C/2025/3216

16.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3216)

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINARIA DE UN ESTADO MIEMBRO

«Queso Manchego»

UE Nº: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre del producto**

«Queso Manchego»

2. **Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

España

3. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha

—

4. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143:

Las modificaciones que se describen y motivan a continuación no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida, o en el uso de ese nombre; no conllevan un riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por tanto, dichas modificaciones se califican como «modificaciones normales» de conformidad con la definición que establece el artículo 24 del Reglamento (UE) nº 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024 relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

1. *Inscripción en los registros.*

Se definen los registros en los que se deben inscribir los distintos operadores identificados en el pliego de condiciones.

La modificación alcanza al epígrafe b) «controles y certificación del apartado D. «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona», al apartado E «Obtención del producto», al apartado H «Etiquetado» del pliego de condiciones, al apartado 3.5. «normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc», y en el apartado 3.6 «normas especiales sobre el etiquetado».

Justificación

El pliego de condiciones no define de forma clara los registros en los que los operadores que intervienen en el proceso de elaboración de producto deben estar inscritos. Desde la constitución de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego los operadores se inscriben en los registros de la Fundación de acuerdo a sus Estatutos por lo que se considera necesario definir los registros de conformidad a los mismos.

La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modificación de la redacción relativa a la certificación y al autocontrol del operador.*

La modificación alcanza al epígrafe b) «controles y certificación» del apartado D. «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona» del pliego de condiciones.

Se sustituye el siguiente texto:

«Con el fin de facilitar la obtención de la licencia de uso de la marca de conformidad de la Denominación de Origen Queso Manchego y la correspondiente certificación de Queso Manchego por el Servicio de Certificación de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, los productores y elaboradores deberán tener sistemas de control que garanticen la adecuación del queso a estas especificaciones técnicas».

Por el siguiente:

«Los productores y elaboradores deberán tener sistemas de autocontrol que garanticen la adecuación del producto a estas especificaciones técnicas con el fin de obtener la correspondiente certificación por una Entidad de Control autorizada por la autoridad competente».

Justificación

La modificación obedece a la adecuación a la normativa vigente en la cual para control antes de la comercialización de un producto designado mediante una indicación geográfica y originario de la Unión, se llevará a cabo una verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, que será efectuada por:

— una o varias autoridades competentes en el sentido del artículo 3, punto 3, del Reglamento (UE) 2017/625,

— uno o varios organismos delegados o personas físicas en los que se hayan delegado determinadas funciones de control oficial a que se refiere el título II, capítulo III, del Reglamento (UE) 2017/625.

Con esta redacción no se limita en el pliego de condiciones la estructura de control delegada.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Modificación de la redacción en relación con la colocación de la marca de conformidad*

Se modifica el verbo asociado a la colocación de las placas de caseína, sustituyendo «aplicar» por «colocar».

La modificación alcanza al epígrafe f) «prensado» del apartado D. «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona» del apartado E «Obtención del producto» del pliego de condiciones.

Se sustituye el siguiente texto:

«En esta fase se aplicará (de forma centrada) la placa de caseína identificativa con un número y una serie que permita identificar cada pieza individualmente».

Por el siguiente:

«En esta fase se colocará (de forma centrada) la placa de caseína identificativa con un número y una serie que permita identificar cada pieza individualmente».

Justificación

La modificación obedece a una adecuación lingüística entendiendo que las placas de caseína se colocan sobre la superficie del queso, de forma centrada.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Modificación de la redacción en relación con la mención facultativa «Queso de granja»*

Se modifica la redacción relativa a la mención facultativa «queso de granja» del pliego de condiciones.

La modificación alcanza al apartado H) «Etiquetado» del pliego de condiciones y al apartado 3.6. «normas especiales sobre etiquetado» del documento único.

