C/2025/3216

16.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/3216)

PAZIŅOJUMS PAR PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĪTA STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU DALĪBVALSTS IZCELSMES AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA VAI AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

“Queso Manchego”

ES Nr.: PDO-ES-0087-AM04 – 21.03.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Produkta nosaukums**

“Queso Manchego”

2. **Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

3. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Kastīlijas-Lamančas Lauksaimniecības, ūdenssaimniecības un lauku attīstības ministrija

—

4. **Apstiprināto grozījumu apraksts**

Skaidrojums, kāpēc uz grozījumiem attiecina standarta grozījuma definīciju, kas dota Regulas (ES) Nr. 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Turpmāk aprakstītie un pamatotie grozījumi neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā vai minētā nosaukuma lietojumā. Tie nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne, kā arī neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus. Tāpēc tie ir standarta grozījumi Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem 24. panta nozīmē.

1. *Ierakstīšana reģistros*

Ir noteikti reģistri, kuros jāieraksta dažādie produkta specifikācijā norādītie operatori.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas D iedaļas “Pierādījumi par produkta izcelsmi apgabalā” b) punktu “Pārbaudes un sertifikācija”, E iedaļu “Ražošanas metode” un H iedaļu “Marķēšana” un vienotā dokumenta 3.5. punktu “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi” un 3.6. punktu “Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi”.

Pamatojums

Produkta specifikācijā nav skaidri noteikti reģistri, kuros jāieraksta ražošanas procesā iesaistītie operatori. Saskaņā ar Cilmes vietas nosaukuma “Queso Manchego” regulatīvās padomes fonda statūtiem operatoriem kopš nosaukuma iedibināšanas jābūt ierakstītiem fonda reģistros. Tāpēc tiek uzskatīts, ka jānosaka, kuri ir ar minētajiem statūtiem saskanīgie reģistri.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grozījums tekstā par sertifikāciju un uzņēmēju pašu kontroles sistēmām*

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas D iedaļas "Pierādījumi par produkta izcelsmi apgabalā" b) punktu "Pārbaudes un sertifikācija".

Teksts

"Lai atvieglotu licences iegūšanu cilmes vietas nosaukuma "Queso Manchego" atbilstības zīmes izmantošanai un attiecīgo sertifikāciju, ko veic Cilmes vietas nosaukuma "Queso Manchego" regulatīvās padomes fonda sertifikācijas departaments, ražotājiem jābūt izveidojušiem kontroles sistēmas, kuras nodrošina siera atbilstību šīm tehniskajām specifikācijām."

ir aizstāts ar šādu:

"Lai iegūtu attiecīgo sertifikāciju, kuru nodrošina kompetentās iestādes apstiprināta pārbaudes struktūra, ražotājiem jābūt izveidojušiem pašiem savas kontroles sistēmas, kas nodrošina, ka produkts atbilst šīm tehniskajām specifikācijām."

Pamatojums

Šā grozījuma mērķis ir nodrošināt atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem, saskaņā ar kuriem, veicot pārbaudes, pirms tirgū tiek laists ES izcelsmes produkts ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, produkta specifikācijas ievērošana jāverificē:

— vienai vai vairākām kompetentajām iestādēm Regulas (ES) 2017/625 3. panta 3. punkta nozīmē,

— vienai vai vairākām deleģētajām struktūrām vai fiziskām personām, kurām deleģēti daži oficiālās kontroles uzdevumi, kā minēts Regulas (ES) 2017/625 II sadaļas III nodaļā.

Šis formulējums produkta specifikācijā nekādi neierobežo deleģēto pārbaudes struktūru.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Grozījums tekstā par atbilstības zīmes piestiprināšanu*

Darbības vārds, kas saistīts ar kazeīna etiķešu piestiprināšanu, ir mainīts no "uzlikt" uz "piestiprināt".

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas E iedaļas "Ražošanas metode" f) punktu "Presēšana".

