C/2025/3216

16.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3216)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE EINES MITGLIEDSTAATS

„Queso Manchego“

EU-Nr.: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name des Erzeugnisses**

„Queso Manchego“

2. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

3. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha.

—

4. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Die im Folgenden beschriebenen und erläuterten Änderungen beinhalten keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der Verwendung des Namens. Die Änderungen bergen weder die Gefahr, dass der Zusammenhang verloren geht, noch haben sie weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge. Daher handelt es sich um Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse.

1. *Eintragung in die Register*

Die Register in die die verschiedenen in der Produktspezifikation genannten Betriebe eingetragen sein müssen, wurden festgelegt.

Die Änderung betrifft Buchstabe b „Prüfungen und Zertifizierung“ des Abschnitts D „Nachweis, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt“, Abschnitt E „Erzeugungsverfahren“ und Abschnitt H „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation und Punkt 3.5 „Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.“ und Punkt 3.6 „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung“ des Einzigen Dokuments.

Begründung

In der Produktspezifikation wird nicht eindeutig festgelegt, in welche Register die an der Erzeugung beteiligten Betriebe eingetragen sein müssen. Im Einklang mit der Satzung des Regulierungsausschusses der Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego (Stiftung des Regulierungsausschusses der Ursprungsbezeichnung Queso Manchego) werden Betriebe seit der Gründung der Fundación in ihre Register eingetragen. Daher wird es als notwendig erachtet, die Register im Einklang mit dieser Satzung festzulegen.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Änderung des Wortlauts in Bezug auf die Zertifizierung und die betriebseigenen Kontrollsysteme*

Die Änderung betrifft Buchstabe b „Prüfungen und Zertifizierung“ des Abschnitts D „Nachweis, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet stammt“ der Produktspezifikation.

Der Wortlaut

„Um die Erlangung einer Lizenz für die Verwendung des Konformitätskennzeichens für die Ursprungsbezeichnung Queso Manchego und die entsprechende Zertifizierung von Queso Manchego durch den Regulierungsausschuss der Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego zu erleichtern, müssen die Erzeuger über Kontrollsysteme verfügen, die gewährleisten, dass der Käse diesen technischen Spezifikationen entspricht.“

wird ersetzt durch:

„Die Erzeuger müssen über eigene Kontrollsysteme verfügen, die gewährleisten, dass das Erzeugnis diesen technischen Spezifikationen entspricht, um die entsprechende Zertifizierung durch eine von der zuständigen Behörde zugelassene Kontrollstelle zu erhalten.“

Begründung

Mit dieser Änderung soll die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften sichergestellt werden, nach denen bei Kontrollen vor dem Inverkehrbringen eines Erzeugnisses mit geografischer Angabe mit Ursprung in der EU die Einhaltung der Produktspezifikation überprüft werden muss, und zwar durch:

— eine oder mehrere zuständige Behörden im Sinne von Artikel 3 Nummer 3 der Verordnung (EU) 2017/625

— eine oder mehrere beauftragte Stellen oder natürliche Personen, denen gemäß Titel II Kapitel III der Verordnung (EU) 2017/625 bestimmte Aufgaben der amtlichen Kontrolle übertragen wurden.

Mit dieser Formulierung wird keine spezifische beauftragte Kontrollstelle in der Produktspezifikation genannt.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

3. *Änderung des Wortlauts hinsichtlich der Anbringung des Konformitätszeichens*

Das Verb bezüglich der Anbringung von Kaseinmarken wurde von „aplicar“ (auftragen) in „colocar“ (anbringen) geändert.

Die Änderung betrifft Abschnitt E „Erzeugungsverfahren“ Buchstabe f „Pressen“ der Produktspezifikation.

