

Sección I. Disposiciones generales

CONSEJO DE GOBIERNO

656

Decreto 2/2021 de 25 de enero, por el cual se aprueba el Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca – Pimentón de Mallorca y se regula el Consejo Regulador

PREÁMBULO

I

Durante los años 2016 y 2017 la Universidad de les Illes Balears, ha llevado a cabo una serie de trabajos de investigación con el objeto de evaluar y determinar las características del pimentón producido en Mallorca y compararlo con otros elaborados en otros lugares, con la finalidad de poder definir las características propias y diferenciales, su vinculación con el medio natural y la influencia del factor humano.

El resultado de estos estudios determinó que el pimentón elaborado en Mallorca, a partir de la variedad autóctona tap de cortí, presenta unas características físicas, químicas y sensoriales diferentes a otros pimentones de otros lugares.

También demostraron que el pimentón producido en Mallorca, a partir de la variedad autóctona tap de cortí, goza de una calidad, reputación y características específicas, que sin duda le confiere la variedad autóctona del pimiento, las condiciones medioambientales propias de la isla de Mallorca y el adecuado manejo de productores y elaboradores del Pimentón de Mallorca.

La calidad diferenciada del Pimentón de Mallorca es atribuible sin duda al medio geográfico de producción, a la variedad tap de cortí y a las prácticas de cultivo tradicionales, así como al sistema de elaboración diferenciado.

Mallorca presenta unas características climáticas de abril a septiembre, época del cultivo del pimiento tap de cortí, diferenciadas que proporcionan las condiciones idóneas para el crecimiento del pimentero de la variedad tap de cortí sin hacer uso de invernaderos. Además Mallorca presenta unos suelos óptimos para la producción del pimiento de esta variedad.

En la fase de producción, el factor humano, fruto de la experiencia de los productores, ha sido determinante para la calidad del pimiento, que empieza con la selección tradicional de semillas para llevar a cabo los planteles, lo que ha permitido disponer de una planta de la variedad tap de cortí totalmente adaptada al medio.

Otro hecho importante es la recolección, que se hace manualmente y en el momento óptimo, cuando el pimiento presenta una sobremaduración.

En cuanto al sistema de elaboración, es destacable el secado al sol, que es posible gracias al elevado número de horas de sol de Mallorca y también al hecho de que la oscilación térmica día/noche es moderada y no afecta a la calidad del producto.

También es importante el hecho que se retira una parte de las semillas del pimiento, hecho que aumenta el contenido relativo en carotenoides del pimentón.

La calidad diferenciada le confiere al Pimentón de Mallorca una elevada reputación, acreditada por la cantidad de referencias y estudios de carácter histórico, gastronómico y de valoración de los consumidores.

II

En el ámbito autonómico, el artículo 30.43 del Estatuto de autonomía de les Illes Balears, aprobado por la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, establece que la Comunidad Autónoma tiene la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a los productos de la Comunidad Autónoma, título competencial que legitima la aprobación de esta norma atendido el que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

El artículo 132 de la Ley 3/2019, de 31 de enero, agraria de les Illes Balears regula las denominaciones de calidad diferenciada e incluye las denominaciones de origen protegidas. En este sentido, establece que tienen que tener un “reglamento o pliego de condiciones” y la disposición final cuarta autoriza el Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears para dictar las disposiciones reglamentarias necesarias para el desarrollo y la ejecución de la Ley.



También hay que mencionar la Ley 1/1999, de 17 de marzo, que regula el Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de les Illes Balears, que tiene como objeto garantizar la lealtad de las transacciones comerciales agroalimentarias y la protección de los derechos y los intereses legítimos de los productores agrarios y de los industriales agroalimentarios en el territorio de las Illes Balears.

De acuerdo con el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, quedan suficientemente justificados los principios de buena regulación siguientes: de necesidad y eficacia, porque esta norma es el instrumento adecuado para aprobar el Pliego de condiciones y el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca; de proporcionalidad, dado que el objeto de este Decreto es regular la representación, la defensa y la promoción de la Denominación de Origen Pebre Bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca; de seguridad jurídica, dado que se trata de una norma que se inserta con carácter estable en el marco normativo autonómico y mantiene la coherencia con el resto del ordenamiento jurídico que esté de aplicación, y establece los plazos transitorios para que los operadores se adapten; de transparencia, en relación con el cual se tiene que destacar la participación ciudadana antes y durante el proceso de elaboración de la norma han sido consultadas las entidades representativas de los sectores agroalimentarios afectados, y, finalmente, de eficiencia, dado que la iniciativa normativa no implica cargas administrativas innecesarias o accesorias.

Finalmente, se debe citar el Decreto 21/2019, de 2 de agosto, de la presidenta de les Illes Balears, por el cual se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears, y el Decreto 9/2019, de 2 de julio, de la presidenta de les Illes Balears, por el cual se determina la composición del Gobierno y se establece la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. De acuerdo con el artículo 2.10.a) del Decreto 21/2019, la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación ejerce las competencias en materia de denominaciones de origen.

Por todo esto, a propuesta de la consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo Consultivo de las Illes Balears y después de haberlo considerado el Consejo de Gobierno en la sesión de 25 de enero de 2021, dicto el siguiente

DECRETO

Artículo 1

Objeto

Este Decreto tiene por objeto aprobar el Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca–Pimentón de Mallorca y la creación y regulación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca.

Artículo 2

Producto protegido

Quedan protegidos con la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca–Pimentón de Mallorca el pimentón que reúna las características y las condiciones del pliego de condiciones.

Artículo 3

Régimen sancionador

El régimen sancionador aplicable que establece este Decreto es el que disponen la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios les Illes Balears, la Ley 3/2019, de 31 de enero, agraria de les Illes Balears y el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y las sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria.

Disposición transitoria primera

Gestión provisional

Hasta la constitución del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca, las tareas de gestión y certificación que le atribuye este Decreto serán asumidas transitoriamente por la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria del Gobierno de las Illes Balears.

Disposición transitoria segunda

Certificación provisional

En el supuesto de que no haya ninguna entidad de certificación acreditada, la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria llevará a cabo las tareas de certificación de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca – Pimentón de Mallorca.



Disposición transitoria tercera
Constitución del Consejo Regulador

En un plazo máximo de doce meses desde la entrada en vigor de este Decreto, se deberá constituir el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca, de acuerdo con el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el cual se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos reguladores de las denominaciones de calidad agroalimentaria.

Disposición final única
Entrada en vigor

Este Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el *Boletín Oficial de las Illes Balears*.

