Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3216

2025 6 16

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3216)

PRANEŠIMAS APIE VALSTYBĖS NARĖS KILMĖS PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Queso Manchego“

ES Nr.: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

SKVN (X) SGN ( )

1. **Produkto pavadinimas**

„Queso Manchego“

2. **Valstybė narė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

3. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Kastilijos-La Mančos Žemės ūkio, vandens ir kaimo plėtros ministerija

—

4. **Patvirtinto (-ų) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Paaiškinimas, kad pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį

Toliau nurodytais ir paaiškintais pakeitimais nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas ar jo naudojimas. Dėl jų nekyla grėsmė, kad bus panaikintas ryšys, arba jais nenustatomi nauji to produkto pardavimo apribojimai. Todėl jie yra standartiniai pakeitimai, kaip apibrėžta 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų 24 straipsnyje.

1. *Gamintojų įtraukimas į registrus*

Nustatyti registrai, į kuriuos turi būti įrašomi įvairūs produkto specifikacijoje nurodyti gamintojai.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos D skirsnio „Įrodymas, kad produktas kilęs iš nustatytos geografinės vietovės“ b punktu „Patikrinimai ir sertifikavimas“, E skirsniu „Gamybos metodas“ ir H skirsniu „Ženklinimas“ bei bendrojo dokumento 3.5 punktu „Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės“ ir 3.6 punktu „Specialios ženklinimo taisyklės“.

Pagrindimas

Produkto specifikacijoje nėra aiškiai nustatyti registrai, į kuriuos turi būti įrašyti gamybos procese dalyvaujantys veiklos vykdytojai. Pagal Kilmės vietos nuorodos „Queso Manchego“ priežiūros tarybos fondo įstatus veiklos vykdytojai buvo įtraukti į fondo registrus nuo pat jo įsteigimo. Todėl manoma, kad pagal tuos įstatus būtina nustatyti registrus.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Su sertifikavimu ir pačių veiklos vykdytojų kontrolės sistemomis susijusio teksto formuluotės pakeitimas*

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos D skirsnio „Įrodymas, kad produktas kilęs iš nustatytos geografinės vietovės“ b punktu „Patikrinimai ir sertifikavimas“

Tekstas

„Kad būtų lengviau gauti licenciją naudoti kilmės vietos nuorodos „Queso Manchego“ atitikties ženklą ir atitinkamą sūrio „Queso Manchego“ sertifikatą, kurį išduoda Kilmės vietos nuorodos „Queso Manchego“ priežiūros tarybos fondo sertifikavimo skyrius, gamintojai privalo turėti kontrolės sistemas, kuriomis užtikrinama, kad sūris atitiktų šias technines specifikacijas.“

keičiamas taip:

„Gamintojai turi turėti savo kontrolės sistemas, kurios užtikrina produkto atitiktį šioms techninėms specifikacijoms, kad kompetentingos institucijos patvirtinta kontrolės įstaiga galėtų išduoti atitinkamą sertifikatą.“

Pagrindimas

Šiuo pakeitimu siekiama užtikrinti, kad būtų laikomasi galiojančių teisės aktų, pagal kuriuos, prieš pateikiant rinkai ES kilmės produktą su geografine nuoroda, tikrinama, ar jis atitinka produkto specifikaciją. Šiuos tikrinimus atlieka:

— viena ar daugiau kompetentingų institucijų, kaip jos suprantamos pagal Reglamento (ES) 2017/625 3 straipsnio 3 punktą;

— viena ar daugiau įgaliotųjų įstaigų arba fizinių asmenų, kuriems pavestos tam tikros oficialios kontrolės užduotys, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2017/625 II antraštinės dalies III skyriuje.

Ši formuluotė neriboja produkto specifikacijoje nurodytos įgaliotos tikrinimo įstaigos įgaliojimų.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Formuluotės, susijusios su atitikties ženklo klijavimu, pakeitimas*

Veiksmažodis, susijęs su kazeino etikečių klijavimu, pakeistas iš „naudoti“ į „klijuoti“.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos E skirsnio „Gamybos būdas“ f punktu „Slėgimas“.

