Ref. Ares(2022)8170123 - 25/11/2022

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO

Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union
Union européenne
Unión Europea
Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro
GI-1159
Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)
Gin de Mahón

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, November 25, 2022

Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

WORLD
INTELLECTUAL PROPERTY
ORGANIZATION

34, chemin des Colombettes
1211 Geneva 20, Switzerland
www.wipo.int

Tel: +41 22 338 91 11 – E-mail: lisbon.system@wipo.int – www.wipo.int/lisbon

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

GOOD(S)

1. **Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer

Address Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer
Andén de Poniente, 91 – Puerto de Mahón
07701 Mahón, Menorca
Balearic Islands

Spain

2. Any producer who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

Mahón
Menorca Island, Balearic Islands
Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 37 of Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council dated April 17, 2019 regarding the definition, designation, presentation and labeling of spirits, the use of the names of spirits in the presentation and labeling of other food products, the protection of geographical indications of spirits and the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No. 110/2008.

Official Journal of the European Union L130 dated 17.05.2019.

PGI-ES-01953

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

WIPO | LISBON
The International System of Appellations of Origin

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

PRODUIT(S)

1. **Boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer

Adresse Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer
Andén de Poniente, 91 – Puerto de Mahón
07701 Mahón, Menorca
Îles Baléares

Espagne

2. Tout producteur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Mahón
Île de Minorque, Îles Baléares
Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Comission européenne.

Article 37 du Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

Journal officiel de l'Union européenne L130 du 17.05.2019.

PGI-ES-01953

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer

Dirección Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer
Andén de Poniente, 91 – Puerto de Mahón
07701 Mahón, Menorca
Illes Balears

España

2. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

Mahón
Isla de Menorca, Illes Balears
España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019 sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 110/2008.

Diario Oficial de la Unión Europea L130 de 17.05.2019.

PGI-ES-01953

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S) (RULE 5(3)) [1]

DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES (RÈGLE 5.3))

DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS (REGLA 5.3))

[1] The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«Gin de Mahón»
Nº UE: PGI-ES-01953
DOP () IGP (**X**)

I. EXPEDIENTE TÉCNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Gin de Mahón

b. Categoría

19. Juniper-flavoured spirit drinks

c. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. Descripción de la bebida alcohólica.

Título — Nombre del producto	Gin de Mahón
Características físicas, químicas y organolépticas	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 bayas de enebro (*Juniperus communis L.*). 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 y aroma marcado a enebro acompañado de notas vegetales o herbáceas perfectamente integradas, predominando el sabor a enebro sobre el resto.
Características especiales (en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)	Marcado sabor a enebro resultado de la destilación de alcohol agrícola en presencia de enebro 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.

3. Zona geográfica.

a. Descripción de la zona geográfica definida

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

La isla de Menorca se encuentra situada en el centro oeste del Mediterráneo, con unas coordenadas 39° 57’ N, 4° 3’. E Tiene una extensión de 701 km² y es la isla más septentrional del archipiélago de las Illes Balears; dista unos 36,5 km de Mallorca, 230 de la Península Ibérica y 320 del Norte de África.

b. Zona NUTS

ES	ESPAÑA
ES5	ESTE
ES53	Illes Balears
ES533	Menorca

4. Método de obtención de la bebida alcohólica

Título - Tipo de método Método
Ingredientes:

1. Alcohol etílico de origen agrícola con un mínimo de un 10% de alcohol vínico.
2. Bayas de enebro (*Juniperus communis*) con un porcentaje de aceites esenciales del 7 al 9‰.
3. Agua potable, destilada, desionizada, osmotizada o desmineralizada.

Los ingredientes no tienen por qué ser originarios de la isla de Menorca.

El enebro deberá conservarse como mínimo un año a temperatura ambiente para su secado natural, antes de utilizarse en el proceso productivo.

No podrá utilizarse ningún aditivo, aroma o extracto.

Método de obtención:
El “Gin de Mahón” se obtiene mediante una única destilación en alambiques de cobre y fuego directo de leña de una solución hidroalcohólica etílica de origen agrícola de entre 38 y 52% en vol. en presencia de bayas de enebro.

El enebro se debe macerar en alcohol y/o agua al menos durante 10 horas, entero o troceado, y siempre en estado natural.

Deben aprovecharse únicamente las condensaciones centrales del proceso de destilación.

El producto destilado es recogido tradicionalmente en jarras como elemento de control del proceso de destilación, existiendo una relación entre el tiempo de llenado de cada jarra y el volumen de la misma, que es registrado por el maestro destilador. Se establece un ritmo máximo de destilación medio del 16% del producto líquido aportado a la hora, desde que empieza el llenado de la primera jarra.

El producto final obtenido del proceso de destilación una vez homogeneizado debe tener un grado alcohólico mínimo de 70% en volumen, el cual posteriormente es corregido con agua hasta alcanzar la graduación alcohólica final deseada del producto a comercializar.

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 químicas y organolépticas que lo definen.

La producción diaria queda limitada a la capacidad productiva de los alambiques calculando una única destilación diaria.

5. Vínculo con el medio geográfico de origen

a. Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo.

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. Desde sus inicios el “Gin de Mahón” es referencia en la isla de Menorca, lo que lo ha convertido en un producto popular y, aunque su hábito de consumo ha evolucionado, como lo ha venido haciendo su sociedad, el producto y su proceso de elaboración se ha mantenido inalterado a lo largo de su amplia historia.
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. Así, la dominación británica en Menorca no sólo dejó el hábito de consumo del producto sino también su denominación -además de otros vocablos- ya que la acepción “gin” es básicamente usada por la población anglosajona.

