

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n° 1151/2012. La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n° 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013.

ANEXO VII

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación menor de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

« QUESO MANCHEGO »

Nº UE: PDO-ES-0087-AM03 – 25.02.2022

DOP (X) IGP ()

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego
Avenida del vino, s/n.
13300 Valdepeñas. Ciudad Real. España.

Tel.: 926 322 666

E-mail: certificacion@quesomanchego.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores y elaboradores de Queso Manchego y tiene un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego, tal como se especifica en el artículo 8 punto 2 de sus Estatutos.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

ESPAÑA

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo

Etiquetado

Otros [Estructura de control, Requisitos legislativos nacionales]

4. TIPO DE MODIFICACIÓN

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.

X Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.

Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.

Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor.

5. MODIFICACIONES

5.1 Modificación en el apartado B) Descripción del Producto del Pliego de Condiciones y del apartado 3.2. del Documento Único.

5.1.1. Se modifica la redacción previa a la descripción de las características analíticas de la leche con el fin de matizar que dichas características se refieren a las de materia prima (leche) previa a la elaboración del producto lácteo (queso).

Justificación de la modificación

Se solicita la modificación para matizar que las características de la leche definidas en el pliego de condiciones son las que debe de cumplir la materia prima antes de ser sometida al proceso de elaboración del queso.

Se considera que las características de la materia prima en origen están reguladas por la legislación vigente y las incluidas en el pliego de condiciones se establecen sin perjuicio de estas. La modificación, es por tanto, una matización para aclarar a los operadores la responsabilidad en su autocontrol, así como en la verificación del mismo.

Así mismo, se eliminan los métodos utilizados para su determinación debido a que las referencias están obsoletas y estos pueden evolucionar en el tiempo, debido al desarrollo tecnológico. Las verificaciones realizadas sobre los requisitos físico-químicos tanto de la materia prima como del producto se realizan siempre en Laboratorios acreditados en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características especificadas para la materia prima (leche) del pliego de condiciones y para el producto final.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

Las características analíticas de la leche son:

- <i>Materia grasa:</i>	<i>6,5% mínimo</i>	<i>Método Gerber (B.O.E. 20-07-77)</i>
- <i>Proteínas:</i>	<i>4,5% mínimo</i>	<i>Método Kjeldahl (B.O.E. 20-07-77)</i>
- <i>Extracto Seco Útil:</i>	<i>11% mínimo</i>	<i>Desecación en estufa (B.O.E. 20-07-77)</i>
- <i>pH:</i>	<i>6,5-7</i>	<i>Medición directa - pHmetro</i>
- <i>Punto crioscópico:</i>	<i>≤ a -0,550 °C</i>	<i>Por crioscopio</i>
- <i>Ausencia de productos medicamentosos</i>	<i>Inhibición crecimiento</i>	<i>Bacillus sterotermophilus</i>

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

Las características analíticas de la leche en cuba de elaboración para la fabricación de quesos son:

- <i>Materia grasa:</i>	<i>6,5% mínimo</i>
- <i>Proteínas:</i>	<i>4,5% mínimo</i>
- <i>Extracto Seco Útil:</i>	<i>11% mínimo</i>
- <i>pH:</i>	<i>6,5-7</i>
- <i>Punto crioscópico:</i>	<i>≤ a -0,550 °C</i>
- <i>Ausencia de productos medicamentosos</i>	

5.1.2. Se modifica la redacción de la descripción del producto adaptándolo a la descripción inicial establecida en el pliego de condiciones.

Justificación de la modificación

Se solicita la modificación para adaptar la descripción del producto a la descripción inicial establecida en el pliego de condiciones. Se decide eliminar “queso graso” contemplado en el pliego de condiciones por “queso de pasta prensada”. Esta modificación está justificada porque las definiciones de queso graso y extragrasso están definidas en la legislación vigente “normas de calidad para quesos y quesos fundidos”. En este caso, se establece lo siguiente:

“Graso: Cuando el queso contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total” (Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, y por el que se modifica la disposición transitoria segunda del Real Decreto

4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico)

Las características del producto Queso Manchego establecen un mínimo del 50% sobre extracto seco, por lo que tiene cabida en la definición establecida. No obstante, se considera que la descripción como “graso” puede generar confusión al no coincidir exactamente con lo contemplado en la normativa vigente que regula las categorías, y se considera más coherente mantener la descripción inicial sin determinar las categorías cuando estas ya están reguladas por normativa vigente y las correspondientes características físico-químicas están correctamente definidas en el pliego de condiciones.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características físico-químicas especificadas para el mismo en el Pliego de Condiciones.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

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 2,20*
- *Peso mínimo: 0,4 Kg*
- *Peso máximo: 4,0 Kg*

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

*El Queso Manchego es un queso de **pasta prensada**, 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 2,20*
- *Peso mínimo: 0,4 Kg*
- *Peso máximo: 4,0 Kg*

Texto actual del Documento Único (apartado 3.2.)

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,*
-

Propuesta de modificación en Documento Único (apartado 3.2.)

*El «Queso Manchego» es un queso **de pasta prensada**, 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,*

5.1.3. Se modifica la redacción previa a la descripción de las características físico-químicas del producto.

Justificación de la modificación

Se solicita la modificación para matizar que las características físico-químicas descritas en el apartado B del pliego de condiciones, son las características que debe cumplir el producto para su calificación. Se trata de una modificación de la redacción aclaratoria.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características especificadas para el mismo en el Pliego de Condiciones.

Así mismo, se eliminan los métodos utilizados para su determinación debido a que las referencias están obsoletas y estos pueden evolucionar en el tiempo, debido al desarrollo tecnológico. Las verificaciones realizadas sobre los requisitos físico-químicos tanto de la materia prima como del producto se realizan siempre en Laboratorios acreditados en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

Las características físico-químicas del queso son:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - pH: 4,8 a 5,8 - Extracto Seco: <i>mínimo 55%</i> | <p><i>Medición mediante pHmetro con electrodo de penetración</i></p> <p><i>Medición mediante Técnica N.I.R. (Radiación de Infrarrojo cercano)</i></p> <p><i>Desecación en estufa a 105 °C (B.O.E. 30- 08-79).</i></p> |
|--|---|

- **Grasa:** *mínimo del 50% sobre Extracto Seco* *Medición mediante Técnica N.I.R. (Radiación de Infrarrojo cercano) Digestión en HCL y extracción de la grasa con éter (B.O.E. 30-08-79).*
- **Proteína total sobre Extracto Seco:** *mínimo 30%* *Medición mediante Técnica N.I.R*
- **Cloruro Sódico:** *máximo 2'3%*
- *Ausencia de leche de otras especies animales.*

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

Las características físico-químicas del queso son:

- **pH:** - 4,8 a 5,8
- **Extracto Seco:** - *mínimo 55%*
- **Grasa:** - *mínimo del 50% sobre Extracto Seco*
- **Proteína total sobre Extracto Seco:** - *mínimo 30%*
- **Cloruro Sódico:** - *máximo 2'3%*
- **Ausencia de leche de otras especies animales.**

5.1.4. Se modifica la redacción previa a la descripción de las características organolépticas del producto (corteza).

Justificación de la modificación

Se solicita la modificación para matizar las características organolépticas descritas en el apartado B del pliego de condiciones. Se trata de una modificación en la descripción del color de la corteza. El pliego de condiciones actual establece que el color de la corteza debe ser *amarillo pálido o verdoso negruzco*. El color esta descrito como una conjunción disyuntiva cuando en realidad es una escala de color de amarillo pálido a un amarillo más oscuro, que se traduce como "marrón oscuro". Se propone eliminar el término "negruzco" porque este término genera confusión debido a que el pliego de condiciones prohíbe la utilización de sustancias que proporcionen a la corteza un color negro (apartado E). La sustitución de "verde" a "marrón" se considera adecuada para incluir una escala del mismo color en distintas tonalidades. La evaluación de la corteza se realiza teniendo en consideración la coloración homogénea, por lo que la aparición de tonalidades verdes por crecimiento de moho en la cámara de maduración no se ve penalizado. Así mismo, se tiene en consideración que el pliego de condiciones permite el tratamiento externo con parafinas o sustancias que conserven el aspecto y color natural del producto, así como la lectura de la placa de caseína.

