Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/3216)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

„Queso Manchego”

Nr UE: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa produktu**

„Queso Manchego”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

3. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Kastylia-La Mancha Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich

—

4. **Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Zmiany opisane i uzasadnione poniżej nie wiążą się ze zmianą chronionej nazwy pochodzenia ani zmianą stosowania tej nazwy. Nie stwarzają one ryzyka unieważnienia związku ani nie pociągają za sobą nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Są to zatem „zmiany standardowe” w rozumieniu art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych.

1. *Wpis do rejestrów*

Określono rejestry, do których muszą być wpisane różne podmioty określone w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy lit. b) „Kontrole i certyfikacja” sekcji D „Dowód, że produkt pochodzi z danego obszaru”, sekcji E „Metoda produkcji” i pkt H „Etykietowanie” specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 „Szczególne przepisy dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” i 3.6 „Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie

W specyfikacji produktu nie określono jasno rejestrów, do których należy wpisywać podmioty zaangażowane w proces produkcji. Zgodnie ze statutem Rady Regulacyjnej Fundacji ds. Nazwy Pochodzenia Queso Manchego podmioty są wpisywane do rejestrów fundacji od momentu jej utworzenia. Uznaje się zatem za konieczne zdefiniowanie rejestrów zgodnie z tym statutem.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Zmiana sformułowań dotyczących certyfikacji i systemów kontroli należących do podmiotów*

Zmiana dotyczy lit. b) „Kontrole i certyfikacja" w pkt D „Dowód, że produkt pochodzi z danego obszaru" specyfikacji produktu.

Tekst:

„Aby ułatwić uzyskanie licencji na stosowanie oznakowania zgodności w odniesieniu do nazwy pochodzenia Queso Manchego oraz odpowiedniej certyfikacji Queso Manchego przez dział certyfikacji Rady Regulacyjnej Fundacji ds. Nazwy Pochodzenia Queso Manchego, producenci muszą posiadać systemy kontroli zapewniające zgodność sera z tymi specyfikacjami technicznymi".

otrzymuje brzmienie:

„Producenci muszą posiadać własne systemy kontroli zapewniające zgodność produktu z tymi specyfikacjami technicznymi w celu uzyskania odpowiedniej certyfikacji przez jednostkę kontrolującą zatwierdzoną przez właściwy organ".

Uzasadnienie

Celem tej zmiany jest zapewnienie zgodności z obowiązującymi przepisami, zgodnie z którymi w ramach kontroli przed wprowadzeniem do obrotu produktu objętego oznaczeniem geograficznym i pochodzącego z UE weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu musi być przeprowadzana przez:

— co najmniej jeden właściwy organ w rozumieniu art. 3 pkt 3 rozporządzenia (UE) 2017/625;

— co najmniej jedną jednostkę upoważnioną lub osobę fizyczną, którym przekazano niektóre zadania związane z kontrolami urzędowymi, jak określono w tytule II rozdział III rozporządzenia (UE) 2017/625.

Sformułowanie to nie ogranicza organu kontrolnego upoważnionego na podstawie specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Zmiana brzmienia w związku z umieszczaniem oznakowania zgodności*

Czasownik związany z umieszczaniem etykiet kazeinowych zmienił się z „umieścić" na „przytwierdzić".

Zmiana dotyczy pkt E „Metoda produkcji" lit. f) „Prasowanie" specyfikacji produktu.

Tekst:

„Na tym etapie należy umieścić (w centralnym punkcie) etykietę kazeinową, która nosi numer seryjny umożliwiający identyfikację każdego kawałka".

otrzymuje brzmienie:

„Na tym etapie należy przytwierdzić (w centralnym punkcie) etykietę kazeinową, która nosi numer seryjny umożliwiający identyfikację każdego kawałka".

Uzasadnienie

Celem tej zmiany jest zapewnienie poprawności językowej, ponieważ etykiety kazeinowe są przytwierdzane na powierzchni sera w centralnym punkcie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana brzmienia w odniesieniu do określenia fakultatywnego „queso de granja" (ser z gospodarstwa rolnego)*

Zmieniono sformułowanie odnoszące się do określenia fakultatywnego „queso de granja" w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt H „Etykietowanie" specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 „Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania" jednolitego dokumentu.

Określenie fakultatywne „queso de granja” wynika z woli grupy, aby odróżnić produkt rzemieślniczy wytwarzany przez zakłady serowarskie, które zaopatrują się we własne mleko. Pierwotnie zaproponowane sformułowanie można interpretować w ten sposób, że termin „queso de granja” może być stosowany w odniesieniu do produktów pasteryzowanych. Niniejsza zmiana uściśla, że określenie fakultatywne stosuje się wyłącznie do niepasteryzowanych serów będących „wyrobami rzemieślniczymi”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Poprawa brzmienia, w tym w odniesieniu do organu odpowiedzialnego za wydawanie etykiet kazeinowych jako oznakowania zgodności*

Określono organ odpowiedzialny za wydawanie oznakowania zgodności identyfikującego produkt.

Zmiana dotyczy pkt H „Etykietowanie” specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 „Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania” jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie

Określono organ odpowiedzialny za wydawanie etykiet kazeinowych stanowiących oznakowanie zgodności identyfikujące produkt. W specyfikacji produktu nie wspomniano o takim organie. Podobnie jak etykiety dodatkowe, etykiety kazeinowe są dostarczane przez Radę Regulacyjną Fundacji ds. Nazwy Pochodzenia Queso Manchego, która jest organem zarządzającym.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Queso Manchego”

Nr UE: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Queso Manchego”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Ser prasowany uzyskany z mleka owiec rasy „Manchega”, dojrzewający przez co najmniej 30 dni w przypadku serów ważących do 1,5 kg oraz od 60 dni do maksymalnie dwóch lat w przypadku serów o większej wadze.

„Queso Manchego” wytwarza się z mleka pasteryzowanego lub surowego. W przypadku serów wytwarzanych z mleka surowego etykieta może zawierać określenie „Artesano” [wyrób rzemieślniczy].

„Queso Manchego” to ser prasowany o następujących właściwościach fizycznych po okresie dojrzewania:

— kształt: cylindryczny o gładkich brzegach;

— maksymalna wysokość: 12 cm;

— maksymalna średnica: 22 cm;

— stosunek średnicy do wysokości: 1,5–2,2;

— minimalna masa: 0,4 kg,

— maksymalna masa: 4,0 kg;

Właściwości fizykochemiczne sera są następujące:

— pH: od 4,8 do 5,8

— sucha masa: co najmniej 55 %;

— zawartość tłuszczu: nie mniej niż 50 % w suchej masie;

— całkowita zawartość białka w suchej masie: nie mniej niż 30 %;

— chlorek sodu: maksymalnie 2,3 %;

— nie zawiera mleka od innych gatunków zwierząt.

Charakterystyka pasty:

— konsystencja: ścisła i zwarta;

— barwa: od białej do kremowożółtej;

— aromat: mleczny, intensywnie kwaśny i trwały, z czasem nabierający pikantnej nuty; utrzymujący się długo w przypadku serów bardzo dojrzałych;

— smak: nieco kwaśny, intensywny i bogaty, pikantny w serach bardzo dojrzałych. Przyjemny i charakterystyczny posmak powstały w wyniku zastosowania mleka owiec rasy „Manchega";

— wygląd: niewielkie, nierównomiernie rozłożone oczka, choć niekiedy ser nie ma oczek;

— struktura: mało elastyczna, maślana, nieznacznie mączna; możliwa struktura ziarnista w bardzo dojrzałych serach.

Limity mikrobiologiczne są następujące:

— beta- glukuronidazo-dodatnie *Escherichia coli*: maksymalnie 1 000 jtk/g;

— koagulazo-dodatnie *Staphylococcus aureus*: maksymalnie 100 jtk/g;

— *Salmonella*: nie stwierdzono obecności w 25 gramach;

— *Listeria monocytogenes*: nie stwierdzono obecności w 25 gramach.

Nieco kwaśny, intensywny i bogaty smak, nabierający pikantnej nuty w serach bardzo dojrzałych. Przyjemny i charakterystyczny posmak powstały w wyniku zastosowania mleka owiec rasy „Manchega".

„Queso Manchego" może być pakowany w celu wprowadzenia do obrotu w następujący sposób:

— w kawałkach;

— tarty;

— w plastrach.

Ser „Queso Manchego" przeznaczony do sprzedaży w plastrach lub w formie tartej może być produkowany w postaci równoległościanu o długości 20–25 cm i szerokości 8–12 cm, z bokami o wysokości 8–12 cm, pod warunkiem że masa bloku nie przekracza 4 kg.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Owce „Manchega" są wypasane przez cały rok na zasobach naturalnych tego obszaru. W owczarniach ich dieta jest uzupełniona paszą treściwą, sianem i produktami ubocznymi.

Z punktu widzenia hodowli owiec należy podkreślić fakt istnienia pastwisk na łąkach wolnych od zarośli. Są to pastwiska całoroczne, na których występują takie rośliny, jak: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesameus*, itp.

Na glebach głębokich i chłodniejszych występują tzw. „fenelares", czyli zwarte pastwiska, na których przeważają byliny i rośliny dwuletnie, z przewagą traw *Bracnypodium phoenicoides*.

Ser „Queso Manchego" uzyskuje się z mleka owiec rasy „Manchega", naturalnej podpuszczki lub przez zastosowanie innych dopuszczonych enzymów koagulujących oraz chlorku sodu. Mleko nie może zawierać żadnych produktów leczniczych, które mogłyby mieć negatywny wpływ na produkcję, dojrzewanie i przechowywanie sera. „Queso Manchego" wytwarza się z mleka pasteryzowanego lub surowego. W przypadku serów wytwarzanych z mleka surowego etykieta może zawierać określenie „Artesano" [wyrób rzemieślniczy].

Ser ten charakteryzuje się następującymi właściwościami:

— zawartość tłuszczu: co najmniej 6,5 %;

— białko: co najmniej 4,5 %;

— sucha masa do wykorzystania: co najmniej 11 %;

— pH: 6,5–7

— temperatura zamarzania: ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Zwierzęta są hodowane, mleko jest pozyskiwane i ser objęty ChNP jest produkowany na obszarze produkcji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Sery objęte chronioną nazwą pochodzenia „Queso Manchego" mogą być wprowadzane do obrotu przez mleczarnie i zakłady zarejestrowane w odpowiednich rejestrach przez Radę Regulacyjną Fundacji ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Queso Manchego" wyłącznie w opakowaniach, które nie wpływają negatywnie na jakość sera.

Ser „Queso Manchego" wprowadza się do obrotu zawsze pokryty skórką, która wcześniej może zostać umyta.

Ponadto zezwala się na pokrywanie sera „Queso Manchego" parafiną lub przeźroczystymi substancjami, dopuszczalnymi na mocy odpowiednich przepisów, albo też oliwą z oliwek, pod warunkiem że skórka zachowuje swój naturalny wygląd i kolor oraz możliwe jest odczytanie etykiety kazeinowej.

W żadnym przypadku nie można używać substancji zmieniających kolor skórki na czarny.

Ser „Queso Manchego" może być wprowadzany do obrotu w postaci kawałków, plastrów lub jako tarty ser, pod warunkiem że jest zapakowany, a miejsce pochodzenia jest możliwe do ustalenia. Wprowadzanie do obrotu może odbywać się poza obszarem pochodzenia przez przedsiębiorstwa, które zatwierdziły i realizują przyjęte procedury gwarantujące zgodność procesów, jakim poddawany jest „Queso Manchego" oraz zapewniające jego identyfikowalność.

Opakowania muszą w każdym przypadku spełniać obowiązujące wymogi prawne.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach obowiązkowo umieszcza się napis: „Denominación de Origen Protegida »Queso Manchego«" [„chroniona nazwa pochodzenia »Queso Manchego«"].

W przypadku wyprodukowania sera z mleka surowego na etykiecie można dodać określenie „Artesano" [wyrób rzemieślniczy]. Podobnie, jeżeli ser określony jako wyrób rzemieślniczy jest produkowany w zakładzie mleczarskim należącym do tego samego podmiotu gospodarczego co gospodarstwo chowu zwierząt produkujące surowiec, a mleczarnia przetwarza wyłącznie mleko z tego gospodarstwa, etykieta może być opatrzona napisem „queso de granja" [ser z gospodarstwa rolnego].

Wprowadzany do obrotu produkt musi być opatrzony numerowaną etykietą dodatkową wydaną przez Radę Regulacyjną Fundacji ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia Queso Manchego. Etykietę należy przytwierdzić na terenie przedsiębiorstwa wpisanego do odpowiednich rejestrów fundacji w taki sposób, aby nie mogła zostać ponownie wykorzystana. Ponadto na jednej z powierzchni każdego kawałka Queso Manchego musi znajdować się etykieta kazeinowa z numerem seryjnym. Etykieta dostarczana przez fundację zostaje przytwierdzona na etapie formowania i prasowania.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Chroniona nazwa pochodzenia „Queso Manchego" obejmuje sery wytwarzane na następujących obszarach administracyjnych: na terenie 45 miejscowości leżących w prowincji Albacete, 84 miejscowości w prowincji Ciudad Real, 156 miejscowości w prowincji Cuenca i 122 miejscowości w prowincji Toledo.

Do wyżej określonych miejscowości dodano następujące: Alcoba de los Montes i El Robledo w prowincji Ciudad Real, Albaladejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta i Villar del Horno w prowincji Cuenca.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny La Mancha znajduje się w południowej części centralnej równiny Półwyspu Iberyjskiego i jest to płaskowyż opadający w kierunku Atlantyku. La Mancha jest wzniesioną równiną, o glebach wapniowo-gliniastych.

Tereny przeznaczone na pastwiska położone są na podłożu bogatym w wapień i margiel.

Na obszarze panuje skrajny klimat o dużej zmienności typowej dla klimatu kontynentalnego, z bardzo niskimi temperaturami w zimie i wysokimi w lecie. Temperatura sporadycznie osiąga 40 °C, a jej wahania mogą sięgać 20 °C w ciągu jednego dnia i 50 °C w ciągu roku. Opady atmosferyczne są niewielkie, przez co region jest jednym z najsuchszych obszarów Hiszpanii; względna wilgotność w tym niezwykle suchym środowisku wynosi około 65 %.

Gleba i warunki pogodowe obszaru mają duży wpływ na procesy doboru naturalnego, dzięki którym owce rasy Manchega są najlepiej przystosowane do życia na tym obszarze, a ich mleko nadaje serowi „Queso Manchega" jego charakterystyczną barwę, aromat, smak i konsystencję

Sery z mleka owiec rasy „Manchega" wytwarza się od wieków, a długoletnia tradycja serowarska ukierunkowana była na doskonalenie technik produkcji w celu osiągnięcia jak najwyższej jakości tego tradycyjnego sera z regionu La Mancha.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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