La primera referencia escrita del “Gin de Mahón” se encuentra en un recetario datado entre finales de 1790 y 1810, en el que se incluyen los ingredientes así como parte del proceso de elaboración, y en el que destaca que el enebro procedente de las Islas Baleares no es adecuado para la preparación del producto, lo que denota una experiencia en la elaboración del destilado.

Otro 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 Mahónde pota o de la terra" con la anotación: desde tiempos antiguos, lo que da a entender que se trata de una bebida con larga tradición. Estas notas manuscritas han sido posteriormente recogidas y utilizadas en varios estudios realizados sobre la historia de los destilados en Menorca y del Gin.

El gin también es nombrado en la obra del escritor menorquín Joan Ramis i Ramis (1746 - 1819) en su obra “Pesos y medidas de Menorca” (1815), en cuyo capítulo dedicado a los aguardientes nombra el Gin lo que denota ya un consumo representativo de la isla.

Asimismo, también cabe destacar el recetario de José Pons Sintes datado en 1980 1895, en el que se detallan todos los procesos productivos de las diferentes bebidas que elaboraban en una de las destilerías con más prestigio en Mahón, que era conocida como “Furneru”, entre otros productos se desarrolla el conocido como “Gin de Mahón o Pota”.

Con los años, 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.
Otra de las características originarias del “Gin de Mahón” que lo ha acompañado a lo largo de su historia es el envase, en el formato de caneca cerámica, algunas de las cuales se conservan en el Museo de Menorca en la ciudad de Mahón, datadas del período de presencia inglesa en Menorca y obtenidas algunas en los dragados del puerto de Mahón. En la actualidad se mantiene la costumbre de comercializar el “Gin de Mahón”, entre otros formatos, en botellas que recuerdan el formato de la caneca original.
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 como bebida única en vasos pequeños y también con hielo, si bien como muchas otras bebidas espirituosas también se consume de forma combinada. Más recientemente se ha hecho popular la “pomada”, obtenida al mezclar “Gin de Mahón” y limonada.
Está muy asociada a las fiestas patronales 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, combinado con las siguientes bebidas típicas de la isla; con palo se denomina “fil ferro”, con “hierbas” -que es como se conoce en las islas baleares a la bebida alcohólica anisada- y llamado “verdet”, con una aceituna conocido como “saliveta”, o finalmente el “vermell” que es la combinación con grosella.
Cabe destacar, que lo genuino de un producto directamente vinculado la isla de Menorca en la que se produce, pero de proyección mundial, se ha visto refrendado por numerosos reconocimientos obtenidos. Desde que en la Exposición Universal de Barcelona del año 1888, una de las más famosas destilerías ubicadas en puerto de Mahón, se alzase con una medalla de bronce,

muchas han sido las ocasiones en las que el “Gin de Mahón” ha sido premiado por entidades de todo tipo.
Así, entre otros, el “Gin de Mahón” obtuvo en 2011 el Premio al Mejor Vino Espirituoso No Vinícola otorgado por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino; en 2015 se alzó con una Medalla de Oro en el certamen San Francisco World Spirits Competitions; además de recibir dos estrellas por parte del International Taste&Quality Institute de Bruselas.
Además, el “Gin de Mahón” fue participante invitado en lo que se considera como embrión de la Feria Alimentaria de Barcelona en el año 1976. Posteriormente y durante varios años, estuvo presente en dicha feria, una presencia que le sirvió para cosechar reconocimiento nacional e internacional.
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 325.742litros. 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, el “Mestral de Menorca”, con ron y lima, y el “Es Verdet de Mahón” con limón, vermut y menta.

En el periódico insular “Diari Menorca” durante el 2015 se han publicado en forma de artículos quincenales los estudios realizados por Alfons Méndez Vidal sobre las bebidas espirituosas de la isla de Menorca dedicando al gin elaborado en la isla o “gin de Mahón” una parte importante del mismo. En el mismo se detallan sus orígenes y su eclosión durante el siglo XX que le llevó a convertirse a partir de la postguerra en la bebida alcohólica menorquina por excelencia.
En la actualidad el “Gin de Mahón” es considerado un artículo propio de Menorca. Los turistas se lo llevan como souvenir y visitan de forma masiva las

destilerías locales para adquirir dicho producto y conocer in situ el proceso de elaboración del mismo. También es referencia en todas las guías de Menorca, tanto sean turísticas como gastronómicas, donde se destaca además de su historia y tradición la peculiaridad y calidad del producto.

b. Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica.

La elevada reputación del “Gin de Mahón” se debe a la larga tradición de su elaboración y comercialización como bebida genuina de la isla de Menorca.

El tradicional proceso de elaboración con alambiques de cobre calentado a fuego de leña, junto con la experiencia de los elaboradores, son las características del medio geográfico que le imprimen la diferenciación.

6. Suplemento a la indicación geográfica

Suplemento a la indicación geográfica	Requisitos elaboradores y Control
Definición, descripción o alcance del suplemento	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”.

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.
- Comprobar que el producto amparado se debe comercializar en envases de vidrio o cerámica.

2. Controles aleatorios para: - Comprobar la trazabilidad de las partidas.
- Comprobar los parámetros analíticos mediante la toma de muestra del producto.

7. Reglas de etiquetado específicas

Descripción de la regla

a) El producto amparado se debe comercializar en envases de vidrio o cerámica de una capacidad máxima de tres litros.

b) El “Gin de Mahón” debe incorporar en el etiquetado la denominación “Gin de Mahón” en letras de una altura mínima de 3 mm.