Palma, 25 de enero de 2021

La consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación
María Asunción Jacoba Pia de la Concha García-Mauriño

La presidenta
Francesca Lluch Armengol i Socias

ANEXO I

Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca – Pimentón de Mallorca

A. Nombre de la Denominación de Origen Protegida

Los nombres a proteger son dos, uno en castellano, Pimentón de Mallorca, y uno en catalán, Pebre Bord de Mallorca, ambos son utilizados de manera indistinta, constante y frecuente en el mercado para identificar el pimentón originario de la isla de Mallorca.

B. Descripción del producto

Se denomina Pebre bord de Mallorca / Pimentón de Mallorca, de ahora en adelante Pimentón de Mallorca, al producto resultante de la molturación de pimientos de la especie *Capsicum Annum L.*, variedad autóctona tap de cortí, previamente desecados.

El pimiento de la variedad tap de cortí presenta un peso en fresco de 17 a 20 g y mide de 4 a 6 centímetros de longitud. Tiene forma piramidal, de base triangular.

El Pimentón de Mallorca organolépticamente se caracteriza por:

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

El Pimentón de Mallorca presenta las siguientes características físico-químicas:

- Granulometría máxima: 0,500 mm. *Método AOAC 920.164*
- Color extractable: mínimo 100 grados ASTA. *Método AOAC 30.002*
- Coordenada color L* ≥ 40 . *Método Topuz et al. 2009*
- Coordenada color b* ≥ 38 . *Método Topuz et al. 2009*
- Humedad máxima: 4,2%. *Método AOAC 934.06*
- Grasa: entre 7% i 12% sss. *Método UNE-ISO 1108:2010*
- Capsaicinoides ≤ 4 ppm. *Método AOAC 995.03*

C. Delimitación zona geográfica

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



La isla de Mallorca está ubicada en la Comunidad Autónoma de las Illes Balears (España). Con un superficie total de 3626 km² de extensión, es la más grande del archipiélago de las Baleares, que está situado en la zona centro-oeste del Mediterráneo occidental, entre los paralelos N38°40'27" y N40°05'17" y los meridianos E1°17'23" i E3°50'23".

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos fundamentales que avalan el origen son los controles y la certificación. En estos se tendrá en cuenta:

D.1. Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de condiciones y demás normas de aplicación, se gestionan los siguientes registros:

- o Productores y plantaciones.
- o Elaboradores - envasadores.

D.2. El Pimentón de Mallorca procede exclusivamente de explotaciones ubicadas en la isla de Mallorca inscritas en el censo de productores y plantaciones.

D.3. Los pimientos protegidos se manipulan y envasan únicamente en instalaciones inscritas en el "Censo de elaboradores-ensavadores". Los elaboradores-ensavadores que manipulan los pimientos producidos en Mallorca y destinados a la Denominación de Origen Protegida procedentes de las plantaciones inscritas en el "Censo de productores y plantaciones" y que cumplen los requisitos del Pliego de condiciones. Estos establecimientos tienen implantado un plan de control y de trazabilidad verificable y que impidan cualquier contaminación con otros pimientos de otras variedades o procedencias. Este requisito se verifica expresamente en las auditorías y controles.

D.4. Para garantizar la trazabilidad se registran los movimientos de pimiento desde las plantaciones hasta el envasado del producto final, identificando la cantidad y el origen de cada partida. De esta manera, queda establecida la correlación entre cada lote de producto envasado y cada partida de pimiento procedente de las plantaciones.

D.5. Las plantaciones y los establecimientos de elaboración y envasado están sometidos a auditorías y controles por la autoridad competente, o por una entidad de certificación acreditada, con el fin de comprobar que los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida cumplen los requisitos del Pliego de condiciones.

D.6. Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones, elaboradores y envasadores, con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad, y de análisis físico-químico y sensorial.

D.7. Sólo se envasa y comercializa con la Denominación de Origen Protegida el pimentón obtenido de los pimientos producidos, elaborados y envasados de acuerdo con este Pliego. El Pimentón de Mallorca que no se ajuste al Pliego de Condiciones no se comercializa con esta denominación.

D.8. El Pimentón de Mallorca se comercializa envasado en origen y con una codificación alfanumérica de numeración correlativa.

E. Método de obtención.

E.1. Selección de la semilla y cultivo.

La selección de la semilla consiste en escoger los mejores ejemplares de la cosecha del año: los pimientos que tienen unas características morfológicas óptimas se separan del resto y se utilizarán para hacer el plantel del año siguiente; este hecho garantiza una selección cuidadosa por parte de los agricultores y elaboradores que cada año han ido mejorando el material vegetal.

La siembra de los pimientos se realiza mediante plantel de las semillas seleccionadas, desde febrero hasta abril. El trasplante se realiza dos meses después de la siembra, entre abril y junio.

Para llevar a cabo la plantación se utiliza el acolchado, con el fin de aumentar la temperatura del suelo, reducir la evaporación del agua y controlar la vegetación espontánea. La densidad de plantación es de 32.000-42.000 plantas/ha.

Las prácticas culturales consisten en una labor profunda del suelo, un abonado de fondo y el resto de cobertura. El sistema de riego es localizado para asegurar la eficiencia del agua.

Habitualmente tienen lugar tres cosechas, de forma escalonada desde finales de agosto hasta octubre.

Los pimientos se recogen sobremadurados: cuando ya han perdido un alto grado de humedad en planta, son totalmente rojos y la placenta también es rojiza; todo ello para poder asegurar la coloración característica del Pimentón de Mallorca

E.2. Elaboración

E.2.a Secado natural

Con el fin de realizar una primera deshidratación los pimientos se secan al sol a temperatura ambiente entre un día y una semana, adoptándose las medidas idóneas para evitar alteraciones y contaminaciones.

E.2.b Transporte

Los pimientos son transportados a las instalaciones de elaboración, en envases rígidos, ventilados y de capacidad no superior a 10 kg, con el fin de evitar que se produzcan alteraciones no deseadas del producto.

Una vez en las instalaciones de manipulación, los pimientos se someten a los procesos siguientes:

E.2.c Secado al horno

Los pimientos se secan a una temperatura entre 50 y 65°C, en hornos continuos durante un periodo de 6 a 12h, o bien en hornos de leña durante una semana.

E.2.d Rotura del pimiento.

Se rompen los pimientos a mano con la ayuda de mazas o bien a máquina en un molino de martillos.

E.2.e Extracción del pedúnculo.

En el caso que en el pimiento fresco no se hubiese eliminado el pedúnculo se procederá a su eliminación manual o mecánicamente.

E. 2. f Molturación.

Se lleva a cabo en un molino de piedras, asegurando que no se produzca un aumento de temperatura que iría en detrimento de la calidad del producto.

E.2.g Tamizado

Se realiza un tamizado con una malla de 0,500 mm para asegurar una granulometría adecuada.

E.2.h Envasado

Para garantizar una conservación óptima el pimentón se envasa nada más finalizar el tamizado.

Para la comercialización los envases utilizados son nuevos, limpios, herméticos, de material barrera al oxígeno y al vapor de agua, y de peso neto no superior a 5 kg.

