



Queso Mahón - Menorca D.O.P.



Auténtico Sabor al Cuadrado

■ Queso Mahón-Menorca: Un Producto con D.O.P

Un producto con Denominación de Origen Protegida (D.O.P), es un producto íntimamente ligado a la zona geográfica en la que se produce: la isla de Menorca.

Factores geoclimáticos: características del suelo, temperatura, humedad, luz, etc., junto al elemento humano: proceso de elaboración y práctica de maduración tradicionales, condicionan de forma determinante las características finales, el aroma y sabor de Queso Mahón-Menorca. Referimos al queso Mahón, es tratar de una parte de la cultura y costumbres de Menorca y ha sido y es un elemento clave para el mantenimiento de su actual fisonomía. La explotación ganadera llevada a cabo en las fincas unifamiliares, el terreno dividido en parcelas por multitud de paredes de piedra seca, para que el ganado pueda pastar en libertad, conforman el característico paisaje menorquín y han permitido mantener el equilibrio ecológico, que ha hecho posible la declaración por la UNESCO de Menorca como Reserva de la Biosfera.



Mahón-Menorca Artesano



Mahón-Menorca



■ Queso Mahón-Menorca: Un Producto con Historia

La historia del queso en la isla, se remonta mucho tiempo atrás; incluso a la prehistoria, según lo sugieren restos de cerámica de utensilios empleados para su elaboración, datados en el año 2.000 AC.

Existe documentación escrita del siglo V DC. que hace referencia al consumo de queso en la isla y documentos árabes del año 1.000 que destacan las excelencias del queso de Menorca. Su comercio exterior era ya importante en el siglo XIII; pero fué durante el periodo de dominación británica, cuando se produjo un impulso considerable y el origen de su nombre "Mahón", el del puerto de expedición del producto. En 1985 obtiene la Denominación de origen, constituyéndose su Consejo Regulador.

Posteriormente, en 1997 se ha ampliado el nombre protegido, siendo ahora "Mahón-Menorca".



■ Queso Mahón-Menorca: Un Producto con Tradición

El “formatjat” o proceso de elaboración del queso Mahón-Menorca, se ha mantenido invariable durante mucho tiempo en todos los “llocs” menorquines, donde se hace siguiendo practicas muy antiguas. En su conjunto viene determinado por una serie de operaciones que se han transmitido de padres a hijos, y su correcta aplicación define y origina el auténtico Mahón-Menorca, aunque recientemente se han incorporado algunas modificaciones aconsejadas por los actuales avances tecnológicos.

La maduración del queso Mahón-Menorca se realiza en las cavas de maduración. Donde el queso recibe el tratamiento de corteza tradicional, consistente en una serie de volteos y untado de aceite y/o pimentón.



En el **Queso Mahón-Menorca Artesano**, que es el elaborado con leche cruda recién ordeñada, el moldeado se realiza embolsando la cuajada en un lienzo de algodón, denominado “**fogasser**”, suspendiéndolo por sus cuatro vértices; colocado sobre una mesa se procede a eliminarle el suero y dar cohesión a la masa por prensado manual, ligándolo con un cordel llamado “**lligam**”. A continuación se coloca la pieza en una prensa y, al retirarlo de la misma, en la cara superior del queso queda grabado en relieve un dibujo denominado “**mamella**”, originado por los pliegues del lienzo y el atado. Se introduce en salmuera y posteriormente es trasladado a locales ventilados donde se orea y comienza el desarrollo de la flora superficial, pudiendo pasar luego a las cavas de maduración. En el caso del **Queso Mahón-Menorca** elaborado con leche pasteurizada el proceso es el mismo pero el moldeado se realiza con moldes especiales que proporcionan a este queso su forma cuadrada característica: con cantos y aristas redondeados.



■ Queso Mahón-Menorca: Un Producto Único

El Queso Mahón-Menorca es un queso de pasta prensada, forma paralelepípedica de base cuadrada, con cantos y aristas redondeados, hecho con leche de vaca, elaborado y madurado exclusivamente en Menorca, según la tradición y la normativa recogida en el reglamento de la D.O.P. Atendiendo al grado de maduración, la Denominación de Origen, ampara las siguientes variedades:



TIERNO. Suave. Su color es blanco-amarillento, con una corteza poco desarrollada, blando y elástico. De aromas lácticos con leve recuerdo a mantequilla y un ligero toque ácido, característico del Mahón-Menorca. (21-60 días).