La verificación del cumplimiento del pliego de condicione se realiza con un Panel de Cata entrenado en cumplimiento de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, evaluado por ENAC. La escala a utilizar sería la siguiente, marcando en sombreado rojo los valores de aceptación:

	Blanco	Marfil	Amarillo pajizo	Esparto seco	Marrón oscuro	Negro/ Otros
--	--------	--------	-----------------	--------------	---------------	-----------------

TONO (COLOR) DE LA CORTEZA	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen, pero con mayor precisión, las características organolépticas especificadas para el mismo en el pliego de condiciones.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

Las características organolépticas del queso son:

a. Corteza

- *Consistencia: Dura, libre de parásitos.*
- *Color: Amarillo pálido o verdoso-negruzco cuando no se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración.*
- *Aspecto: Presencia de las impresiones de los moldes tipo pleitas en la superficie lateral y tipo flor en las caras planas.*

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

Las características organolépticas del queso son:

a. Corteza

- *Consistencia: Dura, libre de parásitos.*
- *Color: desde amarillo pálido **a marrón oscuro** cuando no se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración.*
- *Aspecto: Presencia de las impresiones de los moldes tipo pleitas en la superficie lateral y tipo flor en las caras planas.*

5.1.5. Modificación en Documento Único

El 22 de mayo de 2012, la Consejería de Agricultura de Castilla La Mancha publicó en el DOCM (17719) una corrección de errores al Pliego de Condiciones, que dicta lo siguiente:

“Corrección de errores de la Resolución de 13/10/2010, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego. [2012/7450] Habiéndose advertido error en el apartado B) Descripción del producto del Anexo de la Resolución de 13/10/2010 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego, publicada en el DOCM nº 203, de 20/10/10, se procede a su subsanación en los siguientes términos: Donde dice 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. Debe decir: Los límites microbiológicos son los siguientes: - *Escherichia coli* β Glucuronidasa +: máximo 1.000 ufc/g. - *Staphilococcus Coagulasa* +: máximo 100 ufc/g. - *Salmonela*: ausencia en 25 gramos. - *Lysteria Monocytógenes*: ausencia en 25 gramos.”

Si bien sólo se ha corregido el punto citado del pliego de condiciones contenido en el anexo de la citada Resolución de 13/10/2010, con el fin de que exista seguridad jurídica se procede a la publicación completa del mismo.”

Se solicita la modificación del Documento Único, para unificar los términos.

Texto actual del Documento Único (apartado 3.2.):

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

Propuesta texto del Documento Único (apartado 3.2.):

Los límites microbiológicos son los siguientes:

- *Escherichia coli* β glucuronidasa +: máximo 1 000 ufc/g,
- *Staphilococcus coagulasa* +: máximo 100 ufg/g,
- *Salmonela*: ausencia en 25 gramos,
- *Lysteria monocytogenes*: ausencia en 25 gramos

5.1.6 Se incorpora al final del apartado B) las presentaciones envasadas para la comercialización.

Justificación de la modificación

En la actualidad el pliego de condiciones establece que el Queso Manchego para la comercialización, puede presentarse en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia, por ello se considera incorporar en este apartado, las formas de envasado en las que se puede presentar el Queso Manchego.

La solicitud de modificación responde a una adaptación del proceso tecnológico de transformación del producto elaborado. El loncheado y rallado del producto requiere de equipos muy específicos que no permite todos los formatos de producto, en concreto, el cilíndrico. Debido a estas circunstancias, la adaptación del queso de cilindro a forma cuadrangular o, incluso el loncheado manual, genera elevadas pérdidas (mermas superiores al 10%) bien por la adaptación del formato, recortes, lonchas no aptas para presentación por rotura. Estas pérdidas de producto, supone así mismo pérdidas económicas y la desvalorización de un producto con calidad diferenciada.