El envasado ha de considerarse la última etapa del procesado y es fundamental para la conservación y para poder garantizar las características de calidad diferenciada del Pimentón de Mallorca.

Por las características específicas del producto, especialmente por la elevada higroscopia, absorción de la humedad del ambiente, que modifica la textura del producto y actúa de factor prooxidante, provocando la oxidación de los lípidos insaturados, es necesario el envasado al finalizar el tamizado.

Este enranciamiento oxidativo de los lípidos va directamente ligado a la pérdida de carotenoides y a la pérdida del color rojo anaranjado característico del pimentón. La oxidación de las grasas es la causa más influyente de la pérdida de carotenoides, ya que las grasas del pimentón disuelven los carotenoides proporcionándoles estabilidad.

Por otra parte, el hecho de que Mallorca sea una isla implica discontinuidad con el continente europeo y por tanto, el transporte implica una considerable travesía marítima. De esta manera, la calidad del “*Pimentón de Mallorca*” puede verse afectada por la humedad y otras características del ambiente, que pueden alterar el sabor, aroma y la capacidad antioxidante”

Por tanto es imprescindible para garantizar las características del “*Pimentón de Mallorca*” que el envasado tenga lugar exclusivamente en la zona geográfica de producción.



F. Vínculo con el medio geográfico.

El vínculo se fundamenta en la calidad diferenciada del Pimentón de Mallorca, atribuible al medio geográfico de producción (condiciones geoclimáticas diferenciadas), al uso exclusivo de la variedad autóctona tap de cortí, y a las prácticas de cultivo tradicionales, así como a un sistema de elaboración propio (con la eliminación de parte de las semillas y de la totalidad del pedúnculo) y el secado natural solar.

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

En Mallorca, de abril a octubre, época del cultivo del pimiento tap de cortí, las condiciones climáticas se corresponden con las necesidades que tiene el cultivo, ya que es exigente en cuanto a altas temperaturas y humedad. De este modo, las temperaturas diurnas óptimas para el crecimiento del pimiento tap de cortí son de 22-28°C y las nocturnas de 16-18°C. En cuanto a la higrometría, el óptimo se encuentra entre 50% y 70%.

De igual forma, Mallorca posee suelos aptos para la producción de pimiento tap de cortí, ya que son de naturaleza calcárea, de consistencia mediana a fuerte, con una importante proporción de elementos gruesos y con un pH de tendencia alcalina. Presentan elevada pedregosidad, beneficiosa para el régimen hídrico puesto que actúa de cubierta disminuyendo la evaporación. Tienen una estructura con estratos horizontales entre los cuales se acumulan arcillas finas que pueden ser exploradas perfectamente por el sistema radicular de los pimientos, que presentan una raíz pivotante.

En el año 2016 la Universidad de las Illes Balears realizó un estudio comparativo de las características del pimentón tap de cortí cultivado en Mallorca y en distintas localidades de la península ibérica y concluyó que el contenido en carotenoides del tap de cortí cultivado en Mallorca es un 60% superior al de la península, y presenta un mayor contenido en grasa, más luminosidad (L), es más amarillo (b) y su capacidad colorante es superior.

La selección de semillas para plantel que se ha realizado tradicionalmente, de acuerdo con la experiencia de los productores, ha permitido obtener una planta totalmente adaptada al medio, siendo la variedad tap de cortí el resultado de la selección genética de los mejores ejemplares. La experiencia de los agricultores y elaboradores en la selección de la semilla ha sido adquirida principalmente con la observación del comportamiento del cultivo del pimiento y de su maduración, que se ha transmitido de generación en generación. La variedad tap de cortí aporta al pimentón su color rojo anaranjado, el elevado contenido en carotenoides y ausencia capsaicinas que repercute en la no percepción de la sensación picante.

Por tanto, el sistema de producción está íntegramente ligado al medio natural, que sin lugar a dudas ha impreso al pimiento las características propias descritas en el apartado B.

En cuanto a la recolección, se realiza manualmente y es la experiencia la que determina su momento óptimo, que se fundamenta en el aspecto del pimiento sobremadurado, observándose el exocarpio y el mesocarpio que adquieren un color totalmente rojo y rojizo en la placenta. La sobremaduración eleva el contenido en carotenoides y favorece el color característico del tap de cortí.

En relación al sistema de elaboración es destacable el secado al sol, que es posible gracias al elevado número de horas de sol de Mallorca y también a que la oscilación térmica día/noche es moderada y no afecta a la calidad del producto. Este secado permite la coloración característica del Pimentón de Mallorca.

En el proceso de elaboración la eliminación del pedúnculo y parte de la semilla del pimiento para obtener el Pimentón de Mallorca, aumenta el contenido relativo en carotenoides, ya que se encuentran en mayor proporción en la pulpa del fruto.

El secado y la molienda lenta y a baja temperatura evita la desnaturalización de los carotenoides y permite conservar el color y características que le aporta la materia prima: el pimiento tap de cortí.

Los estudios realizados demuestran la importancia de la temperatura de secado y acreditan que temperaturas superiores a 70° C provocan una pérdida de carotenoides muy importante. El aroma fresco característico del Pimentón de Mallorca es consecuencia del método de elaboración diferenciado, en especial por dos circunstancias. La primera es la extracción del pedúnculo del pimiento antes de la molienda, que elimina la parte del fruto menos aromática y el segundo, es el tipo de secado lento que provoca una disminución pausada de la humedad y evita posibles aromas empireumáticos o torrefactos.

Por último el envasado inmediato del producto recién elaborado permite minimizar la influencia de la humedad ambiental y conservar las características diferenciales. La calidad diferenciada confiere al Pimentón de Mallorca una elevada reputación vinculada con la zona de elaboración y acreditada por referencias y estudios de carácter histórico, gastronómico y de consumidores.



F.1. Histórico

El pimiento llegó desde América a Mallorca en el siglo XVI y no es hasta finales del siglo XVII que el Pimentón comienza a aparecer como condimento en los recetarios más antiguos de la cocina de la isla: *pan con aceite bueno, sopas escaldadas, salpebrada, sopas de col a la mallorquina, salmonetes a la mallorquina, coca de verdura, pancuit, tumbet, mero a la mallorquina, sopa de pescado, arroz con bacalao*.

Josep Antoni Cabanyes i Ballester, comerciante y mecenas, que vivió en Mallorca desde 1837 a 1839, en su libro *Notas y observaciones hechas en mi viaje y permanencia en Mallorca* cita en diversas ocasiones el pimentón y comenta que era habitual ver ristras de pimientos colgadas en las fachadas de las casas secándose.

El Archiduque L. Salvador en su obra *Die Balearen (1869-1891)*, explica que el pimiento es una de las hortalizas más importantes en Mallorca y cita:

La aplicación más importante es como pimentón, razón por la cual se les seca colgados a las paredes exteriores de las casas, donde destacan por su intenso color rojo. Una vez secos son molidos y la molienda encuentra pronta aplicación en adobos de carnes diversas.

En el registro de la Aduana de Palma de 1884 aparece como mercancía exportada: 13.287 kg de Pimentón de Mallorca con destino a la Península, 740 kg con destino a Europa y África y 2.139 kg con destino al continente Americano.

En el libro *Agricultura practica regional* de Pere Antoni Cerdà (1910) destaca que:

Sirve el Pimentón (refiriéndose al Pimentón de Mallorca) para hacer sobrasada mallorquina muy apreciada en Mallorca y en el extranjero.

Antoni Contestí, propietario de una fábrica en Mallorca de Pimentón fundada en 1912, en el libro *Els Nostres Arts i Oficis d'Antany* (Llabrés, J. i Vallespir, J) testimonia la importancia que llegó a tener la producción de Pimentón mallorquín, ya que en Mallorca había fábricas en Randa, Pòrtol, Lluçmajor, Santa Maria del Camí, Palma, Sant Jordi, etc. Menciona también que el kilogramo se cotizaba a 2 pesetas y que el pimiento de la variedad tap de cortí era el que utilizaban para moler, prueba de su actitud para ser utilizado como pimentón.

Una de las empresas que actualmente es elaboradora de "Pimentón de Mallorca", dispone de documentación fotográfica sobre el proceso de elaboración y documentación manuscrita en que consta, durante diversas campañas (1967 -1985), los kilogramos de pimiento que entraban y los de "Pimentón de Mallorca" que se obtenían, así como otros datos técnicos (temperatura del horno, temperatura ambiental, grado de humedad, etc.), costes de mano de obra, etc.

Está documentado que desde el año 1871, en Felanitx (Mallorca), se celebra la *Feria del Pimentón*. Esta feria tiene lugar a finales de octubre y proviene de la costumbre de comprar el Pimentón de Mallorca para la elaboración de sobrasada de autoconsumo.

F.2. Gastronomía y consumidores

El Pimentón de Mallorca es una especia muy utilizada en muchos platos típicos de la gastronomía mallorquina, por ejemplo: *cocas, tumbet, pancuit* o *sopa de ajo mallorquina, espinagades, cuinats, coliflor rehogada*, etc. Como ya se ha mencionado anteriormente, en el siglo XVII comienza a aparecer como condimento en los recetarios más antiguos de la cocina de la isla y a día de hoy todavía es muy utilizado.

Los consumidores valoran mucho el producto, hecho que se evidencia en el estudio "*El consumo de los alimentos de las Illes Balears 2016*", elaborado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria, que concluye que un 42% de los mallorquines compran Pimentón de Mallorca.

Un indicador de la valoración positiva del Pimentón de Mallorca es su precio de venta al público. El precio del Pimentón de Mallorca es, de media, un 95% superior a otros pimentones.

En resumen, la gran reputación del Pimentón de Mallorca es consecuencia de las características sensoriales diferenciales descritas en el apartado B, especialmente: color, aroma y sabor.

G. Estructura de control

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria

Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación.



Dirección: C/ Reina Constança, 4

07006 Palma

España

Teléfono: 971 176100

Fax: 971 176870

Email: iqua@caib.es

Las actividades de control y auditoria, también, podrán ser ejercidas por una entidad externa de certificación debidamente acreditada.

H. Etiquetado

En el etiquetado de cada envase de Pimentón de Mallorca comercializado bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida debe constar:

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

I. Requisitos legislativos

- Reglamento (CE) núm. 1151/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el cual se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.
- Ley 1/1999 de 17 de marzo, del Estatuto de los productores y industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

ANEXO II

Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca

TÍTULO I. CONSEJO REGULADOR

Artículo 1. Definición y régimen de actuación

1. El Consejo Regulador es una corporación de derecho público de base asociativa, a la cual se atribuye la gestión de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca, con las funciones que determinan el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros organismos de gestión y de control de denominación de calidad, y el resto de normativa que le sea aplicable.
2. El Consejo Regulador tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones. En cuanto al régimen jurídico, el Consejo Regulador está sujeto, con carácter general, al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que se debe aplicar el derecho administrativo.
3. La consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación ejerce la tutela administrativa del Consejo Regulador.
4. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tienen carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se deben hacer públicos mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador o por otros sistemas que permitan la difusión. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo Regulador se deben notificar de manera individual.
5. Los acuerdos y las decisiones del Consejo Regulador que afectan el control o certificación se deben comunicar a las entidades de certificación autorizadas para certificar el pimentón de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca y a la persona titular de la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria del Gobierno de las Illes Balears en un plazo máximo de diez días a contar desde que se hayan adoptado.



6. Contra los actos y los acuerdos del Consejo Regulador sujetos al derecho administrativo se puede interponer un recurso de alzada ante la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación en el plazo y con los requisitos que establece la normativa que regula el procedimiento administrativo.
7. La estructura interna y el funcionamiento del Consejo Regulador se deben regir por principios democráticos.
8. El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado
 - a) En cuanto al territorio, por la zona de producción y elaboración.
 - b) En cuanto a los productos, los destinados a la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca en cualquier de las fases de producción, elaboración, almacenamiento, envasado y circulación.
 - c) En cuanto a los sujetos, por las personas físicas o jurídicas, o la agrupación de estas personas, inscritas en cualquiera de los censos.

Artículo 2. Finalidades y funciones

1. La finalidad del Consejo Regulador es la representación, la defensa y la promoción del pimentón de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.

2. De acuerdo con el Decreto 49/2004 y con el resto de normativa que sea aplicable, el Consejo Regulador ejerce las funciones siguientes:

