

## **Secció III. Altres disposicions i actes administratius**

### **ADMINISTRACIÓ DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA**

### **CONSELLERIA D'AGRICULTURA, MEDI AMBIENT I TERRITORI**

#### **22560** *Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori d'1 de desembre de 2014 per la qual s'aprova l'expedient tècnic de la Indicació Geogràfica Gin de Mahón*

L'Ordre del conseller de Presidència de 26 de novembre de 2010 per la qual es reconeix la Indicació Geogràfica Gin de Mahón i se n'aprova el Reglament, es publicà en el marc del Reglament (CE) núm. 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, la designació, la presentació, l'etiquetatge i la protecció de les indicacions geogràfiques de begudes espirituoses. Aquest Reglament presenta l'objectiu, entre d'altres, d'unificar els criteris normatius de les begudes espirituoses amb indicació geogràfica de la Unió Europea.

L'article 20 del Reglament (CE) 110/2008 estableix que les indicacions geogràfiques registrades perdran la protecció en el cas que no se'n presentin els expedients tècnics abans del dia 20 de febrer de 2015. El Gin de Mahón apareix registrat com a indicació geogràfica en l'annex III.

Per tant, correspon redactar i publicar un nou expedient tècnic d'acord amb la normativa comunitària.

L'apartat 4 de l'article 17 del Reglament (CE) núm. 110/2008 estableix les especificacions principals que ha de contenir com a mínim l'expedient tècnic.

El Reglament d'execució (UE) núm. 716/2013 de la Comissió, de 25 de juliol de 2013, estableix disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 110/2008. L'article 6 d'aquest Reglament estableix les normes que regulen les sol·licituds de les indicacions geogràfiques incloses en l'annex III del Reglament (CE) núm. 110/2008, i l'annex II fixa el model d'expedient tècnic.

Atès que la reglamentació que s'ha d'adaptar es va aprovar mitjançant una ordre (l'Ordre del conseller de Presidència de 26 de novembre de 2010), d'acord amb el principi de jerarquia normativa, correspon derogar-la mitjançant una ordre i publicar el nou expedient tècnic d'acord amb la normativa comunitària.

Segons la disposició addicional primera del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, els expedients tècnics de les indicacions geogràfiques preexistents esmentats en l'article 20 del Reglament (CE) núm. 110/2008, s'han de publicar en una pàgina web oficial.

L'article 30.43 de la Llei orgànica 1/2007, de 28 de febrer, de reforma de l'Estatut d'autonomia de les Illes Balears, estableix que la Comunitat Autònoma té la competència exclusiva en matèria de denominacions d'origen i altres indicacions de procedència relatives als productes de la comunitat autònoma, títol competencial que legitima l'aprovació d'aquesta norma atès el que estableix l'article 58.1 de l'Estatut.

El Decret 5/2013, de 2 de maig, determina la composició del Govern de les Illes Balears mitjançant la creació i la modificació de diverses conselleries, i el Decret 6/2013, de 2 de maig, del president de les Illes Balears i les seves modificacions posteriors estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Per tot això, en virtut del que estableix l'article 38.2 b de la Llei 4/2001, de 14 de març, del Govern de les Illes Balears, segons el qual els consellers poden dictar disposicions reglamentàries en les matèries pròpies dels seus departaments quan ho autoritzi una llei o un decret del Govern, i atesa l'autorització per desenvolupar mitjançant ordre la normativa de denominacions de qualitat dels productes agroalimentaris que em concedeix el Decret 106/2002, de 2 d'agost, pel qual s'autoritza al conseller d'Agricultura i Pesca per dictar disposicions reglamentàries en matèria de denominacions de qualitat de productes agroalimentaris, i d'acord amb el Consell Consultiu, dicta la següent

#### **ORDRE**

#### **Article 1** **Objecte**

Aquesta Ordre té per objecte aprovar l'expedient tècnic de la Indicació Geogràfica Gin de Mahón, annex a aquesta Ordre, i establir les

obligacions dels elaboradors.

#### **Article 2**

##### **Protecció**

1. D'acord amb el Reglament (CE) núm. 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, la designació, l'etiquetatge i la protecció de les indicacions geogràfiques de begudes espirituoses, queda protegida la denominació "Gin de Mahón".

2. Queda prohibida la utilització, en altres begudes espirituoses, de noms, marques, termes, expressions o signes, que per similitud fonètica o gràfica puguin induir a confondre'ls amb els protegits que són objecte d'aquesta Ordre, fins i tot en el cas que vagin precedits dels termes *tipus, gust, estil, envasat a, amb indústries a* o d'altres d'anàlegs.

#### **Article 3**

##### **Obligacions**

1. El Consell Insular de Menorca ha de gestionar un cens dels operadors de Menorca que elaborin o embotellin Gin de Mahón.

2. El Consell Insular de Menorca ha de comunicar a la Direcció General de Medi Rural i Marí del Govern de les Illes Balears les anotacions en el cens i qualsevol variació que es produeixi en les dades dels operadors del cens en el termini dels deu dies següents al dia que s'originin.

3. Anualment, i sempre abans del 15 de febrer, el Consell Insular de Menorca ha de comunicar a la Direcció General de Medi Rural i Marí del Govern de les Illes Balears, en un imprès normalitzat, les dades d'existències, elaboració i comercialització dels operadors de Gin de Mahón i les dades dels operadors (nom, adreça i volum de producte) que hagin embotellat el producte protegit fora de la zona d'elaboració.

#### **Article 4**

##### **Règim sancionador**

Les infraccions del que es disposa en aquesta Ordre s'han de sancionar d'acord amb el que estableix la Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.

##### **Disposició transitòria única**

###### **Règim transitori**

El Gin de Mahón elaborat abans de l'entrada en vigor d'aquesta Ordre que s'ajusti a l'Ordre del conseller de Presidència de 26 de novembre de 2010 per la qual es reconeix la Indicació Geogràfica Gin de Mahón i se n'aprova el Reglament es pot comercialitzar fins que se n'exhaureixin les existències.

##### **Disposició derogatòria única**

###### **Normes derogades**

Queda derogada l'Ordre del conseller de Presidència de 26 de novembre de 2010 per la qual es reconeix la Indicació Geogràfica Gin de Mahón i se n'aprova el Reglament.

##### **Disposició final primera**

###### **Publicació de l'expedient tècnic**

D'acord amb la disposició addicional primera del Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i l'oposició a aquestes, es publica l'expedient tècnic al qual es refereix l'annex d'aquesta disposició a la pàgina web <<http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST63ZI170312&id=170312>>.

##### **Disposició final segona**

###### **Entrada en vigor**

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà d'haver estat publicada en el *Butlletí Oficial de les Illes Balears*.

Palma, 1 de desembre de 2014

**El conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori**

Gabriel Company Bauzá



**ANNEX**  
**Expedient tècnic de Gin de Mahón**

**1. Indicació geogràfica el registre del qual se sol·licita**

Gin de Mahón

**2. Categoria de la beguda espirituosa:**

Beguda espirituosa aromatitzada amb ginebró (categoria 19 de l'annex III del Reglament (CE) núm. 110/2008).

**3. Descripció de la beguda espirituosa**

Beguda espirituosa amb marcat gust de ginebró que presenta una graduació alcohòlica entre un 38 % i un 43 % en volum, obtinguda per destil·lació, en alambí de coure i amb foc de llenya, d'alcohol agrícola en presència de ginebró.

**Característiques químiques:**

- Graduació alcohòlica adquirida:
  - Mínima: 38 % vol.
  - Màxima: 43 % vol.
- Acidesa total màxima: 10 mg/l expressada en àcid acètic.
- Contingut màxim en metanol: 1mg/l.

**Característiques organolèptiques**

- Aspecte transparent.
- Incolora.
- Sabor marcat de ginebró.

**4. Zona geogràfica**

L'àrea d'elaboració es limita a l'illa de Menorca, a la comunitat autònoma de les Illes Balears, Espanya.

En la figura següent es representa la situació de Menorca a Espanya i al continent europeu.

(Veure Imatge al final del document)

L'illa de Menorca es troba situada al centre oest del Mediterrani, en les coordenades 39°57'N, 4°3'E. Té una extensió de 701 km<sup>2</sup> i és l'illa més septentrional de l'arxipèlag de les Illes Balears, a una distància d'uns 36,5 km de Mallorca, 230 de la Península Ibèrica i 320 del nord d'Àfrica.

**5. Mètode d'obtenció de la beguda espirituosa**

Ingredients:

1. Alcohol etílic d'origen agrícola
2. Baies de ginebró (*Juniperus communis*) amb un percentatge d'olis essencials d'un 7 a un 9 %.
3. Aigua potable, destil·lada, desionitzada o desmineralitzada.

No s'hi pot utilitzar cap additiu, aroma o extracte.

**Mètode d'obtenció**

El Gin de Mahón s'obté mitjançant la destil·lació en alambins de coure i foc directe de llenya d'una solució hidroalcohòlica etílica d'origen agrícola entre 38 i 48,5 % vol. en presència de baies de ginebró. S'han d'aprofitar únicament les condensacions centrals del procés de destil·lació.

