

**“GIN DE MAHÓN”**

**INDICACION GEOGRÁFICA**

**EXPEDIENTE TÉCNICO**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento (CE) 110/2008, sobre los expedientes técnicos a presentar para las indicaciones geográficas registradas.

## **1. Indicación geográfica cuyo registro se solicita**

“Gin de Mahón”

## **2. Categoría de la bebida espirituosa:**

Bebida espirituosa aromatizada con enebro [categoría 19 del anexo III del Reglamento (CE) nº 110/2008]

## **3. Descripción de la bebida espirituosa**

Bebida espirituosa con marcado sabor a enebro que presenta una graduación alcohólica entre un 38% y un 43% en volumen, obtenida por destilación, en alambique de cobre y con fuego de leña, de alcohol agrícola en presencia de enebro.

### Características químicas:

- Graduación alcohólica adquirida:  
Mínima: 38 % vol.  
Máxima: 43 % vol.
- Acidez total máxima: 10 mg/l expresada en ácido acético
- Contenido máximo en metanol: 1mg/l.

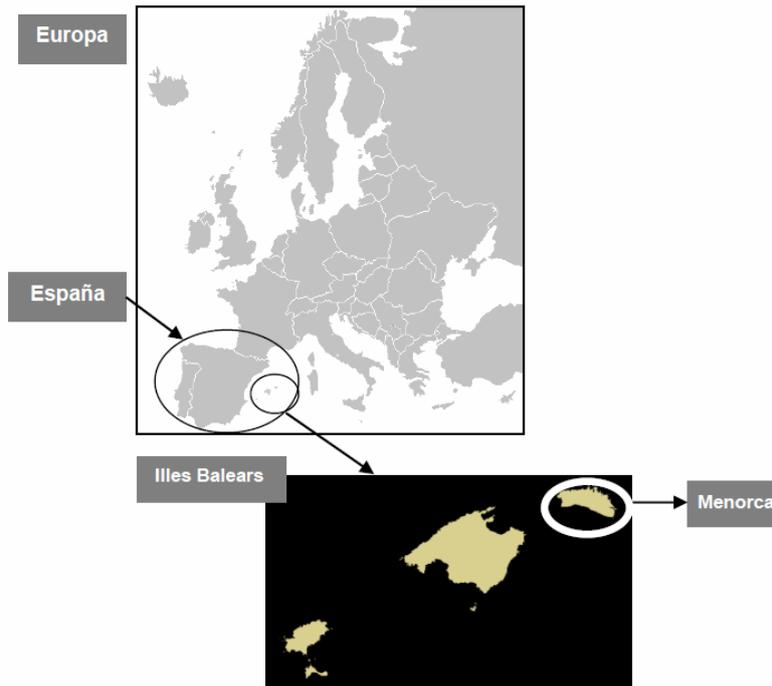
### Características organolépticas

- Aspecto transparente.
- Incolora.
- Sabor marcado a enebro.

## **4. Zona geográfica**

El área de elaboración de la Indicación Geográfica se limita a la Isla de Menorca, Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, España.

En la siguiente figura se representa la situación de Menorca en España y en el continente europeo.



La isla de Menorca se encuentra situada en el centro oeste del Mediterráneo, con unas coordenadas  $39^{\circ} 57' N$ ,  $4^{\circ} 3' E$ . Tiene una extensión de  $701 \text{ km}^2$  y es la isla más septentrional del archipiélago de las Illes Balears; dista unos  $36,5 \text{ km}$  de Mallorca,  $230$  de la Península Ibérica y  $320$  del Norte de África.

## 5. Método de obtención de la bebida espirituosa

### Ingredientes:

1. Alcohol etílico de origen agrícola
2. Bayas de enebro (*Juniperus communis*) con un porcentaje de aceites esenciales del 7 al 9%.
3. Agua potable, destilada, desionizada o desmineralizada.

No podrá utilizarse ningún aditivo, aroma o extracto.

### Método de obtención

El “Gin de Mahón” se obtiene mediante la destilación en alambiques de cobre y fuego directo de leña de una solución hidroalcohólica etílica de origen agrícola de entre 38 y 48,5% vol. en presencia de bayas de enebro. Deben aprovecharse únicamente las condensaciones centrales del proceso de destilación.

