Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/3216

16.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3216)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD DU CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE ÉMANANT D'UN ÉTAT MEMBRE

«Queso Manchego»

N° UE: PDO-ES-0087-AM04 — le 21.3.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination du produit**

«Queso Manchego»

2. **État membre dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

3. **Nom de l'autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

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

—

4. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Raisons pour lesquelles la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard fournie à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143

Les modifications décrites et motivées ci-après ne comportent pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée, ni de l'utilisation de cette dénomination; elles ne comportent pas non plus de risque d'annihiler le lien ou d'entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Ces modifications sont donc considérées comme des modifications standard au sens de l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles.

1. *Inscription dans les registres*

Les registres dans lesquels doivent être inscrits les différents opérateurs désignés dans le cahier des charges sont définis.

La modification concerne le point b) «Contrôles et certification» de la rubrique D «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique», la rubrique E «Méthode de production», la rubrique H «Étiquetage» du cahier des charges, ainsi que le point 3.5. «Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.» et le point 3.6 «Règles spécifiques applicables à l'étiquetage» du document unique.

Justification

Le cahier des charges ne définit pas clairement les registres dans lesquels les opérateurs qui interviennent dans le processus d'élaboration du produit doivent être inscrits. Depuis la création de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, les opérateurs s'inscrivent dans les registres de celle-ci conformément à ses statuts; il est donc jugé nécessaire de définir les registres prévus par ces statuts.

La modification a une incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modification rédactionnelle concernant la certification et l'autocontrôle de l'opérateur*

La modification concerne le point b) «Contrôles et certification» de la rubrique D «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» du cahier des charges.

Le texte suivant:

«Afin de faciliter l'obtention du droit d'utilisation de la marque de conformité de l'appellation d'origine "Queso Manchego" et la certification requise en tant que "Queso Manchego" par le service de certification de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, les producteurs doivent disposer de systèmes de contrôle garantissant la conformité du fromage aux présentes spécifications techniques.»

est remplacé par le texte suivant:

«Les producteurs doivent disposer de systèmes d'autocontrôle garantissant la conformité du produit aux présentes spécifications techniques afin d'obtenir la certification requise auprès d'un organisme de contrôle agréé par l'autorité compétente».

Justification

La modification proposée obéit aux règles en vigueur en vertu desquelles, aux fins des contrôles préalables à la mise sur le marché d'un produit désigné par une indication géographique et originaire de l'Union, la vérification du respect du cahier des charges est assurée par:

— une ou plusieurs autorités compétentes au sens de l'article 3, point 3), du règlement (UE) 2017/625; ou

— un ou plusieurs organismes délégataires ou une ou plusieurs personnes physiques auxquels certaines tâches de contrôle officiel ont été déléguées, conformément au titre II, chapitre III, du règlement (UE) 2017/625.

Le nouveau libellé ne limite pas, dans le cahier des charges, l'entité de contrôle délégataire.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Modification rédactionnelle relative au placement de la marque de conformité*

La partie relative au placement des plaques de caséine est modifiée moyennant le remplacement du verbe «appliquer» par le verbe «placer».

La modification concerne le point f) «Pressage» de la rubrique D «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» ainsi que la rubrique E «Méthode de production» du cahier des charges.

Le texte suivant:

«C'est à ce stade qu'on applique (en la centrant) la plaque de caséine munie d'un numéro et d'une série permettant d'identifier individuellement chaque pièce.»

est remplacé par le texte suivant:

«C'est à ce stade qu'on place (en la centrant) la plaque de caséine munie d'un numéro et d'une série permettant d'identifier individuellement chaque pièce.»

Justification

La modification correspond à une adaptation linguistique, le sens étant que les plaques de caséine sont placées à la surface du fromage, de manière centrée.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. *Modification rédactionnelle relative à la mention facultative «Queso de Granja» (fromage fermier)*

La partie du cahier des charges portant sur la mention facultative «Queso de Granja» (fromage fermier) est modifiée.

La modification concerne la rubrique H «Étiquetage» du cahier des charges, ainsi que le point 3.6. «Règles spécifiques applicables à l'étiquetage» du document unique.

La mention facultative «Queso de Granja» a été créée à la demande du groupement pour différencier des autres produits le produit artisanal élaboré par les fromageries utilisant leur propre lait. La formulation initialement proposée pouvait laisser entendre que l'utilisation de la mention «Queso de Granja» était autorisée pour des produits pasteurisés. Par cette modification, il est acté que seuls les produits «artisanaux» non pasteurisés peuvent porter la mention facultative.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Amélioration rédactionnelle visant à indiquer l'organisme chargé de délivrer les plaques de caséine faisant office de marques de conformité*

L'organisme chargé de délivrer les marques de conformité servant à identifier le produit est indiqué.

