PLEC DE CONDICIONS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA "MAHÓN-MENORCA"

A) **Nom del producte**

Denominació d'Origen Protegida "Mahón-Menorca".

B) **Descripció del producte**

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.

La llet serà sencera i neta, sense cap conservador i amb una composició equilibrada entre greixos i proteïnes, d'acord amb les característiques de les races i l'època de l'any, perquè el contingut de matèria grassa no sigui inferior al 38 per 100 sobre l'extracte sec.

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 dels 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:

Forma:	paral·lelepípede de base quadrada amb els cantons i les arestes arrodonides.
Altura:	entre 5 i 9 cm.
Pes:	entre 0,6 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.
Pasta:	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 forma més o menys arrodonida, distribuïts irregularment i en nombre escàs, de mida variable que no supera la d'un pèsol.
Greix:	no inferior al 38 per 100 sobre extracte sec.
Extracte sec total:	no inferior al 50 per 100.

C) **<u>Zona geogràfica</u>**

La zona de producció de la llet i d'elaboració i maduració del formatge és l'illa de Menorca, la segona illa de l'arxipèlag balear, la qual és la més oriental i septentrional.
Es troba 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 3º47’ i 4°20' de longitud est.

D) **<u>Elements que proven que el producte es originari de la zona</u>**

Els elements que proven que el formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca és originari de la zona de producció delimitada són:

a) Característiques del producte

Les característiques organolèptiques, físiques i químiques del formatge “Mahón-Menorca”, esmentades en l'apartat B) de descripció del producte, estan relacionades amb el medi natural, així com amb els procediments de producció i elaboració.
No obstant això, atès que només els consumidors de la zona o els més habituats al consum d'aquest serien capaços d'identificar el formatge amb el seu origen, cal que aquest sigui avalat.

b) Controls i certificació que avalen l'origen del producte:

1. La llet ha de procedir exclusivament de ramaderies inscrites i ubicades a l'illa de Menorca.

2. La munyida i, si escau, la conservació, recollida i transport de la llet estaran

controlats per l'entitat encarregada del control.

3. El formatge emparat per la Denominació d'Origen s'elabora exclusivament a formatgeries inscrites en el registre corresponent i controlades per l'entitat encarregada del control.

4. La maduració es du a terme en locals inscrits i controlats per l'entitat encarregada del control.

5. El producte final se sotmet a les anàlisis fisicoquímiques i organolèptiques adequades per poder garantir-ne la qualitat.

6. Superats tots els controls anteriors, el formatge surt al mercat amb la garantia del seu origen materialitzada en el logotip de la Denominació d'Origen Protegida i un número de control.

E) **Obtenció del producte**

La llet destinada a l'elaboració del formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca prové de ramaderies inscrites i reuneix les condicions indicades en l'apartat B).

Les formatgeries artesanals elaboren el formatge amb llet crua, immediatament després de cada munyida; en canvi, les indústries el poden elaborar amb llet que hagi estat sotmesa a algun procés o mètode de conservació.

Per a la coagulació s'utilitzarà la dosi de quall necessària perquè es realitzi en un temps mínim de 30- 40 minuts, a una temperatura entre 30 i 34 ºC; s'ha de mantenir aquesta temperatura durant el procés de coagulació, tallat i extracció del xerigot de la pasta.

El tall es fa fins a aconseguir un gra de mida petita, al voltant d'1 cm, que es deixa reposar uns 10 minuts abans d'eliminar el sèrum.

El modelatge del formatge Mahón-Menorca Artesà es fa manualment mitjançant el *fogasser*, llenç quadrat de cotó; per al formatge Mahón- Menorca, es poden utilitzar motlles especials que proporcionin la forma característica al formatge.

Després del premsatge, que dura al voltant de 10 hores, se salen les peces per immersió en salmorra a saturació durant un temps màxim de 48 hores.

Una vegada conclòs el salat, els formatges s'oregen a locals ventilats durant uns 3 o 4 dies i posteriorment es traslladen als locals de maduració, on quedaran fins a aconseguir les característiques peculiars de cada tipus de comercialització (semicurat, inferior a 150 dies i curat, superior a 150 dies).
Durant la maduració, les peces són voltejades i netejades externament amb certa

periodicitat.

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.

F) **Vincle**

1.Històric

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

Els antics navegants grecs coneixien la riquesa ramadera de l'illa de Menorca, a la qual denominaven *Meloussa* (‘terra de bestiar'). Hi ha constància documentada de l'elaboració de formatge al segle V per la carta encíclica del Bisbe Sever l'any 417, que es conserva a la Biblioteca Vaticana, així com d'un comerç important d'aquest producte des de l'edat mitjana amb altres punts del Mediterrani. Des del segle XV, la societat comercial dels germans Datini de Lucca (Toscana) va estendre les seves xarxes a l'illa de Menorca, on enviaven mercaders per comprar llanes i formatges.

La primera dominació britànica (1713-1756) va donar un gran impuls a l'ordenació pecuària i a la producció de formatge. El governador Kane hi va importar vaques i va posar en pràctica una política encaminada a millorar les pastures, i va afavorir la producció i exportació formatgera.

Durant el segle XVIII, el Port de Maó s'incorpora com a baula en el comerç amb Orient, entre Gibraltar i Malta. Les autoritats militars, en relacionar les exportacions de formatge menorquí, hi afegien *Maó* per indicar el port de procedència, amb la qual cosa —si bé el producte era, i és, elaborat a tota l'illa de Menorca— va adquirir la denominació *Formatge Mahón-Menorca* amb la qual avui es coneix.

