C/2025/3216

2025.6.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/3216)

TAGÁLLAMBÓL SZÁRMAZÓ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSHEZ VAGY OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS STANDARD MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA VONATKOZÓ KÖZLEMÉNY

„Queso Manchego”

EU-szám: PDO-ES-0087-AM04 – 2025.3.21.

OEM (X) OFJ ( )

1. **A termék elnevezése**

„Queso Manchego”

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

3. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Kasztília-La Mancha Mezőgazdasági, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium

–

4. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

Annak kifejtése, hogy a módosításra vonatkozik az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítás fogalommeghatározása

Az alábbiakban ismertetett és indokolt módosítások nem vonják maguk után az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének vagy az elnevezés használatának megváltoztatását. Nem járnak a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, vagy nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. Ezért a módosítások a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikke értelmében standard módosításnak minősülnek.

1. *Bejegyzés a nyilvántartásba*

Meghatározták azokat a nyilvántartásokat, amelyekbe a termékleírásban megjelölt különböző gazdasági szereplőket be kell jegyezni.

A módosítás a termékleírás „A származás igazolása” című D. szakaszának „Ellenőrzések és tanúsítás” című b) pontját, „Az előállítás módja” című E. szakaszát és „Címkézés” című H. szakaszát, valamint az egységes dokumentum „A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok” című 3.5. pontját és „A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok” című 3.6. pontját érinti.

Indokolás

A termékleírás nem határozza meg egyértelműen azokat a nyilvántartásokat, amelyekbe az előállítási folyamatban részt vevő gazdasági szereplőket be kell jegyezni. A Queso Manchego eredetmegjelölésért felelős szabályozó tanács alapítványának alapszabályával összhangban a gazdasági szereplőket létrehozása óta bejegyzik az alapítvány nyilvántartásaiba. Ezért szükségesnek véljük, hogy a nyilvántartásokat az említett alapszabálynak megfelelően határozzák meg.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *A tanúsításra és a gazdasági szereplők saját ellenőrzési rendszereire vonatkozó megfogalmazás módosítása*

A módosítás a termékleírás „A származás igazolása” című D. szakaszának „Ellenőrzések és tanúsítás” című b) pontját érinti.

A következő szöveg:

„Annak érdekében, hogy könnyebbé váljon a Queso Manchego eredetmegjelölés megfelelőségi jelölésének használatára vonatkozó engedély és a Queso Manchego eredetmegjelölésért felelős szabályozó tanács alapítványának tanúsítási osztálya által a Queso Manchego-ra vonatkozóan kiállított tanúsítvány megszerzése, a termelőknek olyan ellenőrzési rendszerekkel kell rendelkezniük, amelyek biztosítják, hogy a sajt megfeleljen e technikai előírásoknak.”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A termelőknek saját ellenőrzési rendszerrel kell rendelkezniük, amely biztosítja, hogy a termék megfelel ezeknek a technikai előírásoknak annak érdekében, hogy megszerezze az illetékes hatóság által jóváhagyott ellenőrző szerv megfelelő tanúsítását.”

Indokolás

E módosítás célja a hatályos jogszabályoknak való megfelelés biztosítása, amelyek értelmében a földrajzi árujelzővel ellátott és az EU-ból származó termék forgalomba hozatalát megelőző ellenőrzések során a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzését az alábbiaknak kell elvégezniük:

— az (EU) 2017/625 rendelet 3. cikkének 3. pontja szerinti egy vagy több illetékes hatóság;

— egy vagy több, átruházott feladatot ellátó szervezet vagy természetes személy, amelyre, illetve akire az (EU) 2017/625 rendelet II. címének III. fejezetében említetteknek megfelelően bizonyos ellenőrzési feladatokat ruháztak át.

Ez a megfogalmazás nem korlátozza a termékleírásban meghatározott, átruházott feladatot ellátó ellenőrző szervet.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A megfelelőségi jelölés elhelyezésére vonatkozó megfogalmazás módosítása*

A kazeinjegy elhelyezéséhez kapcsolódó ige „felvitel”-ről „elhelyezés”-re változott.

