

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

GOOD(S)

- Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications.

Address Foundation "Regulatory Council of the Designation of Origin Queso Manchego"
Avenida del Vino
s/n 13300 Valdepeñas
Ciudad Real
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The natural region of La Mancha, SPAIN.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 dated June 12, 1996
regarding the Register of Geographical Indications and Designations of
Origin in accordance with the procedure laid down in Article 17 of
Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-0087

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

PRODUIT(S)

- 1. Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- 1. Tout producteur respectant le cahier des charges.**

Adresse Fondation "Conseil régulateur de l'appellation d'origine Queso Manchego"
Avenida del Vino
s/n 13300 Valdepeñas
Ciudad Real
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région naturelle de la Mancha, ESPAGNE.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) N° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0087

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

PRODUCTO(S)

- Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego”
Avenida del Vino
s/n 13300 Valdepeñas
Ciudad Real
España

ZONA GEOGRÁFICA

Comarca Natural La Mancha, ESPAÑA.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0087

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussel
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘QUESO MANCHEGO’

EC No: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010

PGI () PDO (X)

1. Name

‘Queso Manchego’

2. Member State

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of Product

Class 1.3. Cheeses.

3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies

Pressed cheese made from milk of ewes of the ‘Manchega’ breed, aged for a minimum of 30 days for cheeses weighing up to 1,5 kg and from 60 days up to a maximum of 2 years for larger cheeses.

‘Queso Manchego’ can be made with either pasteurised or raw milk. In the latter case, the label may bear the word ‘Artesano’.

‘Queso Manchego’ is a fat cheese with the following physical properties after ageing:

- shape: cylindrical with smooth sides,
- maximum height: 12 cm,
- maximum diameter: 22 cm,
- diameter/height ratio: between 1,5 and 2,2,
- minimum weight: 0,4 kg,
- maximum weight: 4,0 kg.

The physico-chemical properties of the cheese are:

- pH 4,8 to 5,8,

- dry matter: minimum 55 %,
- fat content: minimum 50 % of the dry matter,
- total protein in dry matter: minimum 30 %,
- sodium chloride: maximum 2,3 %.

Characteristics of the paste:

- consistency: firm and compact,
- colour: from white to ivory-yellow,
- aroma: lactic, intensely acidic and persistent, developing spicy notes and long overall persistence in cheeses that have been well aged,
- flavour: slightly acidic, strong and flavoursome, becoming spicy in cheeses that have been well aged. Pleasant and distinctive aftertaste produced by the milk of ewes of the 'Manchega' breed,
- appearance: small, unevenly distributed eyes, although these are sometimes not present,
- texture: low elasticity, buttery, slightly floury; can become granular in very well-aged cheeses.

The microbiological limits are as follows:

- *Escherichia coli*: maximum of 1 000 colonies/gram,
- *Staphylococcus aureus*: maximum of 100 colonies/gram,
- salmonella: absence in 25 grams,
- listeria: absence in 25 grams.

The cheese is slightly acidic, strong and flavoursome, with the flavour becoming spicy in cheeses that have been well aged. Pleasant and distinctive aftertaste produced by the milk of ewes of the 'Manchega' breed.

3.3. Raw materials (for processed products only)

'Queso Manchego' cheese is made from milk of ewes of the 'Manchega' breed, natural rennet or other authorised coagulation enzymes and sodium chloride.

The milk must not contain any medicinal products that may have a negative impact on production, maturation and preservation of the cheese.

'Queso Manchego' can be made with either pasteurised or raw milk. In the latter case, the label may bear the word 'Artesano'.

The analytical characteristics of the cheese are as follows:

- fat content: 6,5 % minimum,
- proteins: 4,5 % minimum,
- useable dry matter: 11 % minimum,
- pH: 6,5-7,
- freezing point: $\leq - 0,550$ °C.

3.4. Feed (for products of animal origin only)

Manchega sheep graze throughout the year on the natural resources of the area. When in the fold, their diet is supplemented with concentrated feed, hay and by-products.

As regards sheepfarming, mention should be made of the pastures that occupy the clearings in the scrub. This annual pasture is composed of *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus*, etc.

The so-called ‘madajales’ are the most valuable pasture for sheep. These are composed of bulbous meadow grass and significant quantities of legumes, such as *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, etc.

Deep, cooler soils can produce ‘fenelares’, dense pasture with a predominance of perennial and biennial plants, the appearance of which is dominated by the grass *Bracnypodium phoenicoides*.

3.5. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area

—

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.

Cheeses protected by the ‘Queso Manchego’ Designation of Origin may be dispatched and placed into circulation by dairies and registered undertakings only in packaging of a type that does not affect their quality.

‘Queso Manchego’ is always marketed with the rind, which may have been washed.

‘Queso Manchego’ may also be coated in paraffin, covered with legally authorised inactive transparent substances or dipped in olive oil, provided that the rind maintains its natural colour and appearance and the casein label can be read.

Under no circumstances may substances be used that turn the rind black.

‘Queso Manchego’ may be marketed in portions, sliced or grated, provided that it is packaged and its origin can be identified. This operation may be carried out outside the area of origin by undertakings that have accepted and comply with the agreed protocol so as to guarantee the operations undergone by ‘Queso Manchego’ and ensure its traceability.

Packaging must comply with current legislation.

3.7. Specific rules concerning labelling

Labels must bear the following wording: ‘Denominación de Origen “Queso Manchego” ’ (‘Queso Manchego’ Designation of Origin). When the cheese is made with raw milk, this can be indicated on the label by means of the word ‘Artesano’.

The marketed product bears a numbered secondary label issued by the Regulatory Board and affixed in registered undertakings in such a way that it cannot be reused and every piece of ‘Queso Manchego’ has on one of its faces a casein label with a serial number, affixed at the moulding and pressing stage.

4. Concise definition of the geographical area

The following local authority areas are covered by the ‘Queso Manchego’ Designation of Origin: 45 in the Province of Albacete, 84 in the Province of Ciudad Real, 156 in the Province of Cuenca and 122 in the Province of Toledo.

The following areas have been incorporated: Alcoba de los Montes and El Robledo in the Province of Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta and Villar del Horno in the Province of Cuenca.

5. Link with the geographical area

5.1. Specificity of the geographical area

The geographical area of La Mancha is located in the southern part of the central plateau of the peninsula and is characterised by a low relief descending to the Atlantic.

La Mancha is a high plain with lime-clay soils and its pastureland has lime- and loam-rich substrates.

The area has an extreme climate and experiences wide variations characteristic of a continental climate, with very cold winters and hot summers. The temperature occasionally reaches 40 °C, sometimes varying by 20 °C over the course of a day and 50 °C over the year. Precipitation is scant, making the region one of the more arid areas of Spain, its extremely dry environment having a relative humidity of around 65 %.

The Manchega breed is the best adapted to the area’s soil and weather conditions.

5.2. Specificity of the product

A pressed cheese with a hard rind and a firm and compact paste, a colour that varies from white to ivory-yellow, an intense and persistent aroma, a slightly acidic, strong and flavoursome taste and a buttery, slightly floury texture with low elasticity.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

The area's soil and climatic conditions have had a great influence on the processes of natural selection that have made the Manchega breed of sheep the breed best adapted to the area and producing a milk that gives 'Queso Manchego' its characteristic colour, aroma, flavour and texture.

Cheese has been made with milk from ewes of the Manchega breed since time immemorial and over the centuries manufacturing techniques have aimed to optimise the qualities of this traditional La Mancha cheese.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«QUESO MANCHEGO»

N° CE: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Queso Manchego»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

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

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

Le fromage peut être élaboré à partir de lait pasteurisé ou de lait cru; dans ce dernier cas, cette caractéristique peut être indiquée sur l'étiquette par la mention «Artesano».

Le «Queso Manchego» est un fromage gras. 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 %,
- graisse: minimum 50 % sur l'extrait sec,
- teneur totale en protéines dans l'extrait sec: minimum 30 %,
- chlorure de sodium: maximum 2,3 %.

Caractéristiques de la pâte:

- consistance: ferme et compacte,
- couleur: variable allant 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, qui devient piquant dans les fromages très secs. arrière-goût agréable et particulier qui lui est conféré par le lait de brebis «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*: maximum 1 000 colonies/gramme,
- *Staphylococcus aureus*: maximum 100 colonies/gramme,
- salmonelle: absence dans 25 grammes,
- listeria: absence dans 25 grammes.

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

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le «Queso Manchego» est élaboré à base de lait de brebis de la 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 fromage peut être élaboré à partir de lait pasteurisé ou de lait cru; dans ce dernier cas, cette caractéristique peut être indiquée sur l'étiquette par la mention «Artesano».

Les caractéristiques analytiques du lait sont les suivantes:

- matière grasse: minimum 6,5 %,
- protéines: minimum 4,5 %,
- extrait sec utile: minimum 11 %,
- pH: 6,5-7,
- point de congélation < ou = à – 0,550 °C.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

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, foin et sous-produits.

En ce qui concerne l'élevage, il convient de noter que les pâturages utilisés occupent les clairières du maquis; ces pâturages annuels se composent de: *Medicago minima*, *Scorpiurus subilloso*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus*, etc.

Les «madajales» constituent les pâtures les plus intéressantes pour les ovins; y pousse le pâturin bulbeux accompagné de plusieurs légumineuses telles que: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, etc.

Dans les sols profonds et frais poussent parfois les «fenelares» qui sont des pâtures denses avec une prédominance de plantes vivaces et bisannuelles prenant la forme de la graminée *Bracnypodium phoenicoides*.

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

—

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Les fromages protégés par la dénomination d'origine «Queso Manchego» peuvent uniquement être mis en circulation et vendus par les fromageries et installations enregistrées et ce dans des emballages qui ne nuisent 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 inactives transparentes et 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 et râpé, à condition qu'il soit emballé et que l'on puisse connaître son origine. Cette opération peut se faire 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 et les opérations du «Queso Manchego».

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

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les étiquettes doivent obligatoirement porter la mention: Appellation d'origine «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).

Le produit destiné à la consommation doit être muni de contre-étiquettes numérotées et délivrées par le conseil régulateur, placées dans l'entreprise enregistrée et 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 pressage des pièces.

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

Les entités locales couvertes par la dénomination 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

5.1. Spécificité de 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 ont fait de la Manchega la race la mieux adaptée à la région.

5.2. Spécificité du produit

Fromage à pâte pressée, à croûte dure et à pâte ferme et compacte, dont la couleur peut varier du blanc à l'ivoire jaunâtre, avec une odeur intense et persistante, un goût légèrement acide, fort et savoureux, ainsi qu'une faible élasticité avec une sensation onctueuse et légèrement farineuse.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 la race Manchega depuis très longtemps. Au fil des siècles, les pratiques d'élaboration ont optimisé les qualités de ce fromage traditionnel de la Manche.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«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,
- *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 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: *Medicago mínima*, *Scorpirus subilloso*, *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: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago 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.