



COMUNICACIÓN

QUESO DENOMINACIÓN DE ORIGEN MAHÓN- MENORCA

Luis Casals Senent – Gerente “Formatjes Hort de Sant Patrici “
Presidente CRDO Mahón-Menorca (1993-1998)

1. Presentación

La ganadería siempre ha sido una actividad muy importante en las islas sobre todo en Menorca, aunque en los últimos años sufre un abandono progresivo de las explotaciones, debido a su rentabilidad, y a la falta de relevo generacional.

Mantiene 304 explotaciones en activo, con una media de 39,2 animales (vacas de leche) por explotación y una producción de 204.700 Kg. de leche. Disponiendo de una cuota lechera de 210.331 Kg.

“L’ agricultura de menorca l’ any 2000 “Joan Escudero Mesa

El mantenimiento del campo de Menorca ayuda a mantener su paisaje peculiar, con sus paredes de piedra característicos, y a cuidar de sus tierras, gran atractivo para el visitante.

2. Breve Historia

Desde tiempos remotos la isla de Menorca ha estado vinculada a la ganadería

(Meloussa, de los griegos).

Las peculiaridades climáticas, su suelo y la propia distribución de la tierra en fincas (llocs) con asentamiento de unidades familiares (Payeses) han sido los condicionantes de la explotación ganadera menorquina.

La historia nos dice que griegos, cartagineses y romanos se surtían de carne y queso de la isla.

Por la famosa Carta del Obispo Severo (siglo V), de la Biblioteca Vaticana, sabemos que sus gentes se alimentaban de “Lac, caseum vaccinium...”, es decir, leche y queso de vaca.

Durante la dominación islámica se vendía este producto en las costas africanas a los comerciantes provenzales, genoveses y písanos.

Pedro III de Aragón recibió como presentes del rey Moro “ganado, huevos, quesos, mantecas y pan del día” y en la dependencia aragonesa fue exportado a todo el mediterráneo.

En el siglo XV, la sociedad Comercial Hnos. Datini de Lucca (Italia), recibía de los menorquines los quesos que estos elaboraban y sin esperar a venderlos en el continente, los revendían a su paso por Mallorca, iniciando el consumo en aquella isla, tan importante en la actualidad.

Los archivos de la corona de Aragón reflejan la importancia de la ganadería Menorquina y del queso mahón en los siglos XV y XVI.

En el siglo XVIII, durante la dominación inglesa, el puerto de Mahón, (refugio seguro para todo tipo de buques), se incorpora, como eslabón del comercio, entre Gibraltar y Malta.

El gobernador Sir Richard Kane introduce ejemplares selectos en la ganadería, y en la monográfica que sobre la isla de Menorca elabora el ingeniero inglés Armstrong dice:

“su leche (la de vaca) aunque escasa es buena para la fabricación de un queso que se exporta a Italia, donde es preferido al Parmigiano.” Dando un censo de ganado en la isla, de “6.000 cabezas de ganado mayor, 60.000 ovejas y 20.000 cabras”, y aunque las cifras sean aproximadas podemos hacernos a la idea de la magnitud del cambio realizado hasta ahora cuando hay, unas 14.000 vacas lecheras, 17.000 ovejas y 1.300 cabras 700 avestruces y 7.000 cabezas de ganado porcino además de unas 6.000 vacas que no producen leche, por ser aún jóvenes reproductoras, o simplemente para su destino al consumo de carne.

Es lógico que, en estas actividades comerciales de exportación, las autoridades navales, en sus relaciones de víveres, añadieran el apellido “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 de Queso Mahón.

Es precisamente por esto que podemos decir con acierto que pocos quesos tienen una “Pre-denominación” de origen tan antigua y consolidada como el queso menorquín.

A mediados del siglo XIX, y a pesar de las mejoras realizadas por el gobernador Kane, la mayoría del ganado menorquín estaba constituido por la vaca roja autóctona, de rendimiento lechero muy bajo. Fue en el año 1860 cuando la reina Isabel II envió un lote de vacas y toros de raza selecta con el propósito de promover el cruce con el ganado menorquín para mejorar la cabaña isleña.

Al mismo tiempo que crecía la producción láctica y quesera, crecía su influencia en la economía menorquina. El vacío dejado por ocupantes y técnicos ingleses, dio las condiciones adecuadas para la aparición de una figura muy característica de la industria quesera isleña.; el madurador de queso.