A módosítás a termékleírás „Az előállítás módja” című E. szakaszának „Préselés” című f) pontját érinti.

A következő szöveg:

„A kazeinjegyet, amelyen szerepel az egyes darabok azonosítását lehetővé tevő sorszám, ebben a szakaszban kell felvinni (középen elhelyezve).”

helyébe az alábbi szöveg lép:

„A kazeinjegyet, amelyen szerepel az egyes darabok azonosítását lehetővé tevő sorszám, ebben a szakaszban kell elhelyezni (középen).”

Indokolás

E módosítás célja a nyelvhelyesség biztosítása, mivel a kazeinjegyet a sajt felületének közepén helyezik el.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *A „queso de granja” (házi sajt) választható kifejezés megfogalmazásának módosítása*

Módosult a termékleírásban a „queso de granja” választható kifejezéssel kapcsolatos megfogalmazás.

A módosítás a termékleírás „Címkézés” című H. szakaszát és az egységes dokumentum „A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok” című 3.6. pontját érinti.

A „queso de granja” választható kifejezés a csoport azon szándékából ered, hogy megkülönböztesse a saját tejet termelő sajtüzemek által előállított kézműves termékeket. Az eredetileg javasolt megfogalmazást úgy lehetne értelmezni, hogy a „queso de granja” kifejezés pasztőrözött termékek esetében használható. Ez a módosítás egyértelművé teszi, hogy a választható kifejezés csak a nem pasztőrözött „kézműves” sajtokra vonatkozik.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

5. *A szövegezés javítása, többek között a kazeinjegyek megfelelőségi jelölésként történő kiadásáért felelős szerv tekintetében*

Meghatározták a terméket azonosító megfelelőségi jelölések kiadásáért felelős szervet.

A módosítás a termékleírás „Címkézés” című H. szakaszát és az egységes dokumentum „A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok” című 3.6. pontját érinti.

Indokolás

A termékleírás kiegészült a kazeinjegyeknek a terméket azonosító megfelelőségi jelölésként történő kiadásáért felelős szervezet meghatározásával. A termékleírás nem említett ilyen szervet. A hátcímkékhez hasonlóan a kazeinjegyeket is a Queso Manchego eredetmegjelölésért felelős szabályozó tanács alapítványa mint vezető testület biztosítja.

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Queso Manchego”

EU-szám: PDO-ES-0087-AM04 – 2025.3.21.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

Queso Manchego

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 04 –TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A manchega juhfajta tejéből készült préselt sajt, amelynek érlelési ideje a legfeljebb 1,5 kg-os sajtoknál legalább 30 nap, az ennél nagyobb sajtok esetében legalább 60 nap, de legfeljebb két év.

A „Queso Manchego” készülhet pasztőrözött vagy nyers tejből. A nyers tejből előállított sajt címkéjén szerepelhet az „Artesano” (Házi készítésű) felirat.

A „Queso Manchego” préselt sajt, amely az érlelés végén az alábbi fizikai jellemzőkkel rendelkezik:

— alak: henger alakú, két lapja érezhetően sima,

— maximális magasság: 12 cm,

— maximális átmérő: 22 cm,

— átmérő/magasság arány: 1,5 és 2,2 között,

— minimális tömeg: 0,4 kg,

— maximális tömeg: 4,0 kg.

A sajt az alábbi fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkezik:

— pH-érték: 4,8–5,8,

— szárazanyag-tartalom: legalább 55 %,

— zsírtartalom: legalább 50 % a szárazanyag-tartalomban,

— összes fehérje a szárazanyag-tartalomban: legalább 30 %,

— nátrium-klorid: legfeljebb 2,3 %,

— nem tartalmaz más állatfajokból származó tejet.

