C/2025/3216

16.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3216)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

«Queso Manchego»

N. UE: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome del prodotto**

«Queso Manchego»

2. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Spagna

3. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

—

4. **Descrizione della o delle modifiche approvate**

Motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143

Le modifiche descritte e motivate di seguito non prevedono una modifica del nome della denominazione di origine protetta o dell'uso di tale nome, non rischiano di annullare il legame e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Tali modifiche sono pertanto qualificate come «modifiche ordinarie» ai sensi dell'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli.

1. *Iscrizione nei registri*

Sono definiti i registri in cui devono essere iscritti i diversi operatori individuati nel disciplinare.

La modifica riguarda la lettera b), «Controlli e certificazione», della sezione D, «Elementi che provano che il prodotto è originario della zona», la sezione E, «Ottenimento del prodotto» e la sezione H, «Etichettatura» del disciplinare e i punti 3.5, «Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.», e 3.6, «Norme specifiche in materia di etichettatura» del documento unico.

Motivazione

Il disciplinare non definisce chiaramente i registri in cui devono essere iscritti gli operatori coinvolti nel processo di produzione. Dopo l'istituzione della Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, gli operatori sono iscritti nei registri della stessa a norma dello statuto e si ritiene pertanto necessario definire i registri in conformità allo statuto.

La modifica incide sul documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modifica della formulazione relativa alla certificazione e all'automonitoraggio dell'operatore*

La modifica riguarda la lettera b), «Controlli e certificazione», della sezione D, «Elementi che provano che il prodotto è originario della zona» del disciplinare.

Il testo

«Al fine di facilitare l'ottenimento di una licenza per l'uso del marchio di conformità per la denominazione di origine "Queso Manchego" e la corrispondente certificazione "Queso Manchego" da parte del servizio di certificazione della Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, i produttori e i trasformatori devono disporre di sistemi di controllo che garantiscano la conformità del formaggio a tali specifiche tecniche.»

è sostituito con il seguente:

«I produttori e i trasformatori devono disporre di sistemi di automonitoraggio che garantiscano la conformità del prodotto a tali specifiche tecniche per ottenere la corrispondente certificazione da parte di un organismo di controllo riconosciuto dall'autorità competente.».

Motivazione

La modifica costituisce un adeguamento alle norme in vigore secondo cui, a fini di controllo, prima di immettere sul mercato un prodotto designato da un'indicazione geografica e originario dell'Unione, una verifica del rispetto del disciplinare è effettuata da:

— una o più autorità competenti ai sensi dell'articolo 3, punto 3, del regolamento (UE) 2017/625;

— uno o più organismi delegati o persone fisiche cui siano stati delegati determinati compiti relativi ai controlli ufficiali ai sensi del titolo II, capo III, del regolamento (UE) 2017/625.

Con tale formulazione, nel disciplinare non si delimita la scelta dell'organismo di controllo delegato.

La modifica non incide sul documento unico.

3. *Modifica della formulazione con riguardo all'apposizione del marchio di conformità*

Si modifica il verbo utilizzato in riferimento all'apposizione delle placche di caseina, sostituendo «applicare» con «apporre».

La modifica riguarda la lettera f), «Pressatura», della sezione D, «Elementi che provano che il prodotto è originario della zona», e la sezione E, «Ottenimento del prodotto», del disciplinare.

Il testo

«In questa fase si applica (centralmente) la placca di caseina identificativa, che presenta un numero e una serie per consentire il riconoscimento individuale di ciascun pezzo»

è sostituito con il seguente:

«In questa fase si appone (centralmente) la placca di caseina identificativa, che presenta un numero e una serie per consentire il riconoscimento individuale di ciascun pezzo».

Motivazione

La modifica risponde a una precisazione di carattere linguistico in quanto le placche di caseina sono apposte centralmente sulla superficie del formaggio.

La modifica non incide sul documento unico.

4. *Modifica della formulazione in relazione al termine facoltativo «Queso de granja»*

È stata modificata la formulazione relativa al termine facoltativo «Queso de granja» nel disciplinare.

La modifica riguarda la sezione H, «Etichettatura», del disciplinare e il punto 3.6, «Norme specifiche in materia di etichettatura» del documento unico.

Il termine facoltativo «Queso de granja» deriva dalla richiesta del gruppo di distinguere il prodotto artigianale elaborato nei caseifici che per realizzarlo utilizzano il proprio latte. La formulazione inizialmente proposta poteva essere interpretata nel senso che il termine «Queso de granja» si poteva usare per i prodotti pastorizzati. Con questa modifica si riconosce che i prodotti interessati dal termine facoltativo sono esclusivamente i formaggi non pastorizzati, i cosiddetti «Artesanos».