SEMICURADO. Característico e inconfundible. La corteza de color anaranjado o pardo si es artesano. De pasta firme y corte fácil, de color marfil amarillento, posee un número variable de ojos de tamaño pequeño, repartidos de forma irregular. Sabor y aromas lácteos más evolucionados, con ciertas reminiscencias a mantequilla y a frutos secos tostados (avellanas), de persistencia bucal media, ha desarrollado el “bouquet” típico de Mahón. (2-5 meses).



CURADO. Una delicia para los amantes del queso. Su textura más firme y dura, es menos elástico, y en estado avanzado de curación, quebradizo haciéndose escamas al cortarlo. Sabor y aromas muy evolucionados, complejos e intensos, con una persistencia bucal larga. Sugiere recuerdos a madera envejecida, cuero curtido o cava de maduración; suele aparecer la sensación picante. (Más de 5 meses).



● Queso Mahón-Menorca: Un Producto de Calidad

El Consejo Regulador es el organismo encargado de velar por la autenticidad y calidad del Queso Mahón-Menorca. Para ello dispone de un Reglamento y una Norma de Calidad que deben cumplir todos los quesos que así se denominan.

Una vez superados los controles de calidad, el Consejo Regulador identifica cada pieza de queso o porción con una **contraetiqueta numerada**. Al adquirir un Queso Mahón-Menorca, es imprescindible comprobar que lleva la contraetiqueta numerada, única **garantía de autenticidad**.



Nombre: Mahón-Menorca.

Origen: Isla de Menorca del Archipiélago Balear (España).

Leche: Leche entera de vaca y un máximo del 5% de leche de oveja

Forma: Paralelepípedica de cantos y aristas redondeados.

Altura: Entre 5 y 9 cm.

Peso: De 1 a 4 Kilos.

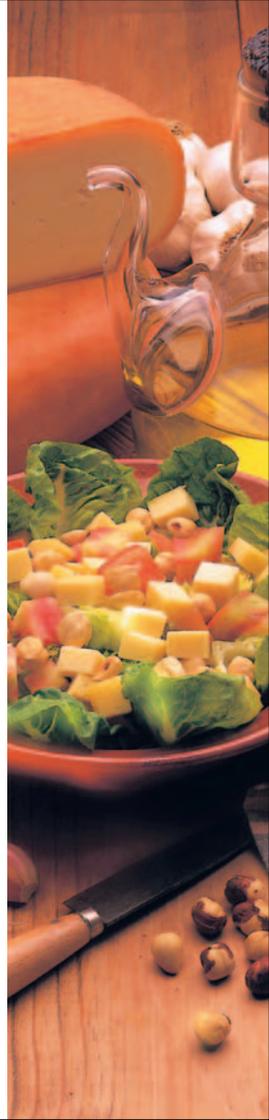
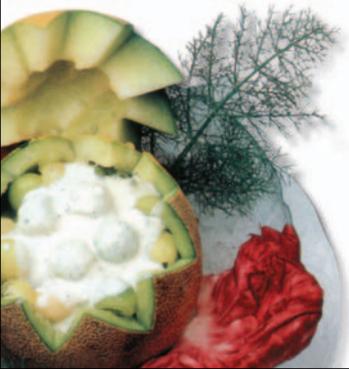
Corteza: De color blanco amarillento o anaranjado-pardo.

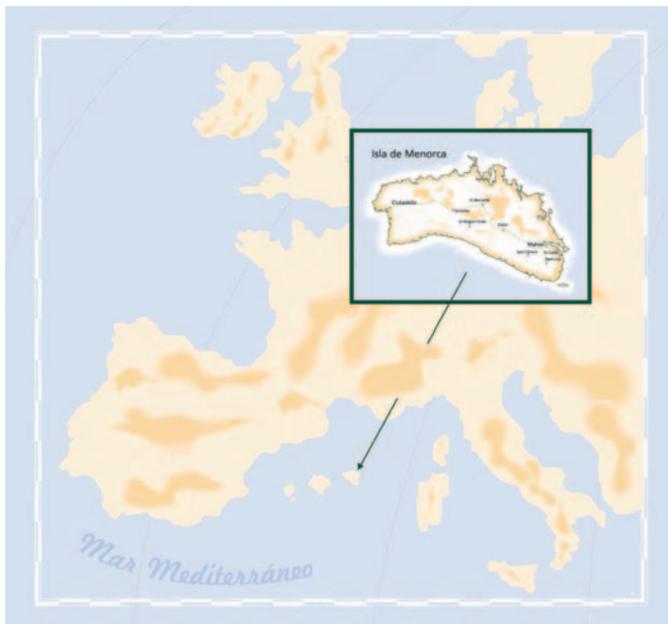
■ Queso Mahón-Menorca: Una Joya Gastronómica

El queso es un elemento fundamental de la mesa menorquina. Cada tipo -Tierno, semicurado, y curado- tiene aplicaciones diferentes. Así las piezas cuaradas armonizan a la perfección con los frutos secos y con numerosas frutas frescas, en particular con las uvas. Es excelente para gratinar.

