C/2025/3216

16.6.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/3216)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA LI TORIĠINA FI STAT MEMBRU

"Queso Manchego"

Nru tal-UE: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem il-prodott**

"Queso Manchego"

2. **Stat Membru li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

3. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

Il-Ministeru Reġjonali għall-Agrikoltura, l-Ilma u l-Iżvilupp Rurali. Kastilja-La Mancha

—

4. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Raġunijiet għaliex l-emenda/i tissodisfa/jissodisfaw id-definizzjoni ta' emenda standard imsemmija fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143:

L-emendi deskritti u spjegati hawn taħt ma jinkludux bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta, jew fl-użu ta' dak l-isem; dawn ma jinvolvux riskju li titħassar ir-rabta, u lanqas ma jinvolvu restrizzjonijiet ġodda fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott. Għalhekk, dawk l-emendi jikkwalifikaw bħala "emendi standard" skont it-tifsira tal-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli.

1. *Entrata fir-reġistri.*

Ġew definiti r-reġistri li fihom għandhom jiddaħħlu d-diversi operaturi identifikati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda taffettwa l-punt b) "Kontrolli u ċertifikazzjoni" tat-taqsima D "Elementi li juru li l-prodott joriġina fiż-żona", it-taqsima E "Metodu ta' produzzjoni tal-prodott", it-taqsima H "Tikkettar" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u it-taqsima 3.5. "Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat" u t-taqsima 3.6 "Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar", tad-dokument uniku.

Raġuni

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ma tiddefinix b'mod ċar ir-reġistri li fihom għandhom jiġu rreġistrati l-operaturi involuti fil-proċess tal-produzzjoni. Skont l-istatuti tal-Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, l-operaturi ddaħħlu fir-reġistri tagħha skont l-istatuti tagħha. Għalhekk jitqies neċessarju li r-reġistri jiġu definiti f'konformità mal-istatuti.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Emenda tal-formulazzjoni fir-rigward taċ-ċertifikazzjoni u l-awtomonitoraġġ tal-operatur.*

L-emenda taffettwa l-punt b) "Kontrolli u ċertifikazzjoni" tat-Taqsima D. "Elementi li juru li l-prodott joriġina fiż-żona", tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

It-test li ġej:

"Sabiex ikun iktar faċli li tinkiseb liċenzja għall-użu tal-marka tal-konformità għad-denominazzjoni ta' oriġini 'Queso Manchego' u ċ-ċertifikazzjoni rilevanti tal-'Queso Manchego' mis-servizz taċ-ċertifikazzjoni tal-Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, il-produtturi u l-proċessuri għandu jkollhom sistemi ta' kontroll li jiżguraw li l-ġobon jikkonforma ma' dawn l-ispeċifikazzjonijiet tekniċi".

huwa sostitwit b'dan li ġej:

"Il-produtturi u l-proċessuri għandu jkollhom sistemi ta' awtomonitoraġġ li jiżguraw il-konformità tal-prodott ma' dawn l-ispeċifikazzjonijiet tekniċi sabiex jiksbu ċ-ċertifikazzjoni rilevanti minn entità ta' kontroll approvata mill-awtorità kompetenti".

Raġuni

L-iskop ta' din l-emenda huwa li tiġi żgurata l-konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ li skontha, fil-kontrolli ta' qabel il-kummerċjalizzazzjoni ta' prodott identifikat minn indikazzjoni ġeografika u li joriġina fl-Unjoni, il-verifika tal-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, għandha titwettaq minn:

— awtorità kompetenti waħda jew aktar skont it-tifsira tal-Artikolu 3(3) tar-Regolament (UE) 2017/625,

— korp delegat wieħed jew aktar jew persuna fiżika waħda jew aktar li lilhom ikunu ġew delegati ċerti kompiti ta' kontroll uffiċjali, kif imsemmi fit-Titolu II, il-Kapitolu III, tar-Regolament (UE) 2017/625.

Din il-formulazzjoni ma tillimitax il-korp ta' spezzjoni delegat fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

3. *Emenda tal-formulazzjoni fir-rigward tat-twaħħil tal-marka tal-konformità*

Il-verb assoċjat mat-twaħħil tat-tikketti tal-kaseina inbidel minn "tiġi applikata" għal "titwaħħal".

