Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3216

16.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3216)

ΚΟΙΝΟΠΟΊΗΣΗ ΤΗς ΈΓΚΡΙΣΗς ΣΥΝΉΘΟΥς ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗς ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΏΝ ΠΡΟΪΌΝΤΟς ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΌΜΕΝΗς ΟΝΟΜΑΣΊΑς ΠΡΟΈΛΕΥΣΗς Ή ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΌΜΕΝΗς ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉς ΈΝΔΕΙΞΗς ΚΑΤΑΓΩΓΉς ΚΡΆΤΟΥς ΜΈΛΟΥς

«Queso Manchego»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Queso Manchego»

2. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

3. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης της Castilla-La Mancha

—

4. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων τροποποίησης/-εων**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-εις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

Οι τροποποιήσεις που περιγράφονται και επεξηγούνται κατωτέρω δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της χρήσης της εν λόγω ονομασίας. Δεν ενέχουν τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού ούτε συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Συνεπώς, αποτελούν «συνήθεις τροποποιήσεις» κατά την έννοια του άρθρου 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα.

1. *Εγγραφή στα μητρώα*

Προσδιορίζονται τα μητρώα στα οποία πρέπει να εγγράφονται οι διάφορες επιχειρήσεις που αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αφορά το στοιχείο β), «Έλεγχοι και πιστοποίηση» της ενότητας Δ, «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή», την ενότητα Ε, «Μέθοδος παραγωγής», και την ενότητα Η, «Επισήμανση», των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 3.5, «Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.», και 3.6, «Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση», του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές προϊόντος δεν προσδιορίζουν με σαφήνεια τα μητρώα στα οποία πρέπει να εγγράφονται οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν στη διαδικασία παραγωγής. Από την ίδρυση του ιδρύματος «Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την Ονομασία Προέλευσης Queso Manchego», οι επιχειρήσεις εγγράφονται στα μητρώα του, σύμφωνα με το καταστατικό του ιδρύματος. Ως εκ τούτου, κρίνεται αναγκαίο να προσδιοριστούν τα μητρώα σύμφωνα με το εν λόγω καταστατικό.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Τροποποίηση της διατύπωσης σχετικά με την πιστοποίηση και τα συστήματα ελέγχου των ίδιων των επιχειρήσεων*

Η τροποποίηση αφορά το στοιχείο β), «Έλεγχοι και πιστοποίηση», της ενότητας Δ, «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος.

Το ακόλουθο κείμενο:

«Για να διευκολυνθεί η απόκτηση άδειας χρήσης του σήματος συμμόρφωσης για την ονομασία προέλευσης Queso Manchego και της σχετικής πιστοποίησης του Queso Manchego από το τμήμα πιστοποίησης του ιδρύματος "Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την Ονομασία Προέλευσης Queso Manchego", οι παραγωγοί πρέπει να διαθέτουν συστήματα ελέγχου που διασφαλίζουν ότι το τυρί πληροί τις εν λόγω τεχνικές προδιαγραφές.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο παραγωγός πρέπει να διαθέτει δικά του συστήματα ελέγχου που διασφαλίζουν τη συμμόρφωση του προϊόντος με τις εν λόγω τεχνικές προδιαγραφές, προκειμένου να λάβει τη σχετική πιστοποίηση από οργανισμό ελέγχου εγκεκριμένο από την αρμόδια αρχή.»

Αιτιολόγηση

Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι να εξασφαλιστεί η συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία σύμφωνα με την οποία, κατά τους ελέγχους πριν από τη διάθεση στην αγορά προϊόντος που φέρει γεωγραφική ένδειξη και προέρχεται από την ΕΕ, η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να διενεργείται από:

— μία ή περισσότερες αρμόδιες αρχές κατά την έννοια του άρθρου 3 σημείο 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625·

— ένα ή περισσότερα εξουσιοδοτημένα όργανα ή φυσικά πρόσωπα στα οποία έχουν ανατεθεί ορισμένα καθήκοντα επίσημων ελέγχων, όπως αναφέρεται στον τίτλο II κεφάλαιο III του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625.

