

Num. 12893

**Aprobación definitiva del Reglamento por el cual se establecen las condiciones requeridas para el uso de la marca de garantía 'Carn-i-xulla de Menorca'**

Publicado en el BOIB núm. 25 de fecha 19.2.2011 y debidamente expuesto al público durante el plazo legal establecido, anuncio relativo a la aprobación inicial del Reglamento por el cual se establecen las condiciones requeridas para el uso de la marca de garantía 'Carn-i-xulla de Menorca', se hace público que el Pleno del Consell Insular de Menorca en sesión ordinaria de 16 de mayo de 2011, adoptó entre otros el siguiente acuerdo:

Primero. Estimar parcialmente las alegaciones presentadas por Embotits Roman (RE núm. 6507, de 28.3.2011), Duchisela SL (RE núm. 6509, de 28.3.2011), Industria Cárnica Lao, SL (RE núm. 6795, de 30.3.2011), i la Asociación de Empresas de Elaboración de Embutidos de Menorca (RE núm. 6390, de 25.3.2011)

Segundo. Aprobar la redacción del texto definitivo y ordenar la publicación en el BOIB del texto íntegro del Reglamento por el cual se establecen las condiciones requeridas para el uso de la marca de garantía 'Carn-i-xulla de Menorca', que se transcribe a continuación en anexo.

Maó, 3 de junio de 2011

**El presidente en funciones**  
Marc Pons Pons

**ANEXO**

**REGLAMENTO POR EL CUAL SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA UTILIZAR LA MARCA DE GARANTIA CARN-I-XULLA DE MENORCA**

**SUMARIO**

- CAPITULO I. Principios generales**
- Artículo 1. Objeto del Reglamento
  - Artículo 2. De la marca Carn-i-xulla de Menorca
  - Artículo 3. Tipos de operadores
- CAPITULO II. Solicitud y registro**
- Artículo 4. Solicitud
  - Artículo 5. Registro
  - Artículo 6. Registro de explotaciones porcinas
  - Artículo 7. Registro de mataderos y salas de despiece
  - Artículo 8. Registro de industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos
- CAPITULO III. De los requisitos de los operadores**
- Artículo 9. Requisitos de las explotaciones porcinas
  - Artículo 10. Requisitos de los mataderos y salas de despiece
  - Artículo 11. Requisitos de las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos
- CAPITULO IV. Del producto amparado por la marca Carn-i-xulla de Menorca**
- Artículo 12. Del producto
  - Artículo 13. Definición de la Carn-i-xulla de Menorca
  - Artículo 14. De las características de la Carn-i-xulla de Menorca
  - Artículo 15. Del etiquetado de la Carn-i-xulla de Menorca
- CAPITULO V. Derechos y obligaciones**
- Artículo 16. Derechos y obligaciones
  - Artículo 17. Obligaciones de los operadores cualificados
- CAPITULO VI. Control, infracciones y sanciones**
- Artículo 18 Control
  - Artículo 19. Competencia y medidas sancionadoras
  - Artículo 20. Infracciones y sanciones
  - Artículo 21. Procedimiento

**CAPITULO I. PRINCIPIOS GENERALES**

**Artículo 1. Objeto del Reglamento**

El objeto de este reglamento es regular el uso de la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca, lo cual servirá para distinguir exclusivamente la carne-i-xulla que cumpla las características definidas en este reglamento, la procedencia, matanza y elaboración de la cual haya cumplido todos los requisitos exigidos en este y en la legislación vigente.

**Artículo 2. De la marca Carn-i-xulla de Menorca**

1. La titularidad de la marca Carn-i-xulla de Menorca y de los distintivos que la representan (logotipo) es del Consejo Insular de Menorca (en adelante CIM), con NIF S0733002J y domicilio en la Plaza Biosfera, núm. 5, de Maó.

2. Pueden utilizar la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos, personas físicas o jurídicas los productos de las cuales provengan de la zona geográfica de Menorca y que cumplan los requisitos que marca este reglamento.

3. El titular de la marca autorizará el uso a los operadores comunitarios que se comprometan aceptar las condiciones impuestas por este reglamento.

