C/2025/3216

16.6.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3216)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA IZ DRŽAVE ČLANICE

„Queso Manchego”

EU br.: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv proizvoda**

„Queso Manchego”

2. **Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje**

Španjolska

3. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, voda i ruralnog razvoja. Kastilja-La Mancha

—

4. **Opis odobrenih izmjena**

Objašnjenje da je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143:

Izmjene opisane i obrazložene u nastavku ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ni upotrebe tog naziva, ne postoji rizik od poništavanja povezanosti niti se izmjenama uvode nova ograničenja za stavljanje proizvoda na tržište. Te se izmjene stoga smatraju „standardnim izmjenama” u smislu članka 24. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode.

1. *Upis u registre*

Utvrđeni su registri u koje se moraju upisati različiti gospodarski subjekti navedeni u specifikaciji proizvoda.

Izmjena se odnosi na točku b) „Provjere i certificiranje” odjeljka D „Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja”, odjeljak E „Metoda proizvodnje” i odjeljak H „Označivanje” specifikacije proizvoda te odjeljak 3.5. „Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.” i odjeljak 3.6. „Posebna pravila za označivanje”.

Obrazloženje

U specifikaciji proizvoda nisu jasno utvrđeni registri u koje gospodarski subjekti uključeni u postupak proizvodnje moraju biti upisani. Od osnivanja Zaklade regulatornog vijeća za zaštićenu oznaku izvornosti „Queso Manchego” gospodarski subjekti upisuju se u registre Zaklade u skladu s njezinim statutom te se stoga smatra potrebnim utvrditi registre u skladu s njim.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Izmjena teksta koji se odnosi na certificiranje i samokontrolu gospodarskih subjekata*

Izmjena se odnosi na točku b) „Provjere i certificiranje” odjeljka D „Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja” specifikacije proizvoda.

Tekst u nastavku:

„Kako bi se olakšalo dobivanje dozvole za uporabu oznake izvornosti ‚Queso Manchego’ i odgovarajuća certifikacija sira ‚Queso Manchego’ koju provodi Služba za certificiranje Zaklade regulatornog vijeća za zaštićenu oznaku izvornosti ‚Queso Manchego’, proizvođači i prerađivači moraju imati sustave kontrole kojima se osigurava usklađenost sira s ovim tehničkim specifikacijama.”

mijenja se i glasi:

„Proizvođači i prerađivači moraju imati sustave samokontrole kojima se osigurava usklađenost proizvoda s ovim tehničkim specifikacijama da bi od kontrolnog tijela koje je odobrilo nadležno tijelo dobili odgovarajući certifikat.”

Obrazloženje

Svrha izmjene osigurati je usklađenost s postojećim propisima prema kojima prije stavljanja na tržište proizvoda označenog oznakom zemljopisnog podrijetla i podrijetlom iz Unije provjeru usklađenosti sa specifikacijom proizvoda provodi:

— jedno ili više nadležnih tijela u smislu članka 3. točke 3. Uredbe (EU) 2017/625,

— jedno ili više delegiranih tijela ili fizičkih osoba kojima su delegirane određene zadaće službenih kontrola, kako je navedeno u glavi II. poglavlju III. Uredbe (EU) 2017/625.

Tom se formulacijom ne ograničava delegirano kontrolno tijelo u specifikaciji proizvoda.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena teksta povezana s pričvršćivanjem oznake sukladnosti*

Glagol povezan sa stavljanjem kazeinskih oznaka izmijenjen je iz „stavlja se” u „pričvršćuje se”.

Izmjena se odnosi na točku f) „Prešanje” odjeljka D „Dokaz da je proizvod podrijetlom s određenog područja”, odjeljka E „Metoda proizvodnje” specifikacije proizvoda.

Tekst u nastavku:

„U ovoj se fazi (u sredinu) stavlja kazeinska identifikacijska oznaka sa serijskim brojem koja omogućuje identifikaciju svakog komada sira.”

mijenja se i glasi:

„U ovoj se fazi (u sredinu) pričvršćuje kazeinska identifikacijska oznaka sa serijskim brojem koja omogućuje identifikaciju svakog komada sira.”

Obrazloženje

Izmjena je posljedica jezične prilagodbe jer se kazeinske identifikacijske oznake pričvršćuju na površinu sira, u njegovu sredinu.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Izmjena teksta povezana s neobveznim izrazom „queso de granja” (sir s poljoprivrednog gospodarstva)*

Izmijenjen je tekst o neobveznom izrazu „queso de granja” (sir s poljoprivrednog gospodarstva) u specifikaciji proizvoda.

Izmjena se odnosi na odjeljak H „Označivanje” specifikacije proizvoda i odjeljak 3.6. „Posebna pravila označivanja” jedinstvenog dokumenta.

