



Decreto 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.



G
O
I
B
/

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 Islas Baleares 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 les 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



G justificados los principios de buena regulación siguientes: de necesidad y eficacia,
O porque esta norma es el instrumento adecuado para aprobar el Pliego de condiciones y
I el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pebre
B 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 les 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, mediante la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

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

DECRETO

Artículo 1

Objete

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.



G
O
I
B
/

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 Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de les Illes Balears.

Disposición transitoria segunda

Certificación provisional

En el supuesto de que no haya ninguna entidad de certificación acreditada, la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural 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 Orden, 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.



G
O
I
B
/

Disposición final única

Entrada en vigor

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

Palma,
La presidenta

Francesca Lluch Armengol Socias

Anexo I

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

Anexo II

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