

Revisión	Fecha Presentación	Motivo	Publicación Decisión Favorable	Fecha envío COM Expediente eAmbrossia	PublicaciónDOUE
0		Reconocimiento	BOE 02/08/1982		R(CE)1107/19961 02/06/1996
1	10/06/2005	Modificación -Formato pequeño	DOCM 10/10/2006	ES-DOP-0217-0087	R(CE) 561/2009 27/06/2009
2	25/03/2010	Modificación -Característica leche -Obtención producto	DOCM 20/10/2010	ES-DOP-0217-0087 06/12/2010	R(UE) 129/2012 16/02/2012
3	08/07/2020	Modificación -Descrip. Producto. -Método obtención -Etiquetado	DOCM 07/06/2021	PDO-ES-0087-AM03 25/02/2022	(2022/C 420/08) 03/11/2022

A. Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida Queso Manchego.

B. Descripción del producto:

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 formatos, y máxima de 2 años.

La leche deberá estar exenta de productos medicamentosos, que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

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

-
- Materia grasa: 6,5% mínimo
 - Proteínas: 4,5% mínimo
 - Extracto Seco Útil: 11% mínimo
 - pH: 6,5-7
 - Punto crioscópico: $\leq$ a -0,550 °C
 - Ausencia de productos medicamentosos

Las condiciones microbiológicas y de presencia de sustancia farmacológicamente activas, exigidas a la leche serán las indicadas en la normativa europea vigente.

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

Las características físico-químicas del queso son:

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

Los límites microbiológicos son los siguientes:

- Escherichia coli β Glucuronidasa +: máximo 1.000 ufc/g.
- Staphylococcus Coagulasa +: máximo 100 ufc/g.
- Salmonella: ausencia en 25 gramos.
- Lysteria monocytogenes: ausencia en 25 gramos.

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~~ ~~mohos~~ ~~durante~~ durante la maduración.
- Aspecto: Presencia de las impresiones de los moldes tipo pleita en la superficie lateral y tipo flor en las caras planas.

b. 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.
- Valoración organoléptica mediante panel de cata: mínimo 58 puntos.

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 45 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.

C. Zona geográfica

La zona de producción, está constituida por términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, que constituyen la comarca de La Mancha.

La zona de elaboración y maduración del queso manchego coincide con la zona de producción.

La superficie territorial amparada por la denominación de Origen “Queso Manchego” es de 4.419.763 ha de la siguiente forma:

- Albacete: 957.269 ha (21,66% de la comarca)
- Ciudad Real: 1.465.549 ha (33,16% de la comarca)
- Cuenca: 978.078 ha (22,13% de la comarca)
- Toledo: 1.018.867 ha (23,05% de la comarca)

Las entidades locales amparadas por la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego son las siguientes:

Albacete, Alcaraz, Balazote, Ballesteros (El), Barrax, Bienservida, Bonete, Bonillo (El), Casas de Juan Núñez, Casas de Lázaro, Cenizate, Corral-Rubio, Chinchilla de Montearagón, Fuente-Álamo, Fuensanta, Gineta (La), Hellín, Herrera (La), Higuera, Hoya-Gonzalo, Lezuza, Madrigueras, Mahora, Masegoso, Minaya, Montalvos, Montealegre del Castillo, Motilleja, Navas de Jorquera, Munera, Ossa de Montiel, Peñas de San Pedro, Pérola, Povedilla, Pozohondo, Pozuelo, Robledo, Roda (La), San Pedro, Tarazona de la Mancha, Tobarra, Valdeganga, Villagordo del Júcar, Villamalea, Villarrobleto y Viveros, de la provincia de Albacete.

Abenójar, Albaladejo, Alcázar de San Juan, Alcoba de los Montes, Alcolea de Calatrava, Alcubillas, Aldea del Rey, Alhambra, Almagro, Almedina, Almuradiel, Arenas de San Juan, Argamasilla de Alba, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Cabecarados, Calzada de Calatrava, Campo de Criptana, Cañada de Calatrava, Caracul de Calatrava, Carrión de Calatrava, Carrizosa, Castellar de Santiago, Ciudad Real, Corral de Calatrava, Cortijos (Los), Cózar, Daimiel, Fernán Caballero, Fuenllana, Fuente el Fresno, Granátula de Calatrava, Herencia, Labores (Las), Luciana, Malagón, Manzanares, Membrilla, Mestanza, Miguelurra, Montiel, Moral de Calatrava, Pedro Muñoz, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava, Pozuelos de Calatrava (Los), Puebla del Príncipe, Puerto Lápice, Puertollano, Retuerta del Bullaque, Robledo (El), Ruidera, San Carlos del Valle, San Lorenzo de Calatrava, Santa Cruz de los Cáñamos, Santa Cruz de Mudela, Socuéllamos, Solana (La), Terrinches, Tomelloso, Torralba de Calatrava, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Valdepeñas, Valenzuela de Calatrava, Villahermosa, Villamanrique, Villamayor de Calatrava, Villanueva de la Fuente, Villanueva de los Infantes, Villanueva de San Carlos, Villar del Pozo, Villarrubia de los Ojos, Villarta de San Juan y Viso del Marqués, de la provincia de Ciudad Real.