L-emenda tikkonċerna l-punt f) "Ippressar" tat-taqsima D "Elementi li juru li l-prodott joriġina fiż-żona", it-taqsima E "Metodu ta' produzzjoni tal-prodott" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

It-test li ġej:

"F'dan l-istadju, għandha tiġi applikata (f'pożizzjoni ċentrali) it-tikketta tal-kaseina b'numru tas-serje fuqha biex kull biċċa tkun tista' tiġi identifikata individwalment".

huwa sostitwit b'dan li ġej:

"F'dan l-istadju, għandha titwaħħal (f'pożizzjoni ċentrali) it-tikketta tal-kaseina b'numru tas-serje fuqha biex kull biċċa tkun tista' tiġi identifikata individwalment".

Raġuni

L-iskop ta' din l-emenda huwa li tiġi żgurata l-korrettezza lingwistika, fejn it-tikketti tal-kaseina jitwaħħlu fuq il-wiċċ tal-ġobon, f'pożizzjoni ċentrali.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

4. *Emenda tal-formulazzjoni fir-rigward tat-terminu fakultattiv "Queso de granja" (ġobon tar-razzett)*

Ġiet emendata l-formulazzjoni fir-rigward tat-terminu fakultattiv "queso de granja" fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda taffettwa t-taqsima H) "Tikkettar" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima 3.6. "regoli speċifiċi dwar it-tikkettar", tad-dokument uniku.

It-terminu fakultattiv “queso de granja” jirriżulta mix-xewqa tal-grupp li jkun hemm distinzjoni bejn il-prodott artiġjanali magħmul mill-azjendi tal-ġobon li jużaw il-ħalib tagħhom stess, u prodotti oħra. Il-formulazzjoni proposta oriġinarjament tista’ tiġi interpretata li tfisser li t-terminu “queso de granja” jista’ jintuża fi prodotti pasturizzati. Din l-emenda tagħmilha ċara li t-terminu fakultattiv japplika biss u esklussivament għall-ġobon mhux pasturizzat, dak “artiġjanali”.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

5. *Titjib tal-formulazzjoni, biex tinkludi l-korp responsabbli għall-ħruġ ta’ tikketti tal-kaseina bħala marka tal-konformità.*

Ġie speċifikat il-korp responsabbli għall-ħruġ tal-marki tal-konformità li jidentifikaw il-prodott.

L-emenda taffettwa t-taqsima H) “Tikkettar” tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima 3.6. “regoli speċifiċi dwar it-tikkettar” tad-dokument uniku.

Raġuni

Ġie inkluż il-korp responsabbli għall-ħruġ tat-tikketti tal-kaseina bħala marka tal-konformità tal-prodott li tidentifika l-prodott, peress li ma kienx previst fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Bħat-tikketti sekondarji, it-tikketti tal-kaseina jiġu fornuti mill-Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, bħala l-korp maniġerjali.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Queso Manchego”

Nru tal-UE: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-Denominazzjonijiet ta’ Oriġini Protetti (DOP) jew tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti (IĠP))**

“Queso Manchego”

2. **L-Istat Membru jew il-pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 04 - PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILLANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0406 - Ġobon u baqta

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Ġobon ippressat prodott mill-ħalib tan-nagħaġ tar-razza “Manchega”, immaturat għal tal-anqas 30 jum fil-każ ta’ ġobniet li jiżnu sa 1,5 kg, u għal bejn 60 jum u massimu ta’ sentejn fil-każ ta’ ġobniet akbar.

Il-“Queso Manchego” jista’ jiġi prodott kemm minn ħalib pasturizzat kif ukoll minn ħalib mhux ipproċessat. Fit-tieni każ, it-tikketta jaf ikollha fuqha t-terminu “Artesano” (artiġjanali).

Il-“Queso Manchego” huwa ġobon ippressat, li wara l-maturazzjoni jikseb dawn il-karatteristiċi fiżiċi:

— Forma: ċilindrika bi ġnub lixxi

— Għoli massimu: 12 cm

— Dijametru massimu: 22 cm

— Proporzjon tad-dijametru/għoli: bejn 1,5 u 2,2

— Piż minimu: 0,4 kg

— Piż massimu: 4,0 kg

Il-karatteristiċi fiżikokimiċi tal-ġobon huma kif ġej:

— pH: 4,8 sa 5,8

— Materja niexfa: minimu ta' 55 %

— Xaħam: minimu ta' 50 % ta' materja niexfa

— Total ta' proteina fil-materja niexfa: minimu ta' 30 %

— Klorur tas-sodju: massimu ta' 2,3 %

— L-ebda ħalib minn speċijiet oħra ta' annimali

Karatteristiċi tat-taħlita:

— Konsistenza: soda u kompatta

— Kulur: ivarja minn abjad sa lewn l-avorju jagħti fl-isfar

— Aroma: tal-ħalib, intensament qarsa u persistenti, bi sfumaturi pikkanti li jibqgħu jiżdiedu fil-ġobon misjur għal żmien twil.