Der Wortlaut

„Die Kaseinmarke, die die Seriennummer zur Identifikation jedes Stücks trägt, muss in diesem Schritt (in zentraler Position) aufgetragen werden.“

wird ersetzt durch:

„Die Kaseinmarke, die die Seriennummer zur Identifikation jedes Stücks trägt, muss in diesem Schritt (in zentraler Position) angebracht werden.“

Begründung

Mit dieser Änderung soll die sprachliche Korrektheit gewährleistet werden, da Kaseinmarken an der Oberfläche des Käses an einer zentralen Position angebracht werden.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. *Änderung des Wortlauts im Zusammenhang mit der fakultativen Angabe „Queso de Granja“ (Bauernkäse)*

Der Wortlaut im Zusammenhang mit der fakultativen Angabe „Queso de Granja“ in der Produktspezifikation wurde geändert.

Die Änderung betrifft Abschnitt H „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation und Punkt 3.6 „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung“ des Einzigen Dokuments.

Die fakultative Angabe „Queso de Granja“ entstand aus dem Wunsch der Vereinigung, das handwerkliche Erzeugnis, das von Käsemolkereien mit eigener Milch erzeugt wird, von anderen Erzeugnissen zu unterscheiden. Der zuvor vorgeschlagene Wortlaut kann so verstanden werden, dass der Begriff „Queso de Granja“ für pasteurisierte Erzeugnisse verwendet werden kann. Mit dieser Änderung wird klargestellt, dass die fakultative Angabe nur für aus Rohmilch und handwerklich hergestellte Käse verwendet werden kann.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. *Verbesserung des Wortlauts auch bezüglich der für die Ausstellung der Kaseinmarken als Konformitätszeichen zuständigen Stelle*

Die für die Ausstellung des Konformitätszeichens zur Identifizierung des Erzeugnisses zuständige Stelle wurde festgelegt.

Die Änderung betrifft Abschnitt H „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation und Punkt 3.6 „Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung“ des Einzigen Dokuments.

Begründung

Die für die Ausstellung der Kaseinmarken zur Identifizierung des Erzeugnisses, die als Konformitätszeichen dienen, zuständige Stelle wurde aufgenommen. In der Produktspezifikation wurde zuvor keine solche Stelle aufgeführt. Wie die Kontrolletiketten werden die Kaseinmarken vom Regulierungsausschuss der Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego als Verwaltungsbehörde ausgegeben.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Queso Manchego“

EU-Nr.: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Queso Manchego“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 – Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Käse aus gepresster Masse, hergestellt aus der Milch von Schafen der Manchega-Rasse, mit einer Reifezeit von mindestens 30 Tagen bei Käse mit einem Gewicht von höchstens 1,5 kg und von 60 Tagen bei Käse mit höherem Gewicht, wobei zwei Jahre nicht überschritten werden dürfen.

„Queso Manchego“ kann aus pasteurisierter Milch oder aus Rohmilch hergestellt werden, bei Rohmilchkäse darf das Etikett die Aufschrift „Artesano“ tragen.

„Queso Manchego“ ist ein Käse aus gepresster Masse mit folgenden physikalischen Eigenschaften am Ende seiner Reifung:

— Form: zylindrisch mit flacher Ober- und Unterseite,

— maximale Höhe: 12 cm,

— maximaler Durchmesser: 22 cm,

— Verhältnis Durchmesser/Höhe: zwischen 1,5 und 2,2,

— Mindestgewicht: 0,4 kg

— Höchstgewicht: 4,0 kg.

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— pH-Wert: 4,8 bis 5,8,

— Trockenmasse: mindestens 55 %,

— Fettgehalt: mindestens 50 % in der Trockenmasse,

— Gesamteiweißgehalt der Trockenmasse: mindestens 30 %,

— Kochsalzgehalt: höchstens 2,3 %,

— keine Milch anderer Tierarten.

