

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/06 DEL CONSEJO sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

“Queso Manchego”

DOP (X) IGP ()

1. DENOMINACIÓN

“Queso Manchego”

2. ESTADO MIEMBRO

España.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO.

3.1. Tipo de producto.

Clase 1.3. Quesos.

Descripción del producto que se designa con la denominación indicada 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 graso, 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%

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: máximo 1.000 colonias/gramo
- Staphilococcus aureus: máximo 100 colonias/gramo
- Salmonela: ausencia en 25 gramos
- Lysteria: 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.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

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 de fusión a -0,550 °C

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

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: *Mediticago minima*, *Scorpiurus subulosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamum*, etc.

Los madajales forman los más interesantes pastos para el ovino; en ellos está la *Poa bulbosa* acompañada de su importante núcleo de leguminosas, tal como: *Mediticago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Mediticago truncatula*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, 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 *Brachypodium pinnatifidum*.

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

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen “Queso Manchego”, únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas 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 inactivas 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.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado.

Figurará obligatoriamente en la etiqueta la mención: Denominación de Origen “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”.

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita 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 que se coloca en la fase de moldeo 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.

5.1. Carácter específico de 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 40° C, con unas variaciones térmicas diarias a veces de 20° C y anuales de 50° C. Las precipitaciones son escasas, lo que sitúa a la región en la llamada España árida, con un ambiente de extrema sequedad, con una humedad relativa de un 65%.

Las condiciones edafoclimáticas han hecho de la raza manchega la mejor adaptada a la zona.

5.2. Carácter específico del producto.

Queso de pasta prensada, de corteza dura y de pasta firme y compacta, con color variable desde blanco hasta marfil-amarillento, olor intenso y persistente, sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso, elasticidad baja con sensación mantecosa y algo harinosa.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de la IGP).

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.

1. REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES