Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3216

16.6.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/3216)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING UIT EEN LIDSTAAT

"Queso Manchego"

EU-nr.: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam van het product**

"Queso Manchego"

2. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

3. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Castilla-La Mancha

—

4. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

De hierna beschreven en gemotiveerde wijzigingen omvatten geen wijziging in de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of in het gebruik van deze naam; ze dreigen het verband met het gebied niet te verbreken en brengen evenmin verdere beperkingen mee voor de afzet van het product. Deze wijzigingen worden dus beschouwd als standaardwijzigingen overeenkomstig artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten.

1. *Inschrijving in de registers*

De registers waarin de verschillende in het productdossier aangewezen marktdeelnemers moeten worden ingeschreven, worden vastgelegd.

De wijziging betreft punt b) "Controles en certificering" van rubriek D "Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied", rubriek E "Productiemethode", rubriek H "Etikettering" van het productdossier, evenals punt 3.5. "Specifieke voorschriften voor het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz." en punt 3.6 "Specifieke voorschriften betreffende de etikettering" van het enig document.

Reden

In het productdossier is niet duidelijk vastgelegd in welke registers de bij het productieproces betrokken marktdeelnemers moeten worden ingeschreven. Sinds de oprichting van de Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego schrijven de marktdeelnemers zich overeenkomstig de statuten van deze organisatie in de registers in; daarom wordt het nodig geacht vast te leggen welke registers in die statuten bedoeld worden.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Redactionele wijziging betreffende de certificering en zelf uitgevoerde controle van de marktdeelnemer*

De wijziging betreft punt b) "Controles en certificering" van rubriek D "Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied" van het productdossier.

De volgende tekst:

"Om het recht op het gebruik van het conformiteitsmerk van de oorsprongsbenaming "Queso Manchego" en de vereiste certificering als "Queso Manchego" door de certificeringsdienst van de Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego gemakkelijker te verkrijgen, moeten de producenten beschikken over controlesystemen om ervoor te zorgen dat de kaas aan deze technische specificaties voldoet."

wordt vervangen door:

"De producenten moeten beschikken over zelfcontrolerende systemen die waarborgen dat het product aan deze technische specificaties voldoet, teneinde de vereiste certificering te verkrijgen van een door de bevoegde autoriteit erkende controle-instantie."

Reden

De voorgestelde wijziging is in overeenstemming met de geldende regels op grond waarvan, met het oog op controles voorafgaand aan het in de handel brengen van een met een geografische aanduiding aangeduid product van oorsprong uit de Unie, het verifiëren of het product in overeenstemming is met het productdossier wordt verricht door:

— een of meer bevoegde autoriteiten in de zin van artikel 3, punt 3, van Verordening (EU) 2017/625; hetzij

— een of meer gemachtigde instanties of natuurlijke personen aan wie bepaalde officiële controletaken zijn gedelegeerd, zoals bedoeld in titel II, hoofdstuk III, van Verordening (EU) 2017/625.

De nieuwe formulering beperkt de gemachtigde controle-instantie in het productdossier niet.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Redactionele wijziging met betrekking tot het aanbrengen van het conformiteitsmerk*

Het deel betreffende de plaatsing van de caseïneplaatjes wordt gewijzigd door het werkwoord "aanbrengen" te vervangen door het werkwoord "plaatsen".

De wijziging betreft punt f) "Persen" van rubriek D "Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied", rubriek E "Productiemethode" van het productdossier.

De volgende tekst:

"In dit stadium wordt het caseïneplaatje met een serienummer (in het midden) aangebracht, zodat elk stuk afzonderlijk kan worden geïdentificeerd."

wordt vervangen door:

"In dit stadium wordt het caseïneplaatje met een serienummer (in het midden) geplaatst, zodat elk stuk afzonderlijk kan worden geïdentificeerd."

Reden

De wijziging komt overeen met een taalkundige aanpassing om aan te geven dat de caseïneplaatjes op het oppervlak van de kaas (en wel in het midden) worden geplaatst.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Redactionele wijziging betreffende de facultatieve vermelding "Queso de Granja" (boerenkaas)*

Het gedeelte van het productdossier met betrekking tot de facultatieve vermelding "Queso de Granja" (boerenkaas) wordt gewijzigd.

De wijziging betreft rubriek H "Etikettering" van het productdossier, alsmede punt 3.6. "Specifieke voorschriften betreffende de etikettering" van het enig document.

De facultatieve vermelding “Queso de Granja” is op verzoek van de groepering gecreëerd om het ambachtsproduct dat door de kaasmakerijen met eigen melk wordt geproduceerd, te onderscheiden van andere producten. Uit de oorspronkelijk voorgestelde formulering zou kunnen worden opgemaakt dat het gebruik van de vermelding “Queso de Granja” was toegestaan voor gepasteuriseerde producten. Met deze wijziging wordt bepaald dat alleen niet-gepasteuriseerde “ambachtelijke” producten de facultatieve vermelding mogen hebben.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Redactionele verbetering om aan te geven welke instantie verantwoordelijk is voor de afgifte van de caseïneplaatjes die als conformiteitsmerk dienen*

De instantie die verantwoordelijk is voor de afgifte van de conformiteitsmerken die worden gebruikt om het product te identificeren, wordt vermeld.

De wijziging betreft rubriek H “Etikettering” van het productdossier, alsmede punt 3.6. “Specifieke voorschriften betreffende de etikettering” van het enig document.

Reden

De naam van de instantie die verantwoordelijk is voor de afgifte van de caseïneplaatjes die dienen als conformiteitsmerk van het product, wordt vermeld, aangezien is vastgesteld dat deze informatie niet voorkomt in het productdossier. Net als de rugetiketten worden de caseïneplaatjes geleverd door de Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, in haar hoedanigheid van beheersorgaan.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Queso Manchego”

EU-nr.: PDO-ES-0087-AM04 — 21.3.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam van het product**

“Queso Manchego”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — Kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Geperste kaas verkregen uit de melk van ooien van het ras manchega, met een minimale rijpingsduur van dertig dagen voor kazen met een gewicht van hoogstens 1,5 kilogram en van zestig dagen tot maximaal twee jaar voor grotere kazen.

“Queso Manchego” kan worden bereid uit gepasteuriseerde melk of rauwe melk. In het laatste geval mag op het etiket de term “Artesano” worden vermeld.

“Queso Manchego” is een geperste kaas. De kaas vertoont na rijping de volgende fysieke eigenschappen:

— vorm: cilindrisch met vlakke zijden,

— maximumhoogte: 12 cm

— maximumdiameter: 22 cm

— verhouding diameter/hoogte: 1,5 tot 2,2,

— minimumgewicht: 0,4 kg,

— maximumgewicht: 4,0 kg,

Fysisch-chemische eigenschappen:

— pH: tussen 4,8 en 5,8

— droge stof: ten minste 55 %,

— vetgehalte: minstens 50 % van de droge stof

— totaal eiwitgehalte in de droge stof: minimaal 30 %

— natriumchloride: maximaal 2,3 %

— geen melk van andere diersoorten

Kenmerken van de kaasmassa:

— consistentie: stevig en compact

— kleur: wit tot ivoorgeel

— aroma: melkachtig, intens zuur en persistent, tot pittig bij sterk gerijpte kazen, met een lange persistentie

— smaak: enigszins zuur, sterk en vol, tot pittig bij sterk gerijpte kazen. Aangename, specifieke nasmaak dankzij de melk van ooien van het ras manchega.

— uiterlijk: kleine, onregelmatig verspreide gaatjes (niet altijd),

— textuur: lage elasticiteit, boterachtig en licht melig; bij sterk gerijpte kazen soms korrelig

De microbiologische grenswaarden zijn:

— beta-glucuronidase-positieve *Escherichia coli*: ten hoogste 1 000 CFU/g,

— coagulase-positieve *Staphylococcus aureus*: ten hoogste 100 CFU/g,

— *Salmonella*: afwezig in 25 g,

— *Listeria monocytogenes*: afwezig in 25 g.

Licht zure, krachtige en volle smaak die bij sterk gerijpte kazen pittig wordt. Aangename, specifieke nasmaak dankzij de melk van ooien van het ras manchega.

"Queso Manchego" mag in de volgende vormen worden verpakt om in de handel te worden gebracht:

— in porties,

— geraspt,

— in plakken.

"Queso Manchego" die bestemd is voor verkoop in plakken of in geraspte vorm, mag worden geproduceerd als een parallellepipedum (blok) met een lengte tussen 20 en 25 cm, een breedte tussen 8 en 12 cm en een hoogte tussen 8 en 12 cm, mits het blok niet meer dan 4 kg weegt.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Schapen van het ras manchega worden gedurende het hele jaar geweid, waarbij gebruik wordt gemaakt van de natuurlijke hulpbronnen van het gebied. In de schaapskooi wordt hun voeder aangevuld met krachtvoer, hooi en bijproducten.

Van groot belang voor de schapenhouderij zijn de weidegronden die zich op open plekken tussen het struikgewas bevinden. Deze zijn begroeid met eenjarige gewassen zoals *Mendicago minima, Scorpirus subillosa, Astrafalus stella, Astrafalus sesamus* enz.

Op diepe, koelere bodems kunnen "fenelares" voorkomen. Dit zijn dichtbegroeide weidegronden met overwegend meerjarige en tweejarige gewassen, waarvan het uitzicht grotendeels wordt bepaald door de grassoort *Brachypodium phoenicoides*.

