

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “MAHÓN-MENORCA”

A) Nombre del producto

Denominación de Origen **Protegida** “Mahón-**Menorca**”.

B) Descripción del producto

Queso de pasta prensada elaborado con leche de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y /o parda alpina, admitiéndose de forma eventual la adición de leche de oveja de raza menorquina en un porcentaje máximo del 5 por 100.

La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasa y proteína conforme a las características de las razas citadas y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa no inferior al 38 por 100 sobre el extracto seco.

Se establecen dos tipos de queso amparado: el “Mahón-**Menorca** Artesano” es el elaborado con leche cruda y el “Mahón-**Menorca**” el elaborado en las queserías industriales a partir de leche sometida a algún proceso y/o método de conservación.

Para los dos tipos se establecen las denominaciones “semicurado” cuando la maduración es inferior a 150 días y “curado” cuando la maduración es superior a dicho periodo, teniendo en cuenta que en el “Mahón-**Menorca** Artesano” el tiempo mínimo de maduración ha de ser de 60 días.

Las características medias del queso al término de su maduración serán las siguientes:

Forma:	paralelepípedo de base cuadrada con cantos y aristas redondeados.
Altura:	entre 5 y 9 cm.
Peso:	entre 0,6 y 4 Kg.
Corteza:	de consistencia compacta, grasienta y color variable entre amarillo, y pardo-amarillento, presentando marcas de los pliegues del lienzo (“fogasser”) en la cara superior de los artesanos.
Pasta:	textura firme, corte entero y color amarillo marfil. El sabor presenta los matices de acidez mitigados, un leve recuerdo láctico y preponderancia del picante en los curados, que se va haciendo más acusada en los de mayor maduración.

Ojos:	de forma más o menos redondeada, distribuidos irregularmente y en número escaso, de tamaño variable que no supera el de un guisante.
Grasa:	no inferior al 38 por 100 sobre extracto seco.
Extracto seco total:	no inferior al 50 por 100.

C) Zona geográfica

La zona de producción de la leche y de elaboración y maduración del queso coincide con la isla de Menorca, la segunda isla del Archipiélago Balear, siendo a su vez la más oriental y septentrional. Se encuentra a 18 millas náuticas de Mallorca y a 130 de Barcelona, con las siguientes coordenadas: entre los 39°48' y 40°5' latitud Norte y 3°47' y 4°20' longitud Este.

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

Los elementos que prueban que el queso “Mahón-**Menorca**” es originario de su zona de producción delimitada son:

a) Características del producto

Las características organolépticas, físicas y químicas del queso “Mahón-**Menorca**”, mencionadas en el apartado B) Descripción del producto, están relacionadas con el medio natural así como con los procedimientos de producción y elaboración. No obstante, dado que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo serían capaces de identificar el queso con su origen, es necesario que éste sea avalado.

b) Controles y certificación que avalan el origen del producto:

1.- La leche ha de proceder exclusivamente de ganaderías inscritas situadas en la isla de Menorca.

2.- El ordeño y en su caso la conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por ~~el Consejo Regulador~~ **la entidad encargada del control**.

3.- El queso amparado por la denominación se elabora exclusivamente en queserías inscritas en el correspondiente registro y controladas por ~~el Consejo Regulador~~ **la entidad encargada del control**.

4.- La maduración se realiza en locales inscritos y controlados por ~~el Consejo Regulador~~ **la entidad encargada del control**.

5.- El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos adecuados para poder garantizar su calidad.

6.- Superados todos los anteriores controles, el queso sale al mercado con la garantía de su origen materializada en el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y un número de control ~~la contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.~~

E) Obtención del producto

La leche destinada a la elaboración del queso “Mahón-Menorca” procederá de ganaderías inscritas y reunirá las condiciones indicadas en el apartado B).

Las queserías artesanales elaboran el queso con leche cruda, inmediatamente después de cada ordeño, las industrias lo pueden elaborar con leche que haya sido sometida a algún proceso y /o método de conservación.