Η διατύπωση αυτή δεν περιορίζει τον εξουσιοδοτημένο οργανισμό ελέγχου στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση της διατύπωσης που αφορά την τοποθέτηση του σήματος συμμόρφωσης*

Το ρήμα που χρησιμοποιείται όσον αφορά την τοποθέτηση των πλακών καζεΐνης αλλάζει από «να εφαρμόζεται» σε «να τοποθετείται».

Η τροποποίηση αφορά το στοιχείο στ), «Συμπίεση», της ενότητας Ε, «Μέθοδος παραγωγής», των προδιαγραφών προϊόντος.

Το ακόλουθο κείμενο:

«Η πλάκα καζεΐνης, η οποία φέρει την αρίθμηση και τον αριθμό σειράς που καθιστούν δυνατή την ταυτοποίηση κάθε μεμονωμένου τεμαχίου, πρέπει να εφαρμόζεται (σε κεντρική θέση) σε αυτό το στάδιο.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η πλάκα καζεΐνης, η οποία φέρει την αρίθμηση και τον αριθμό σειράς που καθιστούν δυνατή την ταυτοποίηση κάθε μεμονωμένου τεμαχίου, πρέπει να τοποθετείται (σε κεντρική θέση) σε αυτό το στάδιο.»

Αιτιολόγηση

Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι να εξασφαλιστεί η γλωσσική ορθότητα, δεδομένου ότι οι πλάκες καζεΐνης τοποθετούνται στην επιφάνεια του τυριού, σε κεντρική θέση.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση της διατύπωσης που αφορά την προαιρετική ένδειξη «queso de granja» (τυρί αγροκτήματος)*

Τροποποιείται η διατύπωση που αφορά την προαιρετική ένδειξη «queso de granja» στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Η, «Επισήμανση», των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6, «Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση», του ενιαίου εγγράφου.

Η προαιρετική ένδειξη «queso de granja» προέκυψε από την επιθυμία της ομάδας παραγωγών να διακρίνει το βιοτεχνικό προϊόν που παράγεται από τυροκομεία που χρησιμοποιούν το δικό τους γάλα. Η διατύπωση που προτάθηκε αρχικά μπορεί να ερμηνευτεί ως ότι η ένδειξη «queso de granja» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παστεριωμένα προϊόντα. Η τροποποίηση αυτή διευκρινίζει ότι η προαιρετική ένδειξη ισχύει μόνο για τα μη παστεριωμένα «βιοτεχνικά» τυριά.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Βελτίωση της διατύπωσης, μεταξύ άλλων όσον αφορά τον οργανισμό που είναι αρμόδιος για την έκδοση πλακών καζεΐνης ως σήματος συμμόρφωσης*

Προσδιορίζεται ο οργανισμός που είναι αρμόδιος για την έκδοση σημάτων συμμόρφωσης που ταυτοποιούν το προϊόν.

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα Η, «Επισήμανση», των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6, «Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση», του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση

Συμπεριλαμβάνεται ο οργανισμός που είναι αρμόδιος για την έκδοση πλακών καζεΐνης ως σήματος συμμόρφωσης που ταυτοποιεί το προϊόν. Στις προδιαγραφές προϊόντος δεν αναφερόταν κανένας τέτοιος οργανισμός. Όπως και οι συμπληρωματικές ετικέτες, οι πλάκες καζεΐνης παρέχονται από το ίδρυμα «Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την Ονομασία Προέλευσης Queso Manchego», το οποίο αποτελεί τον οργανισμό διαχείρισης.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

«Queso Manchego»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Queso Manchego»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Τυρί πεπιεσμένης μάζας που παρασκευάζεται από γάλα προβατίνων της φυλής Manchega, με ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης 30 ημερών, για τα τυριά βάρους έως 1,5 kg, και 60 ημερών, για τα υπόλοιπα βάρη, με μέγιστο όριο τα δύο έτη.

Το «Queso Manchego» μπορεί να παρασκευαστεί από παστεριωμένο ή νωπό γάλα. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται νωπό γάλα επιτρέπεται η αναγραφή στην ετικέτα της ένδειξης «Artesano» [βιοτεχνικό].

Το «Queso Manchego» είναι τυρί πεπιεσμένης μάζας, με τα ακόλουθα φυσικά χαρακτηριστικά στο τέλος της περιόδου ωρίμασης:

— σχήμα: κυλινδρικό με πλευρές σχετικά επίπεδες

— μέγιστο ύψος: 12 cm

— μέγιστη διάμετρος: 22 cm

— λόγος διαμέτρου/ύψους: μεταξύ 1,5 και 2,2

— ελάχιστο βάρος: 0,4 kg

— μέγιστο βάρος: 4,0 kg

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τυριού είναι τα ακόλουθα:

— pH: 4,8 έως 5,8

— ξηρά ουσία: τουλάχιστον 55 %

— λιπαρές ουσίες: τουλάχιστον 50 % επί ξηρού

— ολική πρωτεΐνη επί ξηρού: τουλάχιστον 30 %

— χλωριούχο νάτριο: ανώτατο όριο 2,3 %

— δεν περιέχει γάλα από άλλα είδη ζώων.

Χαρακτηριστικά της τυρομάζας:

— σύσταση: στερεή και συμπαγής·

— χρώμα: ποικίλλει από λευκό έως υπόλευκο-κιτρινωπό·

— οσμή: γαλακτική, έντονα οξώδης και έμμονη που λαμβάνει πικάντικες αποχρώσεις και παραμένει γενικά για μακρύ διάστημα στα τυριά μεγάλης διάρκειας ωρίμασης·

— γεύση: ελαφρώς όξινη, έντονη και ευχάριστη, που γίνεται πικάντικη στα τυριά μεγάλης διάρκειας ωρίμασης. Η ευχάριστη και ιδιαίτερη επίγευσή του οφείλεται στο γάλα προβατίνων της φυλής Manchega·

— όψη: παρουσία μικρών οπών, ανομοιόμορφα κατανεμημένων, που σε ορισμένες περιπτώσεις είναι τελείως απούσες·

— υφή: ελάχιστα ελαστική, με βουτυρώδη και ελαφρώς αλευρώδη αίσθηση, που μπορεί να είναι κοκκώδης στα πιο ώριμα τυριά.

Τα μικροβιολογικά όρια είναι τα ακόλουθα:

— *Escherichia coli* θετική στη β-γλυκουρονιδάση: μέγιστο 1 000 αποικίες/γραμμάριο

— *Staphylococcus aureus* θετικός στην πηκτάση: μέγιστο 100 αποικίες/γραμμάριο

— Σαλμονέλα: απουσία στα 25 γραμμάρια

— Λιστέρια η μονοκυτογόνος: απουσία στα 25 γραμμάρια.

Έχει ελαφρώς όξινη γεύση, έντονη και ευχάριστη, που γίνεται πικάντικη στα τυριά μεγάλης διάρκειας ωρίμασης. Η ευχάριστη και ιδιαίτερη επίγευσή του οφείλεται στο γάλα προβατίνων της φυλής Manchega.

Το Queso Manchego μπορεί να συσκευάζεται για να διατεθεί στο εμπόριο με τις ακόλουθες μορφές:

— σε μερίδες

— τριμμένο

— σε φέτες.

Το Queso Manchego, όταν προορίζεται για πώληση σε φέτες ή τριμμένο, μπορεί να παράγεται υπό μορφή παραλληλεπιπέδου μήκους 20-25 cm και πλάτους 8-12 cm, με πλευρές ύψους 8-12 cm, υπό τον όρο ότι το βάρος του τεμαχίου δεν υπερβαίνει τα 4 kg.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι προβατίνες της φυλής Manchega βόσκουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, αξιοποιώντας τους φυσικούς λειμώνες της περιοχής. Στο ποιμνιοστάσιο, το σιτηρέσιό τους συμπληρώνεται με συμπυκνωμένη τροφή, άχυρο και υποπροϊόντα.

