pugui comportar una infracció administrativa.

## **TÍTOL V.**

### **FINANÇAMENT DEL CONSELL REGULADOR**

#### **Article 24. Finançament**

1. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pebre Bord de Mallorca es finança amb els recursos següents:

- a)* Els drets que constitueixen el seu patrimoni i els rendiments d'aquest.
- b)* Les quotes ordinàries i extraordinàries que acordi el Ple, segons les necessitats pressupostàries, que han d'abonar les persones inscrites en els censos del Consell Regulador.
- c)* Les subvencions.
- d)* Les indemnitzacions, les donacions i els llegats de qualsevol tipus que li siguin atribuïts i que siguin acceptats pel Ple.
- e)* Els imports recaptats per la prestació de serveis, tant si són de creació pròpia com a conseqüència de delegació o convinguts o concertats amb entitats públiques o privades.
- f)* Els provinents de les exaccions i els beneficis fiscals que s'estableixin.
- g)* Qualsevol altre recurs obtingut de conformitat amb les disposicions legals i els preceptes estatutaris.

2. Les quotes aprovades pel Ple del Consell Regulador són públiques i han d'estar publicades o almenys exposades en les oficines del Consell Regulador.

#### **Article 25. Règim comptable**

1. El Consell Regulador ha de dur la comptabilitat, d'acord amb els principis de veracitat, exactitud, responsabilitat i publicitat.
2. La gestió econòmica s'ha de fer mitjançant un pressupost ordinari d'ingressos i despeses, amb una vigència que coincideixi amb l'any natural. En el pressupost s'han d'incloure els recursos econòmics per atendre les obligacions derivades del funcionament normal i els ingressos suficients.
3. Els comptes del Consell Regulador estan sotmesos al control i a la fiscalització de la Intervenció del Govern de les Illes Balears i de la Sindicatura de Comptes de les Illes Balears.
4. El conseller competent en matèria d'agricultura del Govern de les Illes Balears, a iniciativa pròpia o a petició del Consell Regulador, podrà exigir la realització d'una auditoria del consell regulador, que es durà a terme sota les directrius de la Intervenció General de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