Tekstas

„Šiame etape turi būti naudojama kazeino etiketė (centrinėje dalyje) su serijos numeriu, pagal kurį galima identifikuoti kiekvieną vienetą.“

keičiamas taip:

„Šiame etape turi būti užklijuojama kazeino etiketė (centrinėje dalyje) su serijos numeriu, pagal kurį galima identifikuoti kiekvieną vienetą.“

Pagrindimas

Šio pakeitimo tikslas – užtikrinti kalbos taisyklingumą, nes kazeino etiketės klijuojamos ant sūrio paviršiaus, centrinėje jo dalyje.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Formuluotės, susijusios su neprivalomu terminu „queso de granja“ (sodybos sūris), pakeitimas*

Iš dalies pakeista produkto specifikacijos formuluotė, susijusi su neprivalomu terminu „queso de granja“.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos H skirsniu „Ženklinimas“ ir bendrojo dokumento 3.6 punktu „Specialios ženklinimo taisyklės“.

Neprivalomas terminas „queso de granja“ imtas naudoti dėl grupės noro išskirti sūrinėse, kurios naudoja savo ūkio gyvulių pieną, mažais kiekiais gaminamą produktą. Iš pradžių pasiūlyta formuluotė gali būti aiškinama taip, kad terminas „queso de granja“ gali būti vartojamas pasterizuotiems produktams apibūdinti. Šiuo pakeitimu patikslinama, kad neprivalomas terminas taikomas tik nepasterizuotiems mažais kiekiais gaminamiems sūriams.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Patobulinta formuluotė, įskaitant formuluotę, susijusią su įstaiga, atsakinga už kazeino etikečių, kaip atitikties ženklo, išdavimą*

Nurodyta įstaiga, atsakinga už produktą identifikuojančių atitikties ženklų išdavimą.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos H skirsniu „Ženklinimas“ ir bendrojo dokumento 3.6 punktu „Specialios ženklinimo taisyklės“.

Pagrindimas

Įtraukta įstaiga, atsakinga už kazeino etikečių išdavimą kaip produktą identifikuojantį atitikties ženklą. Produkto specifikacijoje tokia įstaiga nebuvo paminėta. Kaip ir antrines etiketes, kazeino etiketes teikia Kilmės vietos nuorodos „Queso Manchego“ priežiūros tarybos fondas, kuris yra valdymo institucija.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Queso Manchego“

ES Nr.: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Queso Manchego“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Slėgtas sūris, pagamintas iš veislės „Manchega“ avių pieno; sūriai, kurių svoris neviršija 1,5 kg, brandinami ne trumpiau kaip 30 dienų, didesnio svorio sūriai – ne trumpiau kaip 60 dienų, bet ne ilgiau kaip dvejus metus.

Sūris „Queso Manchego“ gali būti gaminamas iš pasterizuoto arba žalio pieno. Pastaruoju atveju etiketėje gali būti užrašyta „Artesano“ (gaminamas mažais kiekiais).

„Queso Manchego“ yra slėgtas sūris, kuris subrandintas įgyja šias fizines savybes:

— forma: cilindro plokščiais pagrindais,

— didžiausias aukštis: 12 cm,

— didžiausias skersmuo: 22 cm,

— skersmens ir aukščio santykis: apie 1,5–2,2,

— mažiausias svoris: 0,4 kg,

— didžiausias svoris: 4,0 kg.

Sūrio fizinės ir cheminės savybės:

— pH: 4,8–5,8,

— sausosios medžiagos: ne mažiau kaip 55 proc.,

— riebalų kiekis: ne mažiau kaip 50 proc. sausosios medžiagos,

— baltymų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 30 proc.,

— natrio chlorido: ne daugiau kaip 2,3 proc.,

— kitų rūšių gyvūnų pieno nėra.