La mención facultativa «queso de granja» surge de la demanda de la agrupación por diferenciar el producto artesano elaborado por queserías que se abastecen de su propia leche. La redacción propuesta inicialmente podía ser interpretada a que la mención «queso de granja» pudiera ser utilizada en productos pasteurizados. Con esta modificación, se constata que los productos afectados por la mención facultativa son única y exclusivamente los quesos sin pasteurizar, los «artesanos».

La modificación afecta al documento único.

5. *Mejora de la redacción, incluyendo al órgano responsable de la expedición de placas de caseína como marca de conformidad.*

Se especifica que el órgano responsable de la expedición de las marcas de conformidad identificativas del producto.

La modificación alcanza al apartado H) «Etiquetado» del pliego de condiciones y apartado 3.6. «normas especiales sobre el etiquetado» del documento único.

Justificación

Se incluye el órgano responsable de la expedición de las placas de caseína como marca de conformidad de producto al identificar que en el pliego de condiciones no se establecía. AL igual que las contraetiquetas, las placas de caseína son suministradas por la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, como órgano de gestión.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Queso Manchego»

UE Nº: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Queso Manchego»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 04 - LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 - Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días, para quesos con peso igual o inferior a 1,5 Kg, y de 60 días, para el resto de pesos, y máxima de 2 años.

El «Queso Manchego» se puede elaborar con leche pasteurizada o con leche cruda, en el caso de leche cruda se podrá etiquetar con la mención «Artesano».

El «Queso Manchego» es un queso de pasta prensada, las Características Físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

— Forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas.

— Altura máxima: 12 cm.

— Diámetro máximo: 22 cm

— Relación diámetro/altura comprendida entre: 1,5 y 2,2

— Peso mínimo: 0,4 Kg

— Peso máximo: 4,0 Kg

Las características físico-químicas del queso son:

— pH 4,8 a 5,8

— Extracto seco: Mínimo 55 %

— Grasa: mínimo 50 % sobre el extracto seco.

— Proteína total sobre Extracto Seco: mínimo 30 %

— Cloruro Sódico: máximo 2,3 %

— Ausencia de leches de otras especies animales.

Características de la Pasta:

— Consistencia: Firme y compacta.

— Color: Variable desde el blanco hasta el marfil-amarillento.

— Olor: Láctico, acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes en los más curados con persistencia global larga.

— Sabor: Ligeramente ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.

— Aspecto: Presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos, pudiendo, en ocasiones carecer de ellos.

— Textura: Elasticidad baja, con sensación mantecosa y algo harinosa, que puede ser granulosa en los muy maduros.

Los límites microbiológicos son los siguientes:

— Escherichia coli ß glucuronidasa +: máximo 1 000 ufc/g.

— Staphilococus aureus coagulasa +: máximo 100 ufc/g.

— Salmonella: ausencia en 25 gramos

— Lysteria monocytogenes: ausencia en 25 gramos

Es un queso de sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.

Puede presentarse envasado el Queso Manchego para la comercialización en las siguientes formas:

— Porciones

— Rallado

— Loncheado

Cuando se destine a la venta en loncheado y rallado, el Queso Manchego puede elaborarse en la forma de un paralelepípedo de 20 cm a 25 cm de largo y de 8 cm a 12 cm de ancho, y una altura de canto comprendida entre 8 cm y 12 cm, siempre que el peso de la barra no supere los 4 kg.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La oveja manchega se explota en pastoreo a lo largo de todo el año, aprovechando los recursos naturales; en aprisco es ayudada con ración de concentrados, henos y subproductos.

Desde el punto de vista ganadero cabe destacar los pastizales que ocupan los claros de los matorrales, así tenemos los pastos anuales, siendo las plantas presentes en estos pastos: Mendicago minima, Scorpirus subillosa, Astrafalus stella, Astrafalus sesamus, etc.

En suelos profundos y frescos pueden darse «fenelares» que son densos pastizales con predominio de plantas vivaces y bianuales, cuya fisonomía viene dada por la gramínea Bracnypodium phoenicoides.

