C/2025/3216

16.6.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3216)

ILMOITUS JÄSENVALTIOSTA PERÄISIN OLEVAN SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ VAKIOMUUTOSTA KOSKEVAN HAKEMUKSEN HYVÄKSYMISESTÄ

”Queso Manchego”

EU-nro: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **Tuotteen nimi**

”Queso Manchego”

2. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

3. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Castile-La Manchan maataloudesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaava alueellinen ministeriö

—

4. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia:

Jäljempänä kuvatut ja selitetyt muutokset eivät sisällä muutoksia suojatun alkuperänimityksen nimeen tai kyseisen nimen käyttöön. Muutokset eivät uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen tai aiheuta uusia rajoitteita tuotteen kaupan pitämiselle. Ne ovat siten viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklassa tarkoitettuja vakiomuutoksia.

1. *Kirjaaminen rekistereihin*

Rekisterit, joihin tuote-eritelmässä yksilöidyt eri toimijat on kirjattava, on määritelty.

Muutos koskee tuote-eritelmän D osion ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta” b kohtaa ”Tarkastukset ja sertifiointi”, E osiota ”Tuotantomenetelmä” ja H osiota ”Merkinnät” sekä yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohtaa ”Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt” ja 3.6 kohtaa ”Merkintöjä koskevat erityiset säännöt”.

Perustelut

Tuote-eritelmässä ei määritellä selkeästi rekistereitä, joihin tuotantoprosessiin osallistuvat toimijat on kirjattava. Toimijat on kirjattu Queso Manchego -alkuperänimityksen sääntelyneuvoston säätiön sääntöjen mukaisesti säätiön rekistereihin sen perustamisesta lähtien. Sen vuoksi katsotaan tarpeelliseksi määritellä rekisterit näiden sääntöjen mukaisesti.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Sertifiointia ja toimijoiden omia valvontajärjestelmiä koskevan sanamuodon muuttaminen*

Muutos koskee tuote-eritelmän D osion ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta” b kohtaa ”Tarkastukset ja sertifiointi”.

Teksti

”Jotta alkuperänimityksen Queso Manchego vaatimustenmukaisuusmerkinnän ja Queso Manchego -alkuperänimityksen sääntelyneuvoston säätiön sertifiointiosaston antaman Queso Manchego -sertifikaatin käyttöluvan saaminen helpottuisi, tuottajilla on oltava valvontajärjestelmät, joilla varmistetaan, että juusto on näiden teknisten eritelmien mukainen.”

on korvattu seuraavasti:

”Tuottajilla on oltava omat valvontajärjestelmänsä, joilla varmistetaan, että tuote on näiden teknisten eritelmien mukainen, jotta se voi saada asiaankuuluvan sertifioinnin toimivaltaisen viranomaisen hyväksymältä tarkastuslaitokselta.”

Perustelut

Tämän muutoksen tarkoituksena on varmistaa voimassa olevan lainsäädännön noudattaminen, jonka mukaan tuote-eritelmän noudattaminen ennen maantieteellisellä merkinnällä nimetyn ja unionista peräisin olevan tuotteen saattamista markkinoille on tarkastettava niin, että tarkastuksen suorittaa

— yksi tai useampi asetuksen (EU) 2017/625 3 artiklan 3 kohdassa tarkoitettu toimivaltainen viranomainen;

— yksi tai useampi asetuksen (EU) 2017/625 II osaston III luvussa tarkoitettu toimeksiannon saanut elin tai luonnollinen henkilö, jolle on siirretty tiettyjä viralliseen valvontaan kuuluvia tehtäviä.

Tämä sanamuoto ei rajoita valtuutetun tarkastuslaitoksen asemaa tuote-eritelmässä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Vaatimustenmukaisuusmerkinnän kiinnittämistä koskevan sanamuodon muuttaminen*

Kaseiinietiketin kiinnittämisen yhteydessä käytettävä verbi on muutettu muodosta ”asettaa” (to apply) muotoon ”kiinnittää” (to affix).

Muutos koskee tuote-eritelmän E osion ”Tuotantomenetelmä” f kohtaa ”Puristaminen”.

