



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

## SUMARI

### **CAPÍTUL I. Principis generals**

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

### **CAPÍTUL II. Sol·licitud y registre**

- Article 4. Sol·licitud
- Article 5. Registre
- Article 6. Registro de explotacions porcines
- Article 7. Registro d'excorxadors i sales de desfer
- Article 8. Registro de indústries elaboradores

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

- Article 9. Requisites de les explotacions porcines
- Article 10. Requisites d'excorxadors i sales de desfer
- Article 11. Requisites de indústries elaboradores

### **CAPÍTUL 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

### **CAPÍTUL IV. Drets i obligacions**

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

### **CAPÍTUL V. Control, infraccions i sancions**

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



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

### CAPÍTUL I. PRINCIPIS GENERALS

#### Article 1. Objecte del Reglament

L'objecte del present reglament es la regulació de l'ús de la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca, que servirà per a distingir exclusivament la carn-i-xulla que reuneixi les característiques definides en aquest reglament i que la seva procedència, matança i elaboració 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 marca CARN-I-XULLA DE MENORCA i els distintius que la representen (logotip), es titularitat del Consell Insular de Menorca (en endavant CIME), amb NIF S0733002J i domicili a la plaça Biosfera, nº. 5 de Maó.
2. Les persones físiques o jurídiques que els seus productes o serveis provenguin de la zona geogràfica de Menorca y que compleixin els requisits que marca aquest reglament, podran utilitzar la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca.
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 podran ser utilitzats per a cap altra classe d'embotits més que per a aquells als quals fa referència el present reglament. Tampoc no es podran 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 a l'autorització d'ús de la marca Carn-i-xulla de Menorca el titular de la marca podrà fixar quotes econòmiques que han de satisfer les persones físiques o jurídiques inscrites en els registres als quals fa referència el present reglament.
6. El titular de la marca serà l'encarregat de certificar el compliment dels requisits establerts en aquest reglament i 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 es constituirà, per representants de tots els operadors que formen part de la Marca, com per personal designat pel CIME.

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

El titular de la marca podrà atorgar els següents tipus de qualificacions per al seu ús:

- explotacions porcines
- escorxadors i sales de desfer
- indústries elaboradores

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

### **Article 4. Sol·licitud**

1. Podran sol·licitar l'ús del logotip de la marca els operadors als quals fa referència aquest reglament interessats en la utilització de la marca Carn-i-xulla de Menorca.
2. La sol·licitud es dirigirà a CIME i s'acompanyarà de tots els documents acreditatius del compliment de les condicions exigides segons 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 vist-i-plau de la Comissió Gestora, el CIME en farà la inscripció en el registre corresponent.
3. La inscripció en el registre serà requisit indispensable per a la utilització de la marca Carn-i-xulla de Menorca.
4. La inscripció en aquests registres no eximeix als 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, exceptuant els casos de canvi de titularitat.



6. Per a la vigència de les inscripcions en els corresponents registres serà indispensable complir, en tot moment, els requisits que imposa el present reglament, i s'haurà de comunicar al titular de la marca qualsevol variació que afecti les dades subministrades en la inscripció quan això es produeixi. El titular de la marca podrà revocar les inscripcions quan els titulars inscrits no s'atenguin a aquestes prescripcions.
7. Es faran inspeccions periòdiques per comprovar l'efectivitat del que es 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 que, reunint les condicions establertes en aquest reglament, es vulguin acollir a la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca.
2. En la inscripció figurarà:
  - El nom del titular, NIF/CIF.
  - Domicili i municipi.
  - Memòria on es reculli 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 CIME.
  - Les instal·lacions de cria de porcí hauran de reunir 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 tots aquells que, reunint les condicions establertes en aquest reglament, es vulguin acollir a la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca.
2. En la inscripció figurarà:
  - El nom del titular, NIF/CIF.
  - Domicili i municipi.
  - Memòria on es reculli 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 CIME.



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

### **Article 8. Registre d'indústries elaboradores**

1. En el registre d'indústries elaboradores s'hi inscriuran totes aquelles que, reunint les condicions establertes en aquest reglament, es vulguin acollir a la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca.
2. En la inscripció figurarà:
  - El nom del titular, NIF/CIF.
  - Domicili i municipi.
  - Memòria on es reculli les característiques, la capacitat d'elaboració, la maquinària, 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 CIME.
  - Les instal·lacions de les indústries elaboradores hauran de reunir els requisits de caràcter tècnic, sanitari que estableixi la legislació vigent.

