

las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Ley 14/2003, de 13 de junio, de Calidad Agroalimentaria.

24.720/06. **Resolución de 17 de marzo de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queso Manchego».**

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo, en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos de los pliegos de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura en el anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de modificación y de la ficha resumida consolidada prevista en el Reglamento (CE) número 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 17 de marzo de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

## ANEXO

### Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo

*Solicitud de modificación de un pliego de condiciones*

Denominación registrada: «Queso Manchego».  
Modificaciones solicitadas:

Rúbricas del pliego de condiciones:

Nombre.  
Descripción.  
Zona geográfica.  
Prueba del origen.  
Método de obtención.  
Vínculo.  
Estructura de control.  
Etiquetado.  
Requisitos nacionales.

Modificaciones:

Descripción del producto.—El avance tecnológico que se ha producido en los últimos años, y la actualización de la legislación, ha provocado una mejora en las técnicas de análisis que las hacen más fiables y precisas, y por tanto se han introducido cambios en los parámetros que caracterizaban al «Queso Manchego».

Las características organolépticas relacionadas con la textura del queso manchego, se consiguen con el adecuado periodo de maduración, por ello se reduce el periodo de maduración para los quesos inferiores a 1,5 Kgs., y se incluye un período máximo de maduración de dos años para preservar las características organolépticas propias de este tipo de queso.

Se aumenta la grasa mínima de 6% a 6,5%. De los innumerables análisis realizados por quosería y el laboratorio del Consejo Regulador, se ha comprobado que la media de grasa supera el 7%.

La determinación de impurezas macroscópicas y la prueba de la reductasa con el azul de metileno, han quedado obsoletas como técnicas analíticas. En el apartado 4.3.3. de las E.T.C. se exige que las características microbiológicas de la leche se adapten a lo estipulado por los Reglamentos Comunitarios 852, 853 y 854/2004.

Se introduce el término «Extracto Seco Útil», sustituyendo al término «Extracto Seco Total», por ser más apropiado a la hora de evaluar la aptitud de la leche para su transformación en queso.

Se introduce un nuevo parámetro de control en las características analíticas de la leche que es la densidad. En el caso de la leche la densidad está íntimamente ligada con la composición físico-química de la misma.

Se modifican las dimensiones del producto, porque después de estos años de funcionamiento se ha constatado la tendencia de un sector importante del mercado a demandar quesos más pequeños.

Se ha rebajado a 4,8 el pH mínimo exigido a los quesos basándose en estudios científicos que demuestran que es un valor habitual en la analítica que se practica a este tipo de quesos.

En la actualidad, el laboratorio de la Entidad de Control emplea la técnica de la electroforesis, para análisis de mezcla de leche y queso. A lo largo de los años se ha comprobado su fiabilidad y rapidez, además de ser una técnica reconocida oficialmente.

Se elimina el «Límite de colesterol: 98% sobre la fracción esteroica del insaponificable». Hoy en día los métodos utilizados son más sofisticados y fiables por lo que no tiene objeto mantener ese método analítico.

Con el transcurso de los años y una vez elaborada y desarrollada la «Ficha de Cata del Queso Manchego», se ha introducido una reorganización en las características del producto amparado por la Denominación de Origen, siendo más exigente en cuanto a las características organolépticas presentadas en el Pliego de Condiciones original.

Desde hace cuatro años se implantó el Procedimiento de Puntuación. Las variaciones introducidas en las distintas descripciones de los parámetros organolépticos se debe a la evolución que en los últimos años ha experimentado el vocabulario de análisis sensorial.

Zona geográfica.—Se ha realizado un estudio para actualizar las modificaciones que se ha producido por el reconocimiento o nacimiento de nuevos municipios, y el hecho de que al hacer un mapa de la zona se ha visto que quedaban sin mencionar algún municipio rodeados de otros que si estaban mencionado y abarcados por la zona protegida, sin encontrarse ninguna justificación para excluirlos, se han incluido en esta nueva revisión de la zona protegida.

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.—Se ha introducido como practica la de «adherir la placa de caseína en la corteza del queso», ya que ésta es uno de los elementos de identificación y control principales.

Este elemento de control es la «huella dactilar» del «Queso Manchego». No hay dos quesos en los que coincidan número y serie de su placa de caseína. Además es imposible trasladar una placa de un queso a otro, porque una vez que se desprende de una pieza de queso queda inservible para adherirse a otra.

Estructura de control.—Se ha modificado la Estructura de Control, en base a la exigencia del artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Etiquetado.—La imagen de la entidad ha ido evolucionando con el tiempo adaptándose a distintas exigencias y sugerencias. En el logotipo actual se resalta las marcas características en la superficie del queso y aparece un rebaño de ovejas, productoras de la materia prima con la que se elabora el producto.

Requisitos legislativos nacionales.—La actualización de la legislación vigente que afecta a las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas, deroga la anterior legislación indicada en el Expediente de Solicitud de Registro, y por lo tanto es obligado modificar este epígrafe de acuerdo a estas actualizaciones.

## Ficha resumen actualizada

REGLAMENTO (CEE) 2081/92, DEL CONSEJO

«Queso Manchego». D.O.P. (x) I.G.P. ( )

1. Órgano competente para la presentación de las oposiciones:

Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha.  
Dirección General de Mercados Alimentarios.  
Calle Pintor Matías Moreno, 4, 45002 Toledo.  
Teléfono: 925 26 67 08.  
Fax: 926 26 67 22.

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Fundación C.R.D.O. Queso Manchego.  
2.2 Dirección: Avenida del Vino, s/n. E.13300. Valdepeñas (Ciudad Real).  
Tel.: 926 32 26 66.  
Fax.: 926 32 27 12.

2.3 Composición: Productor/transformador (X).

3. Tipo de producto: Queso de Oveja (clase 1.3. Reglamento CE 2081/92).

4. Descripción del pliego de condiciones:

4.1 Nombre: Queso Manchego.

4.2 Descripción: 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 Kgrs., y de 60 días para el resto de formatos, y máxima de dos años.

Las características físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

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 del 50% sobre extracto seco.  
Proteína total sobre extracto seco: mínimo 30%.  
Cloruro sódico: máximo 2'3%.

Las características organolépticas del queso son:

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.

Pasta: Consistencia; firme y compacta.

Color: Variable desde el blanco hasta el marfil-amari-llento.

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.

4.3 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.

4.4 Prueba del origen: La leche procederá exclusivamente de oveja de raza manchega de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.

El queso se elaborará en queserías inscritas ubicadas dentro de la zona de elaboración. Las queserías deben disponer de sistemas que garanticen la elaboración independiente del queso a proteger.

La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos de forma que se garantice la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser calificados de otros que no lo sean.

Los productores y elaboradores deberán tener sistemas de control que garanticen la adecuación del queso a estas especificaciones técnicas.

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.

4.5 Método de Obtención: Después del ordeño la leche de forma inmediata se transformará en queso o será refrigerada a una temperatura máxima de 4º C, para evitar el desarrollo microbiano.

La recogida y transporte de la leche se realizará de forma que garantice que la calidad de la misma no se deteriore, y que asegure que la temperatura de la leche no supera los 10 ºC durante todo el trayecto ni en el punto de destino.

Para la coagulación la leche se calienta al «baño María» o vapor de agua, a una temperatura comprendida entre 28 a 32 ºC durante 30 a 60 minutos.

La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm. Los movimientos de los elementos de corte serán lentos y la superficie cortante lo más fina y afilada posible.

A continuación se agita la masa, durante un período 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 ºC y no superior a 40 ºC. Posteriormente se elimina por gravedad el suero resultante.

La cuajada será introducida en moldes cilíndricos por medio 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.

Una vez introducida la cuajada en los moldes, se procede al prensado.

Una vez que ha transcurrido el tiempo necesario la cuajada en los moldes, que no será inferior a 4 horas ni superior a 12 horas, se efectuará la extracción de los quesos del interior de los moldes.

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.

La maduración de los quesos tiene una duración no inferior a 30 días para quesos inferiores o igual a 1,5 Kgs. 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 se mantendrá a una temperatura constante comprendida entre 12 y 15 ºC y una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 85%, durante todo el tiempo que dure el proceso.

Los quesos se conservaran en cámaras o locales con temperatura constante comprendidas entre 1 y 6 ºC y humedad entre 85 y 90 %.

4.6 Vínculo: Desde tiempos muy remotos los habitantes de esta comarca se dedicaban al pastoreo y elaboración de queso. Como 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 Balanguer 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; Ángel Muro, habla del queso manchego en «El Practicón», tratado completo de cocina, publicado en el año 1898; En 1909, 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.

4.7 Estructura de control:

Fundación «Consejo Regulador de la D. O. Queso Manchego».

Avenida del Vino, s/n. 13300 Valdepeñas (Ciudad Real), España.

Teléfono 926 32 26 66. Fax 926 32 27 12.

E-mail: crdoqman@arrakis.es.

Es una organización autorizada por la autoridad competente y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

4.8 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».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas, además, cada pieza de queso manchego en una de sus caras llevará una placa de caseína numerada y seriada que se coloca en la fase de moldeado y prensado de las piezas.

Puede presentarse el Queso Manchego para la comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación podrá realizarse fuera de la zona de origen por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido, para garantizar la trazabilidad y operaciones del Queso Manchego.

4.9 Requisitos nacionales:

Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre de 2005, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las Indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

24.721/06. **Resolución de 21 de marzo de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Oli de L'Empordà» o «Aceite del Empordà».**

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo, en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos del pliego de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Generalitat de Catalunya que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Oli de L'Empordà» o «Aceite del Empordà», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y de la ficha resumida prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 21 de marzo de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

## ANEXO

### Ficha resumen de la solicitud de registro de la DOP «Oli de L'Empordà» o «Aceite del Empordà»

Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo

«OLI DE L'EMPORDÀ» O ACIETE DEL EMPORDÀ»  
DOP (X) IGP ( )

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones.

Nombre: Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Generalitat de Catalunya. Direcció: Gran Vía de les Corts Catalanes 612-614, 08007 Barcelona. Teléfono: 93 304 67 00. Fax: 93 304 67 02.

Agrupación solicitante:

2.1 Nombre.

a) Cooperativa Agrícola de Pau i Roses, S.C.C.L., con CIF núm. F17011651.

b) Rodau, S. L. con CIF B 58243551

c) Pere Ylla Llombart, Con CIF 40415067L.

d) Olea Sativa, S. L., con CIF B 17551425.

e) Xavier Maset i Sach, con DNI núm 40460249Y.  
f) Celler Cooperatiu d'Espolla, S.C.C.L., con CIF F17008772.

g) Cooperativa Agrícola de Palau-Saverdera, SCCL, con CIF F17008400.

2.2 Dirección.

a) Ctra de Roses, s/n. 17494 Pau.

Teléfono: 972530140 /Fax: 932020262

Correo electrónico: pauroses@paurosescooperativa.com.

b) Passeig de la Bonanova, 78. 08017 Barcelona.

Teléfono: 93 2005153/Fax: 932020262.

Correo electrónico: odaben@roda.es.

c) Espolla, 22. 17761-Cabanes.

Teléfono: 972505980/Fax: 972505980.

d) Requesens, 9. 17491-Perelada.

Teléfono: 972503183

e) Plaça de l'Església, 8. 17780-Garriguella.

Teléfono: 972501948. Fax: 972505455.

Correo electrónico: estacionservei@esmaset.com.

f) Plaça de Sant Jaume, 10. 17753-Espolla.

Teléfono: 972563178/Fax: 9725633178.

Correo electrónico: espolla@cca.es

g) Ctra de Roses, s/n. 17495 Palau-Saverdera.

Teléfono: 972530204/Fax: 972530204.

2.3 Composición: Productores/transformadores (X) otros ( ).

3. Tipo de producto: Aceite de oliva virgen extra, clase 1.5. Materias grasas.

4. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):

4.1 Nombre del producto: «Oli de l'Empordà» o «Aceite del Empordà».

4.2 Descripción del producto:

B1) Definición: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (Olea Europea L), de las variedades descritas en el apartado B2), mediante procedimientos mecánicos o por otros tratamientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

B2) Descripción de las variedades: El aceite protegido con esta denominación, se elabora con aceitunas de olivares inscritos, al menos en un 80% de las variedades Argudell, Corivell, Verdall (Llei de Cadaques) y Arbequina por separado o conjuntamente, y, en un máximo del 20%, por otras variedades de la zona.

Se consideran autóctonas las variedades de olivas Argudell, Corivell i Verdall (Llei de Cadaqués). Cuando en la elaboración del aceite protegido hayan participado variedades de aceitunas autóctonas en un porcentaje superior al 85%, el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Aceite del Empordà» u «Oli de l'Empordà» podrá ir acompañado de la mención «tradicional».

Sus características organolépticas y fisicoquímicas son las siguientes:

Aspecto: Limpio, transparente, sin velos ni turbidez si se comercializa filtrado