La modifica incide sul documento unico.

5. *Miglioramento della formulazione con aggiunta dell'organismo responsabile del rilascio delle placche di caseina come marchio di conformità*

È specificato l'organismo responsabile del rilascio dei marchi di conformità identificativi del prodotto.

La modifica riguarda la sezione H, «Etichettatura», del disciplinare e il punto 3.6, «Norme specifiche in materia di etichettatura» del documento unico.

Motivazione

È stato inserito l'organismo responsabile del rilascio delle placche di caseina come marchio di conformità del prodotto dopo aver rilevato che nel disciplinare non era previsto. Al pari delle controetichette, le placche di caseina sono fornite dalla Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego in qualità di organismo di gestione.

La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Queso Manchego»

N. UE: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Queso Manchego»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 - Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Formaggio a pasta pressata prodotto con latte di pecora di razza Manchega, con una maturazione minima di 30 giorni per forme di peso pari o inferiore a 1,5 kg e di 60 giorni, fino ad un massimo di due anni, per forme di peso superiore.

Il «Queso Manchego» può essere ottenuto dalla lavorazione del latte pastorizzato o del latte crudo; in quest'ultimo caso l'etichetta potrà recare la dicitura «Artesano».

Il «Queso Manchego» è un formaggio a pasta pressata che al termine della maturazione presenta le seguenti caratteristiche fisiche:

— forma: cilindrica con facce relativamente piane;

— altezza massima: 12 cm;

— diametro massimo: 22 cm;

— rapporto diametro/altezza: compreso tra 1,5 e 2,2;

— peso minimo: 0,4 kg;

— peso massimo: 4,0 kg.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

— pH: compreso tra 4,8 e 5,8;

— estratto secco: minimo 55 %;

— grassi su estratto secco: minimo 50 %;

— proteina totale su estratto secco: minimo 30 %;

— cloruro di sodio: massimo 2,3 %;

— assenza di latte di altre specie animali.

Caratteristiche della pasta:

— consistenza: soda e compatta;

— colore: variabile dal bianco all'avorio tendente al giallo;

— odore: lattico, acidificato intenso e persistente che assume sfumature piccanti nei formaggi più stagionati, con una persistenza globale di lunga durata;

— sapore: leggermente acido, forte e saporito, che diventa piccante nei formaggi molto stagionati. Gusto residuo piacevole e peculiare conferitogli dal latte di pecora Manchega;

— aspetto: presenza di un'occhiatura piccola, irregolarmente distribuita e talvolta assente;

— consistenza: bassa elasticità, con sensazione burrosa e leggermente farinosa che può risultare granulosa nei formaggi molto stagionati.

I limiti microbiologici sono i seguenti:

— *Escherichia coli* beta glucuronidasi positiva: massimo 1 000 colonie/grammo;

— *Staphylococcus aureus* coagulasi positivo: massimo 100 colonie/grammo;

— Salmonella: assenza in 25 grammi;

— *Listeria monocytogenes*: assenza in 25 grammi.

Il sapore è leggermente acido, forte e saporito, che diventa piccante nei formaggi molto stagionati. Gusto residuo piacevole e peculiare conferitogli dal latte di pecora Manchega.

Il «Queso Manchego» può essere confezionato per la commercializzazione nelle seguenti forme:

— in porzioni,

— grattugiato,

— a fette.

Se è destinato ad essere venduto a fette o grattugiato, il «Queso Manchego» può essere prodotto sotto forma di un parallelepipedo delle dimensioni di 20-25 cm di lunghezza per 8-12 cm di larghezza, con lati di 8-12 cm di altezza, purché il peso della forma non sia superiore a 4 kg.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La pecora Manchega viene allevata a pascolo durante tutto l'anno, approfittando delle risorse naturali; in ovile viene alimentata con razioni di concentrati, fieni e sottoprodotti.

Dal punto di vista dell'allevamento rivestono particolare importanza i prati presenti nelle radure della macchia mediterranea, che costituiscono i pascoli annuali. Le piante che crescono su questi pascoli sono le seguenti: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesameus*, eccetera.

Su terreni profondi e freschi possono crescere vere e proprie «riserve di foraggio», costituite da pascoli densi con prevalenza di piante vivaci e biennali, di cui è caratteristica, in particolare, la graminacea *Brachypodium phoenicoides*.

Il «Queso Manchego» viene prodotto con latte di pecora della razza Manchega, caglio naturale o altri enzimi coagulanti autorizzati e cloruro di sodio. Il latte dovrà essere privo di prodotti medicamentosi che incidano negativamente sulla produzione, maturazione e conservazione del formaggio. Il «Queso Manchego» può essere ottenuto dalla lavorazione del latte pastorizzato o del latte crudo; in quest'ultimo caso l'etichetta potrà recare la dicitura «Artesano».