El Queso Mahón-Menorca semicurado, más mantecoso, resulta muy sabroso solo, combinado con pan tostado o pan con tomate. También es exquisito en ensaladas o con frutas secas (dátiles). De postre combinado con mermelada recibe el nombre de “**Jaleo**” El Queso Mahón-Menorca tiene una amplia aplicación en la cocina: Para elaborar salsas o enderezar carnes, pescados y en particular verduras (berenjenas o tomates) o para rellenos (canelones o pimientos). Mezclado con pan rallado en rebozos para frituras. Exquisito en repostería para la preparación de tartas y helados.

Como acompañantes inseparables del queso “Mahón-Menorca” tenemos el vino, que podrá ser joven y ligero cuando se trata de piezas poco maduras o con más cuerpo y aroma cuando acompaña a los quesos curados.





Queso Mahón - Menorca D.O.P.

Ctra. d'es Grau km 0,5 · 07700 Mahón - Menorca (Illes Balears)
Tel: 971 36 22 95 - Fax: 971 36 82 60
quesomahon@infotelecom.es - www.quesomahonmenorca.com



CONSELL INSULAR DE MENORCA

DEPARTAMENT D'ECONOMIA,
MEDI AMBIENT I CAÇA
www.cime.es



DOSIER DE PRENSA

**CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA QUESO MAHÓN MENORCA**

JULIOL 2014



Queso Mahón Menorca, Denominación de Origen

0 Ficha

1 Historia

2 Elaboración

3 Tipos y variedades

4 Sello de calidad y garantía

5 Producción y comercialización

6 Promoción Internacional

7 Empresas de la D.O. Queso Mahón – Menorca

8 Más Información



Nombre: Mahón – Menorca

Origen: Isla de Menorca, del archipiélago Balear (España)

Leche: Leche entera de vaca

Forma: Paralelepípedica de cantos y aristas redondeados

Altura: Entre 5 y 9 cm.

Peso: 1 a 4 kg.

Corteza: De color blanco amarillento o pardo anaranjado

Historia

La historia del queso en la isla, se remonta mucho tiempo atrás; incluso a la prehistoria, según nos sugieren restos de cerámica de utensilios empleados para su elaboración, datados en el año 2.000 AC. Existe documentación escrita del siglo V DC. que hace referencia al consumo de queso en la Isla y documentos árabes del año 1.000 que destacan las excelencias del queso de Menorca..

Su comercio exterior era ya importante en el siglo XIII; pero fue durante el periodo de dominación británica, cuando se produjo un impulso considerable y el origen de su nombre "Mahón", el del puerto de expedición del producto. En 1985 obtiene la Denominación de Origen, constituyéndose su Consejo Regulador.

Posteriormente, en 1998 se ha ampliado el nombre protegido, siendo ahora "Mahón-Menorca".

El proceso de elaboración del queso Mahón-Menorca ("formatjat"), se ha mantenido invariable durante mucho tiempo en todas las fincas menorquinas ("llocs"), donde se hace siguiendo prácticas muy antiguas. En su conjunto viene determinado por una serie de operaciones que se han transmitido de padres a hijos, y su correcta aplicación define y origina el autentico Queso Mahón-Menorca, aunque recientemente se han incorporado algunas modificaciones aconsejadas por los actuales avances tecnológicos. La maduración del queso Mahón-Menorca se realiza en las cavas de maduración, donde recibe el tratamiento de corteza tradicional, consistente en una serie de volteos y untado de aceite con o sin pimentón.



Denominación de Origen

Referirnos al queso Mahón-Menorca, es tratar de una parte de la cultura y costumbres de la Isla de Menorca y ha sido y es un elemento clave para el mantenimiento de su actual fisonomía.

La explotación ganadera llevada a cabo en las fincas unifamiliares, el terreno dividido en parcelas por multitud de paredes de piedra seca, para que el ganado pueda pastar en libertad, conforma el característico paisaje del campo menorquín y han permitido mantener el equilibrio ecológico, que ha hecho posible la declaración por la UNESCO de Menorca como Reserva de la Biosfera.