La modification concerne la rubrique H «Étiquetage» du cahier des charges, ainsi que le point 3.6. du document unique.

Justification

Le nom de l'organisme chargé de délivrer les plaques de caséine faisant office de marques de conformité du produit est indiqué, dès lors qu'il a été constaté que cette information ne figurait pas dans le cahier des charges. Comme les contre-étiquettes, les plaques de caséine sont fournies par la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, en sa qualité d'organe de gestion.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Queso Manchego»

N° UE: PDO-ES-0087-AM04 — le 21.3.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Queso Manchego»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 - Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Fromage à pâte pressée élaboré à base de lait de brebis de race manchega, avec une maturation minimum de 30 jours pour les fromages d'un poids inférieur ou égal à 1,5 kg et de 60 jours pour les autres poids, avec un maximum de 2 ans.

Le «Queso Manchego» peut être élaboré à partir de lait pasteurisé ou de lait cru. Dans ce dernier cas, la mention «Artesano» peut figurer sur l'étiquette.

Le «Queso Manchego» est un fromage à pâte pressée. Les caractéristiques physiques du fromage au terme de sa maturation sont les suivantes:

— forme: cylindrique avec des faces relativement planes

— hauteur maximale: 12 cm

— diamètre maximal: 22 cm

— rapport diamètre/hauteur: compris entre 1,5 et 2,2

— poids minimal: 0,4 kg

— poids maximal: 4,0 kg

Les caractéristiques physico-chimiques du fromage sont les suivantes:

— pH: compris entre 4,8 et 5,8

— extrait sec: minimum 55 %

— teneur en matière grasse: minimum 50 % sur extrait sec

— teneur totale en protéines dans l'extrait sec: minimum 30 %

— chlorure de sodium: maximum 2,3 %

— absence de lait d'autres espèces animales

Caractéristiques de la pâte:

— consistance: ferme et compacte

— couleur: du blanc à l'ivoire jaunâtre

— parfum: lactique, acide, intense et persistant, devenant piquant pour les fromages les plus affinés, avec une persistance globale de longue durée

— goût: légèrement acide, fort et savoureux, devenant piquant dans les fromages très secs. Son arrière-goût agréable et particulier lui est conféré par le lait des brebis de race manchega.

— aspect: présence de petits trous répartis inégalement, pouvant être totalement absents

— texture: faible élasticité avec une sensation onctueuse et légèrement farineuse, pouvant être granuleuse dans les fromages les plus secs

Les limites microbiologiques sont les suivantes:

— *Escherichia coli* ß-Glucuronidase positive: maximum 1 000 ufc/g

— *Staphylococcus aureus* coagulase positive: maximum 100 ufc/g

— *Salmonella*: absence dans 25 grammes

— *Listeria monocytogenes*: absence dans 25 grammes

C'est un fromage au goût légèrement acide, fort et savoureux, devenant piquant dans les fromages très secs. Son arrière-goût agréable et particulier lui est conféré par le lait des brebis de race manchega.

Le «Queso Manchego» peut être commercialisé sous les formes suivantes:

— en portions,

— râpé,

— en tranches.

Lorsqu'il est destiné à être vendu en tranches ou râpé, le «Queso Manchego» peut être élaboré sous la forme d'un parallélépipède de 20 à 25 cm de long et de 8 à 12 cm de large, la hauteur des côtés étant comprise entre 8 et 12 cm, pour un poids ne dépassant pas 4 kg.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La brebis manchega est mise au pâturage toute l'année, afin de profiter des ressources naturelles. À la bergerie, son alimentation est complétée par des aliments concentrés, foins et sous-produits.

En ce qui concerne l'élevage des brebis, il convient de mentionner les prairies situées dans les clairières du maquis. Ces pâturages annuels se composent de *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus*, entre autres.

Les sols profonds et frais peuvent donner des «fenalares», des prairies denses dans lesquelles dominent les plantes vivaces et bisannuelles, et en particulier la graminée *Brachypodium phoenicoides* qui caractérise ces milieux.

Le «Queso Manchego» est élaboré à base de lait de brebis de race manchega, de présure naturelle ou d'autres enzymes coagulants autorisés et de chlorure de sodium. Le lait doit être exempt de produits médicamenteux, qui peuvent avoir une influence négative sur l'élaboration, la maturation et la conservation du fromage. Le «Queso Manchego» peut être élaboré à partir de lait pasteurisé ou de lait cru. Dans ce dernier cas, la mention «Artesano» peut figurer sur l'étiquette.