- a) Velar por el prestigio y el fomento de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
- b) Proponer las posibles modificaciones del Reglamento a la Consejería competente en materia de agricultura del Gobierno de las Illes Balears.
- c) Orientar la producción y la calidad del pimentón, promocionar los pimentones amparados e informar a los consumidores sobre la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- d) Velar por el cumplimiento de este Reglamento y del Pliego de condiciones, y denunciar cualquier uso incorrecto que se haga ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- e) Crear y mantener actualizados los censos de inscritos de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
- f) Establecer los requisitos mínimos de control a que se debe someter cada operador inscrito en las fases de producción, elaboración, envasado, almacenamiento y comercialización del producto amparado y, si procede, los requisitos mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- g) Establecer los requisitos que debe cumplir el etiquetado de los productos amparados en relación con los aspectos relacionados con la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
- h) Expedir, si procede, los certificados, y establecer los mecanismos de control.
- i) Elaborar las estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, y cualquier otra información que sea requerida por las autoridades competentes, y comunicar esta información a la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria.
- j) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias para financiar el Consejo Regulador, de acuerdo con lo que dispone este Reglamento.
- k) Elaborar anualmente una memoria de las actividades que se han llevado a cabo y de la gestión económica del patrimonio, practicar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior dentro del primer semestre y elaborar el presupuesto corriente de ingresos y gastos, antes de acabar el primer trimestre del año. Estos documentos deben ser aprobados por el Pleno y enviados a la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria en un plazo máximo de treinta días desde su aprobación.
- l) Colaborar con las autoridades competentes en materia de indicaciones geográficas protegidas, en particular, en el mantenimiento de los censos públicos oficiales, y con los organismos oficiales de control.
- m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción y elaboración.
- n) En caso de situaciones medioambientales adversas, previo a los estudios adecuados, proponer a la persona titular de la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria las medidas de emergencia a aplicar.
- o) Calificar la cosecha e informar sobre la calidad e incidencias de cada campaña.
- p) Ejercer las competencias que le atribuyan las administraciones públicas mediante delegación o encargo de gestión.
- q) Colaborar con las administraciones, empresas públicas o privadas, sociedades mercantiles, asociaciones y/o fundaciones con actividades relacionadas con la defensa, el control, la investigación, la comercialización y/o la promoción de los pimentones amparados por la Denominación de Origen Protegida.
- r) En caso de conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa en materia de calidad agroalimentaria, incluida la propia de la Denominación de Origen Protegida, el Consejo Regulador debe denunciarlo a la autoridad que en cada caso resulte competente.

3. Las funciones que especifica el apartado 2 son consideradas obligaciones en los términos que establece la normativa aplicable.



4. El Consejo Regulador debe adoptar los mecanismos necesarios que garanticen el origen y la calidad del Pimentón de Mallorca y los procesos de producción, elaboración, almacenamiento, envasado, etiquetado y comercialización.

Artículo 3. Composición del Consejo Regulador

1. Los órganos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pebre Bord de Mallorca son:

- a) El pleno
- b) El presidente
- c) El vicepresidente
- d) El secretario
- e) Las comisiones permanentes

2. El procedimiento para elegir los titulares de estos órganos es el que establece el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el que se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos reguladores de las denominaciones de calidad agroalimentaria.

3. El Consejo Regulador, para las funciones que tiene encomendadas, dispondrá del personal o los servicios necesarios, cuya dirección recae en el secretario del Consejo Regulador.

4. Para llevar a cabo sus actividades, el Consejo Regulador puede disponer de personal contratado en régimen de derecho laboral, siempre que haya dotación aprobada para este concepto en los presupuestos.

5. Los miembros y el personal del Consejo Regulador están obligados a guardar confidencialidad absoluta respecto de la información y los datos que recojan y conozcan en el curso de las actividades propias.

Artículo 4. El Pleno del Consejo Regulador

1. El Pleno del Consejo Regulador está formado por:

- a) Un presidente, designado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, a propuesta del Pleno.
- b) Un vicepresidente, designado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación, a propuesta del Pleno.
- c) Tres vocales, en representación del sector productor, elegidos por los inscritos en el censo de productores y plantaciones y entre éstos.
- d) Tres vocales, en representación del sector elaborador-ensavador, elegidos por los inscritos en los censos de elaboradores-ensavadores y entre éstos.
- e) Dos vocales técnicos con conocimientos de producción agrícola o de tecnología de los alimentos, con voz pero sin voto, designados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación.

2. Los vocales electos del Pleno del Consejo Regulador se eligen por sufragio libre, directo, igualitario y secreto entre todos los miembros inscritos en los diferentes censos que gestiona el Consejo Regulador con actividad, de acuerdo con el que establece el Decreto 139/2002.

3. Una misma persona física o jurídica no puede tener representación doble en el Pleno del Consejo Regulador, ni directamente ni por medio de firmas, filiales o socios de la misma empresa.

4. Para cada uno de los cargos de vocal del Consejo Regulador se debe designar un suplente, elegido del mismo modo que el titular.

5. Las vocalías se deben renovar cada cuatro años. Los vocales pueden ser reelegidos.

6. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, debe ser sustituido por su suplente, si bien el mandato del nuevo vocal solo durará hasta que se haga la primera renovación del Pleno del Consejo Regulador.

7. El plazo para la toma de posesión de los vocales es, como máximo, de un mes desde la fecha de la designación.

8. Causa baja del Pleno del Consejo Regulador cualquier miembro que, durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado, tanto si lo es personalmente como si lo es la firma a la cual pertenece, por la comisión de una infracción grave en las materias que regula este Reglamento o el Pliego de condiciones

9. También es motivo de baja no asistir injustificadamente a tres sesiones consecutivas o a cinco de alternas, darse de baja en los censos o dejar de estar vinculado al sector que representa.

10. El Pleno del Consejo Regulador se debe reunir cuando lo convoque el presidente, por iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, como mínimo una vez cada trimestre.



11. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador se rigen por lo que se establece a continuación:

- a) Se deben convocar mediante una comunicación personal a los miembros por cualquier medio válido en derecho que deje constancia de la recepción de esta comunicación, con al menos cuatro días de antelación.
- b) La convocatoria debe ir acompañada de la orden del día de la sesión, en la que no se pueden tratar más asuntos que los que se señalen previamente, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno y se declare la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.
- c) Para incluir en la orden del día un asunto determinado, es suficiente que lo solicite un vocal con ocho días de antelación como mínimo.
- d) En caso de necesidad y cuando lo requiera la urgencia del asunto, según el criterio del presidente o de la mitad de los vocales electos, se debe convocar el pleno de la manera establecida en el apartado a) con dos días de antelación como mínimo.
- e) Para que la constitución de la sesión sea válida, es necesaria la presencia del presidente y del secretario o, si procede, de quienes los sustituyan, y más de la mitad de los miembros del Pleno.
- f) Cuando un titular no pueda asistir a la sesión lo debe comunicar a su suplente, para que lo sustituya, y al presidente o al secretario del Consejo Regulador.
- g) Únicamente tienen derecho a voto los vocales electos. Los acuerdos se deben adoptar por mayoría simple de los miembros presentes con derecho a voto.
- h) El presidente puede ejercer el derecho de voto si tiene la condición de vocal electo. En todo caso, tiene derecho al voto de calidad para dirimir un empate de una votación.
- i) Las propuestas de modificación del Pliego de condiciones o de modificación de este Reglamento necesitan la aprobación de las dos terceras partes de los miembros con derecho a voto.
- j) Los asistentes a las sesiones están obligados a conservar el secreto de las deliberaciones y a no hacer uso de la información de terceros a la que tengan acceso.

