



## **REGLAMENT PEL QUAL S'ESTABLEIXEN LES CONDICIONS REQUERIDES PER UTILITZAR LA MARCA DE GARANTIA CARN-I-XULLA DE MENORCA**

### SUMARI

#### **CAPÍTOL I. Principis generals**

- Article 1. Objecte del Reglament
- Article 2. De la marca Carn-i-xulla de Menorca
- Article 3. Tipus d'operadors

#### **CAPÍTOL II. Sol·licitud i registre**

- Article 4. Sol·licitud
- Article 5. Registre
- Article 6. Registre d'explotacions porcines
- Article 7. Registre d'escorxadors i sales de desfer
- Article 8. Registre d'indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits

#### **CAPÍTOL III. Dels requisits dels operadors**

- Article 9. Requisits de les explotacions porcines
- Article 10. Requisits dels escorxadors i les sales de desfer
- Article 11. Requisits de les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits

#### **CAPÍTOL IV. Del producte emparat per la marca Carn-i-xulla de Menorca**

- Article 12. Del producte
- Article 13. Definició de la carn-i-xulla de Menorca
- Article 14. De les característiques de la carn-i-xulla de Menorca
- Article 15. De l'etiquetatge de la carn-i-xulla de Menorca

#### **CAPÍTOL V. Drets i obligacions**

- Article 16. Drets i obligacions
- Article 17. Obligacions dels operadors qualificats

#### **CAPÍTOL VI. Control, infraccions i sancions**

- Article 18. Control
- Article 19. Competència i mesures sancionadores
- Article 20. Infraccions i sancions
- Article 21. Procediment



## **REGLAMENT PEL QUAL S'ESTABLEIXEN LES CONDICIONS REQUERIDES PER UTILITZAR LA MARCA DE GARANTIA CARN-I-XULLA DE MENORCA**

### **CAPÍTOL I. PRINCIPIS GENERALS**

#### **Article 1. Objecte del Reglament**

L'objecte d'aquest reglament és regular l'ús de la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca, la qual cosa servirà per distingir exclusivament la carn-i-xulla que compleixi les característiques definides en aquest reglament, la procedència, matança i elaboració de la qual hagi complert tots els requisits exigits en aquest i en la legislació vigent.

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

1. La titularitat de la marca Carn-i-xulla de Menorca i dels distintius que la representen (logotip) és del Consell Insular de Menorca (en endavant CIM), amb NIF S0733002J i domicili a la plaça Biosfera, núm. 5, de Maó.
2. Poden utilitzar la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits, persones físiques o jurídiques els productes de les quals provinguin de la zona geogràfica de Menorca i que compleixin els requisits que marca aquest reglament
3. El titular de la marca n'autoritzarà l'ús als operadors comunitaris que es comprometin a acceptar les condicions imposades per aquest reglament.
4. La marca Carn-i-xulla de Menorca o el seu logotip no poden ser utilitzats per a cap altra classe d'embotits més que per a aquells als quals fa referència aquest reglament. Tampoc no es poden utilitzar termes, expressions, marques o distintius que, per la seva similitud fonètica o gràfica amb la marca, puguin induir el consumidor a confusió amb la marca objecte de reglamentació.
5. Per autoritzar l'ús de la marca Carn-i-xulla de Menorca el titular de la marca pot fixar quotes econòmiques, que hauran de satisfer les persones físiques o jurídiques inscrites en els registres als quals fa referència el present reglament.
6. El titular de la marca és l'encarregat de certificar el compliment dels requisits establerts en aquest reglament i de verificar les accions previstes en el pla d'autocontrol.
7. Es crea una comissió gestora que gestionarà tot el que es dicta en aquest reglament. Aquesta comissió estarà constituïda per representants de tots els operadors que formen part de la marca i per personal designat pel CIM de la manera següent:
  - President/a: conseller/a del Departament d'Economia i Medi Ambient del Consell Insular de Menorca o persona en qui delegui.