A sajttészta tulajdonságai:

— szerkezet: kemény és tömör,

— szín: a fehértől a sárgás elefántcsontszínűig változó,

— illat: tejre emlékeztető, erősen savanykás, tartós illat, az érettség fokától függően egyre erőteljesebb, hosszan tartó pikáns árnyalatokkal,

— íz: enyhén savanykás, erőteljes, ízletes, a nagyon érett sajtoknál pikáns. A manchega juh tejének köszönhető kellemesen sajátos utóíz,

— megjelenés: szabálytalanul elhelyezkedő apró lyukak, amelyek esetenként hiányozhatnak,

— állag: kevéssé rugalmas, zsíros, némileg lisztes jellegű; nagyon érett sajtok esetében esetleg szemcsés.

Mikrobiológiai határértékek:

— béta-glükuronidáz-pozitív *Escherichia coli*: legfeljebb 1 000 CFU/g,

— koaguláz-pozitív *Staphylococcus aureus*: legfeljebb 100 CFU/g,

— *Salmonella*: nincs jelen a 25 grammos mintában,

— *Listeria monocytogenes*: nincs jelen a 25 grammos mintában.

Íze enyhén savanykás, erőteljes, zamatos, a nagyon érett sajtoknál pikáns. A manchega juh tejének köszönhető kellemesen sajátos utóíz.

A „Queso Manchego” értékesítésre a következő formákban csomagolható:

— darabolva,

— reszelve,

— szeletelve.

A szeletelt vagy reszelt formában történő értékesítésre szánt „Queso Manchego” készülhet 20–25 cm hosszú és 8–12 cm széles, 8–12 cm magas parallelepipedon formájában, feltéve, hogy a tömb tömege nem haladja meg a 4 kg-ot.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A manchega juhot természetes körülmények között, egész éven át legelőn tartják. A karámban az állatok kiegészítésként koncentrátumokat, szénát és melléktermékeket kapnak.

A juhtenyésztés szempontjából említést érdemelnek a cserjés területek tisztásain található legelők, amelyeken egynyári takarmánynövények, például a *Medicago minima*, a *Scorpirus subvillosus*, az *Astrafalus stella* és az *Astrafalus sesamus* faj található.

A mély, hűvös talajokon dús rétek („fenelares”) alakulhatnak ki, amelyek meghatározó növényei az évelő és a kétnyári növények, ezek közül is főként a pázsitfűfélékhez tartozó *Brachypodium phoenicoides*.

A „Queso Manchego” a manchega juhfajta tejéből, természetes tejoltó vagy más engedélyezett tejoltó enzimek és nátrium-klorid hozzáadásával készül. A tej nem tartalmazhat semmilyen gyógyszert, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a sajt készítését, érlelését és tartósítását. A „Queso Manchego” készülhet pasztőrözött vagy nyers tejből. A nyers tejből előállított sajt címkéjén szerepelhet az „Artesano” (Házi készítésű) felirat.

A tej analitikai jellemzői:

— zsírtartalom: legalább 6,5 %,

— fehérjetartalom: legalább 4,5 %,

— hasznos szárazanyag-tartalom: legalább 11 %,

— pH-érték: 6,5–7,

— fagyáspont: ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az állatok nevelése, a tej termelése és az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajt előállítása az előállítási területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Queso Manchego” eredetmegjelölés oltalma alatt álló sajtokat a „Queso Manchego” eredetmegjelölésért felelős szabályozó tanács alapítványának megfelelő nyilvántartásába bejegyzett sajtüzemek és vállalkozások csak olyan csomagolásban szállíthatják és forgalmazhatják, amely nem befolyásolja a sajtok minőségét.

A „Queso Manchegót” mindig külső kérgével együtt kell forgalmazni, amelyet előzőleg le lehet mosni.

Hasonlóképpen megengedett a „Queso Manchego” paraffinozása vagy törvényesen engedélyezett, átlátszó, inaktív anyagokkal történő bevonása, illetve a sajt olívaolajjal történő bedörzsölése, feltéve, hogy a kéreg megőrzi természetes külsejét és színét, és a bevonat nem rontja a kazeinjegy olvashatóságát.