12. Son funciones del Pleno del Consejo Regulador:

- a) Gestionar la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
- b) Aprobar el Manual de calidad de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca y remitirlo a la persona titular de la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria.
- c) Aprobar el presupuesto corriente de ingresos y gastos.
- d) Aprobar la memoria anual de las actividades que se han llevado a cabo.
- e) Aprobar la memoria de la gestión económica y la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.
- f) Elevar la propuesta de presidente y vicepresidente a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- g) Aprobar, si procede, el Reglamento de organización y funcionamiento del Consejo Regulador.
- h) Ejercer todas las funciones no asignadas a otro órgano del Consejo Regulador.

Artículo 5. El presidente del Consejo Regulador

1. El presidente del Consejo Regulador ejerce la representación legal del Consejo Regulador y preside el órgano colegiado.

2. Son funciones del presidente:

- a) Representar al Consejo Regulador. Puede delegar esta representación de manera expresa en un miembro del Consejo Regulador en los casos que sea necesario.
- b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y complementarias.
- c) Administrar los ingresos y los fondos del Consejo Regulador y ordenar los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos del Pleno.
- d) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, fijar el orden del día, someter a la decisión de éste los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- e) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, con la autorización previa del Pleno.
- f) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.
- g) Informar a la persona titular de la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria de las incidencias que se acontezcan en la producción y en el mercado.
- h) Remitir a la persona titular de la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria los acuerdos que adopte el Pleno, para el cumplimiento general, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y también los que, por su importancia, estime que la administración competente deba conocer.
- i) Ejercer cualquier otra función que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encomienden las administraciones públicas, en el ámbito de las competencias respectivas.



3. El presidente ejerce el mandato durante cuatro años y puede ser reelegido por un periodo de cuatro años más.
4. El presidente cesa:
 - a) Al expirar el plazo de su mandato.
 - b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.
 - c) A propuesta del Pleno, mediante decisión motivada dirigida a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación.
5. En caso de cese o defunción del presidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, debe proponer un candidato para la presidencia a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación. La duración del mandato del nuevo presidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 6. El vicepresidente del Consejo Regulador

1. Son funciones del vicepresidente:
 - a) Asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz pero sin voto. Tiene derecho a voto cuando ejerza de presidente.
 - b) Colaborar en el desarrollo de las funciones del presidente.
 - c) Ejercer las funciones que el presidente expresamente le delegue.
 - d) Sustituir el presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad.
2. El vicepresidente ejerce el mandato durante cuatro años y puede ser reelegido por un periodo de cuatro años más.
3. El vicepresidente cesa:
 - a) Al expirar el plazo de su mandato.
 - b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.
 - c) A petición del Pleno, mediante decisión motivada dirigida a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación.
4. En caso de cese o defunción del vicepresidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, debe proponer un candidato para la vicepresidencia a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación. La duración del mandato del nuevo vicepresidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

Artículo 7. El secretario

1. El Consejo Regulador debe disponer de un secretario designado por el Pleno, a propuesta del presidente, de quien depende directamente.
2. Le corresponden la dirección, la gestión y la coordinación general técnica y administrativa de los órganos, los servicios y las dependencias del Consejo Regulador; además, ejerce las funciones siguientes:
 - a) Dirigir y gestionar el personal al servicio del Consejo Regulador.
 - b) Redactar el anteproyecto del presupuesto y la memoria anual de actividades.
 - c) Actuar como secretario del Pleno, con voz pero sin voto.
 - d) Velar por el cumplimiento de la normativa vigente, y advertir de cualquier desviación que se pueda producir.
 - e) Convocar, por orden del presidente, las sesiones del Pleno.
 - f) Expedir los certificados a requerimiento de las autoridades competentes o a petición motivada de las personas interesadas.
 - g) Cumplir las órdenes que reciba del presidente, de acuerdo con el Reglamento, el Manual de calidad y la normativa vigente.
 - h) Ejercer cualquier otra función que le atribuyan la normativa vigente o el Manual de calidad.

Artículo 8. La Comisión Permanente

1. Para resolver cuestiones de trámite y en los casos en que se estime necesario, el Pleno del Consejo Regulador puede constituir una o varias comisiones permanentes, que estarán formadas por el presidente y dos vocales titulares, uno de cada uno de los sectores, y designados por el Pleno del Consejo Regulador.

2. En la sesión en que se acuerde la constitución de la Comisión Permanente se deben designar los miembros que la forman y también se deben acordar las misiones específicas que le corresponden y las funciones que deba ejercer. Todos los acuerdos que se tomen en la Comisión Permanente se deben comunicar al Pleno del Consejo en la primera reunión que se lleve a cabo.



TÍTULO II. CENSO

Artículo 9. Los censos

1. El Consejo Regulador debe gestionar los censos siguientes:

- a) Censo de productores y plantaciones.
- b) Censo de elaboradores-ensasadores.

2. Las comunicaciones de inscripción en los censos, en impresos normalizados y en los formatos establecidos, se deben dirigir al Consejo Regulador acompañados de la documentación que requiera el Manual de calidad.

3. El Consejo Regulador, para inscribir los operadores en los censos, debe llevar a cabo los actos necesarios para comprobar los datos indicados en las comunicaciones de inscripción.

4. El Consejo Regulador no incluirá en el censo correspondiente los operadores que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador.

5. En el supuesto de que el solicitante no esté de acuerdo con la decisión del Consejo Regulador, puede interponer un recurso de alzada ante la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación.

6. Para la vigencia de las inscripciones es indispensable cumplir en todo momento los requisitos que establecen este Reglamento, el Pliego de condiciones y el Manual de calidad, y comunicar cualquier variación que se produzca en los datos suministrados en la inscripción inicial.

7. La inscripción en los censos no exime de la obligación de inscribirse en cualquier otro que establezca la legislación vigente.

Artículo 10. Censo de productores y plantaciones

1. En el Censo de productores y plantaciones únicamente se pueden inscribir aquellas explotaciones agrarias de Mallorca, dedicadas a la producción de pimiento de la variedad tap de cortí, que pueda ser destinado a la elaboración de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.

2. En la comunicación de inscripción deben figurar los datos que establezca el Manual de calidad.

3. El Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Censo de productores y plantaciones un documento o cartilla de productor en la que se indicará la superficie de pimientos inscrita.

Artículo 11. Censo de elaboradores-ensasadores

1. Se pueden inscribir en el Censo de elaboradores-ensasadores los titulares de instalaciones ubicadas en Mallorca que dispongan de los medios adecuados para la elaboración y envasado de pimentón que pueda optar al uso de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca y que cumplan todos los requisitos que estipulan el Pliego de condiciones, el Reglamento y el Manual de calidad.

2. La operación de secado natural realizada en la explotación no implica ni permite la inscripción del titular de la explotación en el censo de elaboradores-ensasadores.

