C/2025/3216

16.6.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/3216)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE SAU AL UNEI INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE ORIGINARE DINTR-UN STAT MEMBRU

„Queso Manchego”

Nr. UE: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea produsului**

„Queso Manchego”

2. **Statul membru căruia îi aparține aria geografică**

Spania

3. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Apelor și Dezvoltării Rurale din Castilla-La Mancha

—

4. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143

Modificările descrise și explicate mai jos nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a utilizării denumirii respective. Nu există riscul ca acestea să anuleze legătura sau să implice restricții suplimentare privind comercializarea produsului. Prin urmare, acestea sunt „modificări standard” în sensul articolului 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole.

1. *Înscrierea în registre*

Se definesc registrele în care trebuie înscriși diferiții operatori identificați în caietul de sarcini.

Modificarea vizează litera (b), „Controale și certificare”, din secțiunea D, „Dovada faptului că produsul este originar din arie”, secțiunea E, „Metoda de producție”, și secțiunea H, „Etichetarea”, din caietul de sarcini, precum și punctul 3.5, „Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.”, și punctul 3.6, „Norme specifice privind etichetarea”, din documentul unic.

Motive

Caietul de sarcini al produsului nu definește în mod clar registrele în care trebuie să fie înscriși operatorii implicați în procesul de producție. În conformitate cu statutul Fundației Consiliul de reglementare pentru denumirea de origine Queso Manchego, operatorii sunt înscriși în registrele fundației de la înființarea acesteia. Prin urmare, se consideră necesară definirea registrelor în conformitate cu statutul respectiv.

Modificarea vizează documentul unic.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modificarea formulării referitoare la certificare și la sistemele proprii de control ale operatorilor*

Modificarea vizează litera (b), „Controale și certificare”, din secțiunea D, „Dovada faptului că produsul este originar din arie”, din caietul de sarcini.

Următorul text:

„Pentru a facilita obținerea unei licențe de utilizare a mărcii de conformitate pentru denumirea de origine Queso Manchego și certificarea relevantă a Queso Manchego de către serviciul de certificare al Fundației Consiliul de reglementare pentru denumirea de origine Queso Manchego, producătorii trebuie să dispună de sisteme de control care să asigure conformitatea brânzei cu aceste specificații tehnice.”

se înlocuiește cu:

„Producătorii trebuie să dispună de sisteme proprii de control care să asigure conformitatea produsului cu prezentele specificații tehnice pentru a obține certificarea corespunzătoare din partea unui organism de control autorizat de autoritatea competentă.”

Motive

Scopul acestei modificări este de a asigura conformitatea cu legislația actuală în temeiul căreia, în cadrul controalelor efectuate înainte de introducerea pe piață a unui produs desemnat printr-o indicație geografică și originar din UE, verificarea conformității cu caietul de sarcini trebuie efectuată de către:

— una sau mai multe autorități competente în sensul articolului 3 punctul 3 din Regulamentul (UE) 2017/625;

— unul sau mai multe organisme delegate sau persoane fizice cărora le-au fost delegate anumite sarcini oficiale de control, astfel cum se menționează în titlul II capitolul III din Regulamentul (UE) 2017/625.

Această formulare nu limitează organismul de control delegat în caietul de sarcini.

Modificarea nu vizează documentul unic.

3. *Modificarea formulării referitoare la lipirea mărcii de conformitate*

Se schimbă verbul asociat cu lipirea etichetelor de cazeină, din „a aplica” în „a lipi”.

Modificarea vizează litera (f), „Presarea”, din secțiunea E, „Metoda de producție”, din caietul de sarcini.

Următorul text:

„Eticheta de cazeină, care poartă numărul de serie care permite identificarea fiecărei bucăți individuale, trebuie aplicată (în poziție centrală) în această etapă.”

se înlocuiește cu:

„Eticheta de cazeină, care poartă numărul de serie care permite identificarea fiecărei bucăți individuale, trebuie lipită (în poziție centrală) în această etapă.”

Motive

Scopul acestei modificări este de a asigura corectitudinea lingvistică, deoarece etichetele de cazeină sunt lipite pe suprafața brânzei, într-o poziție centrală.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. *Modificarea formulării referitoare la mențiunea facultativă „queso de granja” (brânză de fermă)*

Se modifică formularea referitoare la mențiunea facultativă „queso de granja” din caietul de sarcini.

Modificarea vizează secțiunea H, „Etichetarea”, din caietul de sarcini și punctul 3.6, „Norme specifice privind etichetarea”, din documentul unic.

Mențiunea facultativă „queso de granja” rezultă din dorința grupului de a diferenția produsul artizanal fabricat de unități de producere a brânzeturilor care se aprovizionează cu lapte propriu. Formularea propusă inițial poate fi interpretată în sensul că termenul „queso de granja” ar putea fi utilizat pentru produsele pasteurizate. Această modificare clarifică faptul că mențiunea facultativă se aplică numai brânzeturilor „artizanale” nepasteurizate.