— Togħma: kemxejn aċiduża, qawwija u bnina, li ssir pikkanti meta l-ġobon ikun misjur għal żmien twil. Il-ħalib tan-nagħaġ tar-razza "Manchega" jħalli togħma pjaċevoli u partikolari.

— Apparenza viżiva: ħoloq żgħar imqassmin b'mod mhux uniformi, għalkemm jista' jagħti l-każ li ma jkunux preżenti

— Konsistenza: elastiċità baxxa li għandha mill-butir u kemxejn mid-dqiq; f'ġobniet immaturati ħafna taf issir imrammla

Il-limiti mikrobijoloġiċi huma kif ġej:

— *Escherichia coli* pożittiv għall-beta glukorindasi: massimu ta' 1 000 CFU/g

— *Staphylococcus aureus* pożittiv għall-koagulażi: massimu ta' 100 CFU/g

— *Salmonella*: assenza f'25 gramma

— *Listeria monocytogenes*: assenza f'25 gramma

Il-ġobon għandu togħma kemxejn qarsa, qawwija u bnina, li ssir pikkanti meta l-ġobon ikun misjur għal żmien twil. Il-ħalib tan-nagħaġ tar-razza "Manchega" jħalli togħma pjaċevoli u partikolari.

Il-"Queso Manchego" jista' jiġi ppakkjat għall-kummerċjalizzazzjoni fil-forom li ġejjin:

— f'porzjonijiet

— maħkuk

— imqatta'

Meta jkun maħsub għall-bejgħ imqatta' jew maħkuk, il-"Queso Manchego" jista' jiġi prodott f'forma parallelepipedika b'tul ta' 20 cm sa 25 cm b'wisa' ta' 8 cm sa 12 cm, bil-ġnub għoljin bejn 8 cm u 12 cm, sakemm il-piż tal-blokka ma jaqbiżx l-4 kg.

3.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati deżinjati minn Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

In-nagħaġ tar-razza "Manchega" jirgħa u jgawdi mir-riżorsi naturali tar-reġjun matul is-sena kollha; meta jkun fil-maqjel, id-dieta tiegħu tiġi supplimentata b'għalf ikkonċentrat, bil-ħuxlief u bi prodotti sekondarji.

Fejn tidħol it-trobbija tan-nagħaġ, ta' min jissemmew it-tipi ta' mergħa li jinsabu fil-wesgħat tal-isteppa tal-blat (matorrales), li jinkludu: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesameus*, eċċ.

Fil-wiċċ tal-ħamrija profonda u aktar friska jistgħu jidhru l-"fenelares", li huma mergħat sfiq bi prevalenza ta' pjanti perenni u biennali, fosthom partikolarment il-ħaxixa *Brachypodium phoenicoides*.

Il-ġobon "Queso Manchego" huwa magħmul minn ħalib tan-nagħaġ tar-razza "Manchega", tames naturali jew enzimi ta' koagulazzjoni awtorizzati oħra, u klorur tas-sodju. Il-ħalib ma għandux ikun fih prodotti mediċinali li jista' jkollhom impatt negattiv fuq il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-preservazzjoni tal-ġobon. Il-"Queso Manchego" jista' jiġi prodott kemm minn ħalib pasturizzat kif ukoll minn ħalib mhux ipproċessat. Fit-tieni każ, it-tikketta jaf ikollha fuqha t-terminu "Artesano".

Il-karatteristiċi analitiċi tal-ħalib huma kif ġej:

— xaħam: minimu ta' 6,5 %

— proteini: minimu ta' 4,5 %

— materja niexfa li tista' tintuża: minimu ta' 11 %

— pH 6,5 – 7

— Punt tal-iffriżar ≤ – 0,550 °C

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Fiż-żona tal-produzzjoni, jitrabbew l-annimali, jiġi estratt il-ħalib u jiġi prodott il-ġobon protett.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-ġobniet protetti mid-denominazzjoni tal-oriġini "Queso Manchego" jistgħu jintbagħtu u jiġu ċċirkolati biss mill-azjendi tal-ġobon u mill-impriżi, irreġistrati fir-reġistri rilevanti tal-Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, f'kontenituri li ma jaffettwawx il-kwalità tagħhom.

Il-"Queso Manchego" għandu dejjem jiġi kkummerċjalizzat bil-qoxra, li tista' tkun ġiet maħsula minn qabel.