4. La marca Carn-i-xulla de Menorca o su logotipo no pueden ser utilizados por ninguna otra clase de embutidos más que por aquellos a los cuales hace referencia este reglamento. Tampoco se pueden utilizar términos, expresiones, marcas o distintivos que, por su similitud fonética o gráfica con la marca, puedan inducir al consumidor a confusión con la marca objeto de reglamentación.

5. Para autorizar el uso de la marca Carn-i-xulla de Menorca el titular de la marca puede fijar cuotas económicas, que tendrán que satisfacer las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros a los cuales hace referencia el presente reglamento.

6. El titular de la marca es el encargado de certificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en este reglamento y de verificar las acciones previstas en el plan de autocontrol.

7. Se crea una comisión gestora que gestionara todo el que se dicta en este reglamento. Esta comisión estará constituida por representantes de todos los operadores que formen parte de la marca y por personal designado por el CIM de la siguiente manera:

- Presidente/a: Consejero/a del Departamento de Economía y Medio Ambiente del Consejo Insular de Menorca o persona en la que delegue.
  - Un vocal en representación del sector ganadero a propuesta de la Asociación de Ganado Porcino de Menorca.
  - Un vocal en representación de los dos mataderos existentes en Menorca. Estos ejercerán la vocalía durante dos años de manera alternativa.
  - Un vocal en representación de las salas de despiece existentes en Menorca a propuesta de la l'Asociación de Empresas de Elaboración de Embutidos de Menorca de entre los asociados que tengan sales de despiece.
  - Dos vocales en representación de las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos de Menorca a propuesta de la Asociación de Empresas de Elaboración de Embutidos de Menorca.
  - Un / una técnico/a designado por el CIM, con voz y sin voto
  - Secretario/a: un / a funcionario/a del Consejo Insular de Menorca, con voz y sin voto.
- Esta composición se podrá modificar consultados los diferentes operadores por resolución del Consejero/a competente en la materia del Consejo Insular de Menorca.

**Artículo 3. Tipos de operadores**

Se establece la tipología de operadores siguientes:

- explotaciones porcinas
- mataderos y salas de despiece
- industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos

**CAPITULO II. SOLICITUD Y REGISTRO**

**Artículo 4. Solicitud**

1. Pueden solicitar el uso del logotipo de la marca únicamente las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos a las cuales hace referencia este reglamento interesadas en utilizar la marca Carn-i-xulla de Menorca.

2. La solicitud se tiene que dirigir al CIM, acompañada de todos los documentos que acrediten el cumplimiento de las condiciones exigidas en el presente reglamento.

3. El titular de la marca denegará, de forma motivada, les solicitudes que no se ajusten a los preceptos de este reglamento.

**Artículo 5. Registro**

1. Se crea un registro para cada uno de los tipos de operadores previstos en el artículo 3 de este reglamento.

2. Una vez concedida la calificación correspondiente, con el visto bueno de la Comisión Gestora, el CIM hará la inscripción en el registro correspondiente.

3. La inscripción en el registro de las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos será requisito indispensable para poder utilizar la marca Carn-i-xulla de Menorca.

4. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos registros que, con carácter general, se establezcan.

5. Una vez producida la baja voluntaria en el registro de operadores, tendrá que transcurrir un tiempo mínimo de seis meses antes de hacer una nueva inscripción, con excepción de los casos de cambio de titularidad.

6. Para que las inscripciones en los registros correspondientes sean vigentes es indispensable cumplir, en todo momento, los requisitos que impone este reglamento, y se tiene que comunicar al titular de la marca cualquier variación que afecte los datos suministrados en la inscripción. El titular de la marca podrá revocar las inscripciones cuando los titulares inscritos no se atiendan a estas prescripciones.

7. Se harán inspecciones periódicas con objeto de comprobar la efectividad de lo que se dispone en el apartado anterior.

8. Todas las inscripciones y datos de los diferentes registros serán renovadas cada cuatro años.

#### Artículo 6. Registro de explotaciones porcinas

1. Se inscribirán en lo Registro de explotaciones porcinas todas aquellas explotaciones que cumplan las condiciones establecidas en este reglamento y se quieran acoger a la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca.