Modificarea vizează documentul unic.

5. *Îmbunătățirea formulării, inclusiv în ceea ce privește organismul responsabil cu eliberarea etichetelor de cazeină ca marcă de conformitate*

Se precizează organismul responsabil cu eliberarea mărcilor de conformitate care identifică produsul.

Modificarea vizează secțiunea H, „Etichetarea”, din caietul de sarcini și punctul 3.6, „Norme specifice privind etichetarea”, din documentul unic.

Motive

Se include organismul responsabil cu eliberarea etichetelor de cazeină ca marcă de conformitate care identifică produsul. În caietul de sarcini nu era menționat niciun astfel de organism. Ca și contraetichetele, etichetele de cazeină sunt furnizate de Fundația Consiliul de reglementare pentru denumirea de origine Queso Manchego, în calitate de organ de conducere.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENTUL UNIC

„Queso Manchego”

Nr. UE: PDO-ES-0087-AM04 – 21.3.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Queso Manchego”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Brânză presată obținută din lapte de oaie din rasa Manchega, cu o perioadă de maturare minimă de 30 de zile pentru produsele cu o greutate mai mică sau egală cu 1,5 kg, respectiv de 60 de zile pentru restul produselor, și o perioadă de maturare maximă de doi ani.

Brânza „Queso Manchego” se poate obține din lapte pasteurizat sau lapte crud; în cazul utilizării laptelui crud, pe eticheta produsului poate figura mențiunea „Artesano” [artizanal].

„Queso Manchego” este o brânză cu pastă presată care, după maturare, prezintă următoarele caracteristici fizice:

— formă: cilindrică, cu fețe relativ plane;

— înălțime maximă: 12 cm;

— diametru maxim: 22 cm;

— raport diametru/înălțime: între 1,5 și 2,2;

— greutate minimă: 0,4 kg;

— greutate maximă: 4,0 kg.

Caracteristicile fizico-chimice ale produsului sunt următoarele:

— pH: între 4,8 și 5,8;

— substanță uscată: minimum 55 %;

— conținut de grăsime: minimum 50 % din substanța uscată;

— conținut total de proteine în substanță uscată: minimum 30 %;

— clorură de sodiu: maximum 2,3 %;

— fără lapte de la alte specii de animale.

Caracteristicile pastei:

— consistență: fermă și compactă;

— culoare: variabilă, de la alb la galben-ivoriu;

— aromă: lactică, intens acidă și persistentă, dezvoltă note picante și cu o persistență globală îndelungată în cazul brânzeturilor maturate mai mult timp;

— gust: ușor acid, puternic și savuros, evoluează spre picant în cazul brânzeturilor maturate mai mult timp. Gust rezidual plăcut și specific conferit de laptele de oaie din rasa Manchega;

— aspect: prezența unor mici goluri repartizate inegal, care pot însă lipsi uneori;

— textură: elasticitate scăzută, textură untoasă și ușor făinoasă; produsele maturate timp îndelungat pot căpăta aspect de granule.

Limitele microbiologice sunt următoarele:

— *Escherichia coli* beta-glucuronidază pozitivă: maximum 1 000 CFU/g;

— *Staphylococcus aureus* coagulazo pozitiv: maximum 100 CFU/g;

— *Salmonella*: absentă în 25 de grame;

— *Listeria monocytogenes*: absentă în 25 de grame.

Gust ușor acid, puternic și savuros, care devine picant în cazul maturării mai îndelungate. Gust rezidual plăcut și specific conferit de laptele de oaie din rasa Manchega.

Brânza „Queso Manchego” poate fi ambalată pentru comercializare sub următoarele forme:

— porționată;

— rasă;

— feliată.

Atunci când este destinată vânzării sub formă feliată sau rasă, brânza „Queso Manchego” poate fi produsă ca paralelipiped cu lungimea de 20-25 cm, lățimea de 8-12 cm și marginile înalte de 8-12 cm, cu condiția ca greutatea blocului să nu depășească 4 kg.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Oile din rasa Manchega sunt crescute pe bază de pășunat pe întreaga durată a anului, prin valorificarea resurselor naturale din zonă. În ocol, hrana acestora este suplimentată cu rații de concentrate, fân și subproduse.

Pentru creșterea oilor, deosebit de importante sunt pășunile care ocupă luminișurile din zonele împădurite. Aceste pășuni anuale se caracterizează prin prezența următoarelor plante: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesameus* etc.

Solurile profunde și răcoroase pot produce „fenelares", pajiști dense în care predomină plantele perene și bianuale și a căror compoziție este dominată de gramineea *Brachypodium phoenicoides*.

Brânza „Queso Manchego" se obține din lapte de oaie din rasa „Manchega", utilizând cheag natural sau alte enzime coagulante autorizate și clorură de sodiu. Laptele nu trebuie să conțină produse medicamentoase care ar putea avea un impact negativ asupra producerii, maturării și conservării brânzei. Brânza „Queso Manchego" se poate obține din lapte pasteurizat sau lapte crud; în cazul utilizării laptelui crud, pe eticheta produsului poate figura mențiunea „Artesano" [artizanal].