Con la solicitud de modificación, se pretende autorizar la elaboración de queso amparado en formatos diferentes al cilíndrico, bloques, exclusivamente para

transformar, y siempre respetando el origen, proceso de producción, proceso de elaboración y, sobre todo las características físico-químicas, microbiológicas y organolépticas de la pasta que caracterizan al producto. Estos formatos, como se indica, se permitirían sólo para la transformación de loncheado y rallado (no del porcionado), nunca para la comercialización directa, debido a que es un hecho fehaciente y contrastado que el consumidor en el mercado reconoce al producto DOP Queso Manchego en pieza entera o porcionado, por su forma, impresiones en corteza, por su placa de caseína y por la presencia de la contraetiqueta. Sin embargo, en el producto loncheado y rallado, las características extrínsecas, forma y corteza, del producto pueden llegar a quedar en un segundo plano cuando en las piezas enteras y porciones están en un primer plano, siempre que mantenga las intrínsecas (físico-químicas, microbiológicas, color, consistencia, olor, sabor y aspecto de la pasta).

Por estas razones la finalidad de la solicitud es proteger el origen y las características del producto a todos los niveles sin establecer ninguna modificación al respecto, favoreciendo las operaciones de transformación demandadas por los operadores, así como los consumidores.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características especificadas para el mismo en el pliego de condiciones.

Propuesta texto pliego de condiciones.

Puede presentarse envasado el Queso Manchego para la comercialización en las siguientes formas:

-Porciones

-Rallado

-Loncheado

Cuando se destine a la venta en loncheado y rallado, el Queso Manchego puede elaborarse en la forma de un paralelepípedo de 20 cm a 25 cm de largo y de 8 cm a 12 cm de ancho, y una altura de canto comprendida entre 8 cm y 12 cm, siempre que el peso de la barra no supere los 4 kg.

5.2 Modificación en el apartado E) Obtención del Producto del Pliego de Condiciones.

El conjunto de las modificaciones presentadas en el punto E) Obtención del Producto, son consideradas de menor importancia debido a que no implican ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento

(UE) 1151/2012, siendo meras adecuaciones de redacción para aportar mayor claridad al texto y adaptación a la legislación vigente:

5.2.1. Se modifica la redacción incluida en el apartado E.a. Ordeño y transporte con el fin de adaptarlo a la legislación vigente.

Justificación de la modificación

En la actualidad la legislación vigente regula las condiciones de ordeño y mantenimiento de la leche. En concreto, el **Real Decreto 1600/2011, de 4 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, y el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo**, establece lo siguiente para la modificación del artículo 4 del Real Decreto 217/2004:

b) La letra b) del apartado 3 se sustituye por lo siguiente: «b) Control de la temperatura del tanque de frío mientras la leche cruda está en agitación. Se comprobará que éste disponga de un dispositivo de medida de la temperatura en correcto funcionamiento. Transcurridas dos horas desde la finalización del turno de ordeño, la leche cruda almacenada en el tanque tendrá una temperatura máxima de 8 °C en el caso de recogida diaria, y máxima de 6 °C si la recogida no se efectúa diariamente. Se diseñarán las rutas de recogida para evitar cargar leche cruda a una temperatura superior.»

El Pliego de Condiciones actual contemplaba una temperatura máxima de 4°C sin tener en consideración la frecuencia de ordeño. Entre los operadores queseros se identifican queserías que tienen su propia ganadería o que las ganaderías que suministran le leche se encuentran muy próximas al centro de elaboración. La temperatura establecida en el pliego de condiciones, no tiene ninguna repercusión en la calidad producto final, debido a que el establecimiento de temperaturas en la leche, temperaturas de refrigeración tras el ordeño, no tiene un fin tecnológico sino que se fundamenta en garantizar la seguridad alimentaria del producto (desarrollo microbiano), estando está regulada por la legislación vigente.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características especificadas para la materia prima (leche) y del producto en el pliego de condiciones. Se trata de una modificación para adaptar los requisitos a la legislación vigente.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

a. Ordeño y transporte de la leche.