Abia de la Obispalía, Acebrón, Alarcón, Albaladejo del Cuende, Alberca de Zánchara (La), Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, Almarra (La), Almodóvar del Pinar, Almonacid del Marquesado, Altarejos, Atalaya del Cañavate, Barajas de Melo, Barchín del Hoyo, Belinchón, Belmonte, Belmontejo, Bonilla, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cañada Juncosa, Cañavate (El), Caracena, Carrasosa de Haro, Carrasosa del Campo, Campos del Paraíso, Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Casas de los Pinos, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Castillejo del Romeral, Castillo de Garcimuñoz, Cervera del Llano, Cuevas de Velasco, Enguadanos, Fresneda de Altarejos, Fuente de Pedro Naharro, Fuentelespino

de Haro, Gabaldón, Graja de Iniesta, Herrumbrar (El), Hinojosa (La), Hinojosos (Los), Hito (El), Honrubia, Hontanaya, Hontecillas, Horcajada de la Torre, Horcajo de Santiago, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Iniesta, Ledaña, Leganiel, Loranca del Campo, Mesas (Las), Minglanilla, Moncalvillo de Huete, Monreal del Llano, Montalbanejo, Montalbo, Mota de Altarejos, Mota del Cuervo, Mottilla de Palancar, Naharros, Olivares del Júcar, Olmedilla de Alarcón, Olmedilla del Campo, Ossa de la Vega, Palomares del Campo, Paracuellos, Paredes, Parra de las Vegas (Las), Pedernoso (El), Pedroñeras (Las), Peral (El), Peraleja (La), Pesquera (La), Picazo (El), Pinarejo, Pineda de Cigüela, Piqueras del Castillo, Portalrubio de Guadamejud, Poveda de la Obispalía, Pozoamargo, Pozorrubio, Pozoseco, Provencio (El), Puebla de Almenara, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Rada de Haro, Rozalén del Monte, Rubielos Altos, Rubielos Bajos, Saceda del Río, Saceda-Trasierra, Saelices, San Clemente, San Lorenzode la Parrilla, Santa María del Campo Rus, Santa María de los Llanos, Sisante, Solera de Gabaldón, Tarancón, Tébar, Torrejoncillo del Rey, Torrubia del Campo, Torrubia del Castillo, Tresjuncos, Tribaldos, Uclés, Valdecollenas de Abajo, Valdemoro del Rey, Valeras (Las), Valhermoso de la Fuente, Valparaíso de Abajo, Valparaíso de Arriba, Valverde de Júcar, Valverdejo, Valle de Altomira (El), Vara del Rey, Verdelpino de Huete, Vellisca, Villaescusa de Haro, Villagarcía del Llano, Villalgordo del Marquesado, Villalpardo, Villalba del Rey, Villamayorde Santiago, Villanueva de Guadamejud, Villanueva de la Jara, Villar de Cañas, Villar del Águila, Villar de la Encina, Villar del Maestre, Villar de Olalla, Villarejo de Fuentes, Villarejo de la Peñuela, Villarejo Periesteban, Villarejo Seco, Villarejo-Sobrehuerta, Villar del Horno, Villares del Saz, Villarrubio, Villarta, Villas de la Ventosa, Villaverde y Pasaconsol, Zafra de Zánacara y Zarza de Tajo, de la provincia de Cuenca.

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Abarreal de Tajo, Almonacid de Toledo, Almorox, Añover de Tajo, Arcicóllar, Argés, Barcience, Bargas, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Cabañas de Yepes, Cabezamesada, Camarena, Camarenilla, Camuñas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casarrubios del Monte, Casasbuenas, Cedillo del Condado, Ciruelos, Cobeja, Cobisa, Consuegra, Corral de Almaguer, Cuerva, Chozas de Canales, Chueca, Dosbarrios, Escalona, Escalonilla, Esquivias, Fuensalida, Gálvez, Gerindote, Guadamur, Guardia (La), Huecas, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lillo, Lominchar, Madridejos, Magán, Manzaneque, Maqueda, Marjaliza, Mascaraque, Mazarambroz, Menasalbas, Méntrida, Miguel Esteban, Mocejón, Mora, Nambroca, Navahermosa, Noblejas, Noez, Novés, Numancia de la Sagra, Ocaña, Olías del Rey, Ontígola, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Portillo de Toledo, Puebla de Almoradiel (La), Puebla de Montalbán (La), Pulgar, Quero, Quintanar de la Orden, Quismondo, Recas, Rielves, Romeral (El), San Martín de Montalbán, Santa Cruz de la Zarza, Santa Cruz de Retamar, Seseña, Sonseca, Tembleque, Toboso (El), Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Totanés, Turleque, Ugena, Urda, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas con Peña Aguilera (Las), Ventas de Retamosa (Las), Villacañas, Villa de Don Fadrique (La), Villafranca de los Caballeros, Villaluenga de la Sagra, Villamiel de Toledo, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Alcardete, Villanueva de Bogas, Villarejos de Montalbán, Villarrubia de Santiago, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, Villatobas, Viso de San Juan (El), Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos y Yuncos, de la provincia de Toledo.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos que prueban que el Queso Manchego es originario de la zona son:

a. Características del producto.

El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Además, para avalar el origen se establece un sistema de control y certificación que permite la identificación individual del producto amparado.

b. Controles y Certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

La leche procederá exclusivamente de oveja de raza manchega de ganaderías inscritas en los registros correspondientes de la Fundación Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Manchego, situadas en la zona de producción.

El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche, se harán de forma controlada.

El queso se elaborará en queserías inscritas en los registros correspondientes de la Fundación Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Manchego ubicadas dentro de la zona de elaboración. Las queserías deben disponer de sistemas que garanticen la elaboración independiente del queso apto (desde la recepción de la materia prima hasta la fase de expedición).

La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos en los registros correspondientes de la Fundación Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Manchego, de forma que se garantice la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser calificados de otros que no lo sean.

El producto final, se someterá a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la placa de caseína o similar adherida a la corteza del queso y en la contraetiqueta numerada.

Los productores y elaboradores deberán tener sistemas de autocontrol que garanticen la adecuación del producto a estas especificaciones técnicas con el fin de obtener la correspondiente certificación por una Entidad de Control autorizada por la autoridad competente.

E. Obtención del producto

La leche destinada a la elaboración del Queso Manchego procede de ganaderías inscritas en los registros correspondientes de la Fundación Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Manchego y con las condiciones que se indican en epígrafe B del presente 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 24 horas y de 6°C cuando la frecuencia de recogida supere las 24 horas, para evitar el desarrollo microbiano.

La recogida y transporte de la leche se realizará en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas, frigoríficas o cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore, y que asegure que la temperatura de la leche no supera los 10 °C durante todo el trayecto ni en el punto de destino.

b. Cuajado

La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural u otras enzimas coagulantes que estén legalmente autorizados. Para este proceso la leche se calienta al baño María o vapor de agua, a una temperatura comprendida entre 28 °C a 32 °C durante 30 a 60 minutos.

c. Corte de la cuajada.

La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos, a criterio del elaborador. El momento idóneo del corte se realizará cuando la cuajada tenga la consistencia adecuada. Los movimientos de los elementos de corte serán lentos y la superficie cortante lo más fina y afilada posible.

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.

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.

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 colocará (de forma centrada) la placa de caseína identificativa con un número y una serie que permitirá identificar cada pieza individualmente.

g. Desmoldado

Una vez que ha transcurrido el tiempo necesario la cuajada en los moldes, se efectuará la extracción de los quesos del interior de los mismos.

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.

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.

F. Vínculo con el medio

1. Histórico

Desde tiempos muy remotos los habitantes de esta comarca se dedicaban al pastoreo y elaboración de queso, tal como hicieron todas las poblaciones primitivas.

Prueba de ello son los restos de cuencas, vasijas perforadas, queseras y otros utensilios que se encuentran en los museos de estas cuatro provincias.

El queso manchego aparece en algunas citas de documentos históricos y literarios, así, en el *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha* de Don Miguel de Cervantes, vincula claramente el queso con La Mancha.

En 1878, en la obra de Balaguer y Primo titulada *Explotación y fabricación de las leches, mantecas y quesos de diferentes clases*, en uno de sus capítulos dedicado a los principales quesos españoles, hace referencia en primer lugar al queso manchego.

En 1892, en el *Diccionario General de Cocina*, de Ángel Muro, relaciona los quesos españoles de leche de oveja con el manchego. El mismo autor habla del queso manchego en *El Practicón, tratado completo de cocina*, publicado en el año 1894.

En 1892 el libro de Buenaventura Aragón denominado *Fabricación de quesos y mantecas de todas clases*, cita en una de sus páginas al queso manchego, apareciendo también en la *Guía del buen comer español*, de Dionisio Pérez, publicado en el año 1929.