Teksti

”Kaseiinietiketti, jossa on sarjanumero, joka mahdollistaa kunkin yksittäisen palan tunnistamisen, on asetettava paikoilleen (palan keskelle) tässä vaiheessa.”

on korvattu seuraavasti:

”Kaseiinietiketti, jossa on sarjanumero, joka mahdollistaa kunkin yksittäisen palan tunnistamisen, on kiinnitettävä (palan keskelle) tässä vaiheessa.”

Perustelut

Tämän muutoksen tarkoituksena on varmistaa oikeakielisyys, koska kaseiinietiketit kiinnitetään juuston pinnalle palan keskelle.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Vapaaehtoista mainintaa ”queso de granja” (tilajuusto) koskevan sanamuodon muuttaminen*

Tuote-eritelmän vapaaehtoista mainintaa ”queso de granja” koskevaa sanamuotoa on muutettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän H osiota ”Merkinnät” ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa ”Merkitsemistä koskevat erityiset säännöt”.

Vapaaehtoinen maininta ”queso de granja” on otettu käyttöön, koska ryhmä on halunnut tehdä eron kotitekoisten, juustomeijerien itse tuottamastaan maidosta valmistamien tuotteiden ja muiden juustojen välillä. Alkuperäistä sanamuotoa voidaan tulkita niin, että pastöroiduissa tuotteissa voitaisiin käyttää mainintaa ”queso de granja”. Tämä muutos selventää, että vapaaehtoista mainintaa käytetään yksinomaan pastöroimattomissa kotitekoisissa juustoissa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Sanamuodon parantaminen, myös vaatimustenmukaisuusmerkintänä käytettävän kaseiinietiketin myöntämisestä vastaavan elimen osalta*

Tuotteen yksilöivien vaatimustenmukaisuusmerkintöjen myöntämisestä vastaava elin on määritelty.

Muutos koskee tuote-eritelmän H osiota ”Merkinnät” ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa ”Merkitsemistä koskevat erityiset säännöt”.

Perustelut

Tuotteen yksilöivänä vaatimustenmukaisuusmerkintänä käytettävien kaseiinietikettien myöntämisestä vastaava elin on lisätty tuote-eritelmään. Tuote-eritelmässä ei aikaisemmin mainittu tällaista elintä. Hallintoelimenä toimiva Queso Manchego -alkuperänimityksen sääntelyneuvoston säätiö toimittaa niin tarkastusmerkinnät kuin kaseiinietiketitkin.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Queso Manchego”

EU-nro: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Queso Manchego”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Manchalaisrodun lampaan maidosta valmistettu puristettu juusto, jota kypsytetään vähintään 30 päivää, kun juusto painaa enintään 1,5 kg, ja vähintään 60 päivää, kun juusto painaa enemmän, mutta kuitenkin enintään kaksi vuotta.

Queso Manchego -juusto voidaan valmistaa sekä pastöroidusta että käsittelemättömästä maidosta. Käsittelemättömästä maidosta voidaan kertoa lisäämällä etikettiin maininta ”Artesano” (kotitekoinen).

”Queso Manchego” on rasvainen juusto, ja sen fysikaaliset ominaisuudet kypsytyksen päättyessä ovat seuraavat:

— muoto: selvästi tasasivuinen lieriö

— enimmäiskorkeus: 12 cm

— halkaisija enintään: 22 cm

— halkaisija/korkeus: 1,5–2,2

— vähimmäispaino: 0,4 kg

— enimmäispaino: 4,0 kg

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

— pH-arvo: 4,8–5,8

— kuiva-ainepitoisuus: vähintään 55 %

— rasvapitoisuus: vähintään 50 % kuiva-aineesta

— kuiva-aineen kokonaisproteiinipitoisuus: vähintään 30 %

— natriumkloridia: enintään 2,3 %

— valmistukseen ei käytetä muiden eläinlajien maitoa.

Juustomassan ominaisuudet:

— koostumus: kiinteä ja tiivis

— väri: valkoisesta kellertävään norsunluun väriin

— tuoksu: maitoinen, voimakkaan hapan ja viipyvä, kauimmin kypsytettyjen juustojen hajuun kehittyy kirpeyttä ja hajun kokonaisviipyvyys on pitkä

— maku: hieman hapan, voimakas ja maukas, kauan kypsytetyissä juustoissa maku muuttuu kirpeäksi. Manchalaislampaan maito antaa miellyttävän ja omaperäisen jälkimaun.

— ulkonäkö: juustomassassa on epätasaisesti sijaitsevia pieniä reikiä, mutta joskus reiät voivat puuttua

— koostumus: vähäinen kimmoisuus, voimainen ja hieman jauhoinen, hyvin kypsissä juustoissa rakenne voi olla rakeinen.

Mikrobiologiset rajat ovat seuraavat:

— beeta-glukuronidaasi-positiivinen *Escherichia coli*: enintään 1 000 pmy/g

— koagulaasipositiivinen *Staphylococcus aureus*: enintään 100 pmy/g

— *Salmonella*: ei esiinny 25 grammassa

— *Listeria monocytogenes*: ei esiinny 25 grammassa.

Juuston maku on lievästi hapan, voimakas ja maukas, ja kauan kypsytetyissä juustoissa se muuttuu kirpeäksi. Manchalaislampaan maito antaa miellyttävän ja omaperäisen jälkimaun.

Queso Manchego voidaan pakata myyntiin saattamista varten seuraavissa muodoissa:

— paloina

— raastettuna

— siivutettuna.

Kun ”Queso Manchego” on tarkoitettu myytäväksi siivutettuna tai raasteena, sitä voidaan valmistaa 20–25 cm:n pituisina ja 8–12 cm:n levyisinä suuntaissärmiön muotoisina lohkoina, jonka sivut ovat 8–12 cm korkeat, edellyttäen, että lohkon paino on enintään 4 kg.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Manchalaislampaat laiduntavat koko vuoden ja löytävät ravintonsa luonnosta. Lampolassa ne saavat täydennykseksi annoksina rehutiivisteitä, heinää ja sivutuotteita.

Lampaankasvatuksen osalta on syytä mainita erityisesti laitumet, jotka sijaitsevat aukioilla pensaikon keskellä. Niillä kasvaa yksivuotisia laidunkasveja, kuten nurmimailanen (*Medicago minima*), *Scorpiurus subvillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus* jne.

Syvän ja viileämmän maaperän alueilla voi esiintyä reheviä laitumia (”fenelar”), joilla kasvaa pääasiassa moni- ja kaksivuotisia kasveja ja joita hallitsee *Brachypodium phoenicoides* -heinäkasvi.

Queso Manchego -juusto valmistetaan manchalaisrotuisen lampaan maidosta, ja siinä käytetään luonnollista juoksetetta ja muita hyväksyttyjä juoksetusentsyymejä sekä natriumkloridia. Maito ei saa sisältää lääkeaineita, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti juuston valmistukseen, kypsytykseen ja säilymiseen. Queso Manchego -juusto voidaan valmistaa sekä pastöroidusta että käsittelemättömästä maidosta. Käsittelemättömästä maidosta voidaan kertoa lisäämällä etikettiin maininta ”Artesano” (kotitekoinen).

Maidon analyyttiset ominaisuudet ovat:

— rasvapitoisuus: vähintään 6,5 %

— proteiinit: vähintään 4,5 %

— hyödyllinen kuiva-ainepitoisuus: vähintään 11 %

— pH-arvo: 6,5–7

— jäätymispiste: ≤ –0,550 °C.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Eläimet kasvatetaan, maito lypsetään ja SAN-juusto valmistetaan tuotantoalueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Alkuperänimityksellä ”Queso Manchego” suojattuja juustoja voivat laskea liikkeeseen ja lähettää yksinomaan Queso Manchego -alkuperänimityksen sääntelyneuvoston säätiön asianomaisiin rekistereihin kirjatut juustolat ja laitokset sen tyyppisissä pakkauksissa, jotka eivät vaikuta heikentävästi tuotteen laatuun.

Queso Manchego -juustossa on aina mukana kuori, joka on saatettu pestä.

Queso Manchego -juusto voidaan niin ikään vahata, käsitellä lain sallimilla läpinäkyvillä aineilla tai se voidaan sivellä oliiviöljyllä, kunhan kuori säilyttää luonnollisen ulkonäkönsä ja värinsä ja kaseiinietiketti on luettavissa.

Aineita, jotka värjäävät kuoren mustaksi, ei voida missään tapauksessa käyttää.

Queso Manchego -juustoa voidaan myydä paloina, viipaleina ja raastettuna, kunhan se on pakattu ja sen alkuperä voidaan tunnistaa. Queso Manchego -juuston jäljitettävyyden ja toimien asianmukaisuuden takaamiseksi nämä toimet voidaan suorittaa myös alkuperäalueen ulkopuolella yrityksissä, jotka ovat hyväksyneet vahvistetut toimintaohjeet ja noudattavat niitä.

Käytettyjen pakkausten on oltava aina voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Niissä on oltava maininta: ”Denominación de Origen Protegida ”Queso Manchego”” (Suojattu alkuperänimitys ”Queso Manchego”).

Jos juusto on valmistettu käsittelemättömästä maidosta, se voidaan ilmoittaa etiketissä lisäämällä siihen maininta ”Artesano” (kotitekoinen). Vastaavasti, jos kotitekoinen juusto valmistetaan juustomeijerissä, jonka omistaa toimija, joka on samalla myös raaka-ainetta tuottavan kotieläintilan omistaja, ja juustomeijeri jalostaa yksinomaan tämän kotieläintilan maitoa, etikettiin voidaan lisätä maininta ”queso de granja” (tilajuusto).

Myytävissä tuotteissa on oltava Queso Manchego -alkuperänimityksen sääntelyneuvoston säätiön antama numeroitu tarkastusmerkintä. Säätiön asiaankuuluviin rekistereihin merkityn yrityksen on kiinnitettävä merkintä siten, ettei sitä voida käyttää uudelleen. Lisäksi jokaisessa Queso Manchego -palassa on oltava kaseiinietiketti, jossa on sarjanumero. Säätiön toimittama etiketti kiinnitetään muottiin puristamisen yhteydessä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Alkuperänimityksen ”Queso Manchego” piiriin kuuluvat paikallishallintoalueet ovat seuraavat: 45 aluetta Albaceten maakunnassa, 84 aluetta Ciudad Realin maakunnassa, 156 aluetta Cuencan maakunnassa ja 122 aluetta Toledon maakunnassa.

Lisäksi mukaan on otettu seuraavat alueet: Alcoba de los Montes ja Robledo Ciudad Realin maakunnassa sekä Albaladejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta ja Villar del Horno Cuencan maakunnassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

La Manchan luonnonalue sijoittuu Pyreneiden niemimaan keskusylängön eteläosaan, ja sille on tyypillistä tasainen maasto, joka laskee Atlantin valtamerta kohti. La Mancha on ylätasankoa, jonka maaperä on kalkki- ja savipitoista.

Laiduntamiseen tarkoitetut maat ovat muodostuneet runsaasti kalkkia ja merkeliä sisältävistä kerrostumista.

Alueen ilmasto on ankara, ja sille ovat ominaisia mannerilmastolle tyypilliset suuret vaihtelut. Talvet ovat hyvin kylmiä ja kesät kuumia. Lämpötila voi kohota ajoittain jopa 40 °C:seen, ja lämpötilan vuorokausivaihtelu voi olla 20 °C ja vuosivaihtelu 50 °C. Alueella sataa vähän, minkä vuoksi se kuuluu niin sanottuun kuivaan Espanjaan. Tämän erittäin kuivan alueen suhteellinen kosteus on 65 %.

Alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat vaikuttaneet suuresti luonnolliseen valintaan, minkä vuoksi manchalaisrotuinen lammas on olosuhteisiin parhaiten sopeutunut ja tuottaa maitoa, joka antaa Queso Manchego -juustolle sen erityiset väri-, haju-, maku- ja rakenneominaisuudet.

Manchalaisrotuisen lampaan maidosta on ammoisista ajoista lähtien valmistettu juustoja, ja valmistusmenetelmien kehittyessä vuosisatojen kuluessa tämän La Manchan perinteisen juuston ominaisuudet on pyritty kehittämään huippuunsa.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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