Semmiképpen sem szabad olyan anyagokat használni, amelyek a kéregnek fekete színt adnak.

A „Queso Manchego”-t darabolva, szeletelve vagy reszelve, minden esetben csomagolva lehet árulni, és származási helyét olvashatóan fel kell tüntetni. E műveletek a származási területen kívül is elvégezhetők olyan vállalkozások által, amelyek elfogadták és betartják az érvényes eljárási protokollt, biztosítva a „Queso Manchego” eredetmegjelöléssel ellátott sajttal kapcsolatos műveletek megfelelő végrehajtását és a termék nyomon követhetőségét.

A felhasznált csomagolóanyagoknak meg kell felelniük a hatályos jogszabályoknak.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén szerepelnie kell a következő szövegnek: „Denominación de Origen »Queso Manchego«” („Queso Manchego” eredetmegjelölés).

Amennyiben a sajt nyers tejből készült, erre a körülményre a címkén az „Artesano” (kézműves) felirat utalhat. Hasonlóképpen, ha a „kézműves” sajtot olyan sajtüzemekben állítják elő, amelyek ugyanannak a gazdasági szereplőnek a tulajdonában vannak, mint a nyersanyagot előállító gazdaság, és a sajtüzem kizárólag ebből a gazdaságból származó tejet dolgoz fel címkén feltüntethető a „queso de granja” (házi sajt) felirat.

A forgalmazott terméken fel kell tüntetni a Queso Manchego eredetmegjelölésért felelős szabályozó tanács alapítványa által kiadott számozott hátcímkét. A címkét úgy kell elhelyezni az alapítvány megfelelő nyilvántartásába bejegyzett vállalkozásnál, hogy azt ne lehessen újra felhasználni. Ezenkívül a Queso Manchego minden darabjának egyik oldalán szerepelnie kell egy sorozatszámmal ellátott kazeinjegynek. Az alapítvány által biztosított címkét a formázási és préselési szakaszban helyezik el.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Queso Manchego" eredetmegjelölés oltalma alatt álló közigazgatási területek a következők: Albacete tartományban 45, Ciudad Real tartományban 84, Cuenca tartományban 156 és Toledo tartományban 122 település.

Az érintett földrajzi terület a következő területekkel egészült ki: Ciudad Real tartományban Alcoba de los Montes és El Robledo, Cuenca tartományban pedig Albaladejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta és Villar del Horno.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

La Mancha földrajzi területe az Ibériai-félsziget központi felföldjének déli részén (Déli-Mezeta) található, jellemzően alacsony domborzatú, az Atlanti-óceán felé lejtő terület.

La Mancha mészköves-agyagos altalajú magasföld, amelynek legelőit mészben és márgában gazdag szubsztrátumok alkotják.

A régió éghajlati viszonyai szélsőségesek, a kontinentális éghajlatnak megfelelő nagy ingadozásokkal: a telek nagyon hidegek, a nyarak forróak. A hőmérséklet esetenként eléri a 40 °C-ot, a napi hőingadozás 20 °C, az éves akár 50 °C is lehet. A csapadék kevés, ezért a régió Spanyolország legszárazabb területei közé tartozik. A levegő rendkívül száraz, a relatív páratartalom megközelítőleg 65 %.

A terület talaj- és éghajlati viszonyai nagy hatást gyakoroltak azokra a természetes kiválasztási folyamatokra, amelyek eredményeként a manchega juhfajta bizonyult a helyi körülményekhez leginkább alkalmazkodónak; e juhfajta adja a tejet, amely jellegzetes színt, illatot, ízt és állagot kölcsönöz a „Queso Manchego" eredetmegjelöléssel ellátott sajtnak.

A manchega fajta tejéből ősidőktől fogva készítenek sajtot; a századok során az előállítási folyamat fejlődésével La Mancha e hagyományos sajtjának minősége egyre kiválóbb lett.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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