Estos profesionales se dedicaban a la distribución entre los “payeses” de toda clase de productos relacionados con el trabajo del campo, y especialmente recogían los quesos frescos elaborados por ellos, que posteriormente maduraban en sus instalaciones, en condiciones controladas y homogéneas, y que vendían después con su propia marca en los mercados isleños y peninsulares.

Curiosamente, la mayor parte de los maduradores tenían, y tienen todavía, como centro de operaciones el pueblo de Alaior.

En los inicios del siglo XX, destaca la constitución de la sociedad Quesos Monte Toro, dedicada a la elaboración industrial del queso. Se constituyó el 9 de octubre de 1901 en Mercadal.

La profesión de madurador está todavía activa, aunque su importancia haya decaído, debido en parte a la existencia de una gran empresa de queso fundido, “ I.Q.M. fundada en 1944 – vendida a Kraft Jacobs Sucharch en 1992 “, a una cooperativa industrial, “COINGA fundada en 1966” y por otra a la mayor capacidad de autogestión de los ganaderos-productores de queso, muchos de los cuales se esfuerzan para ver satisfecho su deseo de tener una marca propia y de prestigio.

En cualquier caso la figura del madurador es todavía muy necesaria, debido al gran número de pequeños productores artesanales, que no disponen de tiempo ni infraestructura suficiente para realizar el proceso de maduración y comercialización.

Llegados a este punto podemos afirmar que el desarrollo de la elaboración de queso en Menorca ha sido continuo, incorporando numerosas mejoras, que ha permitido obtener un producto emblemático, El queso D.O.P. Mahón-Menorca.

3. Producción de queso en Menorca

En el transcurso del último siglo la producción de queso en Menorca se ha incrementado muchísimo. Según *Hernández (1915)*, únicamente se producían entre 400 y 500 toneladas de queso y actualmente se producen alrededor de las 15.000 toneladas. *Escudero (2000)*

El aprovechamiento de una coyuntura favorable al desarrollo pecuario, la importación de sementales vacunos de leche para la mejora genética, el mejoramiento del manejo, alimentación y sanidad del ganado contribuyeron al despegue y a la implantación de la producción de queso en Menorca. Aunque el factor determinante del incremento de la producción quesera ha sido la seguridad, por parte del productor, de vender todo lo producido.

Según los datos consultados, (Mestres, Armengol, Ripoll, otros,) entre un 70 / 80 % del queso artesano elaborado en Menorca se destina a fundición. (kraft)

El resto se destina a la producción de Queso Dop. Mahón-Menorca. (2.874.358 Kg. año 2001)
crdo.Mahón-Menorca

4. Denominación de Origen

En España con el objetivo de identificar el vino con características especiales, distintas a los de su misma naturaleza, y atribuibles a un medio geográfico delimitado, así como defender a los productores y elaboradores de posibles competidores desleales, y a los consumidores de imitaciones y engaños, se regularon las denominaciones de origen mediante la ley de la viña de 1932.

En 1972, el estatuto de la viña, el vino y los alcoholes amplía la posibilidad de amparar, mediante Denominación de Origen, otros productos agroalimentarios, entre ellos el aceite, el queso y el jamón (decreto 3711/74, de 20 de Diciembre de 1972).

La Denominación de Origen Mahón-Menorca.

Con fecha 12 de Noviembre de 1980 el ministerio español de Agricultura y pesca, dispone con *carácter provisional* el establecimiento de la Denominación de Origen Mahón, aplicable a los quesos de de leche de vaca elaborados en la isla de Menorca.

Fue en el año 1985 cuando se *le otorgó* La denominación de origen “Queso Mahón”.

Por decreto 42/1985, de 1 de abril, se aprobó el reglamento de la D.O. y su consejo regulador, por el Gobierno de las islas Baleares, siendo ratificado por orden 24 de Junio de 1985 por el Ministerio de Agricultura pesca y alimentación.

Posteriormente en el año 1998, se incorpora la palabra Menorca al queso amparado, denominándose Queso Mahón_Menorca) (BOCAIB, 68/1998).

5. Organismo

El Consejo Regulador es el organismo encargado de la vigilancia de los procesos de producción, desarrollando también acciones de promoción y publicidad, así como estudios científicos que ayuden al mejor conocimiento de las características del producto y la adecuación de nuevas tecnologías que favorezcan la calidad del Queso Mahón-Menorca.

6. Composición

Está compuesto por un presidente, designado por la Conselleria de Agricultura Comercio e Industria y a propuesta de los miembros electos que forman el crdo.