Le caratteristiche analitiche del latte sono le seguenti:

— materie grasse: 6,5 % minimo;

— proteine: 4,5 % minimo;

— estratto secco utile: 11 % minimo;

— pH: 6,5-7;

— punto crioscopico: ≤ a -0,550 °C.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Nella zona di produzione hanno luogo l'allevamento degli animali, la mungitura del latte e la produzione del formaggio protetto.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I formaggi tutelati dalla denominazione d'origine «Queso Manchego» possono circolare ed essere spediti esclusivamente dai caseifici e dagli impianti iscritti nei registri corrispondenti della fondazione del Consejo Regulador della denominazione di origine del «Queso Manchego» in confezioni specifiche che non ne compromettano la qualità.

Il «Queso Manchego» sarà comunque protetto dalla sua crosta, che può essere preventivamente lavata.

Analogamente è consentito paraffinare o rivestire il «Queso Manchego» con sostanze trasparenti e legalmente autorizzate o spalmarlo con olio d'oliva, purché la crosta conservi il proprio aspetto e colore naturali e consenta la lettura della placca di caseina.

In nessun caso si devono utilizzare sostanze che conferiscano alla crosta un colore nero.

Il «Queso Manchego» può essere commercializzato in porzioni, a fette e grattugiato purché sia confezionato e sia possibile conoscerne la provenienza. Tale operazione potrà essere effettuata al di fuori della zona d'origine da imprese che aderiscano e ottemperino al protocollo di esecuzione redatto al fine di garantire la rintracciabilità e i processi di produzione del «Queso Manchego».

Le confezioni utilizzate devono essere conformi alla normativa vigente.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Sull'etichetta deve figurare obbligatoriamente la seguente dicitura: Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego».

Qualora il formaggio sia ottenuto dalla lavorazione del latte crudo, l'etichetta potrà riportare la dicitura «Artesano» per indicare tale caratteristica. Analogamente, se il formaggio «Artesano» viene fabbricato in un caseificio il cui proprietario è anche proprietario dell'allevamento che produce la materia prima, e se utilizza esclusivamente il latte del suo allevamento, l'etichetta può riportare il termine «Queso de granja» (formaggio di fattoria).

I prodotti destinati al consumo devono essere provvisti di controetichette numerate e rilasciate dalla Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, che devono essere apposte nell'impianto iscritto nei registri della Fundación e sempre in modo tale da impedirne il riutilizzo. Inoltre ogni forma di «Queso Manchego» dovrà recare su una delle facce una placca di caseina con un numero di serie, rilasciata dalla Fundación, che viene apposta nella fase di formatura e pressatura dei formaggi.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Gli enti locali tutelati dalla denominazione d'origine «Queso Manchego» sono i seguenti: 45 della provincia di Albacete, 84 della provincia di Ciudad Real, 156 della provincia di Cuenca e 122 della provincia di Toledo.

Sono stati aggiunti i seguenti enti: Alcoba de los Montes e El Robledo della provincia di Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta e Villar del Horno della provincia di Cuenca.

5. **Legame con la zona geografica**

La regione naturale della Mancha è situata nella Submeseta sud-peninsulare ed è caratterizzata da un rilievo pianeggiante che degrada verso l'Atlantico.

La Mancha è una pianura elevata che si estende su terreni calcareo-argillosi; quelli destinati al pascolo sono formati da substrati ricchi di calcari e marne.

La climatologia della regione presenta forti contrasti ed è caratterizzata da grandi oscillazioni, tipicamente continentali, con inverni molto freddi ed estati calde, che in alcuni casi raggiungono i 40 °C con escursioni termiche quotidiane e annue che talvolta possono essere rispettivamente pari a 20 °C e 50 °C. Le precipitazioni sono scarse, elemento che colloca la regione nella cosiddetta Spagna arida, caratterizzata da un ambiente estremamente secco, con un'umidità relativa di circa il 65 %.

Le condizioni pedoclimatiche della zona hanno causato gran parte della selezione naturale facendo sì che la pecora Manchega sia quella che meglio si adatta alla regione e produce un latte che conferisce al «Queso Manchego» le sue caratteristiche peculiari di colore, odore, sapore e struttura.

Da tempi remoti si producono formaggi con latte di pecore di razza Manchega e con il passare dei secoli i processi di produzione si sono posti l'obiettivo di esaltare al massimo le qualità di questo formaggio tradizionale della Mancha.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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