

“GIN DE MAHÓN”
INDICACIÓ GEOGRÀFICA
EXPEDIENT TÈCNICO

D'acord amb l'establert en l'article 20 del Reglament (CE) 110/2008, sobre els expedients tècnics a presentar per a les indicacions geogràfiques registrades.

1. Indicació geogràfica el registre del qual es sol·licita

“Gin de Mahón”

2. Categoria de la beguda espirituosa:

Beguda espirituosa aromatitzada amb ginebró [categoria 19 de l'annex III del Reglament (CE) N° 110/2008]

3. Descripció de la beguda espirituosa

Beguda espirituosa amb marcat gust de ginebró que presenta una graduació alcohòlica entre un 38% i un 43% en volum, obtinguda per destil·lació, en alambí de coure i amb foc de llenya, d'alcohol agrícola en presència de ginebró.

Característiques químiques:

- Graduació alcohòlica adquirida:
Mínima: 38 % vol.
Màxima: 43 % vol.
- Acidesa total màxima: 10 mg/l expressada en àcid acètic.
- Contingut màxim en metanol: 1mg/l.

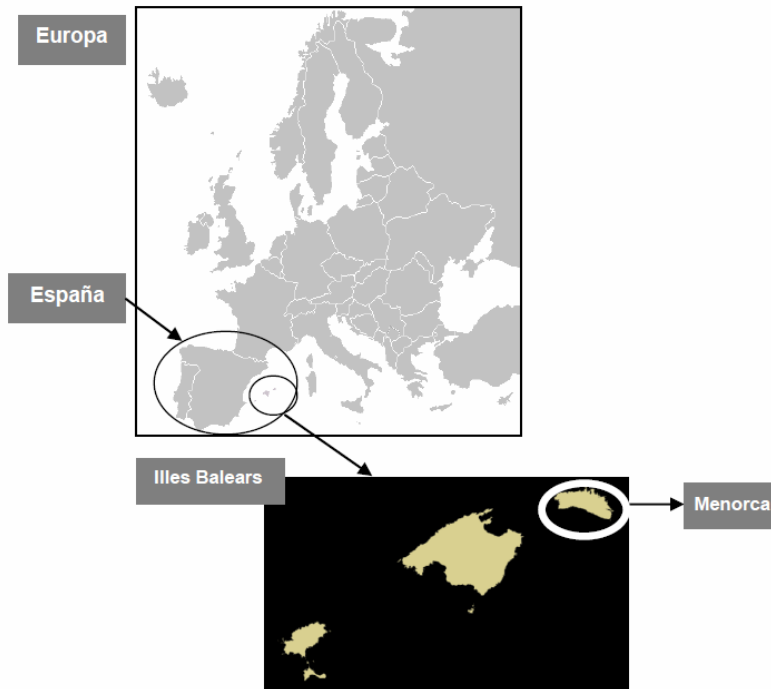
Característiques organolèptiques

- Aspecte transparent.
- Incolora.
- Sabor marcat a ginebró.

4. Zona geogràfica

L'àrea d'elaboració de la Indicació Geogràfica es limita a l'illa de Menorca, Comunitat Autònoma de les Illes Balears, Espanya.

En la següent figura es representa la situació de Menorca a Espanya i al continent europeu.



L'illa de Menorca es troba situada al centre oest del Mediterrani, amb unes coordenades 39°57'N, 4°3'E. Té una extensió de 701 km² i és l'illa més septentrional de l'arxipèlag de les Illes Balears; dista uns 36,5 km de Mallorca, 230 de la Península Ibèrica i 320 del Nord d'Àfrica.

5. Mètode d'obtenció de la beguda espirituosa

Ingredients:

1. Alcohol etílic d'origen agrícola
2. Baies de ginebró (*Juniperus communis*) amb un percentatge d'olis essencials del 7 al 9%.
3. Aigua potable, destil·lada, desionitzada o desmineralitzada.

No es podrà utilitzar cap additiu, aroma o extracte.

Mètode d'obtenció

El "Gin de Mahón" s'obté mitjançant la destil·lació en alambins de coure i foc directe de llenya d'una solució hidroalcohòlica etílica d'origen agrícola entre 38 i 48,5% vol. en presència de baies de ginebró. S'han d'aprofitar únicament les condensacions centrals del procés de destil·lació.

Un cop acabat el procés de destil·lació el "Gin de Mahón" es pot sotmetre a filtració.