Un vicepresidente, designado por la C.A.C. e I. competente en materia de comercio.

Cuatro vocales, en representación del sector ganadero, y cuatro en representación de los sectores elaboradores y exportadores.

Dos vocales con conocimientos sobre ganadería e industrias lácteas designados por la Consellería.

Cada cuatro años se renueva su composición mediante elecciones.

7. Funciones

* Control Calidad,

En el año 1993 el crdo del Queso Mahón, solicitó a un grupo de investigadores, que se constituyesen en Comité Científico, y redactasen un documento base para la elaboración de una Norma de Calidad, con el objetivo de definir aquellas condiciones y características que deben reunir los quesos elaborados en la isla de Menorca, que para su comercialización y consumo en el mercado, sean presentados como “Queso Mahón.”

* Investigación.

Desde su creación, el CRDO. Mahón-Menorca, ha promovido diversos proyectos de Investigación y Desarrollo (I+D), juntamente con la Conselleria de Agricultura C. E. I. del Govern Balear, con el fin de contribuir a un mayor conocimiento del queso Mahón.

“Caracterización fisicoquímica del Queso mahón y su relación con el análisis Sensorial”

UIB-AINIA (1992),

“Estudio de la evolución de la flora microbiana durante el proceso de maduración del Queso Mahon. AINIA (1992.)

“Estudio de los componentes volátiles durante el proceso de maduración del queso Mahón. AINIA. (1992).

“Desarrollo de un método de medida no destructivo para la caracterización del Queso Mahón. AINIA.(1992)

“Evaluación Sensorial de la textura de quesos de pasta dura ò semidura “. Programa comunitario FLAIR. SENS (1993).

“Envasado en porciones del Queso Mahón”. AINIA 1993.

“Estudio para el aislamiento de cepas autóctonas de bacterias lácticas características del Queso Mahón y preparación de un fermento adecuado para la elaboración de este tipo de queso”. CEINAL. (1993).

“Estudio de la evolución de componentes de la fracción volátil, del Queso D.O. Mahón, durante la etapa de maduración del mismo. UPV., CRDO. Mahón. (1993)

“Guía para la Evaluación Olfato-gustativa de los quesos de pasta dura ò semi dura.

Programa comunitario FLAIR-SENS (1996).

Etc.

* Panel de Cata

En el año 1990 se seleccionó y formo un Jurado de cata (D. Luis Herrero Alamo.)

El jurado de cata del CRDO. Mahón, Se reúne semanalmente, realizando trabajos de control de calidad, y colaborando en proyectos de investigación.

* Publicidad y Promoción

Material divulgativo, didáctico, asistencia a ferias, actos promocionales y degustaciones. Premios etc.-

Queso Mahón- Menorca

El queso es y ha sido un producto emblemático de Menorca, elaborado en la isla con leche de vaca, cuajada a baja temperatura, salado por inmersión y madurado según las costumbres de la isla.

Su elaboración responde a tradiciones ancestrales, siendo uno de los pilares en los cuales se sustenta parte de la tradición ganadera y culinaria de Menorca.

8. Características

El queso Mahón es un queso de pasta prensada, forma paralepipédica, con aristas redondeadas, hecho con leche entera de vaca, elaborado y curado exclusivamente en Menorca, según la tradición y la normativa recogida en su reglamento.

Dentro de lo que es el marco de la denominación de origen se distinguen dos tipos:

* Queso Mahon- Menorca 2.252.094 Kg. / 814.683 Piezas (78,35 %)

* Queso Mahon-Menorca artesano 622.264 Kg. / 181.155 Piezas (21,64%)

datos crdo Mahón-Menorca año 2001

10. Comercialización

Queso comercializado con D.O.P. 2.193,667 Kg. / 867.857 piezas

- Queso Mahon-Menorca: 1.726.493 Kg. / 693.264 piezas (78,70%)
- Queso Mahon-Menorca Artesano: 467.174 Kg./ 174.593 piezas (21,30%)

Comercialización por destinos

Menorca 17%

Mallorca 63%

Peninsula 20%

Baleares 80%

Peninsula 20%

11. Exportación

Queso exportado 74.650 Kg. (3,40 % del comercializado)

Principales destinos;

* EE.UU. 39.514 Kg.

* Alemania 15.517 Kg.

* Reino Unido 6.326 Kg.

Datos crdo Mahon-Menorca 2001