2. En la inscripción tiene que figurar:

- El nombre del titular y su NIF/CIF.
- Domicilio y municipio.
- Memoria donde se recojan las características de la explotación.
- Otros datos que se consideren de interés para la identificación y catalogación de la explotación.
- Informe favorable de auditoría emitido por el CIM.
- Las instalaciones de cría de porcino tienen que cumplir los requisitos de carácter técnico, sanitario y de bienestar animal que establezca la legislación vigente.

#### Artículo 7. Registre Mataderos y salas de despiece

1. En el registro de mataderos y salas de despiece, se inscribirán todas aquellas instalaciones que cumplan las condiciones establecidas en este reglamento y se quieran acoger a la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca.

2. En la inscripción figurará:

- El nombre del titular y su NIF/CIF.
- Domicilio y municipio.
- Memoria donde se recojan las características de las instalaciones.
- Otros datos que se consideren de interés para la identificación y catalogación de las instalaciones.
- Informe favorable de auditoría emitido por el CIM.
- Las instalaciones de los mataderos y salas de despiece tienen que cumplir los requisitos de carácter técnico, sanitario que establezca la legislación vigente.

#### Artículo 8. Registro de Industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos.

1. En el registro de industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos se tendrán que inscribir todas las industrias / charcuterías que cumplan las condiciones establecidas en este reglamento y se quieran acoger a la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca.

2.- En la inscripción figurará:

- El nombre del titular y su NIF/CIF.
- Domicilio y municipio.
- Memoria donde se recojan las características, la capacidad de elaboración, la maquinaria y el sistema de elaboración de las instalaciones.
- Otros datos que se consideren de interés para la identificación y catalogación de las instalaciones.

gación de las instalaciones.

- Informe favorable de auditoría emitido por el CIM.
- Las instalaciones de las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos tienen que cumplir los requisitos de carácter técnico y sanitario que establezca la legislación vigente.

### CAPÍTULO III. DE LOS REQUISITOS DE LOS OPERADORES

#### Artículo 9. Requisitos de las explotaciones porcinas

Las condiciones establecidas en este reglamento son las siguientes:

a) Las condiciones mínimas de las explotaciones porcinas son las establecidas en la legislación vigente.

b) Las explotaciones porcinas que pretendan destinar sus cerdos criados para la elaboración de carn-i-xulla de Menorca por parte de las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos han de estar situadas en la zona de producción de la isla de Menorca e inscritas en el correspondiente registro de la marca.

c) La alimentación de los cerdos durante los tres últimos meses de vida tiene que contener un mínimo del 75 % de materia seca, de cebada.

#### Artículo 10. Registro de mataderos y salas de despiece

Las condiciones establecidas en este reglamento son las siguientes:

a) Las condiciones mínimas de los mataderos y salas de despiece son las establecidas en la legislación vigente.

b) Los mataderos y salas de despiece que pretendan destinar su carne de cerdo para la elaboración de carn-i-xulla de Menorca por parte de las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos han de estar situadas en la zona de producción de la isla de Menorca e inscritas en el correspondiente registro de la marca.

#### Artículo 11. Registro de industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos

Las condiciones establecidas en este reglamento para el uso de la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca son las siguientes:

a) Las condiciones mínimas de las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos son las establecidas en la legislación vigente.

b) Las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos que quieran dedicar su producción a la elaboración de carn-i-xulla de Menorca han de estar situadas en la zona de producción de la isla de Menorca e inscritas en el correspondiente registro de la marca.

### CAPÍTULO IV. DEL PRODUCTO AMPARADO POR LA MARCA CARN-I-XULLA DE MENORCA

#### Artículo 12. Del producto

1. La carn-i-xulla amparada por la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca se tiene que elaborar, exclusivamente, con los ingredientes siguientes:

a) Carne de cerdo obtenida en las ganaderías porcinas inscritas y que contengan:

- Carne magra de cerdo: entre un sesenta y un ochenta por ciento.
- Grasa de cerdo: entre un veintidós cuarenta por ciento.
- b) Pimienta blanca y negra (*Piper nigrum*)
- c) Sal marina refinada (cloruro sódico)
- d) No se admiten otras especies ni aromas artificiales.

