C/2025/3216

16.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3216)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО ОЗНАЧЕНИЕ С ПРОИЗХОД ОТ ДЪРЖАВА ЧЛЕНКА

„Queso Manchego“

ЕС №: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование на продукта**

„Queso Manchego“

2. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Испания

3. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, водите и развитието на селските райони на Кастиля-Ла Манча

—

4. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

Обосновка на причините, поради които изменението/измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, предвидено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143

Измененията, описани и разяснени по-долу, не включват промяна в защитеното наименование за произход или при използването на това наименование. Няма риск те да обезсилят връзката, нито водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Поради това те представляват „стандартни изменения“ по смисъла на член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти.

1. *Вписване в регистрите*

Конкретизирани са регистрите, в които трябва да се впишат различните оператори, посочени в продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до точка б) „Проверки и сертифициране“ от раздел Г „Доказателство, че продуктът е с произход от района“, раздел Д „Метод на производство“ и раздел З „Етикетиране“ от продуктовата спецификация и точки 3.5 „Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.“ и 3.6 „Специфични правила за етикетиране“ от единния документ.

Основания

В продуктовата спецификация не са ясно указани регистрите, в които трябва да се впишат операторите, участващи в производствения процес. В съответствие с устава на регулаторния съвет на Фондацията за защитеното наименование за произход „Queso Manchego“ операторите са вписани в регистрите на Фондацията още от самото ѝ основаване. Ето защо се счете за необходимо регистрите да се конкретизират съобразно този устав.

Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Изменение на формулировката относно сертифицирането и собствените системи за контрол на операторите*

Изменението се отнася до точка б) „Проверки и сертифициране“ от раздел Г „Доказателство, че продуктът е с произход от района“ в продуктовата спецификация.

Следният текст:

„С оглед да се улесни получаването на разрешение за използване на маркировката за съответствие за защитеното наименование за произход „Queso Manchego“ и съответното сертифициране на „Queso Manchego“ от отдела за сертифициране на регулаторния съвет на Фондацията за защитеното наименование за произход „Queso Manchego“, производителите трябва да разполагат със системи за контрол, чрез които се гарантира, че сиренето е в съответствие с тази техническа спецификация.“

се заменя с текста:

„Производителите трябва да разполагат със собствени системи за контрол, чрез които се гарантира, че продуктът е в съответствие с тази техническа спецификация, за да бъде подобаващо сертифициран от проверяващ орган, одобрен от компетентния орган.“

Основания

С това изменение се цели да се гарантира спазване на действащото законодателство, съгласно което преди пускането на пазара на продукт, обозначен с географско указание, и с произход от ЕС, проверката на съответствието с продуктовата спецификация се провежда от:

— един или повече компетентни органи по смисъла на член 3, точка 3 от Регламент (ЕС) 2017/625;

— един или повече органи с делегирани правомощия или физически лица, на които са делегирани определени задачи, свързани с официалния контрол, както е посочено в дял II, глава III от Регламент (ЕС) 2017/625.

С тази формулировка в продуктовата спецификация не се поставят ограничения по отношение на проверяващия орган с делегирани правомощия.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Изменение на формулировката относно поставянето на маркировката за съответствие*

Глаголът, използван във връзка с поставянето на казеиновите печати, се променя от „полагам“ на „поставям“.

Изменението се отнася до точка е) „Пресоване“ от раздел Д „Метод на производство“ в продуктовата спецификация.

Следният текст:

„На този етап трябва да се положи (центрирано) казеиновият печат, върху който да присъства серийният номер за идентификация на всяко отделно парче.“

се заменя с текста:

„На този етап трябва да се постави (центрирано) казеиновият печат, върху който да присъства серийният номер за идентификация на всяко отделно парче.“

Основания

С това изменение се цели да се гарантира езикова точност, тъй като казеиновите печати се поставят центрирано върху повърхността на сиренето.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Изменение на формулировката относно незадължителното наименование „queso de granja“ (фермерско сирене)*

Изменена е формулировката в продуктовата спецификация относно незадължителното наименование „queso de granja“.

Изменението се отнася до раздел 3 „Етикетиране“ от продуктовата спецификация и точка 3.6 „Специфични правила за етикетиране“ от единния документ.

Незадължителното наименование „queso de granja“ е следствие от желанието на групата да разграничи занаятчийския продукт, произведен със собствено мляко на мандрите. Първоначално предложената формулировка би могла да се тълкува в смисъл, че наименованието „queso de granja“ може да се използва за пастьоризирани продукти. С изменението се изяснява, че незадължителното наименование се отнася само до непастьоризирани „занаятчийски“ сирена.

