

DOCUMENTO ÚNICO

«MAHÓN-MENORCA»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

«MAHÓN-MENORCA»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Queso de pasta prensada elaborado con leche entera 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.

Se establecen dos tipos de queso amparado: el “Mahón-Menorca Artesano” es el elaborado en queserías artesanales 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 kg 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.

La pasta es de 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.

Materia grasa no inferior al 38% sobre el extracto seco; extracto seco total no inferior al 50%.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La alimentación del ganado responde a prácticas tradicionales, con el aprovechamiento de los mejores pastos de la zona.

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 principales forrajes cultivados son zulla, cebada, avena, maíz, tréboles y ray grass.

Los pastos son aprovechados generalmente a diente desde noviembre a mayo. Los excedentes de forraje son ensilados y henificados en primavera (abril-mayo) a fin de mantener el ganado los meses de escasez de pastos. Estos forrajes se complementan con concentrados y subproductos.

El 70% de los forrajes con los que se alimenta el ganado, se cultivan en la Isla de Menorca.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de la leche, la elaboración y la maduración del queso deben llevarse a cabo en la zona geográfica constituida por toda la isla de Menorca.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

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

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



4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la leche y de elaboración y maduración del queso coincide con la isla de Menorca. Se sitúa a 18 millas náuticas de Mallorca y a 130 de Barcelona, con las coordenadas siguientes: entre los 39° 48' y 40° 5' latitud norte y 3° 47' y 4° 20' longitud este.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

A causa de las condiciones del terreno y del clima, en especial de la influencia del viento, la ganadería ha tenido en Menorca siempre más importancia que la agricultura.

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

El clima es benigno y no sobrepasa los 34 °C en verano ni desciende por debajo de los 5 °C en invierno. La temperatura media es de 23 °C en verano y de 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.

Los pastos son aprovechados a diente desde noviembre hasta mayo. Los excedentes de forraje son ensilados y henificados 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.

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.

La imagen característica del paisaje menorquín, durante buena parte del año, es una combinación de verdes de diferentes 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 hay más de 15.000 Km de paredes de piedra, que sirven de cerramiento de cercas o “tanques” que facilitan el pastoreo racional y permiten ahorrar mano de obra en la custodia del ganado.

5.2. Carácter específico del producto

El queso Mahón-Menorca presenta forma de paralelepípedo de base cuadrada con cantos y aristas redondeados; la corteza es de color variable entre amarillo y pardo-amarillento. 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.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP).

El entorno físico, constituido fundamentalmente por el clima mediterráneo, con una precipitación media anual algo superior a los 600mm., lo que unido al abundante rocío, debido a la alta humedad relativa por su proximidad al mar, permite la obtención de una producción forrajera de gran calidad, que contribuye a que la leche y el queso, obtenidos de animales alimentados fundamentalmente con este forraje,

adquieran unas características fisicoquímicas y organolépticas diferenciales propias de este tipo de queso.

La forma peculiar del queso se debe a la forma tradicional de realizar el moldeado de la cuajada, que es embolsada en un lienzo cuadrado de algodón denominado "fogasser", que se suspende por sus cuatro vértices.

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://www.caib.es/sites/qualitagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241