Neobvezni izraz „queso de granja” (sir s poljoprivrednog gospodarstva) rezultat je želje skupine da se istakne posebnost zanatskog proizvoda koji sirane prave od vlastita mlijeka. Izvorno predložena formulacija mogla bi se tumačiti na način da se izraz „queso de granja” (sir s poljoprivrednog gospodarstva) može upotrebljavati za pasterizirane proizvode. Izmjenom se razjašnjava da su proizvodi obuhvaćeni neobveznim izrazom samo i isključivo nepasterizirani sirevi („los artesanos”).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Poboljšanje teksta, uključujući tijelo nadležno za izdavanje kazeinskih identifikacijska oznaka kao oznaka sukladnosti*

Utvrđuje se tijelo odgovorno za izdavanje identifikacijskih oznaka sukladnosti proizvoda.

Izmjena se odnosi na odjeljak H „Označivanje” specifikacije proizvoda, odjeljak 3.6. „Posebna pravila o označivanju” jedinstvenog dokumenta.

Obrazloženje

Uključeno je tijelo nadležno za izdavanje kazeinskih identifikacijskih oznaka kao oznaka sukladnosti proizvoda jer ono nije bilo navedeno u specifikaciji proizvoda. Kazeinske identifikacijske oznake, kao i sekundarne etikete, dodjeljuje Zaklada regulatornog vijeća za zaštićenu oznaku izvornosti „Queso Manchego”, koja je upravljačko tijelo.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Queso Manchego”

EU br.: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Queso Manchego”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Prešani sir iz mlijeka ovaca pasmine manchega, koji zrije najmanje 30 dana, kada ima težinu do 1,5 kg, i od 60 dana do najviše dvije godine za teže sireve.

Sir „Queso Manchego” može se raditi od pasteriziranoga ili sirovog mlijeka. Ako je izrađen od sirovog mlijeka, na etiketi može biti napisano „Artesano”.

„Queso Manchego” prešani je sir, koji nakon zrenja ima sljedeća fizikalna svojstva:

— oblik: cilindrični s glatkim stranicama,

— najveća visina: 12 cm,

— najveći promjer: 22 cm

— odnos promjera i visine: 1,5 i 2,2

— najmanja masa: 0,4 kg

— najveća masa: 4,0 kg.

Fizikalno-kemijska svojstva sira su:

— pH vrijednost: od 4,8 do 5,8,

— suha tvar: najmanje 55 %,

— udio masti: najmanje 50 % suhe tvari,

— ukupne bjelančevine u suhoj tvari: najmanje 30 %,

— natrijev klorid: najviše 2,3 %,

— bez mlijeka drugih životinjskih vrsta.

Svojstva tijesta:

— konzistencija: čvrst i kompaktan,

— boja: u rasponu od bijele do boje žute bjelokosti,

— miris: mliječan, intenzivno kiseo i dugotrajan, a kod sireva koji su vrlo zreli postaje pikantan i vrlo dugotrajan,

— okus: blago kiseo, snažan i bogat, a kod sireva koji su vrlo zreli postaje pikantan. Ugodnog i prepoznatljivog naknadnog okusa koji daje mlijeko ovaca pasmine manchega,

— izgled: manje, neravnomjerno raspoređene udubine, koje ponekad nisu prisutne,

— tekstura: nije previše elastičan, kremast, pomalo rahao, a kod sireva koji su vrlo zreli može postati zrnast.

Mikrobiološke granične vrijednosti su sljedeće:

— beta-glukoronidaza pozitivna *Escherichia coli*: najviše 1 000 CFU/g,

— koagulaza pozitivan *Staphylococcus aureus*: najviše 100 CFU/g,

— *Salmonella*: odsutnost u 25 grama,

— *Listeria monocytogenes*: odsutnost u 25 grama.

Blago kiselog, snažnog i bogatog okusa, koji postaje pikantan kod sireva koji su vrlo zreli. Ugodnog i prepoznatljivog naknadnog okusa koji daje mlijeko ovaca pasmine manchega.

Sir „Queso Manchego” može se pakirati za stavljanje na tržište u sljedećim oblicima:

— u komadima,

— nariban,

— narezan.

Sir „Queso Manchego” namijenjen prodaji u rezanom ili ribanom obliku može se proizvoditi kao kvadar duljine 20 – 25 cm i širine 8 – 12 cm, sa stranicama visine 8 – 12 cm, pod uvjetom da njegova masa nije veća od 4 kg.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ovce pasmine manchega tijekom cijele godine pasu na pašnjacima i tako uživaju u prirodnim resursima tog područja. Kad se nalaze u ogradi, njihovoj se hrani dodaje koncentrirano krmivo, sijeno i nusproizvodi.

Pri uzgoju ovaca pašnjake je potrebno ograničiti na očišćene dijelove grmlja. Ta godišnja ispaša sastoji se od biljaka *Mendicago minima, Scorpirus subillosus, Astrafalus stella, Astrafalus sesamus* itd.

Uslijed dubokog, hladnijeg tla mogu nastati „fenelares", odnosno gusti pašnjaci, koji se sastoje od trajnica i dvogodišnjih biljaka, pri čemu najviše prevladava trava *Bracnypodium phoenicoides*.