Per l'Ordre de 12 de novembre de 1980 del Ministeri d'Agricultura es va reconèixer, amb caràcter provisional, la Denominació d'Origen Mahón i es va registrar com a Denominació d'Origen Protegida mitjançant el Reglament (CE) 1107/96 de la Comissió.
Posteriorment, el Reglament 913/2001 de la Comissió va modificar la denominació *Maó* per *Mahón-Menorca*.

2.Natural

a) Orografia

L'illa de Menorca té una extensió aproximada de 689 km², en què es distingeixen dues zones: la Tramuntana, al nord, més abrupta, i el Migjorn, al sud, amb relleu més suau i homogeni, encara que amb presència de barrancs més profunds. La cota màxima de l'illa es troba a la muntanya del Toro, de 358 m d'altitud.

b) Sòls

Es distingeixen marcadament dues zones geològiques: la franja costanera, que va des del Port de Maó fins al Cap de Favàritx, constituïda per un conjunt de terrenys primaris del carbonífer; es tracta de sediments homogenis, pelites amb intercalacions de grauvaques amb nivells calcaris poc o gens detrítics als quals se superposen estrats del tries, que alternen amb dipòsits juràssics i/o cretacis, fruit de les successives invasions marines.

La meitat meridional està formada per una mostra calcària i pedregosa, constituïda íntegrament per sediments miocènics, que apareix solcada per barrancs profunds.

c) Clima

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.

d) Hidrografia

La xarxa hidrogràfica està constituïda per llits secs de torrent i barrancs pels quals només discorre l'aigua després de les pluges fortes. Els principals torrents són el Gorg, Fontanelles, na Porca, Algendar i Trebalúger.

e) **Flora i prats naturals**

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.

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.

És freqüent la presència d'arbratge amb una mica de matoll, representat per peus dispersos d'alzina, ullastre i petites taques de llentiscles.

3.Sistemes de producció i elaboració

a) **Producció**

Les condicions de clima i sòl ja descrites han propiciat que l'illa de Menorca hagi decantat la seva producció agrària cap a la ramaderia de boví de llet.

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.

Tradicionalment s'han dut a terme cultius rotacionals. Així va aparèixer la divisió en sementers (*tanques*) que permetia un cultiu cíclic: el primer any, cereals, el segon, plantes farratgeres i el tercer, guaret.

Les limitacions d'aigua a Menorca, per la seva salinitat, profunditat dels aqüífers, prioritat per al consum humà, etc., fan que el regadiu sigui escàs, i que no aconsegueixi el 8% de la SAU, localitzat majoritàriament en el terme municipal de Ciutadella. Es tracta de produccions farratgeres que s'assenten sobre parcel·les rotacionals. Els cultius base de les alternatives són l'alfals i el raigràs italià, que s'alternen amb blat de moro, canyota, bersim i brom.

La tendència actual és anar cap a la sega en les parcel·les més aptes, mantenint el pasturatge en vessants i terrenys de mecanització difícil.

Aquestes produccions són la base de l'alimentació del bestiar, que l'aprofitarà

mitjançant el pasturatge controlat en *tanques* de la tardor a la primavera. Durant l'estiu les vaques pasturen de nit, consumint rostolls.

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.

b) **Elaboració**

Un dels elements més peculiars de l'elaboració del formatge de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca el trobam en la seva forma tradicional de realitzar el modelatge. La quallada, un cop tallada i sense sèrum, es col·loca en un llenç quadrat de cotó denominat *fogasser*, suspès pels quatre vèrtexs i es col·loca sobre una taula d'escórrer, en la qual, mitjançant hàbils manipulacions, s'aconsegueix eliminar el sèrum i donar cohesió a la pasta. Aquesta fase comporta, a més, un primer estadi del premsatge en què el formatge comença a adquirir la seva forma peculiar.

Acabada aquesta fase, s'uneixen els quatre vèrtexs del *fogasser* fermant-los amb el *lligam*, cordill resultant del trenat de fils prims amb un palet a l'extrem que serveix per afavorir que quedi tensat. El lligam estreny la bossa a mesura que el cordill fa voltes al voltant dels quatre vèrtexs units del *fogasser*, però sense arribar a fer nusos, simplement per la tensió del cordill.

Les arrugues provocades per la unió dels quatre vèrtexs de la tela deixen durant el premsatge una marca especial a la cara superior del formatge, que es diu *mamella*.

Després del premsatge, es retira el *fogasser* de les peces i se submergeixen en salmorra.

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

G) **Estructura de control**

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Mahón-Menorca
Carretera des Grau, km 0,5. 07700 - Maó (Menorca). Illes Balears. Espanya.
Telèfon: 971 36 22 95

Adreça de correu electrònic: quesomahon@quesomahonmenorca.com
http://www.quesomahonmenorca.com

És una organització autoritzada per l'autoritat competent i acreditada per l'Entitat Nacional d'Acreditació (ENAC) amb el número 96 / C-PR179.

H) **Etiquetatge**

Hi figurarà obligatòriament la menció Queso Mahón-Menorca.
L'etiqueta del formatge destinat al consum inclourà el logotip de la Denominació d'Origen Protegida i un número de control.