- Un vocal en representació del sector ramader a proposta de l'Associació de Bestiar Porcí de Menorca.
- Un vocal en representació dels dos escorxadors existents a Menorca. Aquests exerciran la vocalia durant dos anys de manera alternativa.
- Un vocal en representació de les sales de desfer existents a Menorca a proposta de l'Asociación de Empresas de Elaboración de Embutidos de Menorca d'entre els associats que tinguin sales de desfer.
- Dos vocals en representació de les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits de Menorca a proposta de l'Asociación de Empresas de Elaboración de Embutidos de Menorca.
- Un/a tècnic/a designat pel CIM, amb veu i sense vot.
- Secretari/ària: un/a funcionari/ària del Consell Insular de Menorca, amb veu i sense vot.

Aquesta composició es podrà modificar consultats els diferents operadors per resolució del Conseller/a competent en la matèria del Consell Insular de Menorca.

### **Article 3. Tipus d'operadors**

S'estableix la tipologia d'operadors següents:

- explotacions porcines
- escorxadors i sales de desfer
- indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits

## **CAPÍTOL II. SOL·LICITUD I REGISTRE**

### **Article 4. Sol·licitud**

1. Poden sol·licitar l'ús del logotip de la marca únicament les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits a les quals fa referència aquest reglament interessades a utilitzar la marca Carn-i-xulla de Menorca..
2. La sol·licitud s'ha d'adreçar al CIM, acompanyada de tots els documents que acreditin el compliment de les condicions exigides en el present reglament.
3. El titular de la marca denegarà, de forma motivada, les sol·licituds que no s'ajustin als preceptes d'aquest reglament.

### **Article 5. Registre**

1. Es crea un registre per a cadascun dels tipus d'operadors prevists en l'article 3 d'aquest reglament.
2. Un cop concedida la qualificació corresponent, amb el vistiplau de la Comissió Gestora, el CIM en farà la inscripció en el registre corresponent.
3. La inscripció en el registre de les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits serà requisit indispensable per poder utilitzar la marca Carn-i-xulla de Menorca.



4. La inscripció en aquests registres no eximeix els interessats de l'obligació d'inscriure's en aquells registres que, amb caràcter general, s'estableixin.
5. Una vegada produïda la baixa voluntària en el registre d'operadors, haurà de transcórrer un temps mínim de sis mesos abans de fer una nova inscripció, amb excepció dels casos de canvi de titularitat.
6. Per tal que les inscripcions en els registres corresponents siguin vigents és indispensable complir, en tot moment, els requisits que imposa aquest reglament, i s'ha de comunicar al titular de la marca qualsevol variació que afecti les dades subministrades en la inscripció. El titular de la marca podrà revocar les inscripcions quan els titulars inscrits no s'atenguin a aquestes prescripcions.
7. Es faran inspeccions periòdiques a fi de comprovar l'efectivitat del que disposa en l'apartat anterior.
8. Totes les inscripcions i dades dels diferents registres seran renovades cada quatre anys.

#### **Article 6. Registre d'explotacions porcines**

1. S'inscriuran en el Registre d'explotacions porcines totes aquelles explotacions que compleixin les condicions establertes en aquest reglament i es vulguin acollir a la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca.
2. En la inscripció ha de figurar:
  - El nom del titular i el seu NIF/CIF.
  - Domicili i municipi.
  - Memòria on es recullin les característiques de l'explotació.
  - Altres dades que es considerin d'interès per a la identificació i catalogació de l'explotació.
  - Informe favorable d'auditoria emès pel CIM.
  - Les instal·lacions de cria de porcí han de complir els requisits de caràcter tècnic, sanitari i de benestar animal que estableixi la legislació vigent.

#### **Article 7. Registre escorxadors i sales de desfer**

1. En el registre de d'escorxadors i sales de desfer, s'hi inscriuran totes aquelles instal·lacions que compleixin les condicions establertes en aquest reglament i es vulguin acollir a la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca.
2. En la inscripció figurarà:
  - El nom del titular i el seu NIF/CIF.
  - Domicili i municipi.
  - Memòria on es recullin les característiques de les instal·lacions.
  - Altres dades que es considerin d'interès per a la identificació i catalogació de les instal·lacions.
  - Informe favorable d'auditoria emès pel CIM.