Caracteristicile analitice ale laptelui sunt următoarele:

— conținut de grăsime: minimum 6,5 %;

— proteine: minimum 4,5 %;

— substanță uscată utilă: minimum 11 %;

— pH: 6,5-7;

— punct de îngheț: ≤ –0,550 °C.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Animalele sunt crescute, laptele este extras și brânza DOP este produsă în aria de producție.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul protejat de denumirea de origine „Queso Manchego" poate fi livrat și pus în circulație exclusiv de fabricile de produse lactate și de întreprinderile înscrise în registrele relevante ale Fundației Consiliul de reglementare pentru denumirea de origine Queso Manchego în tipuri de ambalaje care nu îi afectează calitatea.

Brânza „Queso Manchego" se comercializează întotdeauna în crustă proprie, care poate fi spălată în prealabil.

De asemenea, este permis ca produsul „Queso Manchego" să fie învelit în ceară parafină, acoperit cu substanțe transparente și autorizate prin lege sau uns cu ulei de măsline, atât timp cât crusta își menține aspectul și culoarea naturale, iar eticheta de cazeină rămâne lizibilă.

În niciun caz nu se utilizează substanțe care pot conferi crustei o culoare neagră.

Produsul „Queso Manchego" poate fi pus în vânzare sub formă porționată, feliată sau rasă, atât timp cât este ambalat și se poate identifica proveniența acestuia. Această operație poate fi desfășurată în afara ariei geografice de origine de către întreprinderi care au acceptat și respectă protocolul de activitate stabilit pentru a garanta operațiunile specifice produsului „Queso Manchego" și trasabilitatea acestuia.

Ambalajele utilizate trebuie să respecte legislația în vigoare.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetele trebuie să conțină următoarele mențiuni: „Denominación de Origen Protegida «Queso Manchego»" [Denumire de origine protejată „Queso Manchego"].

În cazul în care produsul este obținut din lapte crud, acest fapt poate fi indicat pe etichetă prin mențiunea „Artesano" [artizanal]. În mod similar, dacă brânza „artizanală" este produsă în unități de producere a brânzeturilor deținute de același operator ca și ferma de creștere a animalelor care produce materia primă, iar unitatea de producere a brânzeturilor prelucrează exclusiv lapte de la această fermă de creștere a animalelor, eticheta poate purta mențiunea „queso de granja" (brânză de fermă).

Produsul destinat consumului trebuie să poarte o contraetichetă numerotată eliberată de Fundația Consiliul de reglementare pentru denumirea de origine Queso Manchego. Eticheta trebuie lipită în întreprinderea înscrisă în registrele relevante ale fundației astfel încât să nu fie posibilă reutilizarea acesteia. În plus, fiecare produs Queso Manchego în parte trebuie să prezinte pe una dintre fețe o etichetă de cazeină cu serie și număr. Eticheta, furnizată de fundație, este lipită în etapa de formare și presare a bucăților de brânză.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Entitățile administrative locale cuprinse în denumirea de origine „Queso Manchego" sunt următoarele: 45 din provincia Albacete, 84 din provincia Ciudad Real, 156 din provincia Cuenca și 122 din provincia Toledo.

S-au adăugat următoarele entități: Alcoba de los Montes și El Robledo din provincia Ciudad Real, Albaladejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta și Villar del Horno din provincia Cuenca.

5. **Legătura cu aria geografică**

Aria geografică La Mancha este situată în partea sudică a platoului central peninsular și se caracterizează printr-un relief lin care coboară spre Atlantic.

La Mancha este o câmpie înaltă care se întinde pe soluri calcaro-argiloase, terenurile destinate pășunatului fiind formate din substraturi bogate în calcare sau marne.

Zona are o climă extremă și este caracterizată de oscilații mari, specifice unui climat continental, cu ierni foarte reci și veri foarte calde. Temperatura atinge uneori 40 °C, cu variații termice zilnice uneori de 20 °C și variații anuale de 50 °C. Precipitațiile sunt reduse, fapt care face ca regiunea să fie una dintre cele mai aride din Spania, cu un mediu extrem de uscat, având o umiditate relativă de aproximativ 65 %.

Condițiile pedoclimatice ale ariei geografice au determinat în mare parte procesul de selecție naturală care a făcut ca oaia din rasa Manchega să fie cea mai bine adaptată zonei și să producă un lapte ce conferă brânzei „Queso Manchego" caracteristicile sale specifice în ceea ce privește culoarea, aroma, gustul și textura.

Brânza din laptele de oaie din rasa Manchega se produce de foarte mult timp, practicile de producție dezvoltându-se de-a lungul secolelor pentru a optimiza calitățile acestui sortiment tradițional de brânză din regiunea La Mancha.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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