Una vez acabado el proceso de destilación el “Gin de Mahón” podrá someterse a filtración.

El “Gin de Mahón” se almacena en depósitos que garantizan que el producto final mantiene el aroma preponderante de enebro y las características físico-químicas que lo definen.

La producción diaria no podrá ser superior a la capacidad productiva de los alambiques.

## **6. Vínculo con el medio geográfico o con el origen**

La reputación de la Indicación Geográfica “Gin de Mahón” es el resultado de la importancia de la elaboración y comercialización a lo largo de la historia y que se mantiene en la actualidad.

El origen del “Gin de Mahón” se sitúa en los años de la dominación inglesa de Menorca entre 1712 y 1802. El gin era la bebida de moda en Inglaterra y soldados ingleses y el resto de población inglesa que eran clientes habituales de las tabernas de Menorca no encontraban el aguardiente de moda en su país. Los mercaderes de Mahón, ante la demanda, empezaron a comerciar con bayas de enebro y alcoholes de la cuenca mediterránea y los artesanos construyeron alambiques. Poco a poco el “Gin de Mahón” fue introduciéndose en los ambientes urbanos de Mahón y Ciudadela.

Un documento que demuestra la presencia y el arraigo del “Gin de Mahón” es un escrito del menorquín Francesc Cardona Orfila, recopilador de datos para la obra del Archiduque Luis Salvador “Die Balearen”. En un manuscrito datado en 1889, que se conserva en la biblioteca particular de Tomás Vidal (Rafalet Nou, Menorca) recoge un listado de bebidas espirituosas elaboradas en Menorca, entre las que aparece el “Gin de Mahón” con la anotación: *desde tiempos antiguos*, lo que da a entender que se trata de una bebida con larga tradición.

El consumo se fue extendiendo, se consolidó como bebida popular y se hizo inseparable de cualquier acontecimiento tanto público como privado.

Dado que la exportación del gin elaborado en Menorca se realizaba desde el puerto de la ciudad de Mahón, hizo que en los lugares de destino se conociera con el nombre de “Gin de Mahón”.

A principios del siglo XX Miguel Pons Justo fundó la destilería Xoriguer, aún en funcionamiento, que permitió impulsar de manera definitiva la comercialización del “Gin de Mahón” a nivel nacional e internacional.

El “Gin de Mahón” tiene un proceso de elaboración diferenciado: la destilación se realiza en alambiques de cobre calentados con fuego directo de

leña. Este proceso es el que tradicionalmente se ha utilizado en Menorca para su elaboración y que sigue utilizándose en la actualidad.

Ahora el “Gin de Mahón” forma parte de la historia, de las costumbres y de las celebraciones de Menorca.

El “Gin de Mahón” se consume frecuentemente solo en vasos pequeños y también con hielo. Más recientemente se ha hecho popular la “pomada”, obtenida al mezclar “Gin de Mahón” y limonada. Está muy asociada a las fiestas de San Juan, de la Mare de Déu de Gràcia y otras celebraciones menorquinas del verano. Se puede afirmar, sin peligro a exagerar, que en las fiestas de todos los pueblos menorquines siempre hay caballos y siempre se toma “Gin de Mahón”. También es muy popular la *pellofa*, “Gin de Mahón” con un chorro de sifón acompañado normalmente de hielo y una cáscara de limón.

Estudios recientes avalan la aceptación que tiene el producto en la actualidad. Por ejemplo, según la publicación “Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012” realizada por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares, las ventas se han incrementado un 21% desde el 2002, hasta alcanzar en 2012 un volumen de comercialización total de 325.742 litros. Es destacable que las ventas exteriores representan aproximadamente el 37% y muestran un comportamiento creciente desde el 2002, ya que la presencia fuera del mercado local se ha multiplicado por cuatro, lo que avala la buena aceptación de los consumidores foráneos.

Otra prueba de la reputación del “Gin de Mahón” es su reciente incorporación en el mundo de la coctelería. En la Escuela de Hostelería de las Illes Balears se han creado cócteles originales elaborados con “Gin de Mahón” como: “Es Castell de Menorca” con zumo de naranja o “Mestral de Menorca”, con ron y lima.

## **7. Disposiciones de la Unión Europea y regionales**

- Reglamento (CE) Nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1576/89.
- Reglamento de Ejecución (UE) Nº 716/2013 de la Comisión, de 25 de julio de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación,

etiquetado y protección de la indicación geográficas de bebidas espirituosas.

- Ley 1/1999 de 17 de marzo del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears.

## **8. Solicitante**

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

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

Personalidad jurídica: sociedad anónima

Teléfono: 0034 971 362 197

Correo electrónico: xoriguer@xoriguer.es

## **9. Complemento a la indicación geográfica**

### **9.a. Requisitos**

a) El Consejo Insular de Menorca mantendrá un censo actualizado de los elaboradores de la Indicación Geográfica “Gin de Mahón”.

b) Los elaboradores de “Gin de Mahón” deberán comunicarlo por escrito al Consejo Insular de Menorca con carácter previo al inicio de la actividad.

En la comunicación deberán indicar: nombre de la empresa, titular, nombre comercial, emplazamiento, número y capacidad de los alambiques y depósitos, maquinaria y método de elaboración así como un plano de las instalaciones.

Para la vigencia de la inscripción en el censo de elaboradores es indispensable cumplir los requisitos de este expediente técnico. Cualquier variación que altere la información aportada se comunicará al órgano competente del Consejo Insular de Menorca.

c) Los elaboradores de la Indicación Geográfica “Gin de Mahón” deberán llevar un sistema de registros que garantice la identificación, trazabilidad y contabilidad de las materias primas y del producto elaborado y comercializado. Estos registros deben conservarse durante los cuatro años siguientes a la comercialización.

d) Los elaboradores de la Indicación Geográfica “Gin de Mahón” deberán presentar al Consejo Insular de Menorca, en el primer mes del año y en impreso normalizado, una declaración de la elaboración, comercialización y existencias de “Gin de Mahón” correspondiente al año anterior, así como los

datos de los operadores (nombre, dirección y volumen de producto) a los cuales haya enviado el producto protegido para su embotellado fuera de la zona de elaboración.

e) Los envasadores ubicados fuera de la zona de elaboración deberán comunicar a la autoridad competente de su Estado el inicio de la actividad de envasado de “Gin de Mahón”.

## **9.b. Control**

### **a) Autoridad competente**

Nombre: Consejo Insular de Menorca

Dirección: Plaza de la Biosfera, 5, 07703 Maó, Menorca, España

Teléfono: 00 34 971 355 993

Fax: 00 34 971 364 348

### **b) Tareas de control.**

#### - Alcance de los controles

1. Análisis químicos: se verifica que el operador realiza análisis químicos para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el apartado 3 del presente expediente técnico.

2. Elaboradores: se comprueba que tienen capacidad para elaborar “Gin de Mahón” en las condiciones establecidas en el expediente técnico y en especial:

- disponen de un sistema de registros que garantiza la identificación, trazabilidad y contabilidad de las materias primas, del producto elaborado y comercializado.
- presentan, en el primer mes del año siguiente, en impreso normalizado una declaración ante el Consejo Insular de Menorca de la producción, comercialización y existencias.

3. Productos: se comprueba mediante la toma de muestra aleatoria, que el “Gin de Mahón” cumple con las características analíticas establecidas.

#### - Metodología de los controles y verificación anual

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran “Gin de Mahón” con los objetivos siguientes:

- comprobar que el alcohol etílico es de origen agrícola.

- comprobar que la destilación se realiza en alambiques de cobre y con fuego directo de leña.
- comprobar que la destilación se realiza en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis*) con un porcentaje de aceites esenciales del 7 al 9‰.
- comprobar que se realiza una gestión adecuada de la trazabilidad del producto.
- comprobar que se realizan análisis para verificar que el producto se ajusta a las especificaciones del apartado 3.

2. Controles aleatorios para:

- comprobar la trazabilidad de las partidas.
- comprobar los parámetros analíticos mediante la toma de muestra del producto.

### **10. Normas específicas de envasado y etiquetado**

- a) El producto amparado se debe comercializar en envases de vidrio o cerámica.
- b) El “Gin de Mahón” debe incorporar en el etiquetado la denominación “Gin de Mahón” en letras de una altura mínima de 3 mm.