El «Queso Manchego» se elabora con leche de oveja de la raza manchega, cuajo natural u otros enzimas coagulantes autorizados y cloruro sódico. La leche deberá estar exenta de productos medicamentosos, que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso. El Queso Manchego se puede elaborar con leche pasteurizada o con leche cruda, en el caso de leche cruda se podrá etiquetar con la mención «artesano».

Las características analíticas de la leche son:

— Materia grasa 6,5 % mínimo

— Proteínas 4,5 % mínimo

— Extracto seco útil 11 % mínimo

— pH 6,5-7

— Punto crioscópico ≤ a -0,550 ºC

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

En la zona de producción se lleva a cabo la cría de los animales, la extracción de la leche y la elaboración del queso amparado.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Manchego», únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones, inscritas en los registros correspondientes de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, en los tipos de envases que no perjudiquen su calidad.

El «Queso Manchego» estará acompañado en todo caso con su corteza, pudiendo esta haber sido lavada previamente.

Así mismo, está permitido que se parafine o recubra el Queso Manchego con sustancias transparentes y legalmente autorizadas o se embadurne con aceite de oliva, siempre y cuando la corteza conserve su aspecto y color naturales y permita la lectura de la placa de caseína.

En ningún caso se utilizarán sustancias que proporcionen a la corteza un color negro.

Puede presentarse el Queso Manchego para la comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación podrá realizarse fuera de la zona de origen por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido, para garantizar la trazabilidad y operaciones del Queso Manchego.

Los envases utilizados deben cumplir en todo caso con la legislación vigente.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Figurará obligatoriamente en la etiqueta la mención: Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego».

En el caso de que el queso esté elaborado con leche cruda podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la leyenda «Artesano». Así mismo si el queso «artesano» se elabora en queserías cuyo titular es el mismo que el de la explotación ganadera que produce la materia prima, y procesa exclusivamente leche obtenida de su propia ganadería, se podrá utilizar la mención «queso de granja».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, que serán colocadas en la industria inscrita en los registros correspondientes de la Fundación y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas. Además, cada pieza de queso manchego en una de sus caras llevará una placa de caseína numerada y seriada, suministrada por la Fundación, que se coloca en la fase de moldeado y prensado de las piezas.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Las entidades locales amparadas por la Denominación de Origen «Queso Manchego» son las siguientes: 45 de la provincia de Albacete, 84 de la provincia de Ciudad Real, 156 de la provincia de Cuenca y 122 de la provincia de Toledo.

Se han incorporado las siguientes: Alcoba de los Montes y El Robledo de la provincia de Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta y Villar del Horno de la provincia de Cuenca.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La comarca natural de la Mancha está enclavada en la Submeseta Sur peninsular y se caracteriza por un relieve llano que desciende hacia el Atlántico.

La Mancha es una elevada llanura que se asienta sobre suelos calizo-arcillosos, los terrenos destinados a pastos están formados por substratos ricos en calizas o margas.

La climatología de la región ofrece un carácter extremado, con grandes oscilaciones, tal como corresponde al tipo continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos, que alcanzan en ocasiones los 40º C, con unas variaciones térmicas diarias a veces de 20º C y anuales de 50º C. Las precipitaciones son escasas, lo que sitúa a la región en la llamada España árida, con un ambiente de extremada sequedad, con una humedad relativa de un 65 %.

Las condiciones edafoclimáticas de la zona, han realizado gran parte de la selección natural para que sea la oveja de raza manchega la mejor adaptada y la que produce una leche que confiere al «Queso Manchego» sus características peculiares de color, olor, sabor y textura.

Desde tiempos remotos se han elaborado quesos con ovejas de raza manchega, el paso de los siglos ha supuesto que las prácticas de elaboración se hayan dirigido a sacar las máximas cualidades a este queso tradicional de La Mancha.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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