C/2025/3216

16.6.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3216)

TEADE LIIKMESRIIGIST PÄRIT KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE VÕI KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADIS TEHTAVA STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE KOHTA

„Queso Manchego“

ELi nr: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

KPN (X) KGT ()

1. **Toote nimetus**

„Queso Manchego“

2. **Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

3. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, vee- ja maaelu arengu ministeerium, Castilla-La Mancha

—

4. **Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab (muudatused vastavad) standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 24 lõikes 4

Allpool kirjeldatud ja põhjendatud muudatused ei hõlma kaitstud päritolunimetuse ega selle kasutuse muutmist, need ei too kaasa seose kaotamise ohtu ega uusi piiranguid toote turustamisele. Seepärast käsitatakse neid muudatusi standardmuudatustena vastavalt määratlusele, mis on esitatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 (milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid) artiklis 24.

1. *Registrisse kandmine*

Kindlaks on määratud registrid, kuhu tuleb kanda tootespetsifikaadis nimetatud eri ettevõtjad.

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi punkti D „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“ alapunkti b „Kontroll ja sertifitseerimine“, punkti E „Tootmismeetod“ ja punkti H „Märgistamine“ ning koonddokumendi punkti 3.5. „Toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad“ ja punkti 3.6 „Märgistamise erieeskirjad“.

Põhjendus

Tootespetsifikaadis ei ole selgelt määratletud registreid, kuhu tootmisprotsessis osalevad ettevõtjad tuleb kanda. Ettevõtjaid on alates päritolunimetuse „Queso Manchego“ reguleeriva asutuse fondi loomisest kantud fondi registritesse vastavalt fondi põhikirjale. Seetõttu peetakse vajalikuks need registrid põhikirja kohaselt määratleda.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Sertifitseerimisega ja ettevõtjate enesekontrolliga seotud sõnastuse muutmine*

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi punkti D „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“ alapunkti b „Kontroll ja sertifitseerimine“.

Tekst:

„Selleks et oleks lihtsam saada litsentsi päritolunimetuse „Queso Manchego“ vastavusmärgise kasutamiseks ja vastavat „Queso Manchego“ sertifikaati, mille väljastab päritolunimetuse „Queso Manchego“ reguleeriva asutuse fondi sertifitseerimisteenistus, peavad tootjatel ja töötlejatel olema kontrollisüsteemid, mis tagavad juustu vastavuse tehnilisele kirjeldusele.“

on asendatud järgmise tekstiga:

„Tootjatel ja töötlejatel peavad olema enesekontrollisüsteemid, mis tagavad toote vastavuse tehnilisele kirjeldusele, et saada pädeva asutuse poolt heakskiidetud kontrollorganilt vastav sertifikaat.“

Põhjendus

Muudatuse eesmärk on tagada, et järgitakse kehtivaid õigusnorme, mille kohaselt tuleb enne geograafilise tähisega ja liidust pärit toote turule laskmist teha tootespetsifikaadile vastavuse kontroll, mille viivad läbi:

— üks või mitu pädevat asutust määruse (EL) 2017/625 artikli 3 punkti 3 tähenduses,

— üks või mitu volitatud isikut või füüsilist isikut, kellele on delegeeritud teatavad ametlikud kontrolliülesanded, nagu on osutatud määruse (EL) 2017/625 II jaotise III peatükis.

Sellise sõnastusega ei seata volitatud kontrolliasutusele tootespetsifikaadis piiranguid.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Sõnastuse muutmine seoses vastavusmärgise kinnitamisega*

Muudetud on kaseiinplaatide kinnitamisega seotud tegusõna, asendades sõnad „paigaldama“ sõnaga „kinnitama“.

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi punkti D „Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast“ alapunkti f „Pressimine“ ja punkti E „Tootmismeetod“.

Tekst:

„Selles etapis paigaldatakse (juustu keskele) seerianumbriga kaseiinplaat, mis võimaldab iga tüki eraldi identifitseerimist.“

on asendatud järgmise tekstiga:

„Selles etapis kinnitatakse (juustu keskele) seerianumbriga kaseiinplaat, mis võimaldab iga tüki eraldi identifitseerimist.“

Põhjendus

Muudatuse eesmärk on keeleliselt täpsustada, et kaseiinplaadid kinnitatakse juustu pinnale ja juustu keskele.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Sõnastuse muutmine seoses vabatahtliku märkega „Queso de granja“ (farmijuust)*

Tootespetsifikaadis on muudetud vabatahtliku märkega „Queso de granja“ seotud sõnastust.

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi punkti H „Märgistus“ ja koonddokumendi punkti 3.6 „Märgistamise erieeskirjad“.

