

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 129/2012 DE LA COMISIÓN

de 13 de febrero de 2012

por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Queso Manchego (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, y el artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por España con vistas a la aprobación de modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queso Manchego», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 1107/96 ⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 561/2009 de la Comisión ⁽³⁾.
- (2) La solicitud se refiere a las modificaciones del método de producción de la denominación de origen protegida «Queso Manchego» e implica cambios en el documento único.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queso Manchego» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único consolidado en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 13 de febrero de 2012.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente*

Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ DO L 166 de 27.6.2009, p. 36.

ANEXO I

Se aprueban las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queso Manchego»:

Materias primas

En relación con las características analíticas de la leche, los parámetros de referencia se han actualizado como consecuencia de la sistemática de ensayos aplicada por el laboratorio oficial, centro al que se remiten las muestras recogidas en los ganaderos. Se eliminan las determinaciones de lactosa y densidad, dado que no afectan a la calidad del producto elaborado y su análisis obedecía a una situación de producción que ya no se corresponde con la desarrollada en las actuales ganaderías.

Por otra parte, la medición de la acidez en la leche se realiza mediante determinación de pH y no en grados Dornic, por lo que se sustituye en las especificaciones.

Por otra parte, como consecuencia de los avances tecnológicos aplicados en las industrias de elaboración, el proceso se realiza bajo un mayor nivel de control respecto a los parámetros decisivos para la calidad final del mismo, por lo que la redacción anterior en algunas de las fases del proceso de elaboración ha quedado obsoleta.

Se modifica el apartado correspondiente:

Apartado E — Obtención del producto

En la fase de «corte de la cuajada», se ha eliminado el tamaño de los granos de cuajada que se obtienen del corte de esta, por considerarlo un criterio que debe establecer cada industria en función de su proceso. La cuajada debe presentar la consistencia adecuada para que se produzca un correcto desuerado, en función del tipo de queso elaborado y no es la indicación del tamaño exacto del grano el que determinará esta viabilidad, sino el control en el sistema de elaboración y la experiencia del industrial.

En la fase de «prensado», se incluye el tiempo establecido para el prensado, que en el pliego actual se menciona en la fase de desmoldado, lo que resulta incorrecto. Se define un tiempo de prensado entre 1 y 6 horas. Este rango para el tiempo de prensado ha variado, respecto al establecido inicialmente, por la evolución tecnológica en el sistema de prensado, que ya no requiere de períodos tan largos, que inciden negativamente sobre el producto de menor tamaño. Se establece este margen, como adecuación a los distintos tamaños del producto y los diversos modelos de prensas, permitiendo al operador definir el momento óptimo para el paso del producto a la fase de desmoldado y salazón, que vendrá determinado, no por las horas transcurridas, sino por la medición de pH, que es el valor indicativo del estado del producto.

Las fases de «maduración y conservación» se han unificado en una sola, «maduración», eliminando la fase de conservación, dado que el producto no interrumpe su proceso de maduración en las cámaras de conservación, es decir, el proceso de maduración se produce a lo largo de todo el tiempo de vida del producto, por lo que sigue madurando siempre que se mantenga en condiciones de temperatura y humedad relativa controladas, sean cuales sean los valores de las mismas. Por tanto, se unifican los rangos, estableciendo un valor de temperatura entre 3 °C y 16 °C, al igual que el rango de humedad, que se establece en el intervalo del 75 % al 90 %.

Para la temperatura, el valor mínimo pasa de 1 °C a 3 °C, temperatura más adecuada para el mantenimiento del producto, garantizando los requisitos sanitarios exigibles, dado que a 1 °C el producto puede sufrir deterioro. Respecto al valor máximo, se establece 16 °C como valor de referencia, para asegurar la óptima maduración del producto y su evolución respecto a sus características organolépticas.

El intervalo establecido para la humedad refleja el valor global que se consideraba para las dos fases.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006

«QUESO MANCHEGO»

Nº CE: ES-DOP-0217-0087-06.12.2010

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Queso Manchego»

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. 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,
- *Staphylococcus aureus*: máximo 100 colonias/gramo,
- *Salmonella*: 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 congelación $\leq -0,550$ °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: *Mendicago mínima*, *Scorpirus subilosa*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus*, 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: *Mendicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Mendicago trunculata*, *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 *Bracnypodium phoenicoides*.

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.

Asimismo, 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 extremada 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 una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las 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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2009/10/20/pdf/2010_17415.pdf&tipo=rutaDocm