El "Gin de Mahón" s'emmagatzema en dipòsits que garanteixen que el producte final manté l'aroma preponderant de ginebró i les característiques fisicoquímiques que el defineixen.

La producció diària no podrà ser superior a la capacitat productiva dels alambins.

6. Vincle amb el medi geogràfic o amb l'origen

La reputació de la Indicació Geogràfica "Gin de Mahón" és el resultat de la importància de l'elaboració i comercialització al llarg de la història i que es manté en l'actualitat.

L'origen del "Gin de Mahón" es situa en els anys de la dominació anglesa de Menorca entre 1712 i 1802. El gin era la beguda de moda a Anglaterra i soldats anglesos i la resta de població anglesa que eren clients habituals de les tavernes de Menorca no trobaven l'aiguardent de moda al seu país. Els mercaders de Maó, davant la demanda, van començar a comerciar amb baies de ginebró i alcohols de la conca mediterrània i els artesans van construir alambins. A poc a poc el "Gin de Mahón" va introduint-se en els ambients urbans de Maó i Ciutadella.

Un document que demostra la presència i l'arrelament del "Gin de Mahón" és un escrit del menorquí Francesc Cardona Orfila, que va recopilar dades per a l'obra de l'Arxiduc Lluís Salvador "Die Balearen". En un manuscrit datat en 1889, que es conserva a la biblioteca particular de Tomàs Vidal (Rafalet Nou, Menorca) recull un llistat de begudes espirituoses elaborades a Menorca, entre les quals apareix el "Gin de Mahón" amb l'anotació: *des de temps antics*, el que dona a entendre que es tracta d'una beguda amb llarga tradició.

El consum es va anar estenent, es va consolidar com a beguda popular i es va fer inseparable de qualsevol esdeveniment tant públic com privat.

Atès que l'exportació del gin elaborat a Menorca es realitzava des del port de la ciutat de Maó, va fer que en els llocs de destinació es conegués amb el nom de "Gin de Mahón".

A principis del segle XX Miguel Pons Just va fundar la destil·leria Xoriguer, encara en funcionament, que va permetre impulsar de manera definitiva la comercialització del "Gin de Mahón" a nivell nacional i internacional.

El "Gin de Mahón" té un procés d'elaboració diferenciat: la destil·lació es realitza en alambins de coure encalentsats amb foc directe de llenya. Aquest procés és el que tradicionalment s'ha utilitzat a Menorca per a la seva elaboració i que es segueix utilitzant en l'actualitat.

Ara el "Gin de Mahón" forma part de la història, dels costums i de les celebracions de Menorca.

El "Gin de Mahón" es consumeix freqüentment només en vasos petits i també amb gel. Més recentment s'ha fet popular la "*pomada*", obtinguda en mesclar "Gin de Mahón" i llimonada. Està molt associada a les festes de Sant Joan, de la Mare de Déu de Gràcia i altres celebracions menorquines de l'estiu. Es pot afirmar, sense perill a exagerar, que en les festes de tots els pobles menorquins sempre hi ha cavalls i sempre es beu "Gin de Mahón". També és molt popular la *pellofa*: "Gin de Mahón" amb un raig de sífó acompanyat normalment de gel i una pell de llimona.

Estudis recents avalen l'acceptació que té el producte en l'actualitat. Per exemple, segons la publicació "Diagnosi de la producció i comercialització dels productes amb denominació de qualitat 2012" realitzada per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears, les vendes s'han incrementat un 21% des del 2002, fins a arribar el 2012 un volum de comercialització total de 325.742 litres. És destacable que les vendes exteriors representen aproximadament el 37% i mostren un comportament creixent des del 2002, ja que la presència fora del mercat local s'ha multiplicat per quatre, el que avala la bona acceptació dels consumidors forans.

Una altra prova de la reputació del "Gin de Mahón" és el seu recent incorporació en el món de la cocteleria. A l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears s'han creat còctels originals elaborats amb "Gin de Mahón" com: "Es Castell de Menorca" amb suc de taronja o "Mestral de Menorca", amb rom i llima.

7. Disposicions de la Unió Europea i regionals

- Reglament (CE) N° 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de la indicació geogràfica de begudes espirituoses i pel qual es deroga el Reglament (CE) 1576/89.
- Reglament d'Execució (UE) N° 716/2013 de la Comissió, de 25 de juliol de 2013, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) N° 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, designació, presentació, etiquetatge i protecció de la indicació geogràfica de begudes espirituoses.
- Llei 1/1999 de 17 de març de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

8. Sol·licitant

Nom de la persona jurídica: Miguel Pons Justo, S.A.

Direcció: C. Andén de Poniente, 91, 07703 Maó, Illes Balears, España

Personalitat jurídica: societat anònima

Teléfono: 0034 971 362 197

Correu electrònic: xoriguer@xoriguer.es

9. Complement a la indicació geogràfica

9a. Requisits

a) El Consell Insular de Menorca mantindrà un cens actualitzat dels elaboradors de la Indicació Geogràfica "Gin de Mahón".

b) Els elaboradors de "Gin de Mahón" ho han de comunicar per escrit al Consell Insular de Menorca amb caràcter previ a l'inici de l'activitat.

En la comunicació han d'indicar: nom de l'empresa, titular, nom comercial, emplaçament, nombre i capacitat dels alambins i dipòsits, maquinària i mètode d'elaboració així com un plànol de les instal·lacions.

Per a la vigència de la inscripció en el cens d'elaboradors és indispensable complir els requisits d'aquest expedient tècnic. Qualsevol variació que alteri la informació aportada es comunicarà a l'òrgan competent del Consell Insular de Menorca.

c) Els elaboradors de la Indicació Geogràfica "Gin de Mahón" han de dur un sistema de registres que garanteixi la identificació, traçabilitat i comptabilitat de les matèries primeres i del producte elaborat i comercialitzat. Aquests registres s'han de conservar durant els quatre anys següents a la comercialització.

d) Els elaboradors de la Indicació Geogràfica "Gin de Mahón" han de presentar al Consell Insular de Menorca, en el primer mes de l'any i en imprès normalitzat, una declaració de l'elaboració, comercialització i existències de "Gin de Mahón" corresponent a l'any anterior, així com les dades dels operadors (nom, adreça i volum de producte) als quals hagi enviat el producte protegit per al seu embotellament fora de la zona d'elaboració.

e) Els envasadors situats fora de la zona d'elaboració han de comunicar a l'autoritat competent del seu Estat l'inici de l'activitat d'envasat de "Gin de Mahón".

9b. Control

a) Autoritat competent

Nom: Consell Insular de Menorca

Direcció: Plaça de la Biosfera, 5, 07703 Maó, Menorca, Espanya

Telèfon: 00 34 971 355 993

Fax: 00 34 971 364 348

b) Tasques de control.

- Abast dels controls

1. Anàlisis químiques: es verifica que l'operador realitza anàlisis químiques per comprovar que compleixen els requisits que estableix l'apartat 3 del present expedient tècnic.

2. Elaboradors: es comprova que tenen capacitat per elaborar "Gin de Mahón" en les condicions establertes en l'expedient tècnic i en especial:

- disposen d'un sistema de registres que garanteix la identificació, traçabilitat i comptabilitat de les matèries primeres, del producte elaborat i comercialitzat.
- presenten, en el primer mes de l'any següent, en imprès normalitzat una declaració davant el Consell Insular de Menorca de la producció, comercialització i existències.

3. Productes: es comprova mitjançant la presa de mostra aleatòria, que el "Gin de Mahón" compleix amb les característiques analítiques establertes.

- Metodologia dels controls i verificació anual

1. Controls sistemàtics del sistema d'autocontrol dels operadors que elaboren "Gin de Mahón" amb els objectius següents:

- comprovar que el alcohol etílic es d'origen agrícola.
- comprovar que la destil·lació es realitza en alambins de coure i amb foc directe de llenya.
- comprovar que la destil·lació es realitza en presència de baies de ginebró (*Juniperus communis*) amb un percentatge d'olis essencials del 7 al 9 %.
- comprovar que es realitza una gestió adequada de la traçabilitat del producte.
- comprovar que es realitzen anàlisis per a verificar que el producte s'ajusta a les especificacions de l'apartat 3.

2. Controles aleatoris per a:

- comprovar la traçabilitat de les partides.
- comprovar els paràmetres analítics mitjançant la presa de mostra del producte.

10. Normes específiques d'envasat i etiquetatge

- a) El producte emparat s'ha de comercialitzar en envasos de vidre o ceràmica.
- b) El "Gin de Mahón" ha d'incorporar en l'etiquetatge la denominació "Gin de Mahón" en lletres d'una alçada mínima de 3 mm.