3. En la comunicación de inscripción se adjuntará la documentación y los datos que establezca el Manual de calidad.

Artículo 12. Vigencia de los Censos

1. Para la vigencia de las inscripciones en los censos es indispensable cumplir en todo momento los requisitos que establecen este Reglamento, el Pliego de condiciones, el Manual de calidad y los acuerdos del Consejo Regulador.

2. El operador debe comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción.

3. El Consejo Regulador puede revocar las inscripciones cuando los titulares no se atiendan a los preceptos que se establezcan.

4. El Consejo Regulador debe comprobar periódicamente la exactitud de las inscripciones y adoptará las medidas adecuadas para asegurar que se cumplen los preceptos aplicables.



5. Las inscripciones en los diferentes censos se deben renovar cada cuatro años en la forma que determine el Consejo Regulador.
6. Las inscripciones y las bajas en el censo son voluntarias.

TÍTULO III.

DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 13. Derechos de los inscritos a los censos

1. Solamente las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas plantaciones en el censo de productores y plantaciones pueden producir pimientos de la variedad tap de cortí destinados a la elaboración de pimentón de Mallorca.
2. Solamente las personas físicas o jurídicas inscritas en el censo de elaboradores-ensambladores pueden recibir pimientos, elaborar, almacenar y envasar pimentón destinado a la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
3. Solamente se puede aplicar la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca al pimentón producido y elaborado de acuerdo con las normas que establezcan el Pliego de condiciones, el Manual de calidad y este Reglamento, y que cumplan las características analíticas y organolépticas propias que establece el Pliego de condiciones.
4. Para ejercer cualquier derecho que establece este Reglamento o para beneficiarse de los servicios del Consejo Regulador, las personas titulares de los censos deben estar al día en sus obligaciones económicas con el Consejo Regulador.
5. El Consejo Regulador debe comunicar a la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria y a las personas inscritas en los diferentes censos, los acuerdos que afecten a sus derechos y obligaciones.

Artículo 14. Obligaciones de los operadores inscritos en los censos

1. Las personas inscritas en los censos están obligadas a cumplir en todo momento las disposiciones de este Reglamento, del Pliego de condiciones, del Manual de calidad, de los acuerdos del Consejo Regulador y de las normas que, en el ámbito de las propias competencias, dicten las autoridades competentes del Gobierno de las Illes Balears, el Estado español y la Unión Europea.
2. Las personas inscritas en los censos están obligadas a satisfacer las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador.
3. Los operadores inscritos en los censos de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca tienen la obligación de disponer de un sistema de autocontrol que permita acreditar que los pimientos destinados a la elaboración de pimentón de Mallorca y el pimentón que se pone en el mercado bajo la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca reúne todos los requisitos del Pliego de condiciones y del Manual de calidad.
4. El transporte de pimiento desde las explotaciones a las instalaciones de elaboración debe ir amparado por un documento de acompañamiento con las características que establezca el Consejo Regulador.
5. Todos los operadores inscritos en los censos de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca deben disponer de un sistema de gestión, contabilidad y trazabilidad autorizado por el Consejo Regulador.
6. Los operadores inscritos en los censos de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca tienen la obligación de adoptar, en cualquier fase de producción, transporte, elaboración, almacenamiento o comercialización, las medidas adecuadas para evitar la comercialización de pimentón con la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca que no reúna los requisitos o las características, y deben identificar los productos que no se pueden destinar a la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.

Artículo 15. Identificación de los inscritos

1. El Consejo Regulador podrá disponer de un logotipo como símbolo de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca, que se debe comunicar a la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación.
2. Así mismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las explotaciones o instalaciones de las personas inscritas, y en un lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.



Artículo 16. Actividades permitidas y prohibidas

1. Los productores y elaboradores-ensavadores únicamente podrán manipular pimientos no destinados a la Denominación de Origen si garantiza una correcta identificación y trazabilidad de todas las partidas. Así mismo, se debe asegurar que el transporte y almacenamiento se lleva a cabo con las mismas garantías.
2. No está permitido el transporte o comercialización de Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca a granel.

Artículo 17. Desclasificación

1. Cualquier pimentón que presente defectos o alteraciones sensibles o que se haya obtenido o elaborado incumpliendo los preceptos del Pliego de condiciones, de este Reglamento, del Manual de calidad o de la legislación vigente, comporta la pérdida del derecho de uso de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
2. No se puede destinar a la elaboración de pimentón de Mallorca ninguna partida de pimientos que por cualquier causa presente defectos o alteraciones sensibles o que en la producción o elaboración se hayan incumplido los preceptos del Pliego de condiciones, de este Reglamento, del Manual de calidad o de la legislación vigente.
3. El productor o elaborador debe desclasificar cualquier pimiento o pimentón que no cumpla las características para ser amparado por la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca, en cualquier fase de producción, elaboración, envasado o comercialización, y lo debe comunicar al Consejo Regulador, en la forma que establezca el Manual de calidad. A partir de este momento, los productos descalificados deben permanecer identificados y bajo la supervisión de este órgano en espacios independientes y rotulados debidamente.

Artículo 18. Declaraciones

1. Finalizada la recolección, y en cualquier caso antes del 30 de noviembre de cada año, los operadores inscritos en el censo de productores y plantaciones deben presentar al Consejo Regulador en la forma que éste establezca, la declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas y el destino de la producción, de acuerdo con lo que determine el Manual de calidad.
2. Los operadores inscritos en el censo de elaboradores-ensavadores deben presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones y comunicaciones, en la forma que éste determine:
 - a. La fecha de inicio de cada campaña, con una antelación mínima de dos días, y de finalización.
 - b. Las entradas y salidas de pimientos y pimentón que haya habido en el mes anterior, mientras disponga de existencias de producto. Esta declaración se debe presentar antes del día 10 del mes siguiente al mes de la declaración y se deberá diferenciar el destinado a la denominación de origen del restante.
 - c. Los datos de producción de pimentón, amparado o no, de la campaña a 31 de diciembre.
 - d. Los datos relacionados con la comercialización durante el año anterior, detallando presentaciones, mercados de destino, el valor económico y otros datos que establezca el Consejo Regulador antes del 31 de enero de cada año.
3. Conforme a lo previsto en la legislación vigente, las declaraciones a las que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no se podrán facilitar ni publicar más que en forma agrupada y numérica, sin ninguna referencia de carácter individual.
4. Las declaraciones señaladas en los apartados anteriores, son independientes de las obligaciones que a todos los efectos se establecen para el sector agroalimentario.
5. El Consejo Regulador puede hacer auditorías y analíticas, y tomar muestras para comprobar la veracidad de la documentación presentada.

Artículo 19. Requisitos de comercialización

1. Los elaboradores-ensavadores deben realizar análisis físico-químicos y organolépticos para acreditar que se cumplen los requisitos que se exigen en el Pliego de condiciones.
2. Los elaboradores-ensavadores deben conservar los datos analíticos de autocontrol durante los dos años siguientes a la comercialización del último envase de la partida.
3. Para poderse comercializar, los envases en que se expide el pimentón de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca deben ir provistos de una numeración oficial de control asignada por el Consejo Regulador, de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.



