C/2025/3216

16.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3216)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

«Queso Manchego»

N.º UE: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome do produto**

«Queso Manchego»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Espanha

3. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural [Ministério da Agricultura, da Água e do Desenvolvimento Rural] de Castela-Mancha

—

4. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações estão abrangidas pela definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143

As alterações descritas e explicadas *infra* não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida nem da utilização desse nome, não apresentam o risco de anular a relação nem implicam novas restrições à comercialização do produto. Por conseguinte, trata-se de «alterações normalizadas» na aceção do artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas.

1. *Inscrição nos registos*

Definem-se os registos em que devem ser inscritos os diferentes operadores identificados no caderno de especificações.

A alteração diz respeito à secção D, «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», alínea b), «Controlos e certificação», à secção E, «Método de obtenção», e à secção H, «Rotulagem», do caderno de especificações, e aos pontos 3.5, «Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.», e 3.6, «Regras específicas relativas à rotulagem», do documento único.

Motivos

O caderno de especificações não define claramente os registos em que devem ser inscritos os operadores envolvidos no processo de produção. Desde a criação da *Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego* [Fundação Conselho Regulador da Denominação de Origem Protegida «Queso Manchego»], os operadores são inscritos nos registos da fundação de acordo com os seus estatutos, pelo que se considera necessário definir os registos em conformidade com os mesmos.

Esta alteração afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Alteração da redação relativa à certificação e aos sistemas de autocontrolo dos operadores*

A alteração diz respeito à secção D, «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», alínea b), «Controlos e certificação», do caderno de especificações.

O seguinte texto:

«A fim de facilitar a obtenção da licença de utilização da marca de conformidade da denominação de origem "Queso Manchego" e da correspondente certificação do "Queso Manchego" pelo departamento de certificação da Fundação Conselho Regulador da Denominação de Origem Protegida "Queso Manchego", os produtores devem dispor de sistemas de controlo que garantam a conformidade do queijo com estas especificações técnicas.»

passa a ter a seguinte redação:

«Os produtores devem dispor de sistemas de autocontrolo que garantam a conformidade do produto com as presentes especificações técnicas, a fim de obter a certificação necessária por um organismo de controlo aprovado pela autoridade competente.»

Motivos

O objetivo desta alteração é assegurar a conformidade com a legislação em vigor, nos termos da qual, nos controlos prévios à colocação no mercado de um produto com uma indicação geográfica originário da UE, a verificação da conformidade com o caderno de especificações deve ser efetuada por:

— uma ou mais autoridades competentes na aceção do artigo 3.º, ponto 3, do Regulamento (UE) 2017/625,

— um ou mais organismos delegados ou pessoas singulares nos quais tenham sido delegadas determinadas tarefas de controlo oficial a que se refere o título II, capítulo III, do Regulamento (UE) 2017/625.

Esta redação não restringe o organismo de controlo delegado no caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

3. *Alteração da redação relativa à aposição da marca de conformidade*

O verbo associado à aposição das marcas de caseína deixou de ser «aplicar» para passar a ser «apor».

Esta alteração diz respeito à secção E, «Método de obtenção», alínea f), «Prensagem», do caderno de especificações.

O seguinte texto:

«A marca de caseína, que ostenta o número de série que permite a identificação de cada unidade individual, deve ser aplicada (numa posição central) nesta fase.»

passa a ter a seguinte redação:

«A marca de caseína, que ostenta o número de série que permite a identificação de cada unidade individual, deve ser aposta (numa posição central) nesta fase.»

Motivos

O objetivo desta alteração é assegurar a correção linguística, uma vez que as marcas de caseína são apostas na superfície do queijo, numa posição central.

Esta alteração não afeta o documento único.

4. *Alteração da redação relativa à menção facultativa «queso de granja» (queijo de quinta)*

Altera-se a redação relativa à menção facultativa «queso de granja» no caderno de especificações.

A alteração diz respeito à secção H, «Rotulagem», do caderno de especificações e ao ponto 3.6, «Regras específicas relativas à rotulagem», do documento único.

A menção facultativa «queso de granja» resulta da vontade do agrupamento de distinguir o produto artesanal produzido pelas queijarias que utilizam o leite que elas próprias produzem. A redação inicialmente proposta poderia ser interpretada no sentido de que a menção «queso de granja» era autorizada para produtos pasteurizados. Com esta alteração fica claro que só os queijos «artesanais» não pasteurizados podem beneficiar da menção facultativa.

