C/2025/3216

16.6.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3216)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM POCHÁDZAJÚCEHO Z ČLENSKÉHO ŠTÁTU

„Queso Manchego“

EÚ č.: PDO-ES-0087-AM04 – 21. 3. 2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov výrobku**

„Queso Manchego“

2. **Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

3. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo pôdohospodárstva, vody a rozvoja vidieka Kastílie-La Mancha.

–

4. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143:

zmeny opísané a odôvodnené ďalej v texte nezahŕňajú zmenu názvu chráneného zemepisného označenia ani zmenu používania tohto názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni spojenie so zemepisnou oblasťou ani neznamenajú žiadne ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh. Tieto zmeny sú teda „štandardnými zmenami“ podľa článku 24 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky.

1. *Zápis do registrov*

Vymedzili sa registre, v ktorých musia byť zapísaní rôzni prevádzkovatelia určení v špecifikácii výrobku.

Zmena sa týka oddielu D „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti“ písm. b) „Kontroly a certifikácia“, oddielov E „Spôsob výroby“ a H „Označovanie“ špecifikácie výrobku a bodov 3.5 „Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.“ a 3.6 „Špecifické pravidlá označovania“ jednotného dokumentu.

Odôvodnenie

V špecifikácii výrobku sa jasne nevymedzujú registre, v ktorých musia byť zapísaní prevádzkovatelia zapojení do výrobného procesu. V súlade so stanovami regulačnej rady nadácie pre označenie pôvodu Queso Manchego sa prevádzkovatelia zapisujú do registrov nadácie už od jej zriadenia. Považuje sa preto za potrebné vymedziť dané registre v súlade s uvedenými stanovami.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Zmena znenia týkajúceho sa certifikácie a vlastných systémov kontroly prevádzkovateľov*

Zmena sa týka oddielu D „Dôkaz o tom, výrobok pochádza z danej oblasti“ písm. b) „Kontroly a certifikácia“ špecifikácie výrobku.

Tento text:

„S cieľom uľahčiť získanie povolenia na používanie značky zhody v prípade označenia pôvodu Queso Manchego a udelenie príslušnej certifikácie Queso Manchego certifikačným oddelením regulačnej rady nadácie pre označenie pôvodu Queso Manchego musia mať výrobcovia systémy kontroly zabezpečujúce, že syr spĺňa tieto technické špecifikácie.“

sa nahradil takto:

„Výrobcovia musia mať vlastné systémy kontroly zabezpečujúce, že výrobok spĺňa tieto technické špecifikácie, aby mohli získať príslušnú certifikáciu od kontrolného orgánu schváleného príslušným orgánom.“

Odôvodnenie

Účelom tejto zmeny je zaistiť súlad so súčasnými právnymi predpismi, podľa ktorých pri kontrolách uskutočňovaných pred tým, ako sa na trh uvedie výrobok so zemepisným označením a s pôvodom v EÚ, musí overovanie súladu so špecifikáciou výrobku vykonávať:

— jeden alebo viacero príslušných orgánov v zmysle článku 3 bodu 3 nariadenia (EÚ) 2017/625,

— jeden alebo viacero delegovaných orgánov alebo fyzických osôb, na ktoré boli delegované určité úlohy úradných kontrol, ako sa uvádza v hlave II kapitole III nariadenia (EÚ) 2017/625.

Týmto znením sa neobmedzuje delegovaný kontrolný orgán v špecifikácii výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Zmena znenia týkajúceho sa pripevňovania značky zhody*

Sloveso spojené s pripevňovaním kazeínových štítkov sa zmenilo z „aplikovať“ na „pripevniť“.

Zmena sa týka oddielu E „Spôsob výroby“ písm. f) „Lisovanie“ špecifikácie výrobku.

Tento text:

„V tejto fáze sa musí aplikovať (na stred) kazeínový štítok, na ktorom je uvedené sériové číslo umožňujúce identifikáciu každého jednotlivého kusa.“

sa nahradil takto:

„V tejto fáze sa musí pripevniť (na stred) kazeínový štítok, na ktorom je uvedené sériové číslo umožňujúce identifikáciu každého jednotlivého kusa.“

Odôvodnenie

Účelom tejto zmeny je zaistiť jazykovú správnosť, keďže kazeínové štítky sa pripevňujú na stred na povrch syra.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zmena znenia týkajúceho sa nepovinného výrazu „queso de granja“ (farmársky syr)*

Zmenilo sa znenie týkajúce sa nepovinného výrazu „queso de granja“ v špecifikácii výrobku.

Zmena sa týka oddielu H „Označovanie“ špecifikácie výrobku a bodu 3.6 „Špecifické pravidlá označovania“ jednotného dokumentu.

Nepovinný výraz „queso de granja“ je výsledkom snahy skupiny odlíšiť remeselné výrobky vyrábané v syrárňach, ktoré získavajú mlieko z vlastných zdrojov. Pôvodne navrhnuté znenie by sa mohlo vykladať tak, že výraz „queso de granja“ možno používať pri pasterizovaných výrobkoch. Touto zmenou sa objasňuje, že daný nepovinný výraz sa vzťahuje len na nepasterizované „remeselné“ syry.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Zlepšenie znenia, a to aj pokiaľ ide o orgán zodpovedný za vydávanie kazeínových štítkov ako značky zhody*

Špecifikoval sa orgán zodpovedný za vydávanie značiek zhody na identifikáciu výrobku.