Barra minn hekk, il-"Queso Manchego" jista' jinkesa bil-paraffina jew b'sustanzi oħra trasparenti awtorizzati legalment, jew inkella jinkesa biż-żejt taż-żebbuġa, dejjem jekk il-qoxra żżomm il-lewn u d-dehra naturali tagħha u t-tikketta tal-kaseina tibqa' tinqara.

Fl-ebda każ ma għandhom jintużaw sustanzi li jsewdu l-qoxra.

Il-"Queso Manchego" jista' jiġi kkummerċjalizzat imqatta', imfettet jew maħkuk, dejjem jekk ikun ippakkjat u l-oriġini tiegħu tista' tiġi identifikata. Din l-operazzjoni tista' ssir barra miż-żona tal-oriġini minn impriżi li jkunu aċċettaw u huma konformi mal-protokoll stabbilit, bil-għan li l-proċeduri li jgħaddi minnhom il-"Queso Manchego" jkunu garantiti u traċċabbli.

Il-kontenituri użati għandhom ikunu konformi mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tikketti għandu jkollhom il-kliem li ġej: Denominación de Origen Protegida "Queso Manchego" (Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Queso Manchego").

Jekk il-ġobon ikun ġie prodott mill-ħalib mhux ipproċessat, dan jista' jiġi indikat fuq it-tikketta permezz tal-kelma "Artesano". Bl-istess mod, jekk il-ġobon "artesano" jiġi prodott f'azjenda tal-ġobon li tkun proprjetà tal-istess operatur tar-razzett tal-bhejjem li jipproduċi l-materja prima, u l-azjenda tal-ġobon tipproċessa esklussivament il-ħalib minn dan ir-razzett tal-bhejjem, it-tikketta jista' jkollha l-kliem "queso de granja".

Il-prodott maħsub għall-konsum għandu jkollu tikketti sekondarji nnumerati maħruġa mill-Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, li għandhom jitwaħħlu fl-impriża mniżżla fir-reġistri rilevanti tal-Fundación u b'tali mod li ma jkunux jistgħu jerġgħu jintużaw. Barra minn hekk, fuq wieħed mill-uċuħ tagħha, kull biċċa "Queso Manchego" għandu jkollha tikketta tal-kaseina b'numru tas-serje pprovduta mill-Fundación, li titwaħħal fl-istadju tal-iffurmar u l-ippressar tal-biċċiet.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

L-entitajiet lokali koperti mid-Denominazzjoni ta' Oriġini "Queso Manchego" huma: 45 mill-provinċja ta' Albacete, 84 mill-provinċja ta' Ciudad Real, 156 mill-provinċja ta' Cuenca u 122 mill-provinċja ta' Toledo.

Iż-żoni li ġejjin ġew inklużi wkoll: Alcoba de los Montes u El Robledo, fil-provinċja ta' Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta u Villar del Horno, fil-provinċja ta' Cuenca.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-reġjun naturali ta' La Mancha jinsab fin-naħa tan-Nofsinhar tal-pjanura ċentrali tal-peniżola, u huwa kkaratterizzat minn riljiev baxx li jinżel sal-Atlantiku.

La Mancha hija altipjan b'ħamrija taflija u b'ħafna ġir, u l-mergħat tagħha huma magħmula minn substrati għanja fil-ġir u fil-lom.

Iż-żona għandha klima estrema u tesperjenza varjazzjonijiet kbar li huma karatteristiċi tal-klima kontinentali, bi xtiewi keshin ħafna u sjuf sħan. It-temperatura kultant tilħaq l-40 C, li xi drabi tvarja b'20 °C matul il-jum u 50 °C matul is-sena. Il-preċipitazzjoni hija skarsa, u dan jagħmel ir-reġjun wieħed miż-żoni l-aktar aridi ta' Spanja, li l-ambjent estremament xott tiegħu għandu umdità relattiva ta' madwar 65 %.

Il-kundizzjonijiet tat-temp u tal-ħamrija tar-reġjun kellhom influwenza kbira fuq il-proċessi tas-selezzjoni naturali, li wasslu biex ir-razza "Manchega" tkun l-aktar razza tan-nagħaġ adattata għar-reġjun. B'ħekk, dan in-nagħaġ jipproduċi ħalib li jagħti lill-"Queso Manchego" l-lewn, ir-riħa, it-togħma u l-konsistenza partikolari tiegħu.

Il-ġobon ilu jsir mill-ħalib tan-nagħaġ tar-razza "Manchega" mill-qedem, u mal-milja tas-sekli l-metodi ta' produzzjoni dejjem immiraw li jsaħħu kemm jistgħu l-kwalitajiet ta' dan il-ġobon tradizzjonali ta' La Mancha.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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