Factores geoclimáticos (características del suelo, temperatura, humedad, luz, etc.), junto al elemento humano (proceso de elaboración y prácticas de maduración tradicionales), condicionan de forma determinante las características finales, el aroma y sabor del Queso Mahón-Menorca.

Elaboración

En el **Queso Mahón-Menorca Artesano**, que es el elaborado con leche cruda recién ordeñada, el moldeado se realiza embolsando la cuajada en un lienzo de algodón, denominado "fogasser", suspendiéndolo por sus cuatro vértices; colocado sobre una mesa se procede a eliminarle el suero y dar cohesión a la masa, por prensado manual, ligándolo con un cordel llamado "lligam".



A continuación se coloca la pieza en una prensa y, al retirarlo de la misma, en la cara superior del queso queda grabado en relieve un dibujo denominado "mamella", originado por los pliegues del lienzo y el atado. Se introduce en salmuera y posteriormente es trasladado a locales ventilados donde se orea y comienza el desarrollo de la flora superficial, pudiendo pasar luego a las cavas de maduración donde se realiza el tratamiento tradicional de la corteza, consistente en una serie de volteos y el untado periódico con aceite de oliva o una mezcla de aceite y pimentón, que le confiere el color anaranjado característico.



En el caso del **Queso Mahón-Menorca** elaborado con leche pasteurizada el proceso es el mismo pero el moldeado se realiza con moldes especiales que proporcionan a este queso su forma cuadrada característica, con cantos y aristas redondeados.



El viento, la humedad y la luz de Menorca se encargan de proporcionar, a nuestros Quesos su sabor peculiar, intenso e inconfundible, que se ha convertido en el atributo más valorado por los consumidores. El sabor de Menorca.

Tipos y variedades

Dos tipos

Dentro de lo que es el marco de la Denominación de Origen Protegida, se distinguen dos tipos de **Queso Mahón – Menorca**:

1. **Queso Mahón-Menorca**: cuando la leche es sometida a algún tratamiento de conservación, como por ejemplo la refrigeración y/o pasteurización.
2. **Queso Mahón-Menorca Artesano**: elaborado con leche cruda de la propia explotación

Diferentes variedades

Las variedades atienden al grado de maduración del queso, la Denominación de Origen, ampara las siguientes variedades:

- **Queso Mahón-Menorca TIERNO**

Suave. Su color es blanco-amarillento, con una corteza poco desarrollada, blando y elástico. De aromas lácticos con leve recuerdo a mantequilla y un ligero toque ácido, característico del Mahón-Menorca. (21-60 días).



- **Queso Mahón-Menorca SEMICURADO**

Característico e inconfundible. La corteza de color anaranjado o pardo si es artesano. De pasta firme y corte fácil, de color marfil amarillento, posee un número variable de ojos de tamaño pequeño, repartidos de forma irregular. Con sabor y aromas lácteos más evolucionados, con ciertas reminiscencias a mantequilla y a frutos secos tostados (avellanas), de persistencia bucal media, ha desarrollado el "bouquet" típico del Mahón-Menorca (2-5 meses).



- **Queso Mahón-Menorca CURADO**

Una delicia para los amantes del queso. Su textura más firme y dura, es menos elástico, y en estados avanzados de curación, quebradizo haciéndose escamas al cortarlo. Sabor y aromas muy evolucionados, complejos e intensos, con una persistencia bucal larga. Sugiere recuerdos a madera envejecida, cuero curtido o cava de maduración; suele aparecer la sensación picante.





Sello de calidad y Garantía

El Queso Mahón-Menorca se elabora en piezas de distintos formatos: grande, con un peso que oscila entre 2,5 y 3,5 kg; piezas medianas, de 1,5 a 2 kg; y piezas pequeñas de alrededor de 1 kg. Además se comercializa en distintas presentaciones: media pieza, cuarto, octavo y lonchas.



Adherida a la etiqueta debe figurar una contra etiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador que garantiza el origen y la calidad del Queso Mahón-Menorca. Esto sello es la única Garantía de Autenticidad para el Consumidor.





Producción y comercialización

Datos generales

La producción de leche de las **140** ganaderías inscritas en el Consejo Regulador, es de 44 millones de litros, de los cuáles se destinan 23 millones de litros a la producción de queso bajo la protección de la Denominación de Origen Protegida.