"Queso Manchego" wordt bereid uit melk van ooien van het ras manchega, natuurlijk stremsel of andere toegestane coagulerende enzymen, en natriumchloride. De melk mag geen geneesmiddelen bevatten die een ongunstige invloed kunnen hebben op de productie, rijping en conservering van de kaas. "Queso Manchego" kan worden bereid uit gepasteuriseerde melk of rauwe melk. In het laatste geval mag op het etiket de term "Artesano" worden vermeld.

De analytische kenmerken van de kaas zijn:

— vetgehalte: ten minste 6,5 %,

— eiwitgehalte in de droge stof: ten minste 4,5 %,

— bruikbare droge stof: ten minste 11 %,

— pH: 6,5 tot 7,

— vriespunt: ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

In het productiegebied worden de dieren gefokt, wordt de melk gewonnen en wordt de met de beschermde oorsprongsbenaming aangeduide kaas gemaakt.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Kaas met de beschermde oorsprongsbenaming "Queso Manchego" mag alleen in de handel worden gebracht en verkocht door kaasmakerijen en bedrijven die zijn geregistreerd in de desbetreffende registers van de Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, in verpakkingen die geen afbreuk doen aan de kwaliteit ervan.

"Queso Manchego" wordt altijd met (eventueel gewassen) korst in de handel gebracht.

"Queso Manchego" mag ook worden geparaffineerd of bedekt met doorzichtige, wettelijk toegestane stoffen, of ingesmeerd met olijfolie, mits de korst haar natuurlijke uiterlijk en kleur behoudt, en het caseïneplaatje leesbaar blijft.

In geen geval mogen stoffen worden gebruikt die de korst zwart kleuren.

"Queso Manchego" mag in porties, in plakken of in geraspte vorm in de handel worden gebracht, zolang de kaas verpakt is en de oorsprong kan worden achterhaald. Deze bewerkingen mogen buiten het oorsprongsgebied plaatsvinden door bedrijven die het overeengekomen handelingsprotocol aanvaarden en naleven, zodat de bewerkingen en de traceerbaarheid van de "Queso Manchego" worden gegarandeerd.

De gebruikte verpakkingen moeten voldoen aan de geldende wetgeving.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etiketten moet het volgende worden vermeld: "Denominación de Origen Protegida "Queso Manchego"" (Oorsprongsbenaming "Queso Manchego").

Wanneer de kaas met rauwe melk is bereid, mag dit op het etiket worden aangegeven met de vermelding "Artesano". Evenzo, wanneer de kaas wordt bereid in een kaasmakerij die eigendom is van dezelfde exploitant als de veehouderij die de grondstof produceert, en de kaasmakerij uitsluitend melk van die veehouderij verwerkt, mag op het etiket de vermelding "Queso de Granja" (boerenkaas) worden aangebracht.

Het in de handel gebrachte product moet voorzien zijn van een genummerd, door de Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego afgegeven rugetiket dat in de geregistreerde bedrijven op zodanige wijze wordt aangebracht dat het niet kan worden hergebruikt. Bovendien wordt elke "Queso Manchego" op een van de vlakke zijden voorzien van een caseïneplaatje met een serienummer, dat wordt aangebracht wanneer de kaas wordt gevormd en geperst.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De bij de beschermde oorsprongsbenaming "Queso Manchego" betrokken lokale overheden zijn de volgende: 45 overheden in de provincie Albacete, 84 in de provincie Ciudad Real, 156 in de provincie Cuenca en 122 in de provincie Toledo.

De volgende lokale overheden zijn toegevoegd: Alcoba de los Montes en El Robledo in de provincie Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta en Villar del Horno in de provincie Cuenca.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het geografische gebied La Mancha ligt in het zuidelijke deel van het centrale plateau van het schiereiland en wordt gekenmerkt door een vlakte die afdaalt in de richting van de Atlantische Oceaan.

La Mancha is een hoogvlakte met kalkhoudende kleiachtige bodems en de weidelanden hebben er kalk- en mergelrijke substraten.

Het gebied wordt gekenmerkt door een extreem klimaat en sterke schommelingen die typisch zijn voor een continentaal klimaat, met zeer koude winters en hete zomers. De temperatuur kan oplopen tot 40 °C, met soms temperatuurverschillen van 20 °C op één dag en 50 °C over een heel jaar. Er valt weinig neerslag, waardoor het gebied tot een van de droogste gebieden van Spanje behoort, gekenmerkt door een extreem droge omgeving met een relatieve vochtigheid van ongeveer 65 %.

De bodem- en klimaatgesteldheid hebben in belangrijke mate bijgedragen tot een natuurlijke selectie die ertoe heeft geleid dat het manchega-schaap het ras is dat zich het best kan aanpassen aan het gebied en dat een soort melk produceert die aan de "Queso Manchego" zijn bijzondere kenmerken verleent wat betreft kleur, aroma, smaak en structuur.

Van oudsher wordt kaas bereid met melk van ooien van het ras manchega. De productiemethoden zijn er reeds eeuwenlang op gericht de eigenschappen van deze traditionele kaas uit La Mancha te optimaliseren.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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