2. Los únicos aditivos serán los permitidos por la legislación vigente-

3. Las tripas utilizadas para embutir tienen que ser naturales, de consistencia firme, sin agujeros y sin irregularidades a la superficie.

Las técnicas utilizadas en la manipulación de los ingredientes y de la carn-i-xulla, así como el proceso de elaboración, curación y conservación, tienen que seguir las prácticas locales y que tiendan a obtener productos de máxima calidad.

La elaboración consiste en el proceso de transformación de la carne y la grasa de cerdo, adobadas con el resto de ingredientes, en carne-i-xulla. El proceso se compone de una primera fase de elaboración, propiamente dicha, y de una segunda fase de curación, en el transcurso de la cual la carne-i-xulla evoluciona en sus caracteres organolépticos debido a procesos bioquímicos que determinan la calidad tradicional de este producto y, en particular, su sabor y su aroma característico.

4. La elaboración consta de cuatro fases: picado, amasada, embutido y

curación

a) Picado: La carne y la grasa se trinan manualmente o mecánicamente hasta que se obtienen partículas de diámetro inferior a 6 milímetros, en el caso de la carne, y de entre 6 y 9 mm en el caso de la grasa. Las partículas de grasa, en vez de ser picadas, pueden ser cortadas.

b) Amasado: En este momento se mezclan mecánicamente las masas picadas en una máquina de amasar donde se incorporan el resto de ingredientes hasta que se obtiene una masa homogénea.

c) Embutido: La pasta obtenida se embute mecánicamente en las tripas.

d) Curación: Esta fase se hace en secadores donde permanece la carn-i-xulla durante un mínimo de 35 días para conseguir las características fisicoquímicas y sensoriales establecidas en el artículo 14.

Para la curación de la carn-i-xulla amparada por la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca se aplicarán las prácticas de limpieza y tratamiento superficial hasta que el embutido adquiera sus características peculiares.

#### Artículo 13. Definición de carn-i-xulla de Menorca

La carn-i-xulla acogida a la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca es un embutido crudo curado, elaborado exclusivamente con carne y grasa de cerdo nacido y criado en Menorca, adobado con pimienta blanca y negra, sal y los aditivos recogidos en el artículo 12. Al final de su curación debe presentar las características siguientes:

Forma cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa, con un peso que puede oscilar entre los 200 y los 1.200 g.

#### Artículo 14. De las características de la carn-i-xulla de Menorca

##### a) - Morfológicas

La superficie del embutido debe ser de color marrón oscuro o rojizo, sensiblemente dura y ligeramente rugosa, con ausencia de floritura o bien con floritura blanquecina.

##### b)- Fisicoquímicas

|   | Mínimo | Máximo |
|---|--------|--------|
| Humedad:  | —      | 40 %   |
| Grasa (1):  | —      | 50 %   |
| Proteína (1):   | 35 %.  | —      |
| Na Cl (1):  | 3 %    | 5 %    |
| Hidratos de carbono totales (1)<br>(expresados en glucosa): | —      | 7%     |
| Relación colágeno /<br>proteína por cien                    | —      | 10%    |

(1) Expresado sobre extracto seco.

##### c)- Organolépticas

- Consistencia: tiene que presentar resistencia a la presión, no excesivamente blanda y uniforme en toda la pieza.

- Aspecto: al corte, la pasta debe ser de color rojizo i se han de poder diferenciar las partículas de grasa. Al tacto, la pasta debe ser compacta, fuerte y poco elástica.

- Aroma: el aroma interno ha de ser una integración de los diferentes componentes que provienen del proceso de maduración de la carne, ligeramente ácida, suave y de intensidad mediana.

- En boca, se debe de apreciar cohesión, ha de ser fácilmente masticable, poco fibrosa y libre de elementos no deseados (como fragmentos de huesos, ganglios o tendones); en su conjunto debe ser de palatabilitat agradable.

2. El Consejo Insular de Menorca podrá modificar las características químicas, físicas y sensoriales adicionales para la carn-i-xulla amparada por la marca, después de hacer los ensayos y experiencias convenientes.

#### Artículo 15. Del etiquetaje de la carn-i-xulla de Menorca

En las etiquetas propias de cada industria / charcutería elaboradora de embutidos adjudicataria de la marca de garantía han de figurar obligatoriamente los datos que con carácter general determine la legislación vigente.

La expedición del producto acabado la realizaran las empresas que estén inscritas en el registro de industrias elaboradoras.

Las piezas se han de expedir de forma individual y deben ir acompañadas por:

a) Un precinto de garantía individual de la marca aprobada por el CIM donde quede identificada la carn-i-xulla con la información siguiente:

- Logotipo de la marca de garantía Carn-i-xulla de Menorca
- Núm. correlativo que indique la trazabilidad del producto amparado.

b) En todo caso, se respetaran las competencias que correspondan a otras instituciones en materia de supervisión del cumplimiento de las normas generales del etiquetaje, y las etiquetas han de contener la información obligatoria.

La introducción de nuevos sistemas de presentación o de envasado de carn-i-xulla la tiene que aprobar el CIM, con los informes técnicos i sanitarios previos que sean convenientes.

### CAPÍTULO V. DERECHOS Y OBLIGACIONES

#### Artículo 16. Derechos y obligaciones

1. Solo las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos inscritas en el registro correspondiente y que cumplan los requisitos establecidos en este reglamento pueden elaborar carn-i-xulla de la marca Carn-i-xulla de Menorca.

2. El derecho a utilizar la marca de garantía en publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las industrias / charcutería elaboradoras de embutidos inscritas en el registro y del titular de la marca.

#### Artículo 17. Obligaciones de los operadores cualificados

1. Solo pueden elaborar carn-i-xulla de Menorca las industrias / charcuterías elaboradoras de embutidos, inscritas previamente en el registro correspondiente, que cumplan en todo momento las normas y condiciones previstas en este reglamento.

2. Todos ellos deben disponer de registro correspondiente.

3. No estar sometidos a expediente administrativo por culpa de infracción contra la legislación vigente en materia de sanidad, contra las disposiciones relacionadas con la Ley 1/1999 del Estatuto de los productores agroalimentarios de las Islas Baleares, o contra cualquier otra normativa que les sea aplicable.

4. Han de suscribir un compromiso explícito de aceptación de las normas del presente reglamento que les sean aplicables.

5. Deben permitir, en todo momento, los controles, las inspecciones y la toma de muestras que consideren oportunos los servicios de control responsables, y colaborar en lo que haga falta cuando estos lo requieran. A estos efectos, el titular de la marca establecerá el protocolo de control, que se dará a conocer a los operadores cualificados.

### CAPÍTULO VI. Control, infracciones i sanciones

#### Artículo 18. Control

1. El CIM velará por el uso correcto de la marca y establecerá un organismo de control.

2. Las actividades de control se realizaran mediante las inspecciones correspondientes, efectuándose un mínimo de dos visitas al año a cada una de las instalaciones.

3. Las visitas de inspección fijadas en el plan de control aprobado por el CIM con el asesoramiento de la Comisión Gestora, se realizaran en diferentes operadores mediante la inspección visual y documental y la recogida de muestras, con lo cual se controlará el cumplimiento de lo que establece el reglamento de la marca de garantía y la legislación vigente.

4. Cada uno de los operadores presentará al CIM, anualmente, el documento de trazabilidad.

5. Las declaraciones a las que hace referencia el apartado anterior tendrán efectos meramente estadísticos, por lo cual no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin hacer ninguna referencia de carácter individual. Cualquier infracción de esta norma por parte del personal vinculado a las entidades relacionadas con la Comisión Gestora será considerada como falta muy grave.

6. La carn-i-xulla de Menorca que, por cualquier motivo, presente defectos o alteraciones sensibles a causa del incumplimiento de los preceptos de este reglamento o de los señalados en la legislación vigente será descalificada por el

CIM, que lo consultaré previamente a la Comisión Gestora; descalificación que tendrá como consecuencia la pérdida del derecho a utilizar la marca de garantía.

7. El CIM podrá dictar la descalificación en cualquier fase. A partir del inicio del expediente de descalificación el producto habrá de permanecer debidamente aislado i bajo control del CIM, que en su resolución determinará la destinación del producto descalificado.

8. Los técnicos responsables de controlar la marca de garantía también podrán realizar otros controles complementarios a los anteriormente mencionados a través de las inspecciones correspondientes.

#### Artículo 19. Competencia y medidas sancionadoras

Sin perjuicio de las sanciones que puedan corresponder por infracciones a la legislación vigente en la materia, el CIM podrá sancionar el incumplimiento del presente reglamento, según la gravedad y el grado de reincidencia del responsable, con:

- amonestación
- suspensión temporal del uso de la marca
- suspensión definitiva del uso de la marca

#### Artículo 20. Infracciones y sanciones

1. En el momento de imponer las sanciones que correspondan, tendrán la consideración de falta las transgresiones cometidas en contra de los preceptos de este reglamento y de las normas o los acuerdos adoptados por el titular de la marca en su desarrollo.

2. Les faltas se cualificaran en leves, graves y muy graves.

2.1 Tienen la consideración de faltas leves:

- Las faltas consistentes en simples irregularidades en la observancia de las reglamentaciones, sin trascendencia directa para los consumidores o que no presenten un beneficio especial para el infractor.
- El hecho de no comunicar inmediatamente al CIM las variaciones en los datos suministrados en el momento de la inscripción.
- Cualquier trasgresión cuando se subsanen los defectos en el plazo señalado por la Comisión Gestora de la marca.
- Cuando el infractor pruebe que no ha habido mala fe y los hechos no constituyan una falta grave o muy grave.

Las faltas calificadas como leves se sancionaran con amonestación o suspensión temporal de la autorización de uso de la marca por un periodo inferior a un mes.

2.2. Tienen la consideración de faltas graves:

- Las infracciones que tengan trascendencia directa sobre los consumidores o que representen un beneficio especial para el infractor.
- El incumplimiento de las normas sobre practicas de engorde, matanza y elaboración.
- El hecho de no subsanar los defectos en el plazo señalado por el titular de la marca.
- Las infracciones que se producen por una actuación negligente, con inobservancia de las normas de actuación expresamente acordadas por el titular de la marca.
- El hecho de cometer de forma reiterada, en el plazo de un año, dos o más faltas calificadas como leves.
- Todos los casos en los cuales no tenga la consideración de la falta como leve o muy grave.

Las faltas graves se sancionaran con la suspensión temporal de la autorización del uso de la marca por un período no inferior a un mes y un día y no superior a seis meses.

2.3. Tienen la consideración de faltas muy graves:

- La reiteración en la negativa a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por este reglamento o por los acuerdos del titular de la marca.
- Hacer uso indebido de la marca de garantía.
- Cuando se demuestre manifiesta mala fe.
- Aquellas infracciones de les cuales deriven graves perjuicios para a la marca, para su titular, para los usuarios o para los consumidores.
- La reiteración, en el plazo de un año, de dos o más faltas calificadas como graves.

Las faltas muy graves se podrán sancionar con la suspensión temporal de la autorización del uso de la marca por un tiempo superior a seis meses y un día, con la suspensión definitiva del uso de la marca y con la publicación de esta circunstancia en los medios de comunicación.

#### Artículo 21. Procedimiento

Las actuaciones que haga falta instruir con arreglo a la tramitación de expedientes sancionadores se regirán por lo que dispone el presente reglamento, y el servicio de control tendrá que emitir un informe que recoja los antecedentes sobre la presunta infracción cometida, acompañado de las pruebas en que se basa.

El titular de la marca nombrará un instructor que calificará la falta y hará la propuesta de sanción. La resolución sobre la sanción, si procede, la dictará el titular de la marca después de dar audiencia previa al operador afectado.

#### ANEXO I

##### LOGOTIPO DE LA MARCA DE GARANTIA CARN-I-XULLA DE MENORCA

Véase la versión catalana.

— 0 —