En 2013, las **32** queserías inscritas, produjeron un total de 2,565.785 kilos de **queso** Mahón Menorca, de los cuáles se comercializaron 2,217.964 kilos, que suponen un valor de unos 14,6 millones de Euros.

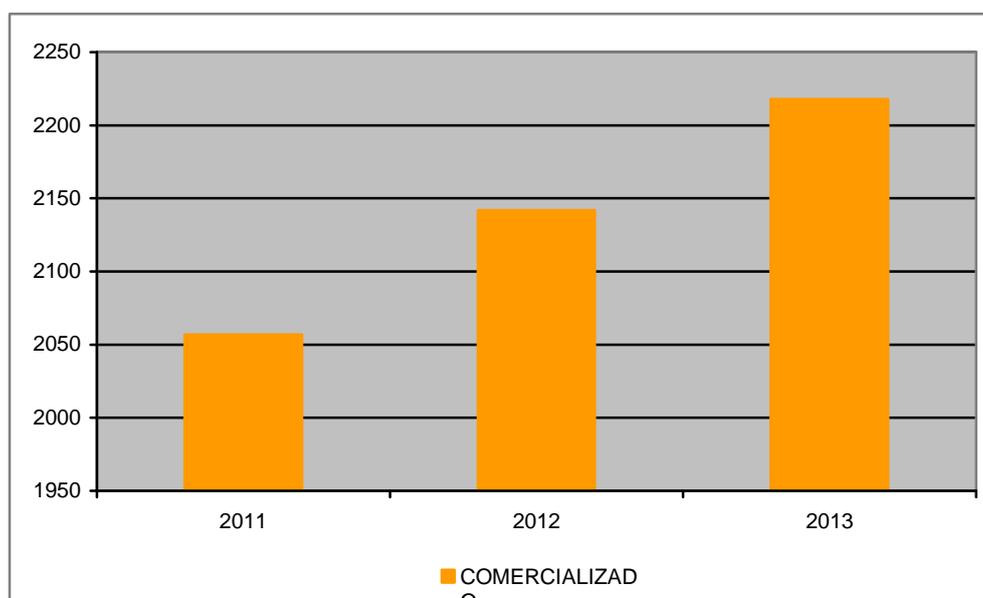
Las **empresas** que comercializan queso Mahón-Menorca D.O.P., son actualmente **23**.

Exportación

Desde su constitución, la D.O.P. del **queso** Mahón- Menorca se comercializa en **mercados exteriores**. Actualmente, está presente en más de 23 países.

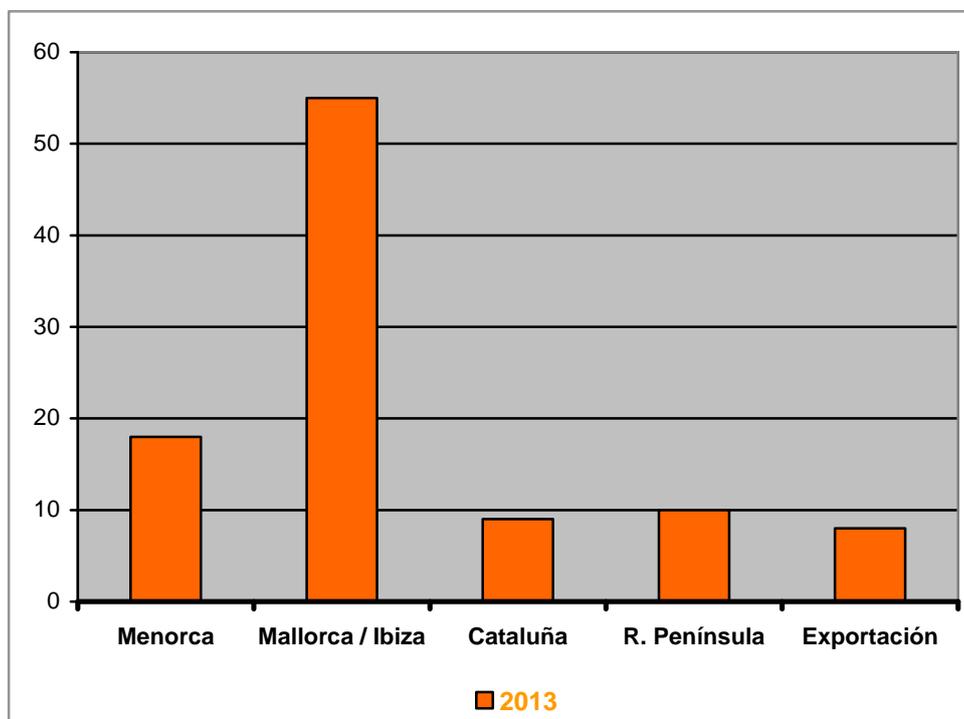
En 2013 el 8,02% del total de la comercialización se destinó a **mercados internacionales**, de los cuáles 137.485 kilos (77,28% del total) se exportaron a Estados Unidos, seguido de Alemania 8.220 kilos (4,62%) y Reino Unido 7.200 kilos (4,05%).