Zmena sa týka oddielu H „Označovanie“ špecifikácie výrobku a bodu 3.6 „Špecifické pravidlá označovania“ jednotného dokumentu.

Odôvodnenie

Uviedol sa orgán zodpovedný za vydávanie kazeínových štítkov ako značky zhody na identifikáciu výrobku. V špecifikácii výrobku sa takýto orgán neuvádzal. Rovnako ako zadné etikety aj kazeínové štítky poskytuje regulačná rada nadácie pre označenie pôvodu Queso Manchego ako riadiaci orgán.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Queso Manchego“

EÚ č.: PDO-ES-0087-AM04 – 21. 3. 2025

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)**

„Queso Manchego“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Lisovaný syr vyrobený z mlieka bahníc plemena „Manchega“ zrejúci minimálne 30 dní v prípade syrov s hmotnosťou do 1,5 kg a od 60 dní do maximálne dvoch rokov v prípade syrov s vyššou hmotnosťou.

Syr „Queso Manchego“ sa môže vyrábať buď z pasterizovaného alebo zo surového mlieka. Ak sa vyrába zo surového mlieka, na štítku sa môže uviesť výraz „Artesano“ (remeselná výroba).

„Queso Manchego“ je lisovaný syr s týmito fyzikálnymi vlastnosťami po vyzretí:

— tvar: valcovitý s hladkými stranami,

— maximálna výška: 12 cm,

— maximálny priemer: 22 cm,

— pomer medzi priemerom a výškou: od 1,5 do 2,2

— minimálna hmotnosť 0,4 kg,

— maximálna hmotnosť: 4,0 kg,

Fyzikálno-chemické vlastnosti syra:

— pH: 4,8 až 5,8

— sušina: minimálne 55 %,

— obsah tuku: minimálne 50 % v sušine,

— minimálny obsah bielkovín v sušine: minimálne 30 %,

— chlorid sodný: maximálne 2,3 %,

— žiadne mlieko od iných druhov zvierat.

Typické vlastnosti vnútornej časti syra:

— konzistencia: pevná a kompaktná,

— farba: od bielej po slonovinovo-žltú,

— vôňa: mliečna, intenzívne kyslá a stála, v dobre vyzretých syroch jemne korenistá s celkovou dlhodobou stálosťou,

— chuť: mierne kyslá, výrazná a lahodná, v dobre vyzretých syroch prechádza do korenistej chuti. Príjemná a charakteristická príchuť spôsobená mliekom bahníc plemena „Manchega“,

— vzhľad: malé nerovnomerne rozložené oká, hoci niekedy nie sú prítomné,

— textúra: nízka elasticita, maslová, mierne múčnatá, v prípade veľmi dobre vyzretých syrov sa môže zmeniť na zrnitú.

Mikrobiologické limity:

— *Escherichia coli* pozitívna na beta-glukuronidázu: maximálne 1 000 JTK/g,

— *Staphylococcus aureus* pozitívny na koagulázu: maximálne 100 JTK/g,

— *Salmonella*: neprítomná v 25 g,

— *Listeria monocytogenes*: neprítomná v 25 g.

Ide o mierne kyslý, výrazný a lahodný syr, s príchuťou, ktorá sa v dobre vyzretých syroch stáva korenistou. Príjemná a charakteristická príchuť spôsobená mliekom bahníc plemena „Manchega“.

Queso Manchego sa môže baliť na uvedenie na trh v týchto formách:

— v kusoch,

— strúhaný,

— nakrájaný na plátky.

Ak je výrobok Queso Manchego určený na predaj nakrájaný na plátky alebo v strúhanej forme, môže sa vyrábať v tvare blokov s dĺžkou 20 – 25 cm, dĺžkou 8 – 12 cm a so stranami vysokými 8 – 12 cm za predpokladu, že hmotnosť bloku nepresahuje 4 kg.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Ovce plemena Manchega sa pasú po celý rok na prírodných zdrojoch danej oblasti. Keď sú ovce v ohrade, ich strava sa dopĺňa koncentrovaným krmivom, senom a vedľajšími produktmi.

Pokiaľ ide o chov oviec, treba osobitne uviesť pastviny, ktoré sa nachádzajú na čistinách v krovinatých porastoch. Rastú na nich jednoročné druhy *Medicago minima, Scorpiurus subvillosus, Astrafalus stella, Astrafalus sesamus* atď.

Na hlbokých, chladnejších pôdach môžu rásť „fenelares“, husté pasienky, na ktorých prevládajú trvalé a dvojročné rastliny, z ktorých najrozšírenejšia je tráva *Brachypodium phoenicoides*.

Syr „Queso Manchego“ sa vyrába z mlieka bahníc plemena „Manchega“, prírodného syridla alebo iných povolených koagulačných enzýmov a chloridu sodného. Mlieko nesmie obsahovať žiadne lieky, ktoré môžu mať negatívny vplyv na výrobu, zrenie a uchovávanