C/2025/3216

16.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af varespecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3216)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE MED OPRINDELSE I EN MEDLEMSSTAT

»Queso Manchego«

EU-nr.: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse**

»Queso Manchego«

2. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Spanien

3. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, vand og udvikling af landdistrikter i Castilla-La Mancha

–

4. **Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer**

Redegørelse for, hvorfor ændringen/ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, jf. artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

De ændringer, der er beskrevet og begrundet nedenfor, omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller af brugen af denne betegnelse De risikerer ikke at ugyldiggøre tilknytningen og medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet. Der er derfor tale om »standardændringer« som omhandlet i artikel 24 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter.

1. *Opførelse i registrene*

De registre, som de forskellige erhvervsdrivende, der er identificeret i varespecifikationen, skal opføres i, er blevet fastlagt.

Ændringen vedrører litra b), »Kontrol og certificering«, i afsnit D, »Bevis for oprindelse«, afsnit E, »Produktionsmetode«, og afsnit H, »Mærkning«, i varespecifikationen samt punkt 3.5, »Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv.«, og punkt 3.6, »Særlige regler for mærkning«, i enhedsdokumentet.

Begrundelse

Varespecifikationen definerer ikke klart de registre, som de erhvervsdrivende, der er involveret i produktionsprocessen, skal opføres i. I henhold til vedtægterne for kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »Queso Manchego« er de erhvervsdrivende blevet registreret i kontrolorganets registre, siden det blev oprettet. Det anses derfor for nødvendigt at definere registrene i overensstemmelse med disse vedtægter.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ændring af ordlyden vedrørende certificering og de erhvervsdrivendes egne kontrolsystemer*

Ændringen vedrører litra b), »Kontrol og certificering«, i afsnit D, »Bevis for oprindelse«, i varespecifikationen.

Følgende tekst:

»For at gøre det lettere at opnå en licens til at anvende overensstemmelsesmærket for oprindelsesbetegnelsen »Queso Manchego« og den relevante certificering af »Queso Manchego« fra certificeringsafdelingen i kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »Queso Manchego« skal producenterne have kontrolsystemer, der sikrer, at osten er i overensstemmelse med disse tekniske specifikationer.«

er blevet erstattet med:

»Producenterne skal have deres egne kontrolsystemer, der sikrer, at produktet er i overensstemmelse med disse tekniske specifikationer, for at opnå den relevante certificering fra et kontrolorgan, som er godkendt af den kompetente myndighed.«

Begrundelse

Formålet med denne ændring er at sikre overholdelsen af gældende lovgivning, i henhold til hvilken kontrollen forud for markedsføringen af, at et produkt, der er omfattet af en geografisk betegnelse og har oprindelse i EU, er i overensstemmelse med varespecifikationen, skal foretages af:

— en eller flere kompetente myndigheder som omhandlet i artikel 3, nr. 3), i forordning (EU) 2017/625

— et eller flere organer med delegerede opgaver eller fysiske personer, der har fået delegeret bestemte offentlige kontrolopgaver, jf. afsnit II, kapitel III, i forordning (EU) 2017/625.

Denne ordlyd begrænser ikke det delegerede kontrolorgan i varespecifikationen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

3. *Ændring af ordlyden vedrørende påsætning af overensstemmelsesmærket*

Det verbum, der anvendes om påsætningen af kaseinmærkerne, er ændret fra »at anbringe« til »at påsætte«.

Ændringen vedrører litra f), »Presning«, i afsnit E, »Produktionsmetode«, i varespecifikationen.

Følgende tekst:

»Kaseinmærket, som er forsynet med et serienummer, der gør det muligt at identificere de enkelte stykker, skal anbringes (med en central placering) på dette stadium.«

er blevet erstattet med:

»Kaseinmærket, som er forsynet med et serienummer, der gør det muligt at identificere de enkelte stykker, skal påsættes (med en central placering) på dette stadium.«

Begrundelse

Formålet med denne ændring er at sikre sproglig korrekthed, da kaseinmærker påsættes ostens overflade med en central placering.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Ændring af ordlyden vedrørende det fakultative udtryk »queso de granja« (gårdost)*

Ordlyden vedrørende det fakultative udtryk »queso de granja« i varespecifikationen er blevet ændret.

Ændringen vedrører afsnit H, »Mærkning«, i varespecifikationen og punkt 3.6, »Særlige regler for mærkning«, i enhedsdokumentet.

Det fakultative udtryk »queso de granja« skyldes gruppens ønske om at skelne mellem produktet og det håndværksmæssigt fremstillede produkt, der fremstilles af ostemejerier, som henter deres egen mælk. Den oprindeligt foreslåede ordlyd kan fortolkes således, at udtrykket »queso de granja« kan anvendes om pasteuriserede produkter. Med denne ændring fremgår det klart, at det fakultative udtryk kun gælder for upasteuriserede »håndværksmæssigt fremstillede« oste.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

5. *Forbedring af ordlyden, herunder vedrørende det organ, der er ansvarligt for at udstede kaseinmærker som overensstemmelsesmærke*

Det organ, der er ansvarligt for at udstede overensstemmelsesmærker til identifikation af produktet, er blevet præciseret.

Ændringen vedrører afsnit H, »Mærkning«, i varespecifikationen og punkt 3.6, »Særlige regler for mærkning«, i enhedsdokumentet.

Begrundelse

Det organ, der er ansvarligt for at udstede kaseinmærker som et overensstemmelsesmærke til identifikation af produktet, er blevet medtaget. Et sådant organ var ikke nævnt i varespecifikationen. Ligesom kontroletiketterne leveres kaseinmærkerne af kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »Queso Manchego«, som er forvaltningsorgan.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Queso Manchego«

EU-nr.: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Queso Manchego«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ost af presset masse, fremstillet af mælk fra fåreracen Manchego, med en modningsperiode på minimum 30 dage for oste med en vægt på højst 1,5 kg og på mindst 60 dage for oste med en højere vægt og op til maksimum to år for større oste.

»Queso Manchego« kan fremstilles af enten pasteuriseret mælk eller råmælk. I sidstnævnte tilfælde kan etiketten indeholde betegnelsen »Artesano« [håndværksmæssigt fremstillet].

»Queso Manchego« er en ost af presset masse med følgende fysiske egenskaber efter modningen:

— form: cylinderformet med en næsten jævn overflade

— største højde: 12 cm

— største diameter: 22 cm

— diameter/højde: mellem 1,5 og 2,2

— mindstevægt:0,4 kg

— højeste vægt: 4,0 kg

Fysisk-kemiske egenskaber:

— pH-værdi: 4,8 til 5,8

— tørstofindhold: mindst 55 %

— fedtindhold: mindst 50 % af tørstofindholdet

— totalt proteinindhold af tørstofindholdet: mindst 30 %

— natriumchlorid: højst 2,3 %

— ingen mælk fra andre dyrearter.

Massens egenskaber:

— konsistens: fast og kompakt

— farve: fra hvid til elfenbensfarvet-gullig

— duft: mælkeagtig, meget syrlig og vedvarende, der hos langtidslagrede oste udvikler sig til en vedvarende stærk aroma

— smag: let syrlig, kraftig og smagfuld, der udvikler sig til stærk i langtidslagrede oste. Behagelig og speciel eftersmag, der tilskrives mælken fra Manchego-fåret

— udseende: små, ujævnt fordelte huller, der undertiden ikke forekommer

— struktur: lav elasticitet med en smøragtig og lettere melet konsistens, der kan være grynet i meget modnede oste.

Mikrobiologiske grænseværdier:

— beta-glucuronidasepositiv *Escherichia coli*: højst 1 000 CFU/g

— koagulasepositiv *Staphylococcus aureus*: højst 100 CFU/g

— *Salmonella*: ingen i 25 g

— *Listeria monocytogenes*: ingen i 25 g.

Velsmagende med en let syrlig og kraftig smag, som hos langtidslagrede oste udvikler sig til en stærk smag. Behagelig og speciel eftersmag, der tilskrives mælken fra Manchego-fåret.

»Queso Manchego« kan markedsføres i følgende former:

— i stykker

— revet

— i skiver.

Hvis »Queso Manchego« er beregnet til markedsføring som revet ost eller i skiver, kan den fremstilles i blokke, der har form som et parallelepidedum, der måler 20-25 cm i længden og 8-12 cm i bredden, og hvis sider er 8-12 cm høje, når blot blokkens vægt ikke overstiger 4 kg.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Manchego-fåret går på græs hele året og udnytter områdets naturlige ressourcer. I indhegninger fodres det med kraftfoder, hø og biprodukter.

Hvad angår fårehold, bør man nævne de græsgange, som er beliggende i rydninger i kratområder. Følgende etårige planter vokser på disse græsningsområder: *Medicago minima, Scorpiurus subvillosus, Astragalus stella, Astragalus sesameus* osv.

På dybere og kølige jorde kan der forekomme »fenelares«, som er tætbevoksede græsningsområder med hovedsagelig stedsegrønne og toårige planter, hvis karakteristiske præg skyldes græsarten *Brachypodium phoenicoides*.

»Queso Manchego«-ost fremstilles af mælk fra fåreracen Manchego, osteløbe eller andre tilladte mælkekoagulerende enzymer og natriumchlorid. Mælken må ikke indeholde lægemidler, der kan indvirke negativt på ostens forarbejdning, modning og lagring. »Queso Manchego« kan fremstilles af enten pasteuriseret mælk eller råmælk. I sidstnævnte tilfælde kan etiketten indeholde betegnelsen »Artesano« [håndværksmæssigt fremstillet].

Mælkens analytiske egenskaber:

— fedtindhold: mindst 6,5 %

— proteinindhold: mindst 4,5 %

— udnytteligt tørstofindhold: mindst 11 %

— pH-værdi: 6,5-7

— frysepunkt: ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrene skal opdrættes, mælken skal udvindes, og BOB-osten skal fremstilles i produktionsområdet.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Manchego« må kun omsættes og leveres af mejerier og virksomheder, der er opført i de relevante registre hos kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »Queso Manchego«, i særlig emballage, som ikke skader kvaliteten.

»Queso Manchego« markedsføres altid med skorpen, der forudgående kan være vasket.

Ligeledes er det tilladt at omslutte med paraffin eller dække »Queso Manchego« med tilladte gennemsigtige stoffer eller smøre den med olivenolie, under forudsætning af at skorpen bevarer sit naturlige udseende og farve, og at kaseinmærket er læseligt.

Der må under ingen omstændigheder anvendes stoffer, der gør ostens skorpe sort.

»Queso Manchego« kan markedsføres i stykker, i skiver eller i reven form, når blot den er emballeret, og dens oprindelse tydeligt fremgår. Denne forarbejdning må foretages uden for oprindelsesområdet af foretagender, der har accepteret og overholder den aftalte protokol for således at garantere håndteringen og sporbarheden af »Queso Manchego«.

Den anvendte emballage skal altid opfylde kravene i gældende lovgivning.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen skal indeholde følgende oplysninger: »Denominación de Origen Protegida »Queso Manchego«« [beskyttet oprindelsesbetegnelse »Queso Manchego«].

Er osten fremstillet af råmælk, kan det angives på etiketten med udtrykket »Artesano« [håndværksmæssigt fremstillet]. Desuden kan der, hvis den »håndværksmæssigt fremstillede« ost er fremstillet på ostemejerier ejet af den samme erhvervsdrivende, som ejer det husdyrbrug, der producerer råvaren, og ostemejeriet udelukkende forarbejder mælk fra dette husdyrbrug, på mærket være angivet ordene »queso de granja« [gårdost].

Det markedsførte produkt skal være forsynet med en nummereret kontroletiket udstedt af kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »Queso Manchego«. Etiketten skal påsættes af den virksomhed, der er opført i kontrolorganets relevante registre, på en sådan måde, at den ikke kan genbruges. Derudover skal hvert stykke »Queso Manchego« på en af siderne bære et kaseinmærke med et serienummer. Etiketten, der leveres af kontrolorganet, påsættes i forbindelse med ostenes formning og presning.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Følgende lokale enheder er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso Manchego«: 45 i provinsen Albacete, 84 i provinsen Ciudad Real, 156 i provinsen Cuenca og 122 i provinsen Toledo.

Følgende områder er blevet medtaget: Alcoba de los Montes og El Robledo i provinsen Ciudad Real samt Albaladejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta og Villar del Horno i provinsen Cuenca.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område La Mancha er beliggende i den sydlige del af den iberiske halvøs centrale højtliggende plateau og er kendetegnet ved et fladt terræn, der skråner jævnt ned mod Atlanterhavet.

La Mancha er en højslette med kalkholdige lerjorde, og de områder, som er bestemt til græsning, har kalk- og mergelrige substrater.

Området har et ekstremt kontinentalklima med store temperatursvingninger med meget kolde vintre og meget varme somre, hvor temperaturen i visse tilfælde når op på 40 °C. Forskellen mellem højeste og laveste temperatur kan være op til 20 °C inden for et døgn og op til 50 °C inden for et år. Der falder kun ringe nedbør, og regionen henregnes derfor til det såkaldte tørre Spanien med ekstrem tørke med en relativ luftfugtighed på 65 %.

Områdets jordbunds- og klimaforhold har haft en stor indvirkning på den naturlige udvælgelse, der har gjort Manchego-fåret til den fårerace, der er bedst egnet til området og producerer en mælk, der bibringer »Queso Manchego« dens karakteristiske farve, aroma, smag og struktur.

Langt tilbage i tiden er der fremstillet ost af mælk fra fåreracen Manchego, og igennem århundrederne har fremstillingsteknikkerne udviklet sig hen imod at bibringe denne traditionelle ost fra La Mancha de bedste egenskaber.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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