- Les instal·lacions dels escorxadors i les sales de desfer han de complir els requisits de caràcter tècnic i sanitari que estableixi la legislació vigent.

#### **Article 8. Registre d'indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits**

1. En el registre d'indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits s'hi hauran d'inscriure totes les indústries/xarcuteries que compleixin les condicions establertes en aquest reglament i es vulguin acollir a la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca
2. En la inscripció figurarà:
  - El nom del titular i el seu NIF/CIF.
  - Domicili i municipi.
  - Memòria en què es recullin les característiques, la capacitat d'elaboració, la maquinària i el sistema d'elaboració de les instal·lacions.
  - Altres dades que es considerin d'interès per a la identificació i catalogació de les instal·lacions.
  - Informe favorable d'auditoria emès pel CIM.
  - Les instal·lacions de les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits han de complir els requisits de caràcter tècnic i sanitari que estableixi la legislació vigent.

### **CAPÍTOL III. DELS REQUISITS DELS OPERADORS**

#### **Article 9. Requisits de les explotacions porcines**

Les condicions establertes en aquest reglament són les següents:

- a) Les condicions mínimes de les explotacions porcines són les establertes en la legislació vigent.
- b) Les explotacions porcines que pretenguin destinar els seus porcs criats per a l'elaboració de carn-i-xulla de Menorca per part de les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits han d'estar situades a la zona de producció de l'illa de Menorca i inscrites en el corresponent registre de la marca.
- c) L'alimentació dels porcs durant els tres darrers mesos de vida ha de contenir un mínim del 75 % de matèria seca, d'ordi.

#### **Article 10. Registre d'escorxadors i sales de desfer**

Les condicions establertes en aquest reglament són les següents:

- a) Les condicions mínimes dels escorxadors i les sales de desfer són les establertes en la legislació vigent.
- b) Els escorxadors i sales de desfer que pretenguin destinar la seva carn de porc per a l'elaboració de carn-i-xulla de Menorca per part de les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits han d'estar situades a la zona de producció de l'illa de Menorca i inscrites en el corresponent registre de la marca.



### **Article 11. Registre d'indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits**

Les condicions establertes en aquest reglament per a l'ús de la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca són les següents:

- a) Les condicions mínimes de les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits són les establertes en la legislació vigent.
- b) Les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits que vulguin dedicar la seva producció a l'elaboració de carn-i-xulla de Menorca han d'estar situades a la zona de producció de l'illa de Menorca i inscrites en el corresponent registre de la marca.

### **CAPÍTOL IV. DEL PRODUCTE EMPARAT PER LA MARCA CARN-I-XULLA DE MENORCA**

#### **Article 12. Del producte**

1. La carn-i-xulla emparada per la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca s'ha d'elaborar, exclusivament, amb els ingredients següents :

- a) Carn de porc obtinguda en les ramaderies porcines inscrites i que contenguin:
  - Carn magra de porc: entre un seixanta i un vuitanta per cent.
  - Xulla de porc: entre un vint i un quaranta per cent.
- c) Pebre blanc i negre (*Piper nigrum*)
- d) Sal marina refinada (clorur sòdic)
- e) No s'admeten altres espècies ni aromes artificials.

2. Els únics additius seran els permesos per la legislació vigent.

3. Els budells utilitzats per embotir han de ser naturals, de consistència ferma, sense forats i sense irregularitats a la superfície.

Les tècniques utilitzades en la manipulació dels ingredients i de la carn-i-xulla, així com el procés d'elaboració, curació i conservació, han de seguir les pràctiques locals i que tendeixin a obtenir productes de màxima qualitat.

L'elaboració consisteix en el procés de transformació de la carn i la xulla de porc, adobades amb la resta d'ingredients, en carn-i-xulla. El procés es compon d'una primera fase d'elaboració, pròpiament dita, i d'una segona fase de curació, en el transcurs de la qual la carn-i-xulla evoluciona en els seus caràcters organolèptics a causa de processos bioquímics que determinen la qualitat tradicional d'aquest producte i, en particular, el seu sabor i la seva aroma característica.

4. L'elaboració consta de quatre fases: capolament, pastada, embotit i curació.



a) Capolament: La carn i la xulla es trinxen manualment o mecànicament fins que s'obtenen partícules de diàmetre inferior a 6 mil·límetres, en el cas de la carn, i d'entre 6 i 9 mm en el cas de la xulla. Les partícules de xulla, en comptes de ser capolades, poden ser tallades.

b) Pastada: En aquest moment es barregen mecànicament les masses capolades en una màquina de pastar on s'incorporen la resta d'ingredients fins que s'obté una massa homogènia.

c) Embotit: La pasta obtinguda s'emboteix mecànicament en els budells.

d) Curació: Aquesta fase es fa en assecadors on roman la carn-i-xulla durant un mínim de 35 dies per aconseguir les característiques fisicoquímiques i sensorials establertes en l'article 14.

Per a la curació de la carn-i-xulla emparada per la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca s'aplicaran les pràctiques de neteja i tractament superficial fins que l'embotit adquireixi les seves característiques peculiars.

### Article 13. Definició de carn-i-xulla de Menorca

La carn-i-xulla acollida a la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca és un embotit cru curat, elaborat exclusivament amb carn i xulla de porc nascut i criat a Menorca, adobat amb pebre blanc i negre, sal i els additius recollits en l'article 12. Al final de la seva curació ha de presentar les característiques següents:

Forma cilíndrica irregular, determinada per la morfologia del budell, amb un pes que pot oscil·lar entre els 200 i els 1.200 g.

### Article 14. De les característiques de la carn-i-xulla de Menorca

#### a) Morfològiques

La superfície d'embotit ha de ser de color marró fosc o vermellós, sensiblement dura i lleugerament rugosa, amb absència de floridura o bé amb floridura blanquinosa.

#### b) Fisicoquímiques

	Mínim	Màxim
Humitat:	-----	40 %
Greix (1):	-----	50 %
Proteïna (1):	35 %.	-----
Na Cl (1):	3 %	5 %
Hidrats de carboni totals (1) (expressats en glucosa):	-----	7%
Relació col·lagen / proteïna per cent	-----	10%

(1) Expressat sobre extracte sec.



c) Organolèptiques

- Consistència: ha de presentar resistència a la pressió, no excessivament tova i uniforme a tota la peça.
- Aspecte: al tall, la pasta ha de ser de color vermellós i s'hi han de poder diferenciar les partícules de xulla. Al tacte, la pasta ha de ser compacta, forta i poc elàstica.
- Aroma: l'aroma interna ha de ser una integració dels diferents components que provenen del procés de maduració de la carn, lleugerament àcida, suau i d'intensitat mitjana.
- En boca, s'ha d'apreciar cohesió, ha de ser fàcilment masticable, poc fibrosa i lliure d'elements no desitjats (com fragments d'ossos, ganglis o tendons); en el seu conjunt ha de ser de palatabilitat agradable.

2. El Consell Insular de Menorca podrà modificar les característiques químiques, físiques i sensorials addicionals per a la carn-i-xulla emparada per la marca, després de fer els assaigs i les experiències convenients.

### **Article 15. De l'etiquetatge de la carn-i-xulla de Menorca**

En les etiquetes pròpies de cada indústria/xarcuteria elaboradora d'embotits adjudicatària de la marca de garantia han de figurar obligatòriament les dades que amb caràcter general determini la legislació vigent.

L'expedició del producte acabat la realitzaran les empreses que estiguin inscrites en el registre d'indústries elaboradores.