Les caractéristiques analytiques du lait sont les suivantes:

— teneur en matière grasse: minimum 6,5 %

— protéines: minimum 4,5 %

— extrait sec utile: minimum 11 %

— pH: compris entre 6,5 et 7

— point cryoscopique: ≤ -0,550 °C

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Ont lieu dans l'aire de production l'élevage des animaux, l'extraction du lait et la fabrication du fromage désigné par l'appellation d'origine protégée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les fromages protégés par l'appellation d'origine «Queso Manchego» peuvent uniquement être mis en circulation et vendus par les fromageries et installations inscrites dans les registres correspondants de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, dans des emballages ne nuisant pas à leur qualité.

Le «Queso Manchego» est toujours accompagné de sa croûte, laquelle peut avoir été lavée au préalable.

En outre, le «Queso Manchego» peut être paraffiné ou recouvert de substances transparentes autorisées par la loi ou être enduit d'huile d'olive, pour autant que la croûte conserve son aspect et sa couleur naturels et qu'on puisse lire la plaque de caséine.

On ne peut en aucun cas utiliser des substances qui donneraient une couleur noire à la croûte.

Le «Queso Manchego» peut être commercialisé en portions, en tranches ou râpé, à condition qu'il soit emballé et que l'on puisse connaître son origine. Cette opération peut être réalisée en dehors de l'aire d'origine par des entreprises qui ont accepté et respectent le protocole de mise en œuvre établi, afin de garantir la traçabilité du «Queso Manchego» et les opérations effectuées pour son élaboration.

Les emballages utilisés doivent dans tous les cas respecter la législation en vigueur.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les étiquettes doivent obligatoirement porter la mention: «Denominación de Origen Protegida "Queso Manchego"» (appellation d'origine protégée «Queso Manchego»).

Si le fromage est élaboré à base de lait cru, cette caractéristique peut être indiquée sur l'étiquette au moyen de la mention «Artesano» (artisanal). De même, lorsque le fromage «Artesano» est élaboré dans une fromagerie dont le propriétaire est le même que celui de l'exploitation d'élevage d'où provient la matière première et ne transforme que du lait issu de sa propre exploitation, la mention «Queso de Granja» (fromage fermier) peut être utilisée.

Le produit destiné à la consommation doit être muni de contre-étiquettes numérotées et délivrées par la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, qui seront placées dans l'entreprise inscrite au registre correspondant de la Fundación, toujours de manière à empêcher leur réutilisation En outre, chaque pièce de «Queso Manchego» doit être munie sur une de ses faces d'une plaque de caséine numérotée et sériée, placée durant la phase de moulage et de pressage des pièces.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Les entités locales couvertes par l'appellation d'origine «Queso Manchego» sont les suivantes: 45 entités de la province d'Albacete, 84 de la province de Ciudad Real, 156 de la province de Cuenca et 122 de la province de Tolède.

Les entités suivantes ont été ajoutées: Alcoba de los Montes et El Robledo dans la province de Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta et Villar del Horno dans la province de Cuenca.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La région naturelle de la Manche est enclavée dans le sous-plateau méridional de la péninsule et se caractérise par un relief plat qui descend vers l'Atlantique.

La Manche est une plaine élevée assise sur des sols calcaires argileux et les terrains destinés aux pâtures sont formés par des substrats riches en calcaire ou en marnes.

Le climat de la région présente un caractère extrême, avec de grandes oscillations, caractéristiques du climat continental, des hivers très froids et des étés chauds où les températures atteignent parfois les 40 °C, des variations thermiques journalières de parfois 20 °C et annuelles de 50 °C. Les précipitations sont rares, ce qui situe la région dans ce qu'on appelle l'Espagne aride, dans un environnement de très grande sécheresse, avec une humidité relative d'environ 65 %.

Les conditions pédoclimatiques de l'aire ont contribué en grande partie à la sélection naturelle qui fait de la brebis de race manchega la mieux adaptée et celle qui produit un lait conférant au «Queso Manchego» ses caractéristiques particulières en termes de couleur, d'odeur, de goût et de texture.

On élabore des fromages à base de lait de brebis de race manchega depuis très longtemps. Au fil des siècles, les pratiques d'élaboration ont optimisé les qualités de ce fromage traditionnel de la Manche.

Référence à la publication du cahier des charges

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