Esta denominación fue reconocida con carácter provisional por la Orden de 2 de julio de 1982 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

2. Natural

- Orografía

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 en un perfil sin cambios en el que sólo rompen la uniformidad del paisaje pequeñas elevaciones en el extremo occidental de la región junto con la presencia de pequeños cerros debido a núcleos rocosos resistentes a la erosión.

- Suelos

La Mancha es una elevada llanura situada en la meseta central de la Península Ibérica que se asienta sobre suelos calizo-arcillosos del Mioceno (tercer período de la Era terciaria), los terrenos destinados a pastos están formados por substratos ricos en calizas o margas, cuya vegetación potencial es un bosque cuyos árboles y arbustos se conservan verdes todo el año, como las encinas y carrascos, que ocupan buena extensión de los suelos profundos.

- Clima

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%.

- Hidrografía

El territorio regional está surcado por cuatro ríos principales: el Tago y el Guadiana, que vierten sus aguas al Atlántico, y el Júcar y el Segura, pertenecientes a la cuenca mediterránea.

Cabe también señalar gran cantidad de embalses y pozos, estos últimos afloran aguas freáticas. La red hidrográfica se completa con los afluentes de los ríos principales, Tago y Guadiana y numerosos embalses que se hallan en explotación, tanto para el riego como para el aprovechamiento hidroeléctrico.

- Flora

La Mancha es una comarca de gran extensión donde coexisten la sierra y la llanura, siendo prácticamente imposible que existan zonas que de una forma u otra no sean aprovechadas para el pastoreo del ovino manchego. Las tierras cultivadas aportan los restos de cosechas; en el cereal las ovejas pastan la paja y las espigas de grano que han quedado como resto de la recolección. A tener en cuenta son los rastros de leguminosas con sus pajas de alto contenido proteico, de veza, de garbanzo y, sobre todo, de lenteja. De no menos importancia resultan los aprovechamientos otoñales de los pámpanos de las abundantes vides.

Los terrenos incultos destinados a pastoreo están formados por substratos ricos en calizas o margas teniendo como vegetación potencial un bosque perennifolio de encinas o carrascos (*Quercus ilex*). En las pendientes de suelos crece el monte bajo de coscoja (*Quercus coccifera*) y espinos negros (*Rhamnus lycioides*) y a lo largo de los cursos de agua, las alamedas y las olmedas representan la vegetación de las riberas manchegas.

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, Scorpiurus subvillosus, Astragalus stella, Astragalus 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 truncatula, Trigonella polycerata, 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 phoenicoides.

3. Sistemas de producción y elaboración

- Producción

La raza manchega es de las razas ovinas que han sabido mantener su pureza, exenta de cruzamientos, adaptándose a lo largo del tiempo a la explotación del pastoreo en zonas áridas.

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. Su peso oscila entre los 65 y 80 Kg y su apariencia corporal varía dependiendo de las condiciones de explotación.

Su ciclo ovárico es continuo, por lo que los corderos pueden obtenerse a lo largo de todo el año entrando en gestación, por primera vez, entre los diez y trece meses de edad. La fertilidad es del 100%.

- Elaboración

El aprovechamiento de la leche en la elaboración del queso ha sido una práctica habitual en las ganaderías de la zona. Dentro de la fase de elaboración destacaremos el empleo de la pleita, que en su origen era de esparto. Sin duda fueron los romanos los que aportaron esta peculiar característica al queso, conservándose a través de los años, pues según algunas citas bibliográficas, La Mancha era considerada como el antiguo campo espartario de los romanos. Actualmente se utilizan moldes más higiénicos (de plástico) imitando el dibujo.

El hecho de que sea un queso de pasta prensada es una característica que contribuye a la mejor conservación del queso en este tipo de climas.

G.-Estructura de control

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 está acreditada en la norma UNE-EN ISO/IEC17065 o norma que le sustituya.

H.-Etiquetado

En la etiqueta comercial figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Protegida 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 el queso "artesano" se elabora en queserías cuyo titular es el mismo que el de la explotación ganadera que produce la materia prima, y procesa exclusivamente leche obtenida de su propia ganadería, se podrá utilizar la mención "queso de granja".

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por la Fundación Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Manchego, que serán colocadas en la industria inscrita en el registro de la Fundación 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, suministradas por la Fundación, que se coloca en la fase de moldeado y prensado de las piezas.



Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego, únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas en los registros de la Fundación Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Manchego y con certificado en vigor emitido por la entidad de control, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad.

El Queso Manchego estará acompañado en todo caso con su corteza, pudiendo ésta haber sido lavada previamente.

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.

En ningún caso se utilizarán sustancias que proporcionen a la corteza un color negro.

El Queso Manchego D.O.P. puede presentarse para la comercialización en porciones, loncheado o 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.

Los envases utilizados deben cumplir en todo caso con la legislación vigente.