Vabatahtlik märge „Queso de granja“ tuleneb rühma soovist eristada käsitööonduslikku toodet, mida valmistavad juustukojad, kes kasutavad enda toodetud piima. Algselt pakutud sõnastust võis tõlgendada nii, et märget „Queso de granja“ võib kasutada pastöriseeritud toodete puhul. Kõnealuse muudatusega selgitatakse, et vabatahtlikku märget võib kasutada üksnes pastöriseerimata piimast valmistatud ehk käsitööjuustudel.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Sõnastuse parandamine, mille käigus on lisatud vastavusmärgisena kasutatavate kaseiinplaatide väljastamise eest vastutav asutus*

On täpsustatud toote identifitseerimiseks vajalike vastavusmärgiste väljaandmise eest vastutav asutus.

Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi punkti H „Märgistus“ ja koonddokumendi punkti 3.6 „Märgistamise erieeskirjad“.

Põhjendus

On lisatud toote vastavusmärgisena kasutatavate kaseiinplaatide väljastamise eest vastutav asutus, mida ei olnud tootespetsifikaadis nimetatud. Sarnaselt lisamärgistega väljastab kaseiiniplaate päritolunimetuse „Queso Manchego“ reguleeriva asutuse fond kui korraldusasutus.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Queso Manchego“

ELi nr: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

KPN (X) KGT ()

1. **(KPNi või KGT) nimetus**

„Queso Manchego“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Manchega tõugu uttede piimast valmistatud pressitud juust, mida laagerdatakse kuni 1,5 kg kaaluvate juustude puhul vähemalt 30 päeva ning suuremate juustude puhul 60 päeva kuni kaks aastat.

„Queso Manchego“ juustu võib teha pastöriseeritud piimast või toorpiimast. Toorpiima kasutamise korral võib märgisel olla sõna „Artesano“.

„Queso Manchego“ on pressitud juust, mille füüsikalised omadused pärast laagerdumist on järgmised:

— kuju: silindrikujuline, siledate külgedega;

— maksimumkõrgus: 12 cm;

— maksimumläbimõõt: 22 cm;

— läbimõõdu ja kõrguse suhte vahemik: 1,5–2,2;

— miinimummass: 0,4 kg;

— maksimummass: 4,0 kg.

Juustu füüsikalis-keemilised omadused:

— pH 4,8–5,8;

— kuivaine: vähemalt 55 %;

— rasvasisaldus: vähemalt 50 % kuivainest;

— valgu kogusisaldus kuivaines: vähemalt 30 %;

— keedusoola sisaldus: maksimaalselt 2,3 %;

— muude loomaliikide piima ei ole kasutatud.

Juustumassi omadused

— Konsistents: kõva ja tihke.

— Värvus: varieerub valgest kollaka elevandiluuvalgeni.

— Lõhn: piimane, intensiivselt happeline ja püsiv, kauem laagerdunud juustude lõhnas esineb pikantseid nüansse ja lõhn püsib pikka aega.

— Maitse: kergelt happeline, tugev ja maitsekas, kaua laagerdunud juustude puhul pikantne. Manchega tõugu uttede piimast tulenev meeldiv ja eripärane järelmaitse.

— Välimus: juustumassis on väikesed, ebaühtlaselt asetsevad augud, mis võivad vahel ka puududa.

— Tekstuur: väheelastne, võine, kergelt jahune; pikka aega laagerdunud juustudes võib muutuda sõmerjaks.

Mikrobioloogilised piirnormid:

— beetaglükuronidaas-positiivne *Escherichia coli*: maksimaalselt 1 000 CFU/g;

— koagulaaspositiivne *Staphylococcus aureus*: maksimaalselt 100 CFU/g;

— salmonella: ei esine 25 grammis;

— *Listeria monocytogenes*: ei esine 25 grammis.

Maitse on kergelt happeline, tugev ja vürtsikas, kaua laagerdunud juustude puhul pikantne. Manchega tõugu uttede piimast tulenev meeldiv ja eripärane järelmaitse.

Toodet „Queso Manchego“ võib turustamiseks pakendada järgmisel kujul:

— portsjonitena,

— riivituna,

— viilutatuna.

Viilutatud või riivitud kujul müügiks ettenähtud toodet „Queso Manchego“ võib toota rööptahukana, mille pikkus on 20–25 cm ja laius 8–12 cm ning mille külje kõrgus on 8–12 cm, tingimusel et juustutüki kaal ei ületa 4 kg.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Manchega tõugu lambad toituvad aasta läbi piirkonna looduslikest ressurssidest. Lambatarandikus saavad nad lisaks kontsentreeritud sööta, heina ja kõrvalsaadusi.

Lambakasvatuses on oluline roll karjamaadel, mis laiuvad võsastike lagendikel. Seal kasvavad sellised aastased rohttaimed nagu *Medicago minima, Scorpiurus subvillosus, Astrafalus stella, Astrafalus sesamus* jt.

Sügaval ja jahedal pinnasel võivad esineda tiheda taimestikuga karjamaad (*fenelares*), kus kasvavad põhiliselt kahe- ja mitmeaastased taimed ning mille ilmele annab tooni kõrreline *Brachypodium phoenicoides*.