Minkštimo savybės:

— konsistencija: kieta ir kompaktiška,

— spalva: nuo baltos iki dramblio kaulo gelsvos spalvos,

— aromatas: pieno, rūgštus, intensyvus ir ilgai išliekantis; ilgiausiai brandintų sūrių kvapas aštresnis ir išliekantis labai ilgai,

— skonis: šiek tiek rūgštokas, stiprus ir pikantiškas, gerai subrandintų sūrių – pereinantis į aštresnį. Malonus ir savitas veislės „Manchega“ avių pieno poskonis,

— išvaizda: būdingos mažos, nevienodai pasiskirsčiusios akutės, kurių gali ir nebūti,

— tekstūra: mažai elastinga, sviestinė ir šiek tiek miltinga. Gerai subrandintų sūrių tekstūra gali būti grūdėta.

Mikrobiologinės vertės:

— beta-gliukuronidazę gaminančios bakterijos *Escherichia coli*: ne daugiau kaip 1 000 kolonijų grame medžiagos,

— koaguliazę gaminantis *Staphylococcus aureus*: ne daugiau kaip 100 kolonijų grame medžiagos,

— *Salmonella*: 25 gramuose medžiagos nerasta,

— *Listeria monocytogenes*: 25 gramuose medžiagos nerasta.

Šis sūris rūgštoko, stipraus ir išraiškingo skonio, gerai sunokintų sūrių – pereinantis į aštresnį. Burnoje išliekantis „Manchega“ veislės avių pieno suteikiamas skonis malonus ir savitas.

Sūris „Queso Manchego“ gali būti supakuotas parduoti tokiu pavidalu:

— gabalais,

— tarkuotas,

— riekelėmis.

Jei sūris „Queso Manchego“ skirtas parduoti pjaustytas arba tarkuotas, jis gali būti gaminamas 20–25 cm ilgio ir 8–12 cm pločio stačiakampio gretasienio, kurio kraštinės aukštis 8–12 cm, formos, jei viso sūrio svoris neviršija 4 kg.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Veislės „Manchega“ avys ištisus metus ganosi ganyklose ir minta vietos augalais. Suvarytų į aptvarus avių racionas papildomas koncentruotais pašarais, šienu ir šalutiniais produktais.

Kalbant apie avių auginimą, reikėtų paminėti ganyklas krūmynų proskynose. Šiose ganyklose auga vienmečiai augalai: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesameus* ir kt.

Giliuose, vėsiuose dirvožemiuose gali būti ganyklų „fenelares“. Tai tankios ganyklos, kuriose vyrauja daugiamečiai ir dvimečiai augalai, ypač žolinis augalas *Brachypodium phoenicoides*.

Sūris „Queso Manchego“ gaminamas iš veislės „Manchega“ avių pieno, natūralaus gyvulių skrandžių (šliužo) fermento arba kitų leidžiamų naudoti koaguliacijos fermentų ir natrio chlorido. Piene neturi būti vaistų, kurie gali turėti neigiamą poveikį sūrio gamybai, brandinimui ir saugojimui. Sūris „Queso Manchego“ gali būti gaminamas iš pasterizuoto arba žalio pieno. Pastaruoju atveju etiketėje gali būti užrašyta „artesano“ (gaminamas mažais kiekiais).

Pieno analitinės savybės yra šios:

— riebalų kiekis: ne mažiau kaip 6,5 proc.,

— baltymų: ne mažiau kaip 4,5 proc.,

— naudingų sausųjų medžiagų: ne mažiau kaip 11 proc.,

— pH: 6,5–7,

— užšalimo temperatūra: ≤ –0,550 °C.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gyvuliai auginami, pienas išgaunamas ir SKVN žymimas sūris gaminamas gamybos vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Sūrius, žymimus saugoma kilmės vietos nuoroda „Queso Manchego“, į atitinkamus Kilmės vietos nuorodos „Queso Manchego“ priežiūros tarybos fondo registrus įtrauktos sūrinės ir įmonės turi teisę išleisti į apyvartą ir pardavinėti tik supakuotus į sūrio kokybei nekenkiančią pakuotę.

Sūris „Queso Manchego“ visada parduodamas su žieve, kuri prieš tai gali būti nuplaunama.