Teksts

"Šajā posmā (centrā) jāuzliek kazeīna etiķete ar sērijas numuru, kas ļauj identificēt katru atsevišķo gabalu."

ir aizstāts ar šādu:

"Šajā posmā (centrā) jāpiestiprina kazeīna etiķete ar sērijas numuru, kas ļauj identificēt katru atsevišķo gabalu."

Pamatojums

Šā grozījuma mērķis ir nodrošināt lingvistisku pareizību, jo kazeīna etiķetes piestiprina siera virsmai tā centrā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. Grozījums tekstā par fakultatīvo apzīmējumu *queso de granja* (lauku saimniecības siers)

Grozīts produkta specifikācijas teksts attiecībā uz fakultatīvo apzīmējumu *queso de granja*.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas H iedaļu "Marķējums" un vienotā dokumenta 3.6. punktu "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi".

Fakultatīvais apzīmējums *queso de granja* tika ierosināts, jo grupa vēlējās izcelt produktu, ko sierotavās amatnieciski gatavo no pašu iegūta piena. Sākotnēji ierosināto tekstu varētu interpretēt tādējādi, ka apzīmējumu *queso de granja* var izmantot pasterizētiem produktiem. Ar šo grozījumu tiek precizēts, ka fakultatīvais apzīmējums attiecas tikai uz nepasterizētiem amatnieciski gatavotiem sieriem.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Uzlabojums tekstā, arī attiecībā uz struktūru, kas atbild par atbilstības zīmes – kazeīna etiķešu – izdošanu*

Norādīta struktūra, kas atbildīga par produkta identifikācijai paredzēto atbilstības zīmju izdošanu.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas H iedaļu "Marķējums" un vienotā dokumenta 3.6. punktu "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi".

Pamatojums

Iekļauta struktūra, kas atbildīga par produktu identificējošu atbilstības zīmju – kazeīna etiķešu – izdošanu. Produkta specifikācijā šāda struktūra nebija minēta. Tāpat kā kontretiķetes, arī kazeīna etiķetes piegādā Cilmes vietas nosaukuma "Queso Manchego" regulatīvās padomes fonds (pārvaldes struktūra).

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Queso Manchego"

ES Nr.: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Queso Manchego"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Presēts siers, ko ražo no *Manchega* šķirnes aitu piena un nogatavina vismaz 30 dienas, ja siera svars ir līdz 1,5 kg, vai no 60 dienām līdz ne vairāk kā diviem gadiem, ja siers ir lielāks.

"Queso Manchego" var ražot gan no pasterizēta, gan no nepasterizēta piena. Ja izmanto nepasterizētu pienu, etiķetē var iekļaut norādi *artesano* [amatnieciski gatavots].

"Queso Manchego" ir presēts siers, un tā fizikālās īpašības pēc nogatavināšanas ir šādas:

— forma: cilindriska ar līdzenām malām,

— maksimālais augstums: 12 cm,

— maksimālais diametrs: 22 cm,

— diametra un augstuma attiecība: no 1,5 līdz 2,2,

— minimālais svars: 0,4 kg,

— maksimālais svars: 4,0 kg.

Siera fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas:

— pH: 4,8 līdz 5,8,

— sausnas saturs: vismaz 55 %,

— tauku saturs: vismaz 50 % no sausnas,

— kopējais olbaltumvielu saturs sausnā: vismaz 30 %,

— nātrija hlorīda saturs: ne vairāk kā 2,3 %,

— nav izmantots citas sugas dzīvnieku piens.

Siera masas īpašības:

— konsistence: stingra un blīva,

— krāsa: no baltas līdz dzeltenīgai ziloņkaula krāsai,

— smarža: noturīga, ar stipri jūtamu skābenumu, atgādina pienu, turklāt labi nogatavinātiem sieriem tā ir ar pikantuma niansēm un ilgu kopējo noturību,

— garša: skābena, spēcīga un izteikta, bet labi nogatavinātiem sieriem kļūst pikanta. Pēcgarša ir patīkama un īpatnēja – to nosaka *Manchega* šķirnes aitu piena izmantošana,

— izskats: siera masa ir ar sīku, nevienmērīgu acojumu, taču atsevišķos gadījumos var būt bez acojuma,

— tekstūra: ar zemu elastību, sviestaina un viegli miltaina, bet ļoti labi nogatavinātiem sieriem var kļūt graudaina.

