
**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

AO-1217

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Mahón-Menorca

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, March 23, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1217

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Mahón-Menorca

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Mahón-Menorca".

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Mahón-Menorca
Ctra. d'Es Grau, Km 0,5
07700 Maó, Menorca
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area where the milk is produced and the cheese is made and ripened coincides with the island of Menorca, the second island of the Balearic Archipelago, Spain, also being the most eastern and northern island.

It is located 18 nautical miles from Majorca and 130 from Barcelona,

with the following coordinates: between 39°48' and 40°5' North latitude and 3°47' and 4°20' East longitude.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-9083

June 21, 1996

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 / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1217

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Mahón-Menorca

PRODUIT(S)

- 1. Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Mahón-Menorca.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Mahón-Menorca
Ctra. d'Es Grau, Km 0,5
07700 Maó, Menorca
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production du lait et de fabrication et d'affinage du fromage coïncide avec l'île de Minorque, la seconde île de l'archipel des Baléares, en Espagne, laquelle île est la plus orientale et la plus septentrionale.

Elle se trouve à 18 milles nautiques de Majorque et à 130 de Barcelone avec les coordonnées suivantes:

entre 39°48' et 40°5' de latitude nord et 3°47' et 4°20' de longitude est.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.
PDO-ES-9083
21.06.1996

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 / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1217

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Mahón-Menorca

PRODUCTO(S)

- 1. Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Mahón-Menorca
Ctra. d'Es Grau, Km 0,5
07700 Maó, Menorca
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la leche y de elaboración y maduración del queso coincide con la isla de Menorca, la segunda isla del Archipiélago Balear, España, siendo a su vez la más oriental y septentrional.

Se encuentra a 18 millas náuticas de Mallorca y a 130 de Barcelona,

con las siguientes coordenadas: entre los 39°48' y 40°5' latitud Norte y 3°47' y 4°20' longitud Este.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-9083

21.06.1996

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 / Brussels

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.

«Mahón-Menorca»

Nº UE: PDO-ES-9083

DOP (X) IGP ()

1. Nombres

«Mahón-Menorca»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto

Clase 1.3. Quesos

Queso de pasta prensada elaborado con leche de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y/ o parda alpina, admitiéndose de forma eventual la adición de leche de oveja de raza menorquina en un porcentaje máximo del 5 por 100.

La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasa y proteína conforme a las características de las razas citadas y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa no inferior al 38 por 100 sobre el extracto seco.

Se establecen dos tipos de queso amparado: el "Mahón Artesano" es el elaborado con leche cruda y el "Mahón" el elaborado en las queserías industriales a partir de leche sometida a algún proceso y lo método de conservación.

Para los dos tipos se establecen las denominaciones "semicurado" cuando la maduración es inferior a 150 días y "curado" cuando la maduración es superior a dicho período, teniendo en cuenta que en el "Mahón Artesano" el tiempo mínimo de maduración ha de ser de 60 días.

Las características medias del queso al término de su maduración serán las siguientes: Forma: paralelepípedo de base cuadrada con cantos y aristas redondeados.

Altura: entre 5 y 9 cm.

Peso: entre 1 y 4 Kg.

Corteza: de consistencia compacta, grasienta y color variable entre amarillo y pardo amarillento, presentando marcas de los pliegues del lienzo ("fogasser") en la cara superior de los artesanos.

Pasta: Textura firme, corte entero y color amarillo marfil.

El sabor presenta los matices de acidez mitigados, un leve recuerdo láctico y preponderancia del picante en los curados, que se va haciendo más acusada en los de mayor maduración.

Ojos: de forma más o menos redondeada, distribuidos irregularmente y en número escaso, de tamaño variable que no supera el de un guisante.

Grasa: no inferior al 38 por 100 sobre extracto seco.

Extracto seco total: no inferior al 50 por 100.

4. Zona geográfica.

La zona de producción de la leche y de elaboración y maduración del queso coincide con la isla de Menorca, la segunda isla del Archipiélago Balear, siendo a su vez la más oriental y septentrional. Se encuentra a 18 millas náuticas de Mallorca y a 130 de Barcelona, con las siguientes coordenadas: entre los 39°48' y 40°5' latitud Norte y 3°47' y 4°20' longitud Este.

5. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los elementos que prueban que el queso Mahón es originario de su zona de producción delimitada son:

a) Características del producto

Las características organolépticas, físicas y químicas del queso Mahón, mencionadas en el apartado 3. Descripción del producto, están relacionadas con el medio natural así como con los procedimientos de producción y elaboración. No obstante, dado que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo serían capaces de identificar el queso con su origen, es necesario que éste sea avalado.

b) Controles y certificación que avalan el origen del producto:

1.- La leche ha de proceder exclusivamente de ganaderías inscritas situadas en la isla de Menorca.