EVOLUCIÓN DE LA D.O.P. MAHÓN – MENORCA EN LOS ÚLTIMOS 3 AÑOS (TM)



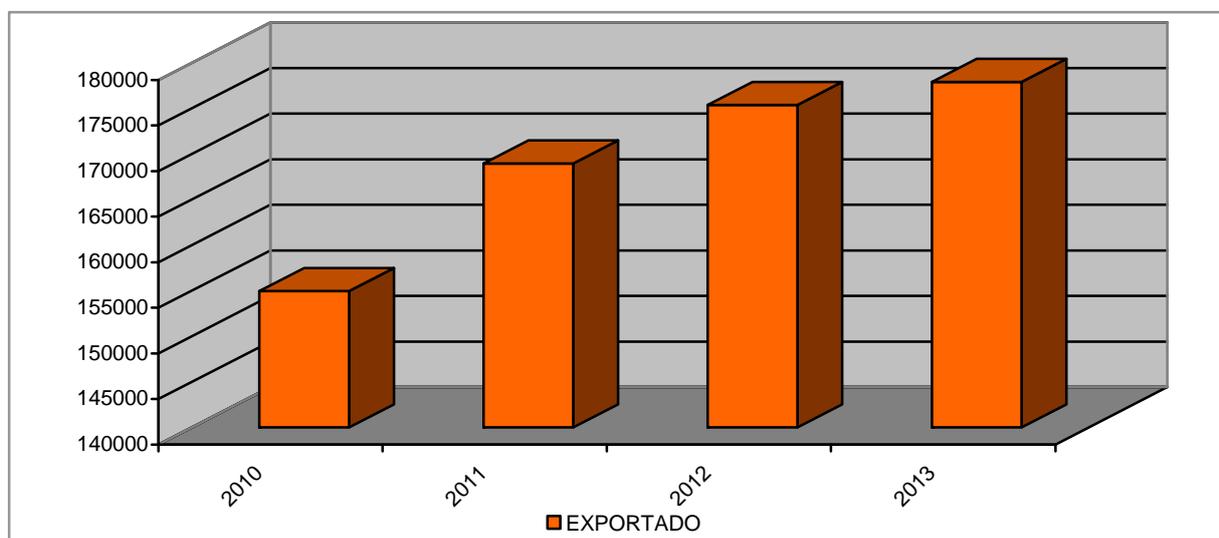
TOTAL MAHÓN – MENORCA D.O.P.		
	COMERCIALIZADO TM	DIFERENCIA AÑO ANTERIOR %
2011	2.056,99	2,99%
2012	2.142,03	4,13%
2013	2.217,96	3,55%
^ 2011-2013	^160,97 TM	^7,83%

COMERCIALIZACIÓN D.O.P. MAHÓN – MENORCA POR DESTINOS



2013	%	kg
MENORCA	18%	397.522
MALLORCA / IBIZA	55%	1.215.030
CATALUÑA	9%	198.252
R. PENÍNSULA	10%	229.261
EXPORTACIÓN	8%	177.899
TOTAL	100%	2.217.964

KILOS DE QUESO D.O.P. EXPORTADO 2010 – 2013



	KG EXPORTADO	% DEL TOTAL COMERCIALIZADO	DIFERENCIA AÑO ANTERIOR (KG)	DIFERENCIA AÑO ANTERIOR (%)
2010	154.945	7,76%		
2011	168.944	8,21 %	13.999	9,03%
2012	175.373	8,19 %	6.429	3,81%
2013	177.899	8.02%	2.526	1,44%
^ 2010-2013	^ 22.954			^ 14,81%