4. El envasador es el responsable de que el pimentón que comercializa bajo la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca cumple todas las exigencias de esta norma y, en particular, las que hacen referencia a su origen, a los requisitos de producción y de elaboración, así como a las características físico-químicas y organolépticas.

Artículo 20. Numeración oficial de control

1. Para poder etiquetar con la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca, los operadores inscritos en el censo de elaboradores-ensavadores, solicitaran al Consejo Regulador la numeración a asignar a los envases.
2. El Consejo Regulador podrá establecer la documentación y ensayos que se deben aportar a la solicitud de numeración.
3. El mismo día que se etiqueten los envases los operadores deben anotar en el sistema de gestión, contabilidad y trazabilidad que establece el artículo 14.5 la numeración de control asignada a cada partida.
4. Los operadores deben instaurar y mantener actualizadas las anotaciones de las numeraciones de control utilizadas.

Artículo 21. Etiquetado

1. Los operadores inscritos deben comunicar al Consejo Regulador los modelos de etiquetado de todo el pimentón que envasen, a efectos de comprobar que no inducen a confusión y que no desprestigian la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
2. El Consejo Regulador debe elaborar un censo de los etiquetados de cada operador.
3. Las marcas, los nombres comerciales, los símbolos, las leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda aplicados a los pimentones amparados no pueden ser utilizados en la comercialización otros pimentones si inducen a confusión, ni siquiera por los mismos titulares.

TÍTULO V. SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

Artículo 22 Entidades de certificación

1. El control y la certificación de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca debe ser llevado a cabo por entidades de certificación acreditadas en el cumplimiento de la norma ISO/IEC17065:2012 y autorizadas por la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria.
2. El Consejo Regulador se podrá acreditar en el cumplimiento de la norma ISO/IEC17065:2012 para certificar operadores y productos de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca y podrá actuar como entidad de certificación.
3. La Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación establecerá un directorio de entidades de certificación autorizadas en relación con la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca, que tendrá carácter público e informativo.
4. La entidad de certificación debe disponer de un Manual de calidad en el que reflejará su política de calidad, los procedimientos y las pautas de actuación específicas en la certificación de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
5. La entidad de certificación debe hacer públicas las tarifas que aplicará para cada uno de sus servicios.
6. La entidad de certificación conservará y tendrá a disposición de la autoridad competente, durante un plazo de cuatro años, los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas.

Artículo 23. Proceso de certificación

1. Los operadores inscritos en los censos establecidos en el presente Reglamento, para poder comercializar pimentón con Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca deben acreditar que disponen de la certificación de la entidad de certificación con las características descritas al artículo 22.
2. Las entidades de certificación autorizadas deben disponer del listado actualizado de operadores cualificados para envasar y etiquetar con la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
3. Los gastos de certificación corren a cargo de los operadores que contraten el servicio.



4. Las entidades de certificación deben llevar a cabo las siguientes actuaciones para la certificación:

- a. Controlar las características de las plantaciones de pimientos y el sistema de producción. En particular, las condiciones establecidas en el apartado E.1 del Pliego de condiciones.
- b. Controlar las instalaciones de los elaboradores-ensavadores y en especial que las condiciones de elaboración y envasado son conformes con el apartado E.2 del Pliego de condiciones.
- c. Verificar que el volumen de pimentón comercializado está justificado de acuerdo con las cantidades de pimientos manipuladas.
- d. Realizar pruebas analíticas y organolépticas de las partidas de pimentón destinadas a la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca presentes en el establecimiento en el momento de la visita de control y consideradas aptas por el establecimiento, de acuerdo con las prescripciones que fija el Manual de calidad.
- e. Verificar los libros de registro, en soporte digital o en papel, de los documentos de acompañamiento y del resto de documentación. Toda la documentación debe estar disponible para la entidad de certificación.
- f. Efectuar controles periódicos sobre la materia prima, el proceso de elaboración, el envasado y el etiquetado, con el objetivo de obtener garantías sobre la trazabilidad del pimentón y el cumplimiento del resto de exigencias de este Reglamento, el Manual de calidad y el Pliego de condiciones. En especial de los establecimientos que manipulen y comercialicen otros pimentones no amparados.
- g. Efectuar balances aleatorios y periódicos que permitan verificar la trazabilidad de los volúmenes de materia prima y de producto elaborado y comercializado.
- h. Informar trimestralmente al Consejo Regulador de los operadores certificados y de los operadores suspendidos de manera temporal o definitiva.
- i. Emitir el certificado que acredite el derecho de un operador a utilizar el nombre de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca.
- j. Informar a la Dirección General de Políticas para la Soberanía Alimentaria sobre cualquier circunstancia que tenga conocimiento y que pueda suponer una infracción administrativa.

TÍTULO V. FINANCIACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 24. Financiación

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Mallorca / Pebre Bord de Mallorca se financia con los recursos siguientes:

- a. Los derechos que constituyen su patrimonio y sus rendimientos.
- b. Las cuotas ordinarias y extraordinarias que acuerde el Pleno según las necesidades presupuestarias, que deben abonar las personas inscritas en los censos del Consejo Regulador.
- c. Las subvenciones.
- d. Las indemnizaciones, las donaciones y los legados de cualquier tipo que le sean atribuidos y que sean aceptados por el Pleno.
- e. Los importes recaudados por la prestación de servicios, tanto si son de creación propia como consecuencia de delegación o convenidos o concertados con entidades públicas o privadas.
- f. Los provenientes de las exacciones y los beneficios fiscales que se establezcan.
- g. Cualquiera otro recurso obtenido en conformidad con las disposiciones legales y los preceptos estatutarios.

2. Las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador son públicas y deben estar publicadas o al menos expuestas en las oficinas del Consejo Regulador.

Artículo 25. Régimen contable

1. El Consejo Regulador debe llevar la contabilidad, de acuerdo con los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad.
2. La gestión económica debe realizarse mediante un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, con una vigencia que coincida con el año natural. En el presupuesto se deben incluir los recursos económicos para atender las obligaciones derivadas del funcionamiento normal y los ingresos suficientes.

3. Las cuentas del Consejo Regulador están sometidas al control y a la fiscalización de la Intervención del Gobierno de las Islas Balears y de la Sindicatura de Cuentas de las Illes Balears.





4. El consejero competente en materia de agricultura del Gobierno de las Illes Balears, a iniciativa propia o a petición del Consejo Regulador, podrá exigir la realización de una auditoría del consejo regulador, que se llevará a cabo bajo las directrices de la Intervención General de la comunidad autónoma de las Illes Balears.