Esta alteração afeta o documento único.

5. *Melhoria da redação, nomeadamente no que diz respeito ao organismo responsável pela emissão das marcas de caseína como marca de conformidade*

Especifica-se o organismo responsável pela emissão das marcas de conformidade que identificam o produto.

A alteração diz respeito à secção H, «Rotulagem», do caderno de especificações e ao ponto 3.6, «Regras específicas relativas à rotulagem», do documento único.

Motivos

Inclui-se o organismo responsável pela emissão das marcas de caseína como marca de conformidade que identifica o produto. O caderno de especificações não fazia referência a este organismo. Tal como os contrarrótulos, as marcas de caseína são fornecidas pela Fundação Conselho Regulador da Denominação de Origem Protegida «Queso Manchego», enquanto órgão de gestão.

Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Queso Manchego»

N.º UE: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Queso Manchego»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 04 – LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 – Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Queijo de pasta prensada, elaborado com leite de ovelha de raça Manchega, com cura mínima de 30 dias, para queijos com peso igual ou inferior a 1,5 kg, e entre 60 dias e dois anos para as unidades maiores.

O «Queso Manchego» pode ser elaborado com leite pasteurizado ou cru. Neste último caso, pode ser rotulado com a menção «Artesano» [artesanal].

O «Queso Manchego» é um queijo de pasta prensada, com as seguintes características físicas, quando curado:

— forma: cilíndrica, com faces relativamente planas

— altura máxima: 12 cm

— diâmetro máximo: 22 cm

— relação diâmetro/altura: entre 1,5 e 2,2

— peso mínimo: 0,4 kg

— peso máximo: 4,0 kg

Características físico-químicas do queijo:

— pH: 4,8 a 5,8

— resíduo seco: mínimo 55 %

— teor de gordura: mínimo 50 % no resíduo seco

— total de proteínas no resíduo seco: mínimo 30 %

— cloreto de sódio: máximo 2,3 %

— ausência de leite de outras espécies animais.

Características da pasta:

— consistência: firme e compacta,

— cor: variável, entre branco e marfim-amarelado,

— aroma: láctico, acidulado intenso e persistente que evolui para matizes picantes nos mais curados, com persistência global ampla,

— sabor: ligeiramente ácido, forte e apaladado, que se transforma em picante em queijos muito curados. Sabor residual agradável e peculiar, conferido pelo leite de ovelha de raça Manchega,

— aspeto: presença ou não de olhos pequenos desigualmente repartidos,

— textura: baixa elasticidade, sensação amanteigada e algo farinhenta, que pode ser granulosa nos queijos muito curados.

Limites microbiológicos:

— *Escherichia coli* beta-glucuronidase positivas: 1 000 UFC/g, no máximo

— *Staphylococcus aureus* coagulase positivas: 100 UFC/g, no máximo

— *Salmonella*: ausência em 25 gramas

— *Listeria monocytogenes*: ausência em 25 gramas.

Sabor ligeiramente ácido, forte e apaladado, que se transforma em picante em queijos muito curados. Sabor residual agradável e peculiar, conferido pelo leite de ovelha de raça Manchega.

O «Queso Manchego» pode ser acondicionado para comercialização:

— em pedaços,

— ralado,

— em fatias.

Quando se destine à venda em fatias ou ralado, o «Queso Manchego» pode ser produzido sob a forma de paralelepípedo, com 20-25 cm de comprimento e 8-12 cm de largura, com faces de 8-12 cm de altura, desde que o peso da barra não exceda 4 kg.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A criação da ovelha de raça Manchega processa-se em regime de pastoreio durante todo o ano, aproveitando os recursos naturais. No redil, a dieta é complementada com ração de concentrados, fenos e subprodutos.

Do ponto de vista pecuário, há que destacar as pastagens em charneca. Estas pastagens anuais são constituídas por *Medicago minima, Scorpiurus subvillosus, Astragalus stella, Astragalus sesameus*, etc.

Nos solos profundos e frescos podem crescer densas pastagens «fenelares», com predomínio de plantas vivazes e bianuais, cuja fisionomia é dada pela gramínea *Brachypodium phoenicoides*.

O «Queso Manchego» é fabricado com leite de ovelha de raça Manchega, coalho natural ou outras enzimas coagulantes autorizadas e cloreto de sódio. O leite deve ser isento de produtos medicamentosos que possam influenciar negativamente a elaboração, maturação e conservação do queijo. O «Queso Manchego» pode ser elaborado com leite pasteurizado ou cru. Neste último caso, pode ser rotulado com a menção «Artesano» [artesanal].

As características analíticas do leite são as seguintes:

— teor de gordura: no mínimo 6,5 %

— proteínas: no mínimo 4,5 %

— resíduo seco útil: no mínimo 11 %

— pH: 6,5-7

— ponto de congelação: ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Os animais são criados, o leite é extraído e o queijo DOP é fabricado na zona de produção.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O queijo com denominação de origem protegida «Queso Manchego» só pode circular e ser expedido pelas queijarias e empresas inscritas nos registos pertinentes da Fundação Conselho Regulador da Denominação de Origem Protegida «Queso Manchego», em embalagens que não prejudiquem a sua qualidade.

O «Queso Manchego» é revestido por crosta que pode ter sido previamente lavada.

É permitido parafinar e recobrir o «Queso Manchego» com substâncias transparentes legalmente autorizadas ou untá-lo com azeite, desde que a crosta conserve o seu aspeto e cor naturais e permita a leitura da marca de caseína.

Em caso algum podem ser utilizadas substâncias que confiram cor preta à crosta.

O «Queso Manchego» pode apresentar-se para venda em pedaços, fatias ou ralado, desde que devidamente embalado, de modo a identificar a sua origem. Esta operação pode realizar-se fora da zona de origem por empresas que tenham aceitado e cumpram o protocolo de atuação estabelecido, que permita assegurar a rastreabilidade e as operações do «Queso Manchego».

As embalagens utilizadas devem cumprir a legislação em vigor.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Menção obrigatória no rótulo: «Denominación de Origen Protegida “Queso Manchego”» [Denominação de Origem Protegida «Queso Manchego»].

Quando elaborado com leite cru, o «Queso Manchego» pode ser rotulado com a menção «Artesano» [artesanal]. Do mesmo modo, quando o queijo «Artesano» é fabricado em queijarias pertencentes ao mesmo operador da exploração pecuária que produz a matéria-prima e que transforma exclusivamente leite da sua própria exploração, o rótulo pode ostentar a menção «queso de granja» [queijo de quinta].

O produto destinado ao consumo é provido de contrarrótulos numerados emitidos pela Fundação Conselho Regulador da Denominação de Origem Protegida «Queso Manchego», apostos na empresa inscrita nos registos pertinentes da fundação de forma que impeça a sua reutilização. Além disso, cada unidade de «Queso Manchego» deve ter, numa das suas faces, uma marca de caseína com um número de série, fornecida pela fundação, que é aposta na fase de moldagem e prensagem.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Entidades locais detentoras da denominação de origem «Queso Manchego»: 45 na província de Albacete, 84 na província de Ciudad Real, 156 na província de Cuenca e 122 na província de Toledo.

Foram incorporadas as seguintes entidades: Alcoba de los Montes e El Robledo (província de Ciudad Real), Albaladejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta e Villar del Horno (província de Cuenca).

5. **Relação com a área geográfica**

A área geográfica natural de La Mancha está inserida na Submeseta Sul peninsular, caracterizada por relevo plano que desce até ao Atlântico.

La Mancha é um planalto assente em solos calcário-argilosos que conferem às pastagens substâncias ricas em cálcio e margas.

O clima da região apresenta um caráter extremo, com grandes oscilações, características do clima continental, com invernos muito frios e verões quentes (que podem alcançar 40 °C), com variações térmicas diárias que podem atingir 20 °C e anuais que podem ascender a 50 °C. A precipitação é escassa, tornando a região uma das mais áridas de Espanha, com ambiente de extrema secura e humidade relativa de cerca de 65 %.

As condições edafoclimáticas da zona contribuíram para grande parte da seleção natural que faz com que a ovelha de raça Manchega seja a mais bem adaptada e a que produz um leite que confere ao «Queso Manchego» as suas características de cor, aroma, sabor e textura.

O queijo de ovelha de raça Manchega é elaborado desde tempos remotos. Com a passagem dos séculos, as práticas de elaboração visaram extrair a máxima qualidade deste queijo tradicional de La Mancha.

Referência à publicação do caderno de especificações

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