Un cop acabat el procés de destil·lació el Gin de Mahón es pot sotmetre a filtració.



El Gin de Mahón s'emmagatzema en dipòsits que garanteixen que el producte final manté l'aroma preponderant de ginebró i les característiques físicoquímiques que el defineixen.

La producció diària no pot ser superior a la capacitat productiva dels alambins.

## 6. Vincle amb el medi geogràfic o amb l'origen

La reputació de la Indicació Geogràfica Gin de Mahón és el resultat de la importància de l'elaboració i la comercialització d'aquesta beguda en el transcurs de la història, que es manté en l'actualitat.

L'origen del Gin de Mahón se situa en els anys de la dominació anglesa de Menorca, entre 1712 i 1802. El gin era la beguda de moda a Anglaterra i els soldats anglesos i la resta de població anglesa, que eren clients habituals de les tavernes de Menorca, no trobaven l'aiguardent de moda al seu país. Els mercaders de Maó, davant la demanda, van començar a comerciar amb baies de ginebró i alcohols de la conca mediterrània i els artesans van construir alambins. A poc a poc aquesta beguda es va introduir en els ambients urbans de Maó i Ciutadella de Menorca.

Un document que demostra la presència i l'arrelament del Gin de Mahón és un escrit del menorquí Francesc Cardona Orfila, que va recopilar dades per a l'obra de l'Arxiduc Lluís Salvador *Die Balearen*. Un manuscrit datat el 1889, que es conserva a la biblioteca particular de Tomàs Vidal (Rafalet Nou, Menorca) recull una llista de begudes espirituoses elaborades a Menorca, entre les quals apareix el gin de Maó amb l'anotació "des de temps antics", la qual cosa dona a entendre que es tracta d'una beguda amb una llarga tradició.

El consum d'aquesta beguda es va anar estenent, i el gin es va consolidar com a beguda popular i es va fer inseparable de qualsevol esdeveniment tant públic com privat.

El fet que l'exportació del gin elaborat a Menorca es feia des del port de la ciutat de Maó va fer que en els llocs de destinació es conegués amb el nom de *gin de Maó*.

A principis del segle xx Miguel Pons Just va fundar la destil·leria Xoriguer, encara en funcionament, que va permetre impulsar de manera definitiva la comercialització del gin de Maó als àmbits nacional i internacional.

El Gin de Mahón té un procés d'elaboració diferenciat: es destil·la en alambins de coure encalentits amb foc directe de llenya. Aquest procés és el que tradicionalment s'ha utilitzat a Menorca per elaborar-lo i que es continua utilitzant en l'actualitat.

Ara el Gin de Mahón forma part de la història, els costums i les celebracions de Menorca.

El Gin de Mahón es consumeix freqüentment només en vasos petits i també amb gel. Més recentment s'ha fet popular la *pomada*, obtinguda de mesclar Gin de Mahón i llimonada. Està molt associada a les festes de Sant Joan, de la Mare de Déu de Gràcia i altres celebracions menorquines de l'estiu. Es pot afirmar, sense perill d'exagerar, que en les festes de tots els pobles menorquins sempre hi ha cavalls i sempre es beu Gin de Mahón. També és molt popular la *pellofa*: Gin de Mahón amb un raig de sífó, acompanyat normalment de gel i una pell de llimona.

Estudis recents avalen l'acceptació que té el producte en l'actualitat. Per exemple, segons la publicació *Diagnosi de la producció i comercialització dels productes amb denominació de qualitat 2012*, elaborada per l'Institut de Qualitat Agroalimentària de les Illes Balears, les vendes de gin s'han incrementat un 21 % des de 2002; el 2012 es va arribar a un volum de comercialització total de 325.742 litres. És destacable que les vendes exteriors representen aproximadament un 37 % i mostren un comportament creixent des de 2002, ja que la presència fora del mercat local s'ha multiplicat per quatre, cosa que avala la bona acceptació dels consumidors forans.

Una altra prova de la reputació del Gin de Mahón és la incorporació recent en el món de la cocteleria. A l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears s'han creat còctels originals elaborats amb Gin de Mahón, com es Castell de Menorca, amb suc de taronja, o Mestral de Menorca, amb rom i llima.

## 7. Disposicions de la Unió Europea i regionals

- Reglament (CE) núm. 110/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de gener de 2008, relatiu a la definició, la designació, la presentació, l'etiquetatge i la protecció de les indicacions geogràfiques de begudes espirituoses i pel qual es deroga el Reglament (CE) 1579/89.

