

“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 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.

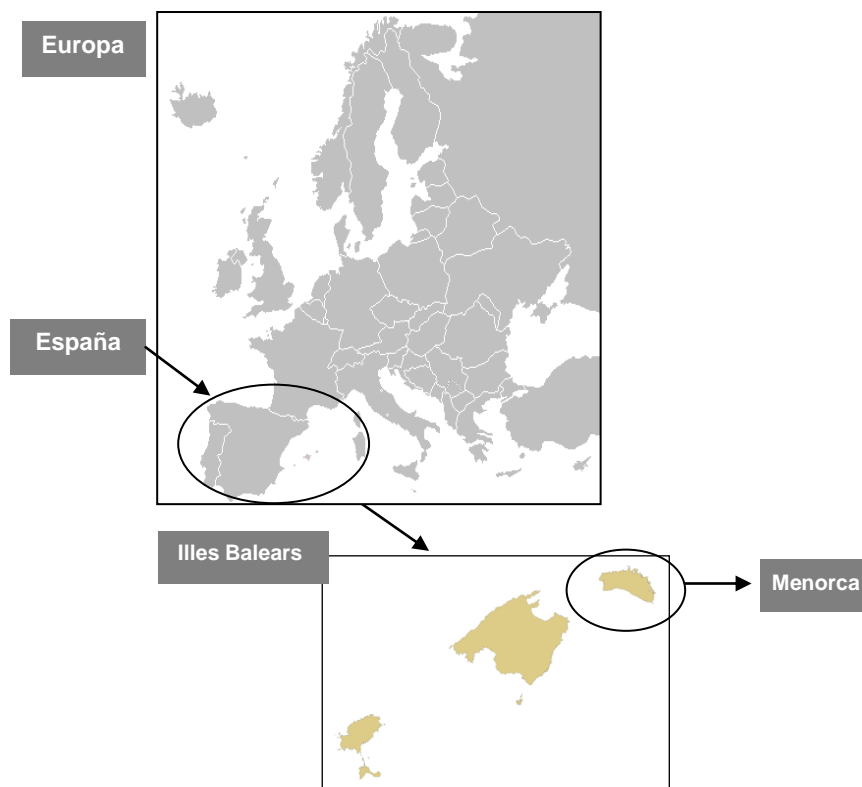
Características organolépticas

- Aspecto transparente.
- Incolora.
- Sabor marcado a enebro acompañado de notas vegetales o herbáceas perfectamente integradas, predominado el sabor de enebro sobre el resto.

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

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 incorporarse al 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% vol. en presencia de bayas de enebro.

El enebro se debe macerar en alcohol y/o agua al menos 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 de proceso de destilación una vez homogenizado debe tener un grado alcohólico mínimo de 70 % de volumen, el cual posteriormente es corregido con agua hasta alcanzar la graduación alcohólica final deseadas 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.

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. 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 dejó en Menorca no sólo el hábito de consumo del producto sino también su denominación -la acepción de “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, 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 el intento de 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 Mahón”, de 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) y 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 en la isla. Asimismo, también cabe destacar el recetario datado en 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 periodo de presencia inglesa en Menorca y obtenidas algunas en los dragados del puerto de Mahón. En la actualidad se conserva 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, así como 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*”, y con una aceituna conocido como “*saliveta*”, o finalmente el “*vermell*” que es la combinación con grosella.

Cabe destacar, que lo genuino de un producto fuertemente vinculado a la tierra en la que se desarrolla, 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 del 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 1.976. 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 325.742 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, y el “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 Mendez 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 la llevo a convertirse a partir de la post-guerra en la bebida alcohólica menorquina por excelencia.

En la actualidad el “gin de Mahón” es considerado un producto 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 turística como gastronómica, donde se destacan además de su historia y tradición, la peculiaridad y calidad del producto.

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 geográfica 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 geográfica de bebidas espirituosas.
- Reglamento (UE) 2016/1067 de la Comisión, de 1 de julio de 2016 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica 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

9.1. 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”.

9.2. 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 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.