QUESO D.O. EXPORTADO 2013

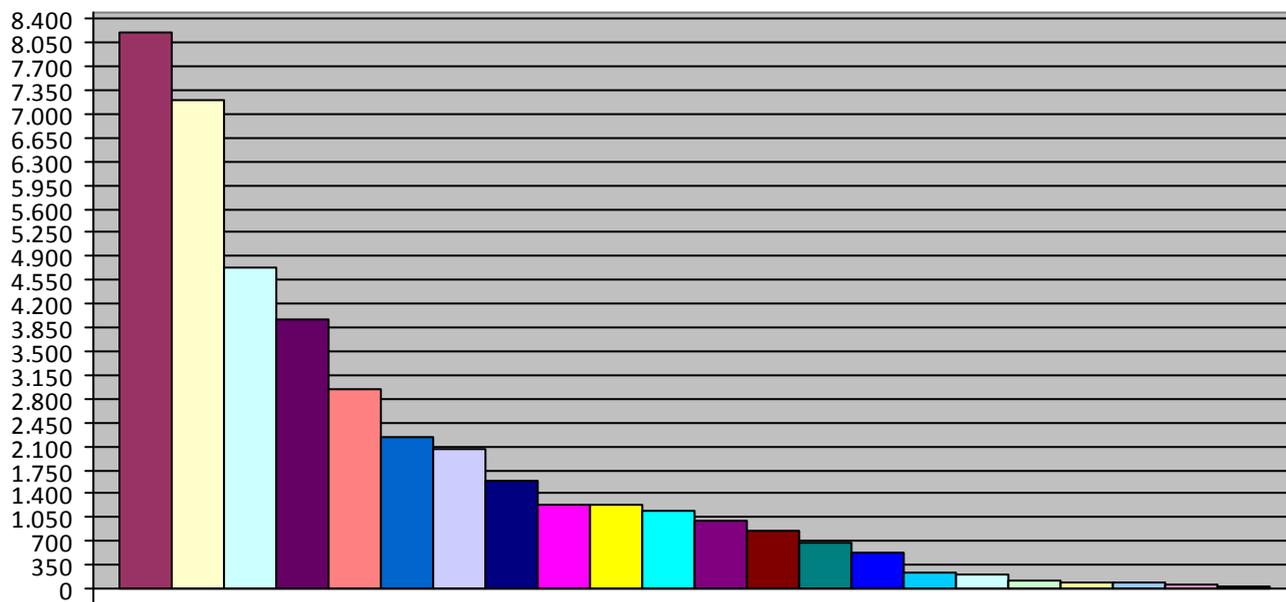
QUESO EXPORTADO: 177.899 KILOS (8 % DEL COMERCIALIZADO)

Principales destinos: EE.UU. (137.485), Alemania (8.220) y Reino Unido (7.200)

DESTINOS	TOTAL KG.	%	DESTINS	TOTAL KG.	%
EE.UU.	137.485	77,28%	Austria	996	0,56%
Alemania	8.220,00	4,62%	Japón	861	0,48%
Reino Unido	7.200,48	4,05%	Canadá	688,99	0,39%
Resto América	4.745,00	2,67%	Finlandia	537,00	0,30%
Dinamarca	3.972,00	2,23%	França	230	0,13%
Resto Asia	2.948,00	1,66%	Rusia	198	0,11%
Australia	2.229,00	1,25%	Suecia	107	0,06%
México	2.053,00	1,15%	Noruega	93	0,05%
Resta Europa	1.577,00	0,89%	Grecia	77	0,04%
Holanda	1.231,00	0,69%	Suiza	56	0,03%
Irlanda	1.234	0,69%	Bélgica	18	0,01%
Italia	1.143	0,64%			

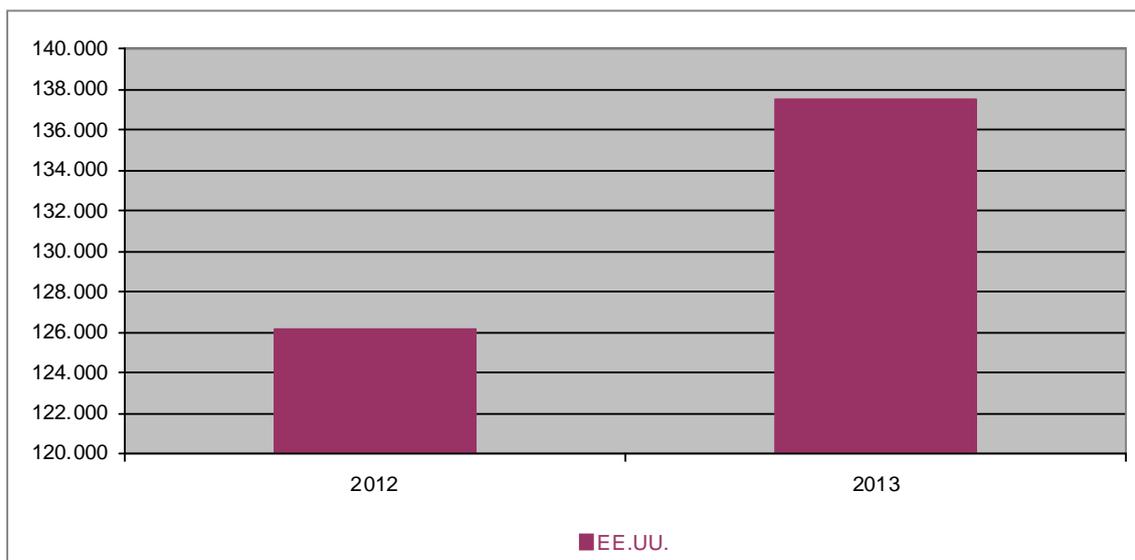
TOTAL	177.899	100,00%
-------	---------	---------