Όσον αφορά την κτηνοτροφία, πρέπει να σημειωθεί ότι οι χρησιμοποιούμενοι λειμώνες εκτείνονται στα ξέφωτα των λοχμών. Αυτοί οι λειμώνες μονοετών φυτών αποτελούνται από: *Medicago minima, Scorpiurus subvillosus, Astragalus stella, Astragalus sesameus* κ.λπ.

Στα βαθιά και νωπά εδάφη φύονται ορισμένες φορές οι «fenelares», λειμώνες πυκνοί με επικράτηση πολυετών και διετών φυτών, που παίρνουν τη μορφή τους από το αγρωστώδες *Brachypodium phoenicoides*.

Το «Queso Manchego» παρασκευάζεται από γάλα προβατίνων της φυλής «Manchega», φυσική πυτιά ή άλλα εγκεκριμένα ένζυμα πήξης και χλωριούχο νάτριο. Το γάλα θα πρέπει να μην περιέχει πρωτόγαλα και φαρμακευτικά προϊόντα ή άλλες προσμείξεις που μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την επεξεργασία, ωρίμαση και διατήρηση του τυριού. Το «Queso Manchego» μπορεί να παρασκευαστεί από παστεριωμένο ή νωπό γάλα. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται νωπό γάλα επιτρέπεται η αναγραφή στην ετικέτα της ένδειξης «artesano» [βιοτεχνικό].

Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος είναι τα εξής:

— λιπαρές ύλες: τουλάχιστον 6,5 %

— πρωτεΐνες: τουλάχιστον 4,5 %

— χρησιμοποιήσιμη ξηρά ουσία: τουλάχιστον 11 %

— pH: 6,5-7

— σημείο πήξης: ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια της εκτροφής των ζώων, της εξαγωγής του γάλακτος και της παραγωγής του τυριού ΠΟΠ εκτελούνται στην περιοχή παραγωγής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα τυριά που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Queso Manchego» μπορούν να κυκλοφορούν και να πωλούνται από τυροκομεία και εγκαταστάσεις που είναι εγγεγραμμένα/-ες στα σχετικά μητρώα του ιδρύματος «Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την Ονομασία Προέλευσης Queso Manchego», μόνο σε συσκευασίες που δεν βλάπτουν την ποιότητά τους.

Το «Queso Manchego» φέρει πάντοτε την κρούστα του, η οποία προηγουμένως μπορεί να έχει πλυθεί.

Επιπλέον, το Queso Manchego μπορεί να καλύπτεται με παραφίνη ή με επιτρεπόμενες διαφανείς ουσίες ή με επίχρισμα ελαιολάδου, αρκεί η κρούστα να διατηρεί τη φυσική όψη και χρώμα και η πλάκα καζεΐνης να είναι ευανάγνωστη.

Σε καμία περίπτωση δεν χρησιμοποιούνται ουσίες που θα χρωμάτιζαν μαύρη την κρούστα.

Το Queso Manchego μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο τεμαχισμένο σε μερίδες ή σε φέτες ή τριμμένο, εφόσον είναι συσκευασμένο και είναι δυνατός ο προσδιορισμός της προέλευσής του. Αυτή η εργασία μπορεί να γίνει εκτός της περιοχής προέλευσης από επιχειρήσεις που έχουν αποδεχθεί και τηρούν το καθορισμένο πρωτόκολλο, ώστε να διασφαλίζονται η ιχνηλασιμότητα και ο τρόπος εργασίας του Queso Manchego.

Οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται πρέπει σε κάθε περίπτωση να είναι σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στις ετικέτες, πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: «Denominación de Origen Protegida “Queso Manchego”» [«Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Queso Manchego”»].

Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται νωπό γάλα για την παρασκευή του τυριού, αυτό το χαρακτηριστικό μπορεί να αναφέρεται στην ετικέτα με την ένδειξη «Artesano» [βιοτεχνικό]. Ομοίως, εάν το «βιοτεχνικό» τυρί παρασκευάζεται σε τυροκομείο που ανήκει στην ίδια επιχείρηση με την κτηνοτροφική εκμετάλλευση που παράγει την πρώτη ύλη, και το τυροκομείο επεξεργάζεται αποκλειστικά γάλα από την εν λόγω κτηνοτροφική εκμετάλλευση, η ετικέτα μπορεί να φέρει την ένδειξη «queso de granja» [τυρί αγροκτήματος].

Το προϊόν που διατίθεται στο εμπόριο πρέπει να φέρει συμπληρωματική ετικέτα που αριθμείται και χορηγείται από το ίδρυμα «Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την Ονομασία Προέλευσης Queso Manchego». Η ετικέτα πρέπει να τοποθετείται εντός της επιχείρησης που είναι εγγεγραμμένη στα σχετικά μητρώα του ιδρύματος με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή της. Επιπλέον, κάθε τεμάχιο «Queso Manchego» πρέπει να φέρει σε μία από τις όψεις του πλάκα καζεΐνης, με αρίθμηση και αριθμό σειράς. Η πλάκα, η οποία παρέχεται από το ίδρυμα, τοποθετείται κατά τη φάση μορφοποίησης και πίεσης των τεμαχίων.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Οι τοπικές οντότητες που φέρουν την ονομασία προέλευσης «Queso Manchego» είναι οι ακόλουθες: 45 της επαρχίας Albacete, 84 της επαρχίας Ciudad Real, 156 της επαρχίας Cuenca και 122 της επαρχίας Toledo.

Ενσωματώθηκαν οι ακόλουθες: Alcoba de los Montes και El Robledo της επαρχίας Ciudad Real, Albaladejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta και Villar del Horno της επαρχίας Cuenca.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η φυσική περιοχή της La Mancha βρίσκεται στο νότιο τμήμα του κεντρικού οροπεδίου της χερσονήσου και χαρακτηρίζεται από χαμηλό ανάγλυφο που κατεβαίνει στον Ατλαντικό.

Η La Mancha είναι ένα υψίπεδο με αργιλοασβεστολιθικά εδάφη, τα δε εδάφη που προορίζονται για βοσκότοποι αποτελούνται από υποστρώματα πλούσια σε ασβεστόλιθο ή σε μάργες.

Το κλίμα της περιοχής είναι δριμύ, με μεγάλες διακυμάνσεις, χαρακτηριστικές του ηπειρωτικού κλίματος, πολύ ψυχρούς χειμώνες και θερμά καλοκαίρια, όπου οι θερμοκρασίες φτάνουν μερικές φορές τους 40 °C, με διαφορές θερμοκρασίας ανερχόμενες ημερησίως ορισμένες φορές σε 20 °C και ετησίως σε 50 °C. Οι βροχοπτώσεις είναι σπάνιες και η περιοχή κατατάσσεται στη λεγόμενη άνυδρη Ισπανία, που χαρακτηρίζεται από εξαιρετικά ξηρό κλίμα, με σχετική υγρασία περίπου 65 %.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής έχουν συμβάλει κατά πολύ στη φυσική επιλογή, χάρη στην οποία η προβατίνα της φυλής Manchega έχει την καλύτερη προσαρμογή και παράγει γάλα που προσδίδει στο «Queso Manchego» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του όσον αφορά το χρώμα, την οσμή, τη γεύση και την υφή.

Η παραγωγή τυριών από γάλα προβατίνων της φυλής Manchega έχει ξεκινήσει από πολύ παλιά. Με την πάροδο των αιώνων αναπτύχθηκαν πρακτικές επεξεργασίας που βελτιστοποίησαν τις ιδιότητες αυτού του παραδοσιακού τυριού της La Mancha.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button