Les peces s'han d'expedir de manera individual i han d'anar acompanyades per:

- a) Un precinte de garantia individual de la marca aprovat pel CIM on quedi identificada la carn-i-xulla amb la informació següent:
  - Logotip de la marca de garantia **Carn-i-xulla de Menorca**
  - Núm. correlatiu que indiqui la traçabilitat del producte emparat
- b) En tot cas, es respectaran les competències que corresponguin a altres institucions en matèria de supervisió del compliment de les normes generals de l'etiquetatge, i les etiquetes han de contenir la informació obligatòria.

La introducció de nous sistemes de presentació o d'envasament de carn-i-xulla l'ha d'aprovar el CIM, amb els informes tècnics i sanitaris previs que siguin convenients.

## **CAPÍTOL V. DRETS I OBLIGACIONS**

### **Article 16. Drets i obligacions**

1. Només les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits inscrites en el registre corresponent i que compleixin els requisits establerts en aquest reglament poden elaborar carn-i-xulla de la marca Carn-i-xulla de Menorca.





2.El dret a utilitzar la marca de garantia en publicitat, documentació o etiquetes és exclusiu de les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits inscrites en el registre i del titular de la marca.

#### **Article 17. Obligacions dels operadors qualificats**

1. Només poden elaborar carn-i-xulla de Menorca les indústries/xarcuteries elaboradores d'embotits, inscrites prèviament en el registre corresponent, que compleixin en tot moment les normes i condicions previstes en aquest reglament.
2. Tots ells han de disposar de registre corresponent.
3. No han d'estar sotmesos a expedient administratiu per culpa d'infracció contra la legislació vigent en matèria de sanitat, contra les disposicions relacionades amb la Llei 1/1999, de l'Estatut dels productors agroalimentaris de les Illes Balears, o contra qualsevol altra normativa que els sigui aplicable.
4. Han de subscriure un compromís explícit d'acceptació de les normes del present reglament que els siguin aplicables.
5. Han de permetre, en tot moment, els controls, les inspeccions i la presa de mostres que considerin oportuns els serveis de control responsables, i col·laborar-hi en el que calgui quan els ho requereixin. A aquests efectes, el titular de la marca establirà el protocol de control, que es donarà a conèixer als operadors qualificats.

### **CAPÍTOL VI. Control, infraccions i sancions**

#### **Article 18. Control**

1. El CIM vetllarà per l'ús correcte de la marca i establirà un organisme de control.
2. Les activitats de control es duran a terme mitjançant les inspeccions corresponents, que s'efectuaran amb un mínim de dues visites a l'any a cada una de les instal·lacions.
3. Les visites d'inspecció fixades en el pla de control aprovat pel CIM amb l'assessorament de la Comissió Gestora, es duran a terme en diferents operadors mitjançant la inspecció visual i documental i la recollida de mostres, amb la qual cosa es controlarà el compliment del que estableixen el reglament de la marca de garantia i la legislació vigent.
4. Cada un dels operadors presentarà al CIM, anualment, el document de traçabilitat.
5. Les declaracions a les quals es fa referència en l'apartat anterior tindran efectes merament estadístics, per la qual cosa no podran facilitar-se ni publicar-se més que en forma numèrica, sense fer cap referència de caràcter individual. Qualsevol infracció d'aquesta norma per part del personal vinculat a les entitats relacionades amb la Comissió Gestora serà considerada falta molt greu.



6. La carn-i-xulla de Menorca que, per qualsevol motiu, presenti defectes o alteracions sensibles a causa de l'incompliment dels preceptes d'aquest reglament o dels assenyalats per la legislació vigent serà desqualificada pel CIM, que ho consultarà prèviament amb la Comissió Gestora; desqualificació que tindrà com a conseqüència la pèrdua del dret a utilitzar la marca de garantia.
7. El CIM podrà dictar la desqualificació en qualsevol fase. A partir de l'inici de l'expedient de desqualificació el producte haurà de romandre degudament aïllat i sota control del CIM, que en la seva resolució determinarà la destinació del producte desqualificat.
8. Els tècnics responsables de controlar la marca de garantia també podran dur a terme altres controls complementaris als abans esmentats a través de les inspeccions corresponents.

#### **Article 19. Competència i mesures sancionadores**

Sense perjudici de les sancions que puguin correspondre per infraccions a la legislació vigent en la matèria, el CIM podrà sancionar l'incompliment del present reglament, segons la gravetat i el grau de reincidència del responsable, amb:

- amonestació
- suspensió temporal de l'ús de la marca
- suspensió definitiva de l'ús de la marca

#### **Article 20. Infraccions i sancions**

1. A l'hora d'imposar les sancions que corresponguin, tindran la consideració de falta les transgressions comeses en contra dels preceptes d'aquest reglament i de les normes o els acords adoptats pel titular de la marca en el seu desplegament.
2. Les faltes es qualificaran en lleus, greus i molt greus.

##### 2.1 Tenen la consideració de faltes lleus:

- Les faltes consistents en simples irregularitats en l'observança de les reglamentacions, sense transcendència directa per als consumidors o que no representin un benefici especial per a l'infractor.
- El fet de no comunicar immediatament al CIM les variacions en les dades subministrades en el moment de la inscripció.
- Qualsevol transgressió quan s'esmenin els defectes en el termini assenyalat per la Comissió Gestora de la marca.
- Quan l'infractor provi que no hi ha hagut mala fe i els fets no constitueixin una falta greu o molt greu.

Les faltes qualificades com a lleus se sancionaran amb amonestació o suspensió temporal de l'autorització d'ús de la marca per un període inferior a un mes.



## 2.2. Tenen la consideració de faltes greus:

- Les infraccions que tinguin transcendència directa sobre els consumidors o que representin un benefici especial per a l'infractor.
- L'incompliment de les normes sobre pràctiques d'engreix, matança i elaboració.
- El fet de no esmenar els defectes en el termini assenyalat pel titular de la marca.
- Les infraccions que es produeixin per una actuació negligent, amb inobservança de les normes d'actuació expressament acordades pel titular de la marca.
- El fet de cometre de forma reiterada, en el termini d'un any, dues o més faltes qualificades com a lleus.
- Tots els casos en els quals no escaigui la consideració de la falta com a lleu o molt greu.

Les faltes greus se sancionaran amb la suspensió temporal de l'autorització de l'ús de la marca per un període no inferior a un mes i un dia i no superior a sis mesos.

## 2.3. Tenen la consideració de faltes molt greus:

- La reiteració en la negativa a facilitar informació, prestar col·laboració o permetre l'accés a la documentació exigida per aquest reglament o pels acords del titular de la marca.
- Fer ús indegut de la marca de garantia.
- Quan es demostrï manifesta mala fe.
- Aquelles infraccions de les quals derivin greus perjudicis per a la marca, per al seu titular, per als usuaris o per als consumidors.
- La reiteració, en el termini d'un any, de dues o més faltes qualificades com a greus.

Les faltes molt greus es podran sancionar amb suspensió temporal de l'autorització de l'ús de la marca per un temps superior a sis mesos i un dia, amb la suspensió definitiva de l'ús de la marca i amb la publicació d'aquesta circumstància en els mitjans de comunicació.

## **Article 21. Procediment**

Les actuacions que calgui instruir amb vista a la tramitació d'expedients sancionadors es regiran pel que disposa el present reglament, i el servei de control haurà d'emetre un informe que reculli els antecedents sobre la presumpta infracció comesa, acompanyat de les proves en què es basi.



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA

Plaça de la Biosfera, 5 - 07703 Maó  
Tel. 902 35 60 50 - Fax 971 36 82 16  
[www.cime.es](http://www.cime.es)

El titular de la marca nomenarà un instructor que qualificarà la falta i farà la proposta de sanció. La resolució sobre la sanció, si escau, la dictarà el titular de la marca després de donar audiència prèvia a l'operador afectat.