Exportación sin EE.UU.



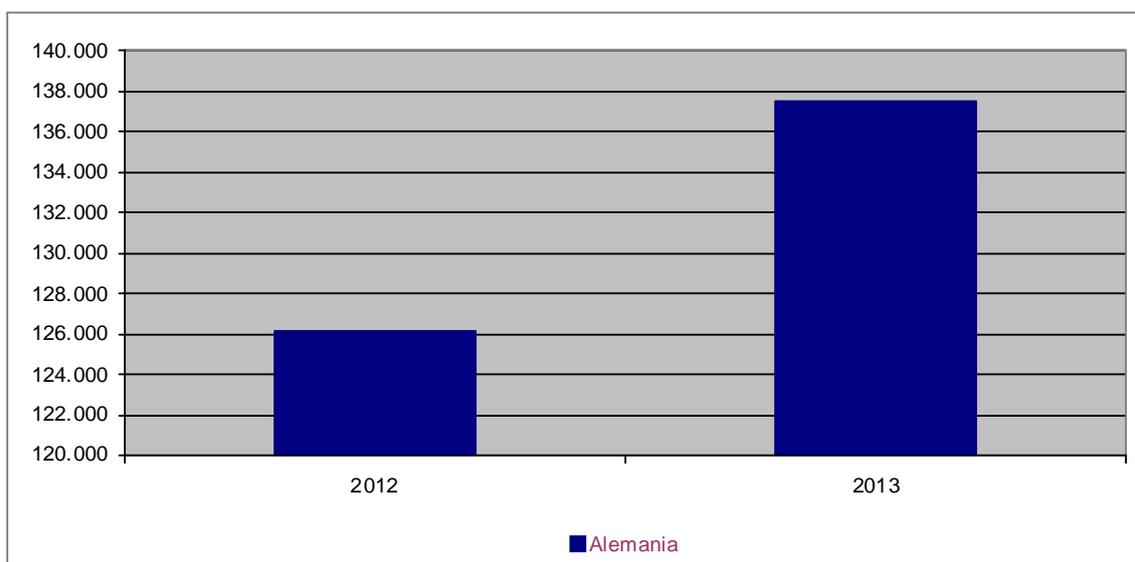
■ Alemania	■ Reino Unido	■ Resto América	■ Dinamarca	■ Resto Asia	■ Australia
■ México	■ Resta Europa	■ Holanda	■ Irlanda	■ Italia	■ Austria
■ Japón	■ Canadá	■ Finlandia	■ França	■ Rusia	■ Suecia
■ Noruega	■ Grecia	■ Suiza	■ Bélgica		

INCREMENTO KILOS EXPORTADOS A EE.UU



	EE.UU.	Incremento anual (%)
2012	126.155	
2013	137.485	8,98

INCREMENTO KILOS EXPORTADOS A ALEMANIA



	Alemania	Incremento anual (%)
2012	7.271	
2013	8.220	13,05

Promoción Internacional

El Consejo Regulador Denominación Origen apuesta por la promoción en mercados internacionales del Queso Mahón – Menorca, con el objetivo de comunicar la calidad y la autenticidad de un producto 100% tradicional con un sabor único.

El Queso Mahón Menorca se posiciona como Joya Gastronómica del Mediterráneo



Empresas que comercializan Queso Mahón – Menorca





Más información

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO MAHÓN MENORCA

Carretera Es Grau, Km 0, 5. 07700 - Maó (Menorca)

Teléfono: 0034 971 362 295

quesomahon@quesomahonmenorca.com

www.quesomahonmenorca.com