Para la coagulación se utilizará la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de 30- 40 minutos, a una temperatura entre 30 y 34°C, debiendo mantenerse esta temperatura durante el proceso de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

El corte se hace hasta conseguir un grano de tamaño pequeño, alrededor de 1 cm. dejando reposar unos 10 minutos antes de eliminar el suero.

El moldeado del queso “Mahón-Menorca Artesano” se realiza manualmente mediante el “fogasser”, lienzo cuadrado de algodón; para el queso “Mahón-Menorca” pueden utilizarse moldes especiales que proporcionan la forma característica del queso.

Después del prensado, que dura alrededor de 10 horas, se salan las piezas por inmersión en salmuera a saturación durante un tiempo máximo de 48 horas.

Concluido el salado, los quesos se olean en locales ventilados durante un tiempo de 3 a 4 días y posteriormente se trasladan a los locales de maduración, donde estarán hasta alcanzar las características peculiares del tipo de comercialización (semicurado inferior a 150 días y curado superior a 150 días).

Durante la maduración las piezas son volteadas y limpiadas externamente con cierta periodicidad.

Otra práctica particular del queso “Mahón-Menorca Artesano” es el tratamiento superficial de la corteza durante la maduración, untándola con manteca de vaca, aceite de oliva o una mezcla de aceite de oliva y pimentón. Esta operación, que se realizará en repetidas ocasiones durante el proceso de maduración, impide el secado brusco de la corteza de los quesos, y les proporciona el color y aspecto externo característico.

F) Vínculo

1.- Histórico

Debido a las condiciones del terreno y al clima, en especial a la influencia de los vientos, la ganadería ha tenido en Menorca siempre más importancia que la agricultura.

Los antiguos navegantes griegos conocían la riqueza ganadera de la isla de Menorca a la que denominaban Meloussa (tierra de ganado). Hay constancia documentada de la elaboración de queso en el siglo V, por la carta encíclica del Obispo Severo del año 417, que se conserva en la Biblioteca Vaticana, así como de un importante comercio de este producto desde la Edad Media, con otros puntos del Mediterráneo. Desde el siglo XV, la sociedad comercial de los hermanos Datini de Lucca (Toscana), extendió sus redes a la isla de Menorca, donde enviaban mercaderes para comprar lanas y quesos.

La primera dominación británica (1713-1756) dio un gran impulso a la ordenación pecuaria y a la producción de queso. El gobernador Kane importó vacas, puso en práctica una política encaminada a mejorar los pastos y favoreció la producción y exportación quesera.

Durante el siglo XVIII el puerto de Mahón se incorpora como eslabón en el comercio con Oriente, entre Gibraltar y Malta. Las autoridades militares al relacionar las exportaciones de queso menorquín añadían “Mahón” para indicar el puerto de procedencia, con lo cual –si bien el producto era, y es, elaborado en toda la isla de Menorca- fue adquiriendo la denominación Queso Mahón-Menorca con el que hoy se conoce.

Por Orden de 12 de noviembre de 1980 del Ministerio de Agricultura se reconoció, con carácter provisional, la Denominación de Origen “Mahón” y registrada como Denominación de Origen Protegida mediante el Reglamento (CE) 1107/96 de la Comisión. Posteriormente el Reglamento 913/2001 de la Comisión modificó la denominación “Mahón” por la de “Mahón-Menorca”.

2.- Natural

a) Orografía

La isla de Menorca tiene una extensión aproximada de 689 kilómetros cuadrados, distinguiéndose dos zonas: la tramontana, al norte, más abrupta y el “migjorn”, al sur, con relieve más suave y homogéneo, aunque con presencia de barrancos más profundos. La cota máxima de la isla se encuentra en el Monte Toro de 358m. de altitud.

b) Suelos

Se distinguen marcadamente dos zonas geológicas: la franja costera, que va desde el puerto de Mahón hasta el cabo de Favaritx, constituida por un conjunto de terrenos primarios del Carbonífero; se trata de sedimentos homogéneos, pelitas con intercalaciones de grauwaekas grauvacas con niveles calcáreos poco o nada detríticos a los que se superponen estratos del Trías que alternan con depósitos Jurásicos y /o Cretácicos, fruto de las sucesivas invasiones marinas.

La mitad meridional está formada por una muestra calcárea y pedregosa constituida en su totalidad por sedimentos miocénicos que aparece surcada por profundos barrancos.

c) **Clima**

El clima es benigno, no sobrepasándose los 34° C en verano ni descendiendo por debajo de los 5 en invierno, siendo de 23° C la temperatura media en verano y 10° C en invierno.

La precipitación media anual es algo superior a los 600 mm., lo que unido al abundante rocío, debido a la alta humedad relativa por su proximidad al mar, permite la obtención de recursos pastables suficientes para alimentar en la isla una cabaña vacuna próxima a las 20.000 cabezas, de las que aproximadamente, 15.000 son vacas de ordeño.

d) **Hidrografía**

La red hidrográfica está constituida por cauces secos de torrente y barrancos por los que sólo discurre el agua tras las lluvias fuertes. Los principales cauces son El Gorch, Fontalles, Na Porca, Algendar y Trebeluguer.

e) **Flora y prados naturales**

Los prados naturales generalmente se asientan sobre terrenos dedicados anteriormente a labor en los que la actividad ganadera ha desplazado a la agrícola.

Se trata de formaciones espontáneas de densas y altas hierbas en las que predominan las gramíneas y leguminosas de alto valor pascícola.

Los pastos son aprovechados a diente desde noviembre a mayo. Los excedentes de forraje son ensilados y heneficados en primavera (abril-mayo) a fin de mantener el ganado los meses de escasez de pastos.

La flora está constituida principalmente por zulla, vallico, agropyrum, cebada, avena, tréboles y ray grass.

Es frecuente la presencia de arbolado con algo de matorral, representado por pies dispersos de encina o acebuche y pequeñas manchas de lentiscos.

3.- Sistemas de producción y elaboración

a) **Producción**

Las condiciones de clima y suelo ya descritas han propiciado que la isla de Menorca haya decantado su producción agraria hacia la ganadería de vacuno de leche.

La propiedad rural está dividida en “llocs”, explotaciones agropecuarias regidas normalmente por una familia que habita en la casa, cultivando la tierra y manejando el ganado, según prácticas tradicionales.

Tradicionalmente se han realizado cultivos rotacionales. Así apareció la división en “sementeres” (porciones) que permitía un cultivo cíclico: el primer año cereales, el segundo plantas forrajeras y el tercero “guaret” (barbecho).

Las limitaciones de agua en Menorca, por su salinidad, profundidad de los acuíferos, prioridad para el consumo humano, etc., hace que el regadío sea escaso, no alcanzando el 8% de la SAU y localizado en su mayoría en el término municipal de Ciutadella. Se trata de producciones forrajeras que se asientan sobre parcelas rotacionales. Los cultivos base de las alternativas son la alfalfa y el ray-grass italiano, que se alternan con maíz, sorgo, bersin y bromo.

La tendencia actual es ir hacia la siega en las parcelas más aptas, manteniendo el pastoreo en laderas y terrenos de difícil mecanización.

Estas producciones son la base de la alimentación del ganado que lo aprovechará mediante pastoreo controlado, mediante “tanques” de otoño a primavera. Durante el verano las vacas pastan de noche, consumiendo rastrojeras.

La imagen característica del paisaje menorquín, durante buena parte del año, es una combinación de verdes de distintas tonalidades, según los cultivos, prados o masas arbóreas, surcado por una tupida red de paredes de piedra, relacionada con la especialización pecuaria de la isla y consecuencia de la escasa profundidad de sus suelos y la abundancia de afloramiento de roca. Se calcula que ~~puede haber algo~~ hay más de 15.000 Km. de paredes de piedra, que sirven de cerramiento de cercas o “tanques” que facilitan un pastoreo racional y permiten ahorrar mano de obra en la custodia del ganado.

b) Elaboración

Uno de los elementos más peculiares de la elaboración del queso “Mahón-Menorca” lo encontramos en su forma tradicional de realizar el moldeado. La cuajada, una vez cortada y desuerada, se embolsa en un lienzo cuadrado de algodón denominado “fogasser”, que se suspende por sus cuatro vértices y se coloca sobre una mesa de escurrido, en la que, mediante hábiles manipulaciones, se consigue eliminar el suero y dar cohesión a la pasta. Esta fase supone, además, un primer estadio del prensado en el que el queso empieza a adquirir su forma peculiar.

Acabada esta fase, se unen los cuatro vértices del lienzo, atándolo con el “lligam”, cordel resultante del trenzado de hilos finos con un palito en su extremo que sirve para favorecer el tensado. El “lligam” aprieta la bolsa a medida que el cordel da vueltas alrededor de los cuatro vértices unidos del “fogasser”, pero sin llegar a hacer nudos, simplemente por la tensión del cordel.

Las arrugas provocadas por la unión de los cuatro vértices del lienzo, dejan durante el prensado una marca especial en la cara superior del queso, que se llama “mamella”.

Después del prensado, se retira el lienzo de las piezas y se sumergen en salmuera.

Otra práctica particular del queso “Mahón-**Menorca Artesano**” es el tratamiento superficial de la corteza durante la maduración, untándola con manteca de vaca, aceite de oliva o una mezcla de aceite de oliva y pimentón. Esta operación, que se realizará en repetidas ocasiones durante el proceso de maduración, impide el secado brusco de la corteza de los quesos, ~~repele insectos~~ y les proporciona el color y aspecto externo característico.

G) Estructura de control

~~El control de la Denominación de Origen “Mahón” corresponde a su Consejo Regulador, formado por representantes del sector productor y elaborador y cuya constitución es la siguiente:~~

- ~~-Un Presidente, designado por la Consellería de Agricultura y Pesca.~~
- ~~-Un Vicepresidente, a propuesta del Consejo Regulador, designado por la Consejería competente en materia de comercio.~~
- ~~-Cuatro Vocales en representación del sector ganadero.~~
- ~~-Cuatro Vocales en representación del sector elaborador.~~
- ~~-Dos Vocales técnicos con especiales conocimientos sobre ganadería e industrias lácteas.~~

~~Los cargos de vocales en representación del sector ganadero y del sector productor son renovados cada cuatro años mediante elecciones democráticas entre los inscritos en los correspondientes Registros.~~

Competencias

~~En lo territorial: en la zona de producción, elaboración y maduración.~~

~~En razón del producto: los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización~~

~~En razón de las personas: por las inscritas en los diferentes registros.~~

Funciones

- ~~-Elaborar y controlar los diferentes Registros~~
- ~~-Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del queso protegido.~~
- ~~-Calificar el producto.~~
- ~~-Promocionar y defender la Denominación de Origen.~~
- ~~-Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.~~
- ~~-Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo acciones que le corresponden en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.~~

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca
Carretera des Grau, km. 0,5. 07700 - Mahón (Menorca). Baleares. España.
Teléfono 971 36 22 95
Fax 971 36 82 60
E-mail. quesomahon@infotelecom.es
<http://www.quesomahonmenorca.com>

Es una organización autorizada por la autoridad competente y acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación ENAC con el número: 96/C-PR 179.

H) Etiquetado

~~Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.~~

Figurará **en ellas** obligatoriamente la mención: Queso “Mahón-Menorca”.

~~El queso destinado al consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador:~~

~~Habiéndose establecido dos tipos diferentes de contraetiquetas para queso “Mahón” y “Mahón artesano” (se adjunta un ejemplar de cada tipo).~~

El etiquetado del queso destinado al consumo ha de incluir el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y un número de control.



A) Requisitos legislativos nacionales

~~—Ley 25/1970, de 2 de diciembre “Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes”.~~

~~—Orden de 12 de noviembre de 1980, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se reconoce, con carácter provisional la Denominación de Origen “Mahón”.~~

~~—Decreto 42/1985, de 1 de abril, del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen “Mahón”.~~

~~—Orden de 24 de junio de 1985, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen “Mahón” y su Consejo Regulador.~~

~~—Orden de 24 de noviembre de 1993, por la que se ratifica la modificación parcial del Reglamento de la Denominación de Origen “Mahón”.~~