El ordeño de la leche será tanto manual como mecánico.

Después del ordeño la leche no podrá permanecer a temperatura ambiente, por lo

que de forma inmediata se transformará en queso o será refrigerada a una temperatura máxima de 4 °C para evitar el desarrollo microbiano.

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

a. Ordeño y transporte de la leche.

El ordeño de la leche será tanto manual como mecánico.

Después del ordeño la leche no podrá permanecer a temperatura ambiente, por lo que de forma inmediata se transformará en queso o será refrigerada a una temperatura máxima de 8 °C cuando la frecuencia de recogida sea igual o inferior a 24h y de 6°C cuando la frecuencia de recogida supere las 24 horas, para evitar el desarrollo microbiano.

5.2.2. Se modifica la redacción incluida en el apartado E.d. Desuerado y recalentamiento con el fin matizar la finalidad de esta etapa del proceso.

Justificación de la modificación

En la actualidad el pliego de condiciones establece que el proceso de desuerado tiene como finalidad eliminar por gravedad el suero resultante, sin embargo, la eliminación del suero nunca es completa debido a que parte del mismo queda atrapado en la estructura molecular del producto. Esta circunstancia del proceso tecnológica, requiere que se solicite la modificación para incluir el matiz de que la finalidad del proceso es eliminar por gravedad “parte del suero” resultante, dejando la cuajada preparada para la fase siguiente.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características especificadas para el mismo en el pliego de condiciones.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

d. Desuerado y recalentamiento.

A continuación se agita la masa, durante un periodo comprendido entre 15 y 45 minutos, simultáneamente se somete a la masa a un nuevo calentamiento al “baño María” o vapor de agua, a una temperatura no inferior a 28 °C y no superior a 40 °C. Como su nombre indica, esta fase facilita la salida del suero del interior de los granos.

Finalizado este proceso se elimina por gravedad el suero resultante, quedando la cuajada preparada para la fase siguiente.

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

d. Desuerado y recalentamiento.

A continuación se agita la masa, durante un periodo comprendido entre 15 y 45 minutos, simultáneamente se somete a la masa a un nuevo calentamiento al “baño María” o vapor de agua, a una temperatura no inferior a 28 °C y no superior a 40 °C. Como su nombre indica, esta fase facilita la salida del suero del interior de los granos.

*Finalizado este proceso se elimina por gravedad **parte** del suero resultante, quedando la cuajada preparada para la fase siguiente.*

5.2.3. Se modifica la redacción incluida en el apartado E.e. Moldeado con el fin matizar la finalidad de esta etapa del proceso.

Justificación de la modificación

En la actualidad el pliego de condiciones establece que la fase de moldeado requiere que la cuajada se introduzca en moldes cilíndricos, sin embargo, con la solicitud de modificación que permite la elaboración de producto en otros formatos para su transformación, la obligatoriedad de que los moldes sean cilíndricos deja de ser obligatoria. Es preciso destacar que las características del producto final, el cual dispondrá de la marca de conformidad (placa de caseína y contraetiqueta) no se ven modificadas por lo que la omisión de este término no repercute en el proceso de obtención del producto amparado por el pliego de condiciones DOP Queso Manchego.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características especificadas para el mismo en el pliego de condiciones.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

e. Moldeado

La cuajada será introducida en moldes cilíndricos por medios manuales o mecánicos. En el moldeado se imprimen en las caras del queso la característica “tipo Flor” y en los lados la “tipo Pleita”, que llevarán los moldes a utilizar, estos serán de materiales permitidos por la legislación vigente, y con unas dimensiones adecuadas para que los quesos presenten el peso y dimensiones requeridos.

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

e. Moldeado

La cuajada será introducida en moldes por medios manuales o mecánicos. En el caso del moldeado cilíndrico se imprimen en las caras del queso la característica “tipo Flor” y en los lados la “tipo Pleita”, que llevarán los moldes a utilizar, estos

serán de materiales permitidos por la legislación vigente, y con unas dimensiones adecuadas para que los quesos presenten el peso y dimensiones requeridos.

5.2.4. Se modifica la redacción incluida en el apartado E.f. Prensado con el fin matizar la descripción de esta etapa del proceso.

Justificación de la modificación

En la actualidad el pliego de condiciones establece que la fase de prensado requiere un tiempo entre 1 y 6 horas, se decide ampliar porque se ha comprobado que en ocasiones el tiempo requerido, en función del tipo de prensa es mayor. La ampliación del tiempo de prensado no tiene ninguna repercusión en los procesos de obtención implantados por los operadores porque el periodo propuesto contiene el periodo ya establecido, es decir, que aquellos procesos que requieran del tiempo mínimo lo podrán seguir aplicando siempre que garanticen las características de producto final. Se ha demostrado que tiempos de prensado muy ajustados al mínimo repercuten en la característica organoléptica “presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos” de la pasta. Con esta horquilla más amplia, los operadores tienen la posibilidad de conjugar tiempo y presión para obtener un producto que cumpla con las características organolépticas.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características especificadas para el mismo en el pliego de condiciones.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

f. Prensado

Una vez introducida la cuajada en los moldes, se procede al prensado, en las prensas adecuadas para este fin. El tiempo de prensado oscilará entre 1 y 6 horas.

Es en esta fase o en la de moldeado se aplicará (de forma centrada) la placa de caseína identificativa con el número y una serie (compuestos por cinco números y dos letras mayúsculas respectivamente) que permitirá identificar cada pieza individualmente.

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

f. Prensado

Una vez introducida la cuajada en los moldes, se procede al prensado, en las prensas adecuadas para este fin. El tiempo de prensado oscilará entre 1 y 12 horas.

Es en esta fase o en la de moldeado se aplicará (de forma centrada) la placa de caseína identificativa con un número y una serie que permitirá identificar cada pieza individualmente.

5.2.5. Se modifica la redacción incluida en el apartado E.h. Salado con el fin matizar la descripción de esta etapa del proceso.

Justificación de la modificación

Se propone la modificación del término “cloruro sódico” por “sal común” en la fase de salado para evitar confusión en los operadores y disponer de un pliego de condiciones con un lenguaje más cercano. Ambos términos son sinónimos.

Por otro lado, en adaptación y desarrollo de los procesos tecnológicos se incluye la siguiente frase “Previo a esta fase se podrán utilizar coadyuvantes tecnológicos permitidos por la legislación vigente”. El pliego no prohíbe la utilización de coadyuvantes por lo que su omisión se interpretaba como aceptación, sin embargo, debido a las consultas y dudas planteadas por los operadores se decide proponer la modificación para eliminar las dudas planteadas.

Por último, se propone reducir el tiempo de duración mínimo de inmersión en salmuera de 5 a 3 horas, manteniendo el máximo en 48 horas. La solicitud se propone como adaptación de los procesos de elaboración que provocan en el salado de quesos “pequeños”, con formato ≤ 1.5 kg, un nivel de cloruro sódico elevado cuando permanecen periodos próximos a las 5 horas. Teniendo en consideración que el cloruro sódico está especificado en las características del producto como nivel máximo, la modificación del tiempo en salmuera se establece sin perjuicio de cumplimiento de las características físico químicas particulares del producto (cloruro sódico máximo 2,3%), como adaptación a los procesos de elaboración, así como a las preferencias de los consumidores.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características especificadas para el mismo en el pliego de condiciones.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

h. Salado

Posteriormente al prensado y desmoldado, se efectuará el salado del queso, que puede realizarse tanto de forma húmeda (salmuera), en seco o una combinación de ambas, utilizando cloruro sódico.

En caso de inmersión en salmuera, la duración de esta fase será de 5 horas mínimo y de 48 horas máximo.

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

h. Salado

*Posteriormente al prensado y desmoldado, se efectuará el salado del queso, que puede realizarse tanto de forma húmeda (salmuera), en seco o una combinación de ambas, utilizando **sal común**.*

Previo a esta fase se podrán utilizar coadyuvantes tecnológicos permitidos por la legislación vigente

*En caso de inmersión en salmuera, la duración de esta fase será de **3 horas mínimo** y de **48 horas máximo**.*

5.2.6. Se modifica la redacción incluida en el apartado E.i. Maduración con el fin matizar la descripción de esta etapa del proceso.

Justificación de la modificación

Se solicita la modificación de disminuir el rango de humedad relativa establecido en las cámaras de maduración con el fin de favorecer la formación de la corteza en los quesos, debido a que en la primera fase del proceso de maduración si la humedad relativa es elevada la formación de la corteza se retrasa pudiendo generar alteraciones en la pasta.

Revisando publicaciones, se encuentra que en el año 1998, Román, M. publicó un artículo titulado “La elaboración del queso manchego” (Ovis, núm 55 (1998)), en él se indica lo siguiente: La maduración tiene tres partes bien diferenciadas: una primera de secado, donde la temperatura se mantiene relativamente alta con una humedad ambiental baja para favorecer el desarrollo de los fermentos y la formación de corteza; una segunda fase de maduración propiamente dicha con temperaturas más bajas y humedad mayor, y la última fase la de conservación en la que el queso ha llegado al grado de maduración deseado y se mantiene en condiciones donde prácticamente no evoluciona hasta el momento de consumo. Según el Reglamento el queso debe de tener al menos dos meses de curación.

Con el rango actual no se permite la maduración por fases, y el límite inferior está muy ajustado para la formación de dicha corteza, requiriéndose en ocasiones humedad más baja. Con la solicitud de la presente modificación, se entiende que no se modifica que el proceso de elaboración debido a que se mantienen todas las fases y tiempos, sobre todo, se mantiene el proceso que permita obtener un producto con las características definidas.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012 y, en concreto, no afecta a las características esenciales del producto puesto que se mantienen las características especificadas para el mismo en el pliego de condiciones.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

i. Maduración

La maduración de los quesos tiene una duración no inferior a 30 días para quesos inferiores a 1,5 Kg y 60 días para pesos superiores, contados a partir de la fecha del moldeado, aplicándose durante este período las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcanza sus características peculiares.

Los locales o cámaras de maduración deberán disponer de sistemas que garanticen la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser amparados por la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego. En estos locales o cámaras se mantendrá una temperatura comprendida entre 3 °C y 16 °C y una humedad relativa comprendida entre el 75% y el 90%, durante todo el tiempo que dure el proceso.

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

i. Maduración

La maduración de los quesos tiene una duración no inferior a 30 días para quesos inferiores a 1,5 Kg y 60 días para pesos superiores, contados a partir de la fecha del moldeado, aplicándose durante este período las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcanza sus características peculiares.

*Los locales o cámaras de maduración deberán disponer de sistemas que garanticen la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser amparados por la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego. En estos locales o cámaras se mantendrá una temperatura comprendida entre 3 °C y 16 °C y una humedad relativa comprendida entre el **65%** y el 90%, durante todo el tiempo que dure el proceso.*

5.3 Modificaciones en el apartado G) Estructura de Control

5.3.1. Se solicita modificación de adaptación de la norma de referencia a la norma en vigor, norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Justificación de la modificación:

Consiste en la adecuación a la norma de referencia vigente, norma para la cual la Fundación Consejo Regulador DO Queso Manchego está acreditada.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

*Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego Avenida del Vino, s/n. 13300 Valdepeñas. Ciudad Real. España.
Teléfono 926 32 26 66 – Fax 926 32 27 12.
E-mail. certificacion@quesomanchego.es*

Es una organización autorizada por la autoridad competente y acreditada en la norma UNE-EN 45011.

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego
Avenida del Vino, s/n. 13300 Valdepeñas. Ciudad Real. España.
Teléfono 926 32 26 66 – Fax 926 32 27 12.
E-mail. certificacion@quesomanchego.es

Es una organización autorizada por la autoridad competente y acreditada en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que le sustituya.