2.- El ordeño y en su caso la conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.

3.- El queso amparado por la denominación se elabora exclusivamente en queserías inscritas en el correspondiente registro y controladas por el Consejo Regulador.

4.- La maduración se realiza en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5.- El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos adecuados para poder garantizar su calidad.

6.- Superados todos los anteriores controles, el queso sale al mercado con la garantía de su origen materializada en la contra-etiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.

6. Obtención del producto

La leche destinada a la elaboración del queso Mahón procederá de ganaderías inscritas y reunirá las condiciones indicadas en el apartado 3.

Las queserías artesanales elaboran el queso con leche cruda, inmediatamente después de cada ordeño, las industrias lo pueden elaborar con leche que haya sido sometida a algún proceso y/ o método de conservación.

Para la coagulación se utilizará la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de 30 - 40 minutos, a una temperatura entre 30 y 34° C, debiendo mantenerse esta temperatura durante el proceso de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

El corte se hace hasta conseguir un grano de tamaño pequeño, alrededor de 1 cm. dejando reposar unos 10 minutos antes de eliminar el suero.

El moldeado del queso Mahón Artesano se realiza manualmente mediante el "fogasser", lienzo cuadrado de algodón; para el queso Mahón pueden utilizarse moldes especiales que proporcionan la forma característica del queso.

Después del prensado, que dura alrededor de 10 horas, se salan las piezas por inmersión en salmuera a saturación durante un tiempo máximo de 48 horas.

Concluido el salado, los quesos seorean en locales ventilados durante un tiempo de 3 a 4 días y posteriormente se trasladan a los locales de maduración, donde estarán hasta alcanzar las características peculiares del tipo de comercialización (semicurado inferior a 150 días y curado superior a 150 días).

Durante la maduración las piezas son volteadas y limpiadas externamente con cierta periodicidad.

7. Vínculo

7.1.- Histórico

Debido a las condiciones del terreno y al clima, en especial a la influencia de los vientos, la ganadería ha tenido en Menorca siempre más importancia que la agricultura.

Los antiguos navegantes griegos conocían la riqueza ganadera de la isla de Menorca a la que denominaban Meloussa (tierra de ganado). Hay constancia documentada de la elaboración de queso en el siglo V, por la carta encíclica del Obispo Severo del año 417, que se conserva en la Biblioteca Vaticana, así como de un importante comercio de este producto desde la Edad Media, con otros puntos del Mediterráneo. Desde el siglo XV, la sociedad comercial de los hermanos Datini de Lucca (Toscana), extendió sus redes a la isla de Menorca, donde enviaban mercaderes para comprar lanas y quesos.

La primera dominación británica (1713-1756) dio un gran impulso a la ordenación pecuaria y a la producción de queso. El gobernador Kane importó vacas, puso en práctica una política encaminada a mejorar los pastos y favoreció la producción y exportación quesera.

Durante el siglo XVIII el puerto de Mahón se incorpora como eslabón en el comercio con Oriente, entre Gibraltar y Malta. Las autoridades militares al relacionar las exportaciones de queso menorquín añadían "Mahón" para indicar el puerto de procedencia, con lo cual si bien el producto era, y es, elaborado en toda la isla de Menorca- fue adquiriendo la denominación Queso Mahón con el que hoy se conoce.

7.2.- Natural

a) Orografía

La isla de Menorca tiene una extensión aproximada de 689 kilómetros cuadrados, distinguiéndose dos zonas: la tramontana, al norte, más abrupta y el "migjorn", al sur, con relieve más suave y homogéneo, aunque con presencia de barrancos más profundos. La cota máxima de la isla se encuentra en el Monte Toro de 358 m. de altitud.

b) Suelos

Se distinguen marcadamente dos zonas geológicas: la franja costera, que va desde el puerto de Mahón hasta el cabo Favaritx, constituida por un conjunto de terrenos primarios del Carbonífero; se trata de sedimentos homogéneos, pelitas con intercalaciones de grauwackas con niveles calcáreos poco o nada detríticos a los que se superponen estratos del Trías que alternan con depósitos Jurásicos y/ o Cretácicos, fruto de las sucesivas invasiones marinas.

La mitad meridional está formada por una muestra calcárea y pedregosa constituida en su totalidad por sedimentos miocénicos que aparece surcada por profundos barrancos.

c) Clima

El clima es benigno, no sobrepasándose los 34° C en verano ni descendiendo por debajo de los 5 en invierno, siendo de 23° C la temperatura media en verano y 10° C en invierno.

La precipitación media anual es algo superior a los 600 mm., lo que unido al abundante rocío permite la obtención de recursos pastables suficientes para alimentar en la isla una cabaña vacuna próxima a las 20.000 cabezas, de las que aproximadamente, 15.000 son vacas de ordeño.

d) Hidrografía

La red hidrográfica está constituida por cauces secos de torrente y barrancos por los que sólo discurre el agua tras las lluvias fuertes. Los principales cauces son El Gorch, Fontalles, Na Porca, Algendar y Trebeluguer.

e) Flora y prados naturales

Los prados naturales generalmente se asientan sobre terrenos dedicados anteriormente a labor en los que la actividad ganadera ha desplazado a la agrícola. Se trata de formaciones espontáneas de densas y altas hierbas en las que predominan las gramíneas y leguminosas de alto valor pascícola.

Los pastos son aprovechados a diente desde noviembre a mayo. Los excedentes de forraje son ensilados y henificados en primavera (abril-mayo) a fin de mantener el ganado los meses de escasez de pastos.

La flora está constituida principalmente por zulla, vallico, agropyrum, cebada, avena, tréboles y ray-grass.

Es frecuente la presencia de arbolado con algo de matorral, representado por pies dispersos de encina o acebuche y pequeñas manchas de lentiscos.

7.3. - Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

Las condiciones de clima y suelo ya descritas han propiciado que la isla de Menorca haya decantado su producción agraria hacia la ganadería de vacuno de leche.

La propiedad rural está dividida en "llocs", explotaciones agropecuarias regidas normalmente por una familia que habita en la casa, cultivando la tierra y manejando el ganado, según prácticas tradicionales.

Tradicionalmente se han realizado cultivos rotacionales, así apareció la división en "sementeres" (porciones) que permitía un cultivo cíclico: el primer año cereales, el segundo plantas forrajeras y el tercero "guaret" (barbecho).

Las limitaciones de agua en Menorca, por su salinidad, profundidad de los acuíferos, prioridad para el consumo humano, etc. , hace que el regadío sea escaso, no alcanzando el 8% de la SAU y localizado en su mayoría en el término municipal de Ciudadela, se trata de producciones forrajeras que se asientan sobre parcelas rotacionales. Los cultivos base de las alternativas son la alfalfa y el ray-grass italiano que se alternan con maíz, sorgo, bersin y bromo.

La tendencia actual es ir hacia la siega en las parcelas más aptas, manteniendo el pastoreo en laderas y terrenos de difícil mecanización.

Estas producciones son la base de la alimentación del ganado que lo aprovechará mediante pastoreo controlado, mediante "tanques" de otoño a primavera. Durante el verano las vacas pastan de noche, consumiendo rastrojeras.

La imagen característica del paisaje menorquín, durante buena parte del año, es una combinación de verdes de distintas tonalidades, según los cultivos, prados o masas arbóreas, surcado por una tupida red de paredes de piedra, relacionada con la especialización pecuaria de la isla y consecuencia de la escasa profundidad de sus suelos y la abundancia de afloramiento de roca. Se calcula que puede haber algo más de 15.000 Km. de paredes de piedra, que sirven de cerramiento de cercas o "tanques" que facilitan un pastoreo racional y permiten ahorrar mano de obra en la custodia del ganado.

b) Elaboración

Uno de los elementos más peculiares de la elaboración del queso Mahón lo encontramos en su forma tradicional de realizar el moldeado. La cuajada, una vez cortada y desuerada, se embolsa en un lienzo cuadrado de algodón denominado "fogasser", que se suspende por sus cuatro vértices y se coloca sobre una mesa de escurrido, en la que, mediante hábiles manipulaciones, se consigue eliminar el suero y dar cohesión a la pasta. Esta fase supone, además, un primer estadio del prensado en el que el queso empieza a adquirir su forma peculiar.

Acabada esta fase, se unen los cuatro vértices del lienzo, atándolo con el "lligam", cordel resultante del trenzado de hilos finos con un palito en su extremo que sirve para favorecer el tensado. El "lligam" aprieta la bolsa a medida que el cordel da vueltas alrededor de los cuatro vértices unidos del "fogasser", pero sin llegar a hacer nudos, simplemente por la tensión del cordel.

Las arrugas provocadas por la unión de los cuatro vértices del lienzo, dejan durante el prensado una marca especial en la cara superior del queso, que se llama "mamella". Después del prensado, se retira el lienzo de las piezas y se sumergen en salmuera. Otra práctica particular del queso de Mahón es el tratamiento superficial de la corteza durante la maduración, untándola con manteca de vaca, aceite de oliva o una mezcla de aceite de oliva y pimentón. Esta operación, que se realizará en repetidas ocasiones durante el proceso de maduración, impide el secado brusco de la corteza de los quesos, repele insectos y les proporciona el color y aspecto externo característico.

8. Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Denominación de Origen "Mahón".

El queso destinado al consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador. Habiéndose establecido dos tipos diferentes de contraetiquetas para queso "Mahón" y "Mahón artesano".