Be to, sūris „Queso Manchego“ gali būti dengiamas vašku arba įstatymu leidžiamomis neveikliomis, skaidriomis medžiagomis arba alyvuogių aliejumi, tačiau tik tokiu būdu, kad žievės išvaizda ir spalva liktų nepakitusios ir būtų įmanoma perskaityti kazeino etiketę.

Jokiu būdu negalima naudoti medžiagų, kurios žievei suteiktų juodą spalvą.

Sūrį „Queso Manchego“ galima pardavinėti gabalais, riekelėmis ir tarkuotą, jeigu jis supakuotas ir jei įmanoma nustatyti jo kilmę. Ne kilmės vietovėje šiuos veiksmus gali atlikti įmonės, kurios pasirašė suderintą protokolą ir jo laikosi, kad būtų užtikrintas atsekamumas ir nustatyti su sūriu „Queso Manchego“ atlikti veiksmai.

Pakuotė turi atitikti galiojančius teisės aktus.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėse turi būti pateikta ši formuluotė: „Denominación de Origen Protegida „Queso Manchego““ (Saugoma kilmės vietos nuoroda „Queso Manchego“).

Kai sūris gaminamas iš žalio pieno, tai gali būti nurodoma etiketėje užrašu „Artesano“ (gaminamas mažais kiekiais). Panašiai, jei mažais kiekiais gaminamas sūris pagamintas sūrinėse, priklausančiose tam pačiam veiklos vykdytojui kaip ir žaliavą gaminantis gyvulininkystės ūkis, o sūrinė perdirba tik šio gyvulininkystės ūkio pieną, etiketėje gali būti žodžiai „queso de granja“ (sodybos sūris).

Parduodamas produktas turi būti paženklintas numeruota antrine etikete, kurią išdavė Kilmės vietos nuorodos „Queso Manchego“ priežiūros tarybos fondas. Etiketė turi būti klijuojama įmonėje, įrašytoje į atitinkamus fondo registrus, taip, kad jos nebūtų galima pakartotinai panaudoti. Be to, ant kiekvieno sūrio „Queso Manchego“ gabalėlio vienos iš pusių turi būti užklijuota kazeino etiketė su kazeino serijos numeriu. Etiketė, kurią pateikia fondas, klijuojama formavimo ir slėgimo etape.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietos savivaldos vienetai, priskiriami saugomos kilmės nuorodos „Queso Manchego“ vietovei: 45 Albasetės provincijoje, 84 Siudad Realio provincijoje, 156 Kuenkos provincijoje ir 122 Toledo provincijoje.

Įtrauktos šios vietovės: Alkoba de los Montesas ir El Robledas Siudad Realio provincijoje ir šios Kuenkos provincijoje esančios vietovės: Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarecho-Sobrehuerta, Villar del Horno.

5. **Ryšys su geografine vietove**

La Mančos geografinė vietovė yra pietinėje centrinės pusiasalio plynaukštės dalyje ir pasižymi lygiu, link Atlanto vandenyno besileidžiančiu reljefu.

La Manča – kalkingo ir molingo dirvožemio plokščiakalnis, o ganyklų plotų dirvoje daug kalkinių ir mergelio substratų.

Dėl žemyninio klimato vietovės oro sąlygos labai nepastovios: žiemos labai šaltos, o vasaros karštos. Temperatūra kai kada pakyla iki 40 °C, dienos temperatūrų skirtumas kartais gali siekti 20 °C, o metinis temperatūrų skirtumas – 50 °C. Kritulių iškrenta mažai, taigi ši vietovė viena sausringiausių Ispanijoje; jos labai sausos aplinkos santykinė drėgmė siekia maždaug 65 proc.

Vietos dirvožemio ir klimato sąlygos iš esmės sudarė sąlygas natūraliajai atrankai. Dėl to veislės „Manchega“ avys geriausiai prisitaikė prie vietovės ir tapo veisle, kurios pienas sūriui „Queso Manchego“ suteikia jam būdingą spalvą, kvapą, skonį ir tekstūrą.

Sūris iš veislės „Manchega“ avių pieno gaminamas nuo neatmenamų laikų ir per šimtmečius tobulinamomis gamybos technologijomis pavyko pagerinti šio tradicinio La Mančos sūrio savybes.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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