5.4 Adaptación de la estructura del Documento Único en vigor al anexo del Reglamento 668/2014 (anexo I)

El Documento Único vigente dispone la estructura establecida en el REGLAMENTO (CE) Nº 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. Con el fin de adaptar el Documento Único a la estructura dispuesta en el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) Nº 668/2014 DE LA COMISIÓN de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, unificando los apartados 3.3. y 3.4. del Documento Único actual en el apartado 3.3., sin modificar el texto, de la siguiente forma:

Propuesta texto del Documento Único (apartado 3.3.)

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Piensos:

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 subillosa, 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 scorpoides, 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*.*

Materia prima:

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 crioscópico $\leq -0,550$ °C.*

5.5 Modificaciones en el apartado H) Etiquetado y del apartado 3.5. del Documento Único

5.5.1. Se solicita modificación del apartado para incluir la denominación “Artesano de Granja”.

Justificación de la modificación:

El Pliego de Condiciones solamente exige para poder denominar artesano a un queso manchego, que se utilice en su elaboración leche cruda. Existe un indiscutible vínculo territorial del queso manchego. En el queso manchego de granja se refuerza, aún más si cabe, esa unión del producto a un territorio más concreto, donde se ubica la granja en la que se realiza la actividad quesera y la actividad ganadera.

Asimismo se consigue una diversificación de la presentación comercial del queso manchego, para atender la creciente demanda de productos peculiares.

Este vínculo territorial determina, que las prácticas ganaderas que se llevan a efecto en ese territorio contribuyan a la sostenibilidad del ecosistema del mismo. De igual modo la proximidad entre ganadería y quesería, al no tener que utilizar medios de transporte en la recogida de la materia prima y posterior traslado al centro de transformación.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

H.-Etiquetado

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen “Queso Manchego”. En el caso de que el queso esté elaborado con leche cruda (no pasteurizada) podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la leyenda “Artesano”.

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

H. Etiquetado

Figurará obligatoriamente en ellas 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”. Asimismo si la elaboración del queso se realiza, en la quesería que tienen el mismo titular de la explotación ganadera que produce la materia prima, y procesa exclusivamente leche obtenida de la propia ganadería, , se podrá utilizar la mención “queso de granja”.

5.5.2. Se solicita modificación del apartado para adaptar la redacción del quinto párrafo a la legislación vigente.

Justificación de la modificación:

La modificación se solicita con el fin de adaptar la redacción a la legislación vigente, Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE. En la actualidad las sustancias que se utilizan para el recubrimiento de los quesos están regulados por la legislación nacional y europea. En ocasiones, determinar si una sustancia es activa o inactiva resulta complicado porque todos los recubrimientos tienen su funcionalidad por lo que podrían considerarse activas. Por este motivo, se considera que con el fin de garantizar un producto seguro y apto para consumo humano es suficiente con que las sustancias que se utilicen sean sustancias que no alteren el color y estén autorizadas suprimiendo en este caso el término “inactivo”.

La modificación debe considerarse menor debido a que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) 1151/2012.

Texto actual del Pliego de Condiciones:

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.

Propuesta texto del Pliego de Condiciones:

Así mismo, está permitido que se parafine o recubra el Queso Manchego con sustancias 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.

5.6 Modificaciones en el apartado I) Requisitos legislativos nacionales

Se solicita la supresión de este apartado debido a que algunas de las referencias incluidas están derogadas, y la estructura del Pliego de Condiciones establecida en el artículo 7 del Reglamento (UE) N° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios no contempla este apartado.

Las referencias legislativas son documentos que con frecuencia quedan obsoletos debido a que las disposiciones son derogadas, por lo que mantener actualizado las referencias en el Pliego de Condiciones es inoperativo y su presencia puede generar confusión.

6. PLIEGO DE CONDICIONES ACTUALIZADO (SOLO EN EL CASO DE LAS DOP E IGP)

El pliego de condiciones actualizado puede consultarse en el siguiente enlace:

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones CC 20201007.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_CC_20201007.pdf)