



REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92  
SOLICITUD DE REGISTRO: art. 5 ( ) art. 17 (X)  
DOP (X) IGP ( )  
Número nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: I.N.D.O. - DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA -  
SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A. - ESPAÑA  
C/ Dulcinea, 4 - 28020 Madrid

Teléfono: 347.19.67

Fax: 534.76.98

2. Agrupación que presenta la solicitud de registro:

- a) Nombre: Consejo Regulador de la D.O. "MAHÓN"
- b) Dirección: S'Arraval, 44 - 07701 Mahón (Baleares)
- c) Composición: producto/transformador (X) otro ( )

3. Nombre del producto: Mahón

4. Tipo del producto: (véase lista) Queso. Clase 1.3

5. Descripción del producto: resumen de las condiciones del artículo 4

- a) nombre: (véase punto 3) Denominación de Origen "Mahón"
- b) descripción: Queso de semigraso a graso; de pasta prensada no cocida; forma de paralelepípedo de base cuadrada; corteza compacta, pasta de textura firme; peso entre 1 y 4 kg.
- c) zona geográfica: La zona de producción y elaboración está constituida por toda la Isla de Menorca (artículo 4º).
- d) historia: Leche con características contempladas en los artículos 5º y 6º, procedente de ganaderías inscritas en el Consejo Regulador, ubicadas dentro de la zona de producción; la materia prima, el proceso de elaboración y maduración se lleva a cabo bajo el control del C.R. en industrias inscritas, saliendo al mercado certificado y su garantía avalada por el Consejo Regulador.
- e) obtención: Procedente de leche de vaca de las razas Frisona, Mahonesa ó Menorquina y/o Pardo Alpina, admitiendo un 5% de la raza ovina menorquina; la obtención de la cuajada se efectúa en un mínimo de 30 minutos a una temperatura de 30 a 34° C; salado en salmuera durante un tiempo máximo de 48 horas; maduración mínima de dos meses, para el queso elaborado con leche cruda.
- f) vínculo: Clima mediterráneo (largos y cálidos veranos e inviernos benignos). Ambiente húmedo y lluvias abundantes, que por su estacionalidad condicionan la de la producción de leche, al ser la base de la alimentación del ganado las plantas forrajeras, lo que unido a las prácticas locales de elaboración da a los quesos unas características distintivas.
- g) control: Nombre: Consejo Regulador de la D.O. "Mahón"  
Dirección: S'Arraval, 44 - 07701 Mahón (Baleares)
- h) etiquetado: Mención obligatoria "Mahón"; etiqueta autorizada por el Consejo Regulador; contraetiqueta numeradas y expedida por el C. R. (art. 28 del Reglamento).
- i) requisitos legislativos nacionales (si se diera el caso)  
Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Orden 24 de junio de 1985 por la que se ratifica la Denominación de Origen "Mahón"; Orden de 24 de noviembre de 1993 que modifica parcialmente el Reglamento.

A RELLENAR POR LA COMISIÓN

Número CEE: V184/ESP/0083/94.1.24  
Fecha de recepción del expediente completo: / /