

PLIEGO DE CONDICIONES

Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego»

1. Nombre del producto

Queso Manchego.

2. 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 a 7.
- Punto crioscópico: $\leq -0,550$ °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 2,2.
- 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 extracto seco.
- Proteína total: mínimo 30 % sobre extracto seco.
- Cloruro Sódico: máximo 2,3 %.
- Ausencia de leches 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.

Características organolépticas

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 pleita en la superficie lateral y tipo flor en las caras planas.

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.

3. 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, distribuida 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:

Provincia de Albacete

Albacete, Alcaraz, Balazote, Ballestero (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, Pétrola, Povedilla, Pozohondo, Pozuelo, Robledo, Roda (La), San Pedro, Tarazona de la Mancha, Tobarra, Valdeganga, Villalgordo del Júcar, Villamalea, Villarrobledo y Viveros.

Provincia de Ciudad Real

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, Cabezarados, 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.

Provincia de Cuenca

Abia de la Obispalía, Acebrón, Alarcón, Albaladejo del Cuende, Alberca de Záncara (La), Alcázar del Rey, Alconchel de la Estrella, Almaracha (La), Almendros, 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, Carrasposa de Haro, Carrasposa 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, Enguadanas, 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, Montalbano, Montalbo, Mota de Altarejos, Mota del Cuervo, Motilla de Palancar, Naharro, 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 Lorenzo de 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, Valdecolmenas 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, Villamayor de 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 Záncara y Zarza de Tajo.

Provincia de Toledo

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.

4. 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:

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.

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 a proteger (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.

5. 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 el apartado 2 del presente pliego de condiciones.

5.1 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 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.

5.2 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 y 32 °C durante 30 a 60 minutos.

5.3 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.

5.4 Desuerado y recalentamiento

A continuación, se agita la masa, durante un periodo comprendido entre 15 y 45 minutos, y 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. 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.

5.5 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.

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

5.7 Desmoldado

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

5.8 Salado

Posteriormente al prensado y desmoldado, se efectuará el salado del queso, que puede realizarse tanto de forma húmeda (salmuera), en seco o mediante 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.

5.9 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.

6. Vínculo con el medio

6.1 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 Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*, de Miguel de Cervantes, se 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, se hace referencia en primer lugar al queso manchego.

En 1892, en el *Diccionario General de Cocina*, de Ángel Muro, se relacionan 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 1894.

En 1892, el libro de Buenaventura Aragón *Fabricación de quesos y mantecas de todas clases* cita al queso manchego, que aparece también en la *Guía del buen comer español*, de Dionisio Pérez, publicada en 1929.

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

6.2 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 solo rompen la uniformidad del paisaje pequeñas elevaciones en el extremo occidental de la región, junto con la presencia de pequeños cerros debidos 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; 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.

Clima: la climatología de la región ofrece un carácter extremado, con grandes oscilaciones propias del tipo continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos que alcanzan en ocasiones los 40 °C, con

variaciones térmicas diarias de hasta 20 °C y anuales de 50 °C. Las precipitaciones son escasas, con una humedad relativa media del 65 %.

Hidrografía: el territorio está surcado por cuatro ríos principales, el Tajo y el Guadiana (cuenca atlántica) y el Júcar y el Segura (cuenca mediterránea), completándose la red hidrográfica con numerosos embalses y pozos.

Flora: en la comarca coexisten sierra y llanura, prácticamente en su totalidad aprovechadas para el pastoreo del ovino manchego, con pastizales, matorrales y bosque perennifolio de encinas o carrascas (*Quercus ilex*), coscoja (*Quercus coccifera*) y espinos negros (*Rhamnus lycioides*), además de alamedas y olmedas en las riberas.

6.3 Sistemas de producción y elaboración

Producción: la raza manchega ha 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, con ración de concentrados, henos y subproductos como apoyo en aprisco. Su peso oscila entre 65 y 80 kg. Su ciclo ovárico es continuo, entrando en gestación por primera vez entre los diez y trece meses de edad, con una fertilidad del 100 %.

Elaboración: el aprovechamiento de la leche en la elaboración del queso ha sido una práctica habitual en las ganaderías de la zona, destacando el empleo de la pleita, de origen romano, hoy sustituida por moldes de plástico que imitan el dibujo tradicional. El hecho de tratarse de un queso de pasta prensada contribuye a su mejor conservación en este tipo de climas.

7. 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.

Correo electrónico: certificacion@quesomanchego.es

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

8. 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 hacerse 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 llevará en una de sus caras una

placa de caseína numerada y seriada, suministrada 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 de su corteza, pudiendo esta haber sido lavada previamente.

Así mismo, está permitido que se parafine o recubra el Queso Manchego con sustancias transparentes y legalmente autorizadas, o que 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 Denominación de Origen Protegida 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.