- Reglament d'Execució (UE) núm. 716/2013 de la Comissió, de 25 de juliol de 2013, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 110/2008.

- Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de les Illes Balears.



## 8. Sol·licitant

Nom de la persona jurídica: Miguel Pons Justo, SA  
Adreça: c. Andana de Ponent, 91, 07703 Maó, Illes Balears, Espanya  
Personalitat jurídica: societat anònima  
Telèfon: 0034 971 362 197  
Adreça electrònica: xoriguer@xoriguer.es

## 9. Complements a la indicació geogràfica

### 9a. Requisits

- a) El Consell Insular de Menorca ha de mantenir un cens actualitzat dels elaboradors de la Indicació Geogràfica Gin de Mahón.
- b) Els elaboradors de Gin de Mahón ho han de comunicar per escrit al Consell Insular de Menorca de manera prèvia al començament de l'activitat. En la comunicació han d'indicar el nom de l'empresa, el titular, el nom comercial, l'emplaçament, el nombre i la capacitat dels alambins i els dipòsits, la maquinària i el mètode d'elaboració; a més, han d'aportar un plànol de les instal·lacions.

Per a la vigència de la inscripció en el cens d'elaboradors és indispensable complir els requisits d'aquest expedient tècnic. Qualsevol variació que alteri la informació aportada s'ha de comunicar a l'òrgan competent del Consell Insular de Menorca.

- c) Els elaboradors de la Indicació Geogràfica Gin de Mahón han de dur un sistema de registres que garanteixi la identificació, la traçabilitat i la comptabilitat de les matèries primeres i del producte elaborat i comercialitzat. Aquests registres s'han de conservar durant els quatre anys següents a la comercialització.
- d) Els elaboradors de la Indicació Geogràfica Gin de Mahón han de presentar al Consell Insular de Menorca, en el primer mes de l'any i en un imprès normalitzat, una declaració de l'elaboració, la comercialització i les existències de Gin de Mahón corresponents a l'any anterior, i les dades dels operadors (nom, adreça i volum de producte) als quals hagi enviat el producte protegit per embotellar-lo fora de la zona d'elaboració.
- e) Els envasadors situats fora de la zona d'elaboració han de comunicar a l'autoritat competent del seu Estat el començament de l'activitat d'envasament de Gin de Mahón.

### 9b. Control

#### a) Autoritat competent

Nom: Consell Insular de Menorca  
Adreça: plaça de la Biosfera, 5, 07703 Maó, Menorca, Espanya  
Telèfon: 00 34 971 355 993  
Fax: 00 34 971 364 348

#### b) Tasques de control

Abast dels controls

1. Anàlisis químiques: s'ha de comprovar que l'operador efectua les anàlisis químiques per assegurar-se que es compleixen els requisits que estableix l'apartat 3 d'aquest expedient tècnic.
2. Elaboradors: s'ha de comprovar que els operadors tenen la capacitat d'elaborar Gin de Mahón en les condicions que s'estableixen en l'expedient tècnic, i en especial que:
  - Disposen d'un sistema de registres que garanteix la identificació, la traçabilitat i la comptabilitat de les matèries primeres i del producte elaborat i comercialitzat.
  - Presenten al Consell Insular de Menorca una declaració de la producció, la comercialització i les existències, en un imprès normalitzat, dins el primer mes de l'any següent a l'elaboració.

3. Productes: s'ha de comprovar, mitjançant la presa de mostres aleatòries, que el Gin de Mahón compleix les característiques analítiques que s'estableixen.

Metodologia dels controls i verificació anual



1. Controls sistemàtics del sistema d'autocontrol dels operadors que elaboren Gin de Mahón amb els objectius següents:

- Comprovar que l'alcohol és d'origen agrícola.
- Comprovar que la destil·lació té lloc en alambins de coure i amb foc directe de llenya.
- Comprovar que la destil·lació es fa en presència de baies de ginebró (*Juniperus communis*) amb un percentatge d'olis essencials d'un 7 a un 9 %.
- Comprovar que la traçabilitat del producte es gestiona adequadament.
- Comprovar que s'efectuen anàlisis químiques per assegurar-se que el producte s'ajusta a les especificacions de l'apartat 3.

2. Controls aleatoris per a:

- Comprovar la traçabilitat de les partides.
- Comprovar els paràmetres analítics mitjançant la presa de mostres del producte.

**10. Normes específiques d'envasament i etiquetatge**

- a) El producte emparat s'ha de comercialitzar en envasos de vidre o ceràmica.
- b) El Gin de Mahón ha d'incorporar en l'etiquetatge la denominació "Gin de Mahón" en lletres d'una alçada mínima de 3 mm.