### **CAPÍTOL III. DELS REQUISITS DELS OPERADORS PER LA MARCA: "CARN-I-XULLA DE MENORCA"**

#### **Article 9. Requisits d'explotacions porcines**

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

Les condicions mínimes de les explotacions porcines són les establertes segons legislació vigent.

Les explotacions porcines que vulguin dedicar la seva producció a l'elaboració de Carn-i-xulla de Menorca, hauran d'estar en la zona de producció de l'Illa de Menorca i inscrits en el corresponent registre de la marca.

L'alimentació dels porcs durant els tres darrers mesos de vida contindrà un mínim del 75% de matèria seca, d'ordi.

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

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



Les condicions mínimes dels escorxadors i les sales de desfer són les establertes segons legislació vigent.

Els escorxadors i les sales de desfer que vulguin dedicar la seva producció a l'elaboració de Carn-i-xulla de Menorca, hauran d'estar en la zona de producció de l'Illa de Menorca i inscrits en el corresponent registre de la marca.

#### **Article 11. Registre d'indústries elaboradores**

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

Les condicions mínimes de les indústries elaboradores són les establertes segons legislació vigent.

Les indústries elaboradores que vulguin dedicar la seva producció a l'elaboració de Carn-i-xulla de Menorca, hauran d'estar en la zona de producció de l'Illa de Menorca i inscrits 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. L'elaboració de les carn-i-xulles emparades la marca de garantia carn-i-xulla de Menorca es realitzarà, exclusivament, amb els següents ingredients:

- a) Carn de porc obtinguda en les ramaderies porcines inscrites i que continguin:
  - Magre 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) Altres espècies i/o aromes artificials: No s'admeten.

2. Els únics additius **seran els que hi constin en la reglamentació vigent.**

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

Les tècniques utilitzades en la manipulació dels ingredients i la Carn-i-xulla, i el procés d'elaboració, curació i conservació, seguiran les pràctiques locals i que tendeixen a obtenir productes de màxima qualitat.



L'elaboració consisteix en el procés de transformació de la carn i la xulla de porc, addicionat de la resta d'ingredients, en carn-i-xulla. 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: picat , pastat i embotit i curat.

a) Picat: La carn i la xulla es piquen manualment o mecànicament fins a obtenir partícules de diàmetre inferior a 6 mil·límetres, en el cas de la carn i d'entre 6 mm. i 9 mm. en el cas de la xulla. Les partícules de xulla en lloc d'ésser picades poden ésser tallades.

b) Pastat: En aquest moment es barregen mecànicament les masses picades en una màquina de pastar on s'hi incorporen la resta d'ingredients fins a obtenir una massa homogènia.

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

d) Curat: La fase de curació es realitzarà en assecadors on les carn-i-xulles romandran durant un mínim de 35 dies per aconseguir les característiques fisicoquímiques i sensorials establertes en l'article 14.

Per a la curació de les carn-i-xulles emparades per la marca de garantia Carn-i-xulla de Menorca s'aplicaran les pràctiques de neteja i tractament superficial fins que les carn-i-xulles adquireixin 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, addicionat de pebre blanc i negre i sal, i els additius recollits a l'article 12. Al final de la seva curació presentarà les següents característiques:

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

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

a) Morfològiques



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

b) Característiques fisicoquímiques de la carn-i-xulla de Menorca:

	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 x cent	-----	10%

(1) Expressat sobre extracte sec.

a) Organolèptiques

- Consistència: Presentaran resistència a la pressió, no excessivament tou i uniforme a tota la peça.
- Aspecte: Al tall, la pasta serà de color vermellós, podent-se diferenciar les partícules de xulla. Al tacte, la pasta és compacta, forta i poc elàstica.
- Aroma: l'aroma intern serà una integració dels diferents components que provenen del procés de maduració de les carns, lleugerament àcids, suaus i d'intensitat mitja.
- En boca s'apreciarà cohesivitat, serà fàcilment masticable, poc fibrós i lliure d'elements no desitjats (com fraccions d'ossos, ganglis o tendons); en el seu conjunt serà d'agradable palatabilitat.

2. El Consell Insular de Menorca podrà modificar les característiques químiques, físiques i sensorials addicionals per a les carn-i-xulles emparades, previ assatjos i experiències convenients.

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

En les etiquetes pròpies de cada adjudicatari de la marca de garantia, hi figurarà 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'expediran de manera individual i hauran d'anar acompanyades per:

- a) Un precinte de garantia individual de la marca aprovat pel CIME on quedi identificada la carn-i-xulla amb la següent informació:
  - 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 contindran l'etiquetatge obligatori.

La introducció de nous sistemes, de presentació o d'envasament de carn-i-xulla haurà de ser aprovat CIME, amb els informes tècnics i sanitaris previs convenients.