„Queso Manchego“ juustu valmistatakse Manchega tõugu lammaste piimast, naturaalsest laabist või muudest lubatud kalgendumisensüümidest ja keedusoolast. Piim ei tohi sisaldada ravimeid, mis võivad mõjutada negatiivselt juustu valmistamist, laagerdumist ja säilitamist. „Queso Manchego“ juustu võib teha pastöriseeritud piimast või toorpiimast. Toorpiima kasutamise korral võib märgisel olla sõna „artesano“.

Piima analüütilised omadused on järgmised:

— rasvasisaldus: vähemalt 6,5 %;

— valgusisaldus: vähemalt 4,5 %;

— kasutatava kuivaine sisaldus: vähemalt 11 %;

— pH 6,5–7;

— külmumispunkt ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmispiirkonnas toimub loomade kasvatamine, piima lüpsmine ja kaitstud juustu valmistamine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud päritolunimetusega „Queso Manchego“ hõlmatud juustusid võivad väljastada ja ringlusse lasta üksnes kõnealuse kaitstud päritolunimetuse reguleeriva asutuse fondi vastavatesse registritesse kantud juustukojad ja ettevõtjad üksnes sellist tüüpi pakendis, mis ei kahjusta toote kvaliteeti.

Turustamisel on „Queso Manchego“ juustul alati peal koorik, mis võib olla eelnevalt pestud.

Samuti võib „Queso Manchego“ juust olla kaetud parafiinikihiga või seaduslikult lubatud läbipaistvate ainetega või kaetakse see oliiviõliga, tingimusel et koorik säilitab oma loomuliku värvuse ja välimuse ning kaseiinplaat on loetav.

Ühelgi tingimusel ei tohi kasutada aineid, mis muudaksid kooriku värvuse mustaks.

„Queso Manchego“ juustu võib turustada portsjonitena, viilutatult või riivitult, tingimusel et see on pakendatud ning selle päritolu on võimalik kindlaks määrata. Selleks et tagada „Queso Manchego“ juustu käitlemine ja jälgitavus, võivad neid toiminguid väljaspool päritolupiirkonda sooritada ettevõtjad, kes on nõustunud sätestatud tegevuseeskirjadega ja täidavad neid.

Kasutatavad pakendid peavad vastama kehtivatele õigusnormidele.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgistele peab olema lisatud märge „Denominación de Origen „Queso Manchego““ (päritolunimetus „Queso Manchego“).

Juhul kui juust on valmistatud toorpiimast, võib sellele märgisel osutada sõnaga „Artesano“. Kui juust märkega „artesano“ on valmistatud toorainet tootva loomakasvatusettevõttega samale ettevõtjale kuuluvas juustukojas ja juustukoda töötleb ainult sellest loomakasvatusettevõttest pärit piima, võib kasutada märget „queso de granja“ (farmijuust).

Turustataval tootel peab olema nummerdatud lisamärgis, mille väljastab päritolunimetuse „Queso Manchego“ reguleeriva asutuse fond ja mis tuleb kinnitada fondi vastavatesse registritesse kantud ettevõttes nii, et seda ei saa uuesti kasutada. Lisaks peab iga „Queso Manchego“ tüki ühel küljel olema seerianumbriga kaseiinplaat, mis kinnitatakse juustule vormimise ja pressimise käigus.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

„Queso Manchego“ päritolunimetusega on hõlmatud järgmised kohalikud omavalitsusüksused: 45 omavalitsusüksust Albacete provintsis, 84 Ciudad Reali provintsis, 156 Cuenca provintsis ja 122 Toledo provintsis.

Lisaks on hõlmatud järgmised kohalikud omavalitsusüksused: Alcoba de los Montes ja El Robledo Ciudad Reali provintsis, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta ja Villar del Horno Cuenca provintsis.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

La Mancha geograafiline piirkond asub Pürenee poolsaare keskplatoo lõunaosas ja seda iseloomustab tasane maastik, mis laskub Atlandi ookeani suunas.

La Mancha on lubjakivise ja savise pinnasega kõrge tasandik ning sealsed karjamaad asuvad lubjakivi- ja merglirikkal substraadil.

Piirkonna kliima on äärmuslik, mille puhul kontinentaalsele kliimale omaselt vahelduvad väga külmad talved ja soojad suved. Temperatuur tõuseb aeg-ajalt 40 °C-ni, kõikudes vahel päeva jooksul 20 °C võrra ja aasta jooksul 50 °C võrra. Sademeid on napilt, mistõttu on see üks Hispaania kuivemaid piirkondi, kus suhteline õhuniiskus on ligikaudu 65 %.

Piirkonna pinnase- ja ilmastikutingimused on tugevalt mõjutanud looduslikku valikut, mille kohaselt on piirkonna jaoks kõige sobivamad Manchega tõugu lambad, kes toodavad piima, mis annab „Queso Manchego“ juustule selle iseloomuliku värvuse, lõhna, maitse ja tekstuuri.

Manchega tõugu uttede piimast on juba ammustest aegadest juustu toodetud ning sajandite jooksul on tootmistehnikate abil püütud selle traditsioonilise La Mancha juustu omadusi täiustada.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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