Mikrobioloģiskie robežlielumi ir šādi:

— beta-glikuronidāzes pozitīvās *Escherichia coli*: ne vairāk kā 1 000 KVV/g,

— koagulāzes pozitīvie *Staphylococcus aureus*: ne vairāk kā 100 KVV/g,

— *Salmonella*: 25 gramu paraugā nedrīkst būt,

— *Listeria monocytogenes*: 25 gramu paraugā nedrīkst būt.

Skābena, spēcīga un izteikta garša, savukārt labi nogatavinātiem sieriem kļūst pikanta. Pēcgarša ir patīkama un īpatnēja – to nosaka *Manchega* šķirnes aitu piena izmantošana,

Tirgošanai "Queso Manchego" var iepakot šādos veidos:

— gabalos,

— rīvētu,

— šķēlēs.

Ja "Queso Manchego" sieru ir paredzēts pārdot šķēlēs vai rīvētu, to var izgatavot paralēlskaldņa formā, kura garums ir 20–25 cm, platums 8–12 cm un malu augstums 8–12 cm, ar nosacījumu, ka veselā gabala svars nepārsniedz 4 kg.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Manchega šķirnes aitas ganās visu gadu, izmantojot apgabala dabas resursus. Turot laidarā, barību papildina ar koncentrātiem, sienu un blakusproduktiem.

No aitu audzēšanas viedokļa jāuzsver krūmāju klajumu ganību nozīme. Tādējādi ganības ir izmantojamas cauru gadu, un tajās sastopami tādi augi kā *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesameus* u. c.

Ja augsnes ir dziļas un vēsākas, var veidoties *fenelares*, kas ir ganības ar biezu zālāju, kurās dominē daudzgadīgi un divgadīgi augi un kuru izskatu pārsvarā nosaka graudzāļu dzimtas augs *Brachypodium phoenicoides*.

"Queso Manchego" sieru ražo no *Manchega* šķirnes aitu piena, dabīgā himozīna vai citiem atļautiem recināšanas fermentiem un nātrija hlorīda. Pienā nedrīkst būt nekādu medikamentu, kas varētu negatīvi ietekmēt siera izgatavošanu, nogatavināšanu un uzglabāšanu. "Queso Manchego" var ražot gan no pasterizēta, gan no nepasterizēta piena. Ja izmanto nepasterizētu pienu, etiķetē var iekļaut norādi *artesano* [amatnieciski gatavots].

Piena analītiskās īpašības ir šādas:

— tauku saturs: vismaz 6,5 %,

— olbaltumvielas: vismaz 4,5 %,

— lietderīgā sausna: vismaz 11 %,

— pH: 6,5 līdz 7,

— sasalšanas punkts: ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Dzīvniekus audzē, pienu iegūst un ar ACVN apzīmēto sieru gatavo ražošanas apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Sierus, kuri aizsargāti ar cilmes vietas nosaukumu "Queso Manchego", var nosūtīt un laist apritē pienotavas un uzņēmumi, kas ierakstīti attiecīgajos Cilmes vietas nosaukuma "Queso Manchego" regulatīvās padomes fonda reģistros, un tikai tādā iepakojumā, kas neietekmē siera kvalitāti.

"Queso Manchego" vienmēr tirgo ar mizu, kura var būt mazgāta.

"Queso Manchego" var arī parafinēt, pārklāt ar likumīgi atļautām, caurspīdīgām vielām vai noklāt ar olīveļļu, ja vien saglabājas mizas dabīgā krāsa un izskats un teksts uz kazeīna etiķetes ir salasāms.

