

DOCUMENTO ÚNICO

Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego»

1. Nombre

«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 al que se aplica el nombre indicado 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 formatos, y máxima de 2 años.

Características físicas al término de la maduración:

- Forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas.
- Altura máxima: 12 cm; diámetro máximo: 22 cm.
- Relación diámetro/altura: entre 1,5 y 2,2.
- Peso: entre 0,4 kg y 4,0 kg.

Características físico-químicas: pH de 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.

Características organolépticas: corteza dura y libre de parásitos, de color amarillo pálido a marrón oscuro, con las impresiones típicas de los moldes (tipo pleita en el lateral y tipo flor en las caras). Pasta firme y compacta, de color variable entre blanco y marfil-amarillento, de olor láctico intenso y persistente, sabor ligeramente ácido que se vuelve picante en los quesos muy curados, con ojos pequeños desigualmente repartidos y textura de elasticidad baja. Valoración organoléptica mínima de 58 puntos sobre panel de cata.

El queso puede comercializarse envasado en porciones, rallado o loncheado.

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

La leche procede exclusivamente de ovejas de raza manchega, inscritas en los registros de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, explotadas en régimen de pastoreo en la zona geográfica definida, con complemento de concentrados, henos y subproductos cuando es necesario. La leche debe estar exenta de productos medicamentosos y cumplir los parámetros analíticos y microbiológicos fijados en el pliego de condiciones.

3.4. Fases específicas de la producción que deben tener lugar en la zona geográfica definida

La cría de los animales, el ordeño y la obtención de la leche, así como la elaboración, el prensado, el salado y la maduración del queso, deben realizarse íntegramente dentro de la zona geográfica delimitada.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Los quesos amparados únicamente pueden circular y ser expedidos por queserías e instalaciones inscritas en los registros de la Fundación Consejo Regulador, con certificado en vigor emitido por la entidad de control. Cuando se destine a la venta en loncheado o rallado, el Queso Manchego puede elaborarse en forma de paralelepípedo (20 a 45 cm de largo, 8 a 12 cm de ancho y 8 a 12 cm de altura de canto), sin superar los 4 kg de peso. Estas operaciones de fraccionamiento y envasado pueden realizarse fuera de la zona de origen únicamente por empresas que hayan aceptado y cumplan el protocolo de actuación establecido para garantizar la trazabilidad.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En la etiqueta comercial figurará obligatoriamente la mención «Denominación de Origen Protegida Queso Manchego». Cuando el queso esté elaborado con leche cruda podrá indicarse esta circunstancia con la leyenda «Artesano»; si además la quesería artesana procesa exclusivamente leche de su propia ganadería, podrá emplearse la mención «queso de granja». Cada pieza debe llevar una contraetiqueta numerada y una placa de caseína numerada y seriada, ambas expedidas por la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego como órgano de gestión, de forma que no sea posible su reutilización.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción, elaboración y maduración está constituida por términos municipales de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, que conforman la comarca natural de La Mancha, con una superficie territorial amparada de 4.419.763 ha.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo se basa en la especificidad del producto y en factores naturales e históricos ligados a la comarca de La Mancha.

Desde tiempos remotos, los habitantes de la comarca se han dedicado al pastoreo y a la elaboración de queso, tradición documentada en textos históricos y literarios —entre ellos, El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha— y confirmada por restos arqueológicos conservados en museos de la zona.

La raza ovina manchega, adaptada a lo largo del tiempo al pastoreo en un clima continental extremado (inviernos fríos, veranos calurosos y escasas precipitaciones) y a suelos calizo-arcillosos con vegetación de encinas, carrascas y matorral mediterráneo, produce una leche que confiere al queso su color, aroma, sabor y textura característicos.

El sistema tradicional de elaboración —con el empleo histórico de moldes de pleita de esparto, hoy reproducidos en plástico higiénico— y el carácter de pasta prensada del queso, que favorece su conservación en este tipo de clima, completan el vínculo entre el producto y su zona geográfica.