## CAPÍTOL V. DRETS I OBLIGACIONS

### Article 16. Drets i obligacions

1. Només els operadors inscrits en el corresponent registre que compleixin els requisits establerts en aquest reglament podran elaborar carn-i-xulla de la marca Carn-i-xulla de Menorca.
2. El dret a l'ús de la marca de garantia en publicitat, documentació o etiquetes és exclusiu de les firmes inscrites en els registres i del titular de la marca.

### Article 17. Obligacions dels operadors qualificats

1. L'elaboració de Carn-i-xulla de Menorca es realitzarà exclusivament pels operadors, prèviament inscrits en el corresponent registre, que compleixin en tot moment les normes i condicions previstes en aquest reglament.
2. Hauran de disposar de registre corresponent.
3. No estar incurses en expedient administratiu a causa d'infracció contra la legislació vigent en matèria de sanitat, ni contra les disposicions relacionades amb la Llei 1/1999, de l'estatut dels productors agroalimentaris de les Illes Balears, o qualsevol altra normativa que els sigui d'aplicació.
4. Subscriure compromís explícit d'acceptació de les normes del present reglament que els siguin aplicables.



5. Permetre, en tot moment, tots els controls, inspeccions i 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 CIME vetllarà pel correcte ús de la marca i establirà un organisme de control.
2. Les activitats de control es duran a terme mitjançant les corresponents inspeccions, que s'efectuaran un mínim de dues visites l'any a cada una de les instal·lacions.
3. En diferents operadors es duran a terme les visites d'inspecció fixades al pla de control aprovat pel CIME amb l'assessorament de la Comissió Gestora mitjançant la inspecció visual, documental i la recollida de mostres, es controlarà el compliment del que marca el reglament de la marca de garantia i la legislació vigent.
4. Cada un dels operadors presentaran al CIME, 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 vinculades a la Comissió Gestora serà considerada falta molt greu.
6. La CARN-I-XULLA DE MENORCA que per qualsevol causa presenti defectes o alteracions sensibles del qual s'hagin incomplert els preceptes d'aquest reglament o els assenyalats per la legislació vigent serà desqualificada per part del CIME prèvia consulta a la Comissió Gestora i tindrà com a conseqüència la pèrdua del dret a l'ús de la marca de garantia.
7. La desqualificació podrà ser realitzada pel CIME en qualsevol fase. A partir de la iniciació de l'expedient de desqualificació el producte haurà de romandre degudament aïllat sota control del CIME, que en la seva resolució determinarà la destinació del producte desqualificat.



8. Podrà realitzar-se, així mateix, qualsevol altre control complementari als abans esmentats, a través de les corresponents inspeccions, per part dels tècnics responsables d'aquest control.

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

Sense perjudici de les sancions que poguessin correspondre per infraccions a la legislació vigent en la matèria, el CIME podrà sancionar l'incompliment del present reglament, atenent a la gravetat i 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'efecte de la imposició de les sancions, tindran la consideració de faltes les transgressions comeses en contra d'allò preceptuat en el present reglament i de les normes o acords adoptats pel titular de la marca en el seu desenvolupament.

2. Les faltes es qualificaran en lleus, greus i molt greus:

#### 2.1 Tindran 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 suposin benefici especial per a l'infractor.
- No comunicar immediatament al CIME les variacions en les dades subministrades en el moment de la inscripció.
- Qualsevol transgressió, quan s'esmenin els defectes en el termini assenyalat per part de la Comissió Gestora de la marca.
- Igualment, quan l'infractor provi que no hi hagut mala fe i els fets no siguin constitutius d'una falta greu o molt greu.

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

#### 2.2. Tindran la consideració de faltes greus:



- Les infraccions que tinguin transcendència directa sobre els consumidors o que suposin un benefici especial per a l'infractor.
- L' incompliment de les normes sobre pràctiques de engreix, matança i elaboració.
- No esmenar els defectes en el termini assenyalat per part del titular de la marca.
- Les infraccions que es produeixin per una actuació negligent, amb inobservança de les normes d'actuació expressament acordades per part del titular de la marca.
- La comissió reiterada, en el termini d'un any, de 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. Tindran 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.
- Infraccions de les quals se'n derivin greus perjudicis per a la marca, el seu titular, els 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 podran sancionar-se 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 realitzarà l'informe que recollirà els antecedents sobre la presumpta infracció comesa, acompanyat de les proves en què es basi.

El titular de la marca nomenarà un instructor als efectes de qualificació de la falta, que realitzarà la proposta de sanció, la qual serà resolta pel titular de la marca, havent donat prèviament audiència a l'afectat.