Nekādā gadījumā nedrīkst izmantot vielas, kas mizai piešķir melnu krāsu.

Produktu "Queso Manchego" var tirgot gabalos, šķēlēs vai rīvētu, ja vien tas ir iepakots un ir iespējams noteikt tā izcelsmi. Šo darbību var veikt arī uzņēmumi, kas darbojas ārpus izcelsmes apgabala un ir pieņēmuši un ievēro saskaņoto protokolu, kas izstrādāts, lai nodrošinātu "Queso Manchego" izsekojamību un noteikto darbību izpildi.

Iepakojumam jāatbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz etiķetēm jābūt šādam uzrakstam: "Denominación de Origen Protegida "Queso Manchego"" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums "Queso Manchego"].

Ja siers izgatavots no nepasterizēta piena, etiķetē var iekļaut norādi *artesano* [amatnieciski gatavots]. Tāpat, ja amatnieciski gatavotais siers ir no sierotavas, kas pieder tam pašam operatoram, kuram pieder arī izejvielu piegādājusī piena lopkopības saimniecība, un šī sierotava pārstrādā pienu tikai no attiecīgās lopkopības saimniecības, etiķetē var ietvert vārdus *queso de granja* [lauku saimniecības siers].

Uz tirgotā produkta jābūt numurētai kontretiķetei, ko izdevis Cilmes vietas nosaukuma "Queso Manchego" regulatīvās padomes fonds. Etiķetei jābūt piestiprinātai uzņēmumā, kas reģistrēts attiecīgajos minētā fonda reģistros, un tā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti. Turklāt katram "Queso Manchego" siera ritulim uz vienas no pusēm jābūt kazeīna etiķetei ar sērijas numuru. Fonda piegādāto etiķeti piestiprina siera veidošanas un presēšanas posmā.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Cilmes vietas nosaukumu "Queso Manchego" izmantot drīkst 45 pašvaldības Alvasetes [*Albacete*] provincē, 84 – Sjudadrealas [*Ciudad Real*] provincē, 156 – Kvenkas [*Cuenca*] provincē un 122 – Toledo [*Toledo*] provincē.

Ir iekļautas šādas pašvaldības: *Alcoba de los Montes* un *El Robledo* Sjudadrealas provincē, *Albaladejo del Cuende*, *Villarejo de la Peñuela*, *Villarejo-Sobrehuerta* un *Villar del Horno* Kvenkas provincē.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Lamančas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Pireneju pussalas plakankalnes dienvidu daļā, kurai raksturīgs lēzens reljefs, un plakankalnes augstums virs jūras līmeņa pazemināts virzienā uz Atlantijas okeānu.

Lamanča ir kalnu plato ar kaļķainām māla augsnēm. Ganībām izmantojamās augsnes veido ar kaļķakmeni un smilšmālu bagāts substrāts.

Apgabala klimats ir kontrastains, ar kontinentālajam klimatam raksturīgām lielām svārstībām – ļoti aukstām ziemām un karstām vasarām. Temperatūra dažkārt sasniedz 40 °C, un diennakts temperatūras svārstības dažkārt sasniedz 20 °C, bet gada laikā 50 °C. Nokrišņu ir ļoti maz, tāpēc šis reģions ir viens no Spānijas sausākajiem apgabaliem, kurā valda ekstremāls sausums un gaisa relatīvais mitrums ir apmēram 65 %.

Apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi ir lielā mērā veicinājuši dabisko atlasi, un tās rezultātā apgabalam vislabāk piemērojušās *Manchega* šķirnes aitas, no kurām iegūst pienu, kas nosaka "Queso Manchego" raksturīgo krāsu, smaržu, garšu un tekstūru.

Siers no *Manchega* šķirnes aitu piena tiek gatavots jau no neatminamiem laikiem, un gadsimtu gaitā siera gatavošanas process bijis virzīts uz to, lai šā tradicionālā Lamančas siera īpatnības izkoptu līdz pilnībai.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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