DOCUMENT ÚNIC

«MAHÓN-MENORCA»

Nº UE [reservat per la UE]

DOP (X) IGP ( )

1. NOM [DE DOP O IGP]

«MAHÓN-MENORCA»

2. ESTAT MEMBRE O TERCER PAÍS

Espanya

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTARI

3.1. Tipus de producte [enumerat en l'annex XI]

Classe 1.3. Formatges

3.2. Descripció del producte que es designa amb el nom indicat en el punt 1

Formatge de pasta premsada elaborat amb llet de vaca de les races frisona, menorquina, bruna o Jersey, o dels seus encreuaments; s'hi admet de manera eventual l'addició de llet d'ovella de raça menorquina en un percentatge màxim del 5 per 100.

Es reconeixen dos tipus de formatge emparat: el "Mahón-Menorca Artesà", que s'elabora amb llet crua, i el "Mahón-Menorca", que s'elabora en les formatgeries industrials amb llet sotmesa a algun procés o mètode de conservació.

Per a cada un del dos tipus de formatge s'estableixen les denominacions *semicurat*, quan la maduració és inferior a 150 dies, i *curat*, quan la maduració és superior a 150 dies, s'ha de tenir en compte que el formatge Mahón-Menorca Artesà ha de disposar d'un temps mínim de maduració de 60 dies.

Les característiques del formatge un cop acabat el termini de maduració, seran les següents:

Forma: paral·lelepípede de base quadrada amb els cantons i les arestes arrodonides.

Altura: entre 5 i 9 cm.

Pes: entre 0,6 kg i 4 kg.

Cotna de consistència compacta, greixosa i color variable entre groc i marró-groguenc. Els artesans presenten les marques dels plecs del fogasser a la cara superior.

La pasta és de textura ferma, tall sencer i color groc ivori.

El gust presenta els matisos d'acidesa mitigats, un lleu record làctic i preponderància del picant en els curats, que es va fent més acusada en els de major maduració. Ulls de manera més o menys arrodonida, distribuïts irregularment i en nombre escàs, de mida variable que no supera la d'un pèsol.

Matèria grassa no inferior al 38% sobre l'extracte sec; extracte sec total no inferior al 50%.

3.3. Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el cas de productes transformats)

L'alimentació del bestiar respon a pràctiques tradicionals, amb l'aprofitament de les millors pastures de la zona.

Els prats naturals generalment s'assenten sobre terrenys dedicats anteriorment a ser llaurats i que l'activitat ramadera ha desplaçat a l'agrícola. Es tracta de formacions espontànies de denses i altes herbes en què predominen les gramínies i lleguminoses d'alt valor de pastura.

Els principals farratges conreats són sulla, ordi, civada, blat de moro, trèvols i raigràs.

Les pastures són aprofitades directament des del novembre al maig. Els excedents de farratge són ensitjats i fenificats a la primavera (abril-maig) per tal de mantenir el bestiar els mesos de manca de pastures. Aquests farratges es complementen amb concentrats i subproductes.

El 70% dels farratges amb els quals s'alimenta el bestiar, es conreen a l'Illa de Menorca.

3.4. Fases específiques de la producció que han de dur-se a terme en la zona geogràfica definida

La producció de la llet, l'elaboració i la maduració del formatge han de dur-

se a terme en la zona geogràfica constituïda per tota l'illa de Menorca.

3.5 Normes especials sobre el tallament en llesques, la ratllada, l'envasament, etc., del producte al qual fa referència el nom registrat

3.6 Normes especials sobre l'etiquetatge del producte al qual fa referència el nom registrat

Figurarà en elles obligatòriament l'esment: Formatge "Mahón-Menorca". L'etiquetatge del formatge destinat al consum ha d'incloure el logotip de la Denominació d'Origen i un número de control:



4. DESCRIPCIÓ SUCCINTA DE LA ZONA GEOGRÀFICA

La zona de producció de la llet i d'elaboració i maduració del formatge coincideix amb l'illa de Menorca. Se situa a 18 milles nàutiques de Mallorca i a 130 de Barcelona, amb les coordenades següents: entre els 39° 48' i 40° 5' de latitud nord i 3°47' i 4°20' de longitud est.

5. VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

5.1 Caràcter específic de la zona geogràfica

A causa de les condicions del terreny i del clima, especialment de la influència del vent, la ramaderia ha tingut a Menorca sempre més importància que l'agricultura.

L'illa de Menorca té una extensió aproximada de 689 quilòmetres quadrats i es distingeixen dues zones: la tramuntana, en el nord, més abrupta, i el migjorn, en el sud, amb relleu més suau i homogeni, encara que amb presència de barrancs més profunds. La cota màxima de l'illa està a Monte Toro, de 358 m d'altitud.

El clima és benigne, no sobrepassa els 34 ºC a l'estiu ni disminueix per sota dels 5 ºC a l'hivern; la temperatura mitjana a l'estiu és de 23 ºC i 10 ºC a

l'hivern.

La precipitació mitjana anual és una mica superior als 600 mm, la qual cosa, juntament amb l'abundant rosada, a causa de l'alta humitat relativa per la proximitat al mar, permet l'obtenció de pastura suficient per alimentar a l'illa una cabana bovina pròxima a 20.000 caps, de les quals aproximadament 15.000 són vaques de munyir.

Les pastures són aprofitades directament des del novembre al maig. Els excedents de farratge són ensitjats i fenificats a la primavera (abril-maig) per tal de mantenir el bestiar els mesos de manca de pastures.

La flora està constituïda principalment per enclova, margall, agropir, ordi, civada, trèvols i raigràs.

La propietat rural està dividida en *llocs*, explotacions agropecuàries regides normalment per una família que habita a la casa, conreant la terra i manejant el bestiar, segons pràctiques tradicionals.

La imatge característica del paisatge menorquí, durant bona part de l'any, és una combinació de verds de diferents tonalitats, segons els cultius, prats o masses arbòries, solcat per una espessa xarxa de parets de pedra, relacionada amb l'especialització pecuària de l'illa i conseqüència de l'escassa profunditat de les terres i l'abundància d'aflorament de roca. Es calcula que hi ha més de 15.000 km. de parets de pedra seca que serveixen de tancament de tanques que faciliten un pasturatge racional i permeten estalviar mà d'obra en la custòdia del bestiar.

5.2 Caràcter específic del producte

El formatge Mahón-Menorca presenta forma de paral·lelepípede de base quadrada amb els cantons i les arestes arrodonides; la cotna és de color variable entre groc i marró- groguenc. El sabor presenta els matisos d'acidesa mitigats, un lleu record làctic i preponderància del picant en els curats, que es va fent més acusada en els de major maduració.

5.3 Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte (en el cas de les DOP)

L'entorn físic, constituït fonamentalment pel clima mediterrani, amb una precipitació mitjana anual una mica superior als 600 mm, la qual cosa, juntament amb l'abundant rosada, a causa de l'alta humitat relativa per la proximitat al mar, permet l'obtenció d'una producció de pastura de gran qualitat, que contribueix al fet que la llet i el formatge, obtinguts d'animals

alimentats fonamentalment amb aquest farratge, adquireixin unes característiques fisicoquímiques i organolèptiques diferencials pròpies d'aquest tipus de formatge.

La forma peculiar del formatge es deu a la forma tradicional de realitzar el modelatge de la quallada, que és embutxacada en un llenç quadrat de cotó denominat fogasser, que se suspèn pels seus quatre vèrtexs.

Una altra pràctica particular del formatge Mahón-Menorca Artesà és el tractament superficial de la cotna durant la maduració, la qual s'unta amb mantega de vaca, oli d'oliva o una barreja d'oli d'oliva i pebre vermell. Aquesta operació, que es durà a terme en repetides ocasions durant el procés de maduració, impedeix l'assecament brusc de la cotna dels formatges i els proporciona el color i l'aspecte extern característic.

Referència a la publicació del plec de condicions

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/formatge_mahon-menorca-46241/