Eigenschaften der Masse:

— Konsistenz: fest und kompakt,

— Farbe: weiß bis elfenbeinfarben-gelblich,

— Geruch: nach Milchsäure, intensiv und anhaltend säuerlich bis zu pikanten Nuancen bei sehr reifem Käse mit insgesamt lang anhaltender Persistenz,

— Geschmack: leicht säuerlich, kräftig und würzig, geht bei besonders reifem Käse in Schärfe über. Angenehmer, typischer Nachgeschmack, den der Käse durch die Milch der Manchega-Schafe erhält,

— Aussehen: Es sind kleine, ungleichmäßig verteilte Löcher vorhanden, manchmal auch ohne Löcher,

— Textur: geringe Elastizität mit butterartiger und etwas mehliger Konsistenz, die bei sehr reifem Käse körnig sein kann.

Die mikrobiologischen Grenzwerte sind:

— Beta-Glucuronidase-positive *Escherichia coli*: höchstens 1 000 koloniebildende Einheiten pro Gramm (KBE/g),

— koagulase-positive *Staphylococcus aureus*: höchstens 100 koloniebildende Einheiten pro Gramm (KBE/g),

— Salmonellen: in 25 Gramm nicht nachweisbar,

— *Listeria monocytogenes*: in 25 Gramm nicht nachweisbar.

Leicht säuerlich, kräftig und würziger Geschmack, der bei sehr reifem Käse in Schärfe übergeht. Angenehmer, typischer Nachgeschmack, den der Käse durch die Milch der Manchega-Schafe erhält.

„Queso Manchego“ kann wie folgt für die Vermarktung verpackt werden:

— in Portionen,

— gerieben,

— in Scheiben.

Ist „Queso Manchego“ für den Verkauf in Scheiben oder in geriebener Form bestimmt, kann er in Blöcken mit Abmessungen von 20-25 cm Länge, 8-12 cm Breite und 8-12 cm Höhe erzeugt werden, vorausgesetzt die Blöcke sind nicht schwerer als 4 kg.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Manchega-Schaf wird das ganze Jahr über unter Nutzung der natürlichen Ressourcen auf der Weide gehalten, im Pferch werden Kraftfutter, Heu und Nebenprodukte zugefüttert.

Was die Viehhaltung anbelangt, so sind besonders die Weiden mit überwiegend einjährigen Pflanzen auf den Lichtungen des Matorral zu erwähnen. Auf diesen Weiden wachsen: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesameus*, usw.

Auf tiefgründigeren, frischen Böden kann es auch „fenalares" geben, mit vorwiegend mehrjährigen und zweijährigen Pflanzen dicht bewachsene Weiden, deren Aussehen durch die Grasart *Brachypodium phoenicoides* bestimmt wird.

„Queso Manchego" wird aus der Milch des Manchega-Schafs, natürlichem Labferment oder anderen zugelassenen Gerinnungsenzymen und Kochsalz hergestellt. Die Milch darf keine Pharmaprodukte enthalten, die sich negativ auf die Herstellung, Reifung und die Haltbarkeit des Käses auswirken können. „Queso Manchego" kann aus pasteurisierter Milch oder aus Rohmilch hergestellt werden, bei Rohmilchkäse darf das Etikett die Aufschrift „Artesano" tragen.

Die analytischen Eigenschaften der Milch sind:

— Fettgehalt: mindestens 6,5 %

— Eiweiß: mindestens 4,5 %

— verwertbare Trockenmasse: mindestens 11 %

— pH-Wert: 6,5-7

— Gefrierpunkt: ≤ – 0,550 °C

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Aufzucht und das Melken der Tiere sowie die Erzeugung des Käses finden in dem geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der durch die Ursprungsbezeichnung „Queso Manchego" geschützte Käse darf nur von in die entsprechenden Register des Regulierungsausschusses der Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego eingetragenen Käsereien und Anlagen und nur in Verpackungen vertrieben und versandt werden, die die Qualität des Käses nicht beeinträchtigen.

„Queso Manchego" wird auf jeden Fall mit der – gegebenenfalls zuvor abgewaschenen – Rinde vermarktet.

„Queso Manchego" darf außerdem mit Paraffin und anderen gesetzlich zugelassenen transparenten Stoffen oder mit Olivenöl überzogen werden, sofern die Rinde ihr natürliches Aussehen und ihre Farbe behält und die Kaseinmarke lesbar bleibt.

In keinem Fall dürfen Stoffe verwendet werden, die der Rinde eine schwarze Farbe verleihen.

„Queso Manchego" kann in Portionen, Scheiben und gerieben vermarktet werden, sofern er verpackt und seine Herkunft erkennbar ist. Er kann außerhalb des Ursprungsgebiets durch Firmen portioniert und verpackt werden, die das aufgestellte Verfahrensprotokoll akzeptiert haben und dieses beachten, um die Rückverfolgbarkeit und die Arbeitsabläufe des „Queso Manchego" zu garantieren.

Die verwendete Verpackung muss in jedem Fall geltendem Recht entsprechen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett muss folgende Angabe enthalten: „Denominación de Origen ‚Queso Manchego'" (Ursprungsbezeichnung „Queso Manchego").

Wenn der Käse aus Rohmilch hergestellt wurde, darf das Etikett die Aufschrift „Artesano" tragen. Wird der „Artesano"-Käse in einer Käserei hergestellt, deren Eigentümer auch der Eigentümer des Viehzuchtbetriebs ist, der den Rohstoff erzeugt, und verarbeitet die Käserei ausschließlich Milch aus diesem Viehzuchtbetrieb, so kann das Etikett die Angabe „Queso de Granja" (Bauernkäse) tragen.

Das für den Verbrauch bestimmte Erzeugnis wird außerdem mit vom Regulierungsausschuss der Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego ausgestellten, nummerierten Kontrolletiketten versehen, die von den bei der Fundación in den entsprechenden Registern eingetragenen Unternehmen so angebracht werden, dass eine Wiederverwendung unmöglich ist. Zudem trägt jeder „Queso Manchego" auf der Ober- oder Unterseite eine von der Fundación ausgegebene Kaseinmarke mit der laufenden Nummer und Serie, die beim Formen und Pressen des Käselaibs angebracht wird.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Ursprungsbezeichnung „Queso Manchego" gilt für 45 Gebietskörperschaften der Provinz Albacete, 84 der Provinz Ciudad Real, 156 der Provinz Cuenca und 122 der Provinz Toledo.

Folgende Gebietskörperschaften wurden aufgenommen: Alcoba de los Montes und El Robledo der Provinz Ciudad Real, Albaladejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta und Villar del Horno der Provinz Cuenca.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der natürliche Landstrich La Mancha ist im südlichen Teil des Zentralen Hochplateaus („Meseta") der Iberischen Halbinsel gelegen und durch ein flaches Relief gekennzeichnet, das zum Atlantik hin abfällt.

La Mancha ist eine Hochebene mit kalkhaltigem Lehmboden. Der für Weiden bestimmte Boden besteht aus kalk- und mergelreichen Substraten.

In der Region herrscht extremes Kontinentalklima mit entsprechend starken Schwankungen, sehr kalten Wintern und heißen Sommern, in denen manchmal bis zu 40 °C erreicht werden und mit Temperaturunterschieden, die an manchen Tagen 20 °C und übers Jahr 50 °C erreichen. Es gibt nur geringe Niederschläge, weswegen die Region mit extremer Trockenheit und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 % dem sogenannten „trockenen" Spanien (España árida) zugerechnet wird.

Die Boden- und Klimabedingungen der Region haben wesentlich zur natürlichen Selektion beigetragen, durch die das Manchega-Schaf zur bestangepassten Rasse wurde, die eine Milch produziert, die dem „Queso Manchego" seine besonderen Eigenschaften in Farbe, Geruch, Geschmack und Textur verleiht.

Seit langer Zeit wird Käse aus Milch von Schafen der Manchega-Rasse hergestellt, und seit Jahrhunderten sind die Herstellungsverfahren darauf ausgerichtet, diesem traditionellen Käse aus La Mancha die besten Eigenschaften zu verleihen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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