Изменението засяга единния документ.

5. *Подобряване на формулировката, включително по отношение на органа, отговорен за издаването на казеинови печати като маркировка за съответствие*

Конкретизиран е органът, който отговаря за издаването на маркировките за съответствие, с които се обозначава продуктът.

Изменението се отнася до раздел 3 „Етикетиране“ от продуктовата спецификация и точка 3.6 „Специфични правила за етикетиране“ от единния документ.

Основания

Конкретизиран е органът, който отговаря за издаването на казеинови печати като маркировка за съответствие, с която се обозначава продуктът. В продуктовата спецификация досега не беше посочен такъв орган. Също като контраетикетите, и казеиновите печати се осигуряват от регулаторния съвет на Фондацията за защитеното наименование за произход „Queso Manchego“ в качеството му на управителен орган.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Queso Manchego“

ЕС №: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Queso Manchego“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Сирене от пресовано тесто, което е произведено от овче мляко, добито от овце от порода Manchega, с минимален период на зреене 30 дни за сирена с тегло по-малко или равно на 1,5 kg, и 60 дни за останалите разфасовки, за които максималният период на зреене е 2 години.

„Queso Manchego“ може да се произвежда от пастьоризирано или от сурово мляко. Ако е използвано сурово мляко, върху етикета може да присъства думата „Artesano“ [занаятчийско].

„Queso Manchego“ е пресовано сирене, чиито физически характеристики в края на периода на зреене са следните:

— форма: цилиндрична с гладки стени;

— максимална височина: 12 cm;

— максимален диаметър: 22 cm;

— съотношение диаметър/височина: между 1,5 и 2,2;

— минимално тегло: 0,4 kg

— максимално тегло: 4,0 kg.

Физикохимичните характеристики на сиренето са следните:

— pH: от 4,8 до 5,8;

— сухо вещество: не по-малко от 55 %;

— мазнини: най-малко 50 % в сухото вещество;

— общ белтък в сухото вещество: не по-малко от 30 %;

— натриев хлорид: максимум 2,3 %;

— без мляко от други животински видове.

Характеристики на тестото:

— консистенция: плътна и компактна;

— цвят: варира от бяло до слонова кост и жълтеникаво;

— аромат: млечен, силно кисел и траен; при по-узрелите сирена може да достигне пикантни нотки и да се усеща по-дълго;

— вкус: възкисел, ясно изразен и апетитен, като при по-зрелите сирена е пикантен; характерен и приятен остатъчен вкус, придаден от млякото от овцете от породата Manchega;

— външен вид: сиренето е на малки неравномерно разпределени дупчици; в някои случаи такива не се наблюдават;

— структура: със слаба еластичност, кремообразна и леко брашнообразна; при по-зрелите сирена може да бъде на гранули.

Микробиологичните граници на сиренето са следните:

— бета-глюкуронидазо-позитивни *Escherichia coli*: не повече от 1 000 CFU/g;

— коагулазо-позитивни *Staphylococcus aureus*: не повече от 100 CFU/g;

— *Салмонела*: отсъства в 25 грама;

— *Listeria monocytogenes*: отсъства в 25 грама.

Вкусът е възкисел, ясно изразен и апетитен, като при по-зрелите сирена е пикантен. Характерен и приятен остатъчен вкус, придаден от млякото от овцете от породата „Manchega“.

„Queso Manchego“ може да бъде пакетирано с цел предлагане в търговската мрежа в следните разфасовки:

— на порции;

— настъргано;

— на резени.

Когато е предназначено за продажба на резени или настъргано, „Queso Manchego“ може да се произвежда като паралелепипед с дължина 20—25 cm, ширина 8—12 cm и височина 8—12 cm, при условие че теглото на блока не надвишава 4 kg.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Овцете от порода Manchega се извеждат на естествена паша през цялата година. На закрито към храната им се добавят концентрирани фуражи, сено и вторични продукти.

Що се отнася до извеждането на паша, следва да се отбележи, че пасищата са по горските поляни, където растителността е целогодишна. Видовете, които се срещат по тези места, са: *Medicago minima*, *Scorpirus subillosa*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus* и др.

Върху дълбоките и влажни почви понякога се срещат т.нар. „fenelares“ — участъци с гъста пасищна растителност, сред която преобладават жилави двугодишни растения от вида *Brachypodium phoenicoides*.

„Queso Manchego“ се произвежда от мляко, добито от овце от породата Manchega, с естествена закваска или други подсирващи ензими и натриев хлорид. В млякото не трябва да присъстват лекарствени продукти, които могат да окажат отрицателно влияние върху производството, зреенето и съхранението на сиренето. „Queso Manchego“ може да се произвежда от пастьоризирано или от сурово мляко. Ако е използвано сурово мляко, върху етикета може да присъства думата „artesano“ [занаятчийско].

Аналитичните характеристики на млякото са следните:

— мазнини: най-малко 6,5 %;

— белтъчини: най-малко 4,5 %;

— полезно сухо вещество: най-малко 11 %;

— pH: 6,5—7;

— температура на замръзване: ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждането на животните, добиването на млякото и производството на сиренето със ЗНП се осъществяват в района на производство.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Сирената с наименование за произход „Queso Manchego“ могат да напускат мандрите и цеховете, вписани в съответните регистри на регулаторния съвет на Фондацията за защитеното наименование за произход „Queso Manchego“, и да се предлагат на пазара единствено в опаковки, които не влошават тяхното качество.

„Queso Manchego“ е винаги с коричка, която може да бъде предварително измита.

Наред с това сиренето може да се покрие с парафин или с друга прозрачна неактивна субстанция, която е разрешена от закона, или да се намаже с маслиново масло, стига коричката да запази естествения си вид и цвят и казеиновият печат да остане четлив.

В никакъв случай не могат да се използват субстанции, които придават на коричката черен цвят.

„Queso Manchego“ може да се предлага на пазара на порции, на резени или настъргано, при условие че е опаковано и произходът му може да бъде установен. Тази операция може да се извършва извън района на произход от предприятия, които са приели и спазват установения протокол за производствени действия; целта е да се гарантира проследимостта на „Queso Manchego“ и на обработките, на които то е било подложено.

Използваните опаковки трябва задължително да отговарят на действащото законодателство.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетите задължително съдържат следния текст: „Denominación de Origen Protegida „Queso Manchego“ [защитено наименование за произход „Queso Manchego“].

В случай че за производството на сиренето е използвано сурово мляко, това може да се отбележи на етикета с надписа „Artesano“ [занаятчийско]. Аналогично, ако „занаятчийското“ сирене се произвежда в мандра, притежавани от същия оператор, който притежава и животновъдното стопанство, където се произвежда суровината, и ако мандрата преработва изключително мляко от това животновъдно стопанство, етикетът може да съдържа надписа „queso de granja“ [фермерско сирене]

Предназначеният за консумация продукт трябва да бъде снабден с номерирани контраетикети, издадени от регулаторния съвет на Фондацията за защитеното наименование за произход „Queso Manchego“. Контраетикетите трябва да се поставят във вписаното в съответните регистри предприятие по начин, непозволяващ тяхната повторна употреба. Освен това върху една от страните на всяка пита сирене „Queso Manchego“ се поставя казеинов печат със сериен номер. Печатът, който се предоставя от Фондацията, се поставя в етапа на оформяне и пресоване.

4. **Кратко определение на географския район**

В наименованието за произход „Queso Manchego“ са включени 45 общини от провинция Албасете, 84 — от провинция Сиудад Реал, 156 — от провинция Куенка и 122 — от провинция Толедо.

Към тях са добавени общините Alcoba de los Montes и El Robledo от провинция Сиудад Реал, както и Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta и Villar del Horno от провинция Куенка.

5. **Връзка с географския район**

Географската област Ла Манча се намира в южната част на централното Иберийско плато и се характеризира с равнинен релеф, чиято надморска височина намалява с приближаването към Атлантическия океан.

Ла Манча представлява издигната равнина с варовиково-глинеста почва, а предназначеният за паша терен е образуван от богати на варовици и мергели субстрати.

Климатът в района се характеризира с крайни стойности и големи колебания, присъщи на континенталния тип, с много студена зима и горещо лято. В някои случаи температурата на въздуха достига до 40 °C, като понякога се наблюдават значителни дневни (от порядъка на 20 °C) и годишни (50 °C) температурни амплитуди. Валежите са оскъдни, в резултат на което районът е сред най-сухите в Испания — относителната влажност е около 65 %.

Специфичните почвено-климатични условия на района са изиграли съществена роля при естествената селекция, превръщайки Manchega в най-добре адаптираната порода овце. Добиваното от нея мляко определя характерните цвят, мирис, вкус и консистенция на „Queso Manchego“.

Производството на сирене от млякото, добивано от овцете от породата Manchega, датира от древни времена. Неговото развитие в продължение на столетия е позволило усъвършенстването на това традиционно за Ла Манча сирене, така че да се постигне неговото максимално качество.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button