Sir „Queso Manchego" pravi se od mlijeka ovaca pasmine manchega, prirodnog sirila ili drugih odobrenih enzima za zgrušavanje te natrijevoga klorida. Mlijeko ne smije sadržavati lijekove koji mogu imati negativan učinak na proizvodnju, zrenje ili pohranjivanje sira. Sir „Queso Manchego" može se raditi od pasteriziranoga ili sirovog mlijeka. Ako je izrađen od sirovog mlijeka, na etiketi može biti napisano „Artesano".

Analitičke su značajke sira sljedeće:

— udio masti: najmanje 6,5 %,

— bjelančevine: najmanje 4,5 %,

— upotrebljiva suha tvar: najmanje 11 %,

— pH vrijednost: od 6,5 do 7,

— temperatura zamrzavanja: ≤–0,550 °C.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Na području proizvodnje uzgajaju se životinje, dobiva mlijeko i proizvodi zaštićeni sir.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sireve s oznakom izvornosti „Queso Manchego" smiju slati i puštati u prodaju u vrstama pakiranja koje ne utječu na njihovu kvalitetu isključivo mljekare i proizvođači upisani u odgovarajuće registre Zaklade regulatornog vijeća za zaštićenu oznaku izvornosti „Queso Manchego".

Sir „Queso Manchego" uvijek se stavlja na tržište s korom, koja može biti oprana.

Uz to, sir „Queso Manchego" može se premazati parafinom i zakonski dozvoljenim prozirnim tvarima ili maslinovim uljem, pod uvjetom da kora zadrži svoju prirodnu boju i izgled te da kazeinska oznaka ostane čitljiva.

Tvari od kojih bi kora mogla postati crna ne smiju se ni u kojem slučaju upotrebljavati.

Sir „Queso Manchego" može se stavljati na tržište u komadima, narezan ili nariban, pod uvjetom da je zapakiran i da je naznačeno njegovo podrijetlo. Taj postupak mogu obavljati poduzeća, koja su prihvatila i ispunjavaju dogovorene protokole, izvan područja zemljopisnog podrijetla kako bi se zajamčili postupci kojima je podvrgnut sir „Queso Manchego" i osigurala njegova sljedivost.

Pakiranje mora biti u skladu s postojećim propisima.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Etikete moraju sadržavati sljedeći tekst: „Denominación de Origen Protegida ‚Queso Manchego'" (zaštićena oznaka izvornosti „Queso Manchego")

Kad se sir pravi od sirovog mlijeka, to se može naznačiti na etiketi riječju „Artesano". Slično tomu, ako se sir s oznakom „Artesano" proizvodi u sirani koja je u vlasništvu istog gospodarskog subjekta kao i stočarsko gospodarstvo koje proizvodi sirovinu te ta sirana prerađuje mlijeko isključivo s tog stočarskog gospodarstva, na etiketi se mogu nalaziti riječi „queso de granja" (sir s poljoprivrednog gospodarstva).

Proizvod koji se stavlja na tržište mora nositi numeriranu sekundarnu etiketu koju izdaje Zaklada regulatornog vijeća za zaštićenu oznaku izvornosti „Queso Manchego” i koju su poduzeća upisana u odgovarajuće registre Zaklade pričvrstila na način da je nije moguće ponovno upotrijebiti. Osim toga, svaki komad sira „Queso Manchego” na jednoj strani mora imati kazeinsku identifikacijsku oznaku sa serijskim brojem koju dodjeljuje Zaklada i koja se pričvršćuje u fazi oblikovanja i prešanja.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Oznaka izvornosti „Queso Manchego” obuhvaća sljedeća područja lokalnih vlasti: 45 u pokrajini Albacete, 84 u pokrajini Ciudad Real, 156 u pokrajini Cuenca i 122 u pokrajini Toledo.

Uključena su sljedeća područja: Alcoba de los Montes i El Robledo u pokrajini Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta i Villar del Horno u pokrajini Cuenca.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zemljopisno područje La Mancha smješteno je u južnom dijelu središnje visoravni poluotoka i za njega je značajan niski reljef koji se spušta prema Atlantskom oceanu.

La Mancha je visoka ravnica s vapnenasto-glinenim tlom te je podloga njenih pašnjaka bogata vapnencem i ilovačom.

To područje ima ekstremnu klimu i izloženo je vrlo promjenjivoj kontinentalnoj klimi, s vrlo hladnim zimama i vrućim ljetima. Temperatura povremeno doseže 40 °C, a ponekad varira i do 20 °C tijekom dana te 50 °C tijekom godine. Padaline su oskudne, što čini ovo područje jednim od najsušnijih područja u Španjolskoj, gdje je iznimno suho okruženje s relativnom vlažnošću od približno 65 %.

Tlo i klimatski uvjeti na tom području snažno su utjecali na postupak prirodnog odabira, zbog kojeg su se ovce pasmine manchenga najbolje prilagodile području i proizvodnji mlijeka koje siru „Queso Manchego” daje njegovu prepoznatljivu boju, miris, okus i teksturu.

Od mlijeka ovaca pasmine manchega gotovo se od pamtivijeka prave sirevi, a tehnike proizvodnje tijekom su se stoljeća prilagođavale kako bi se postigla što bolja svojstva tradicionalnog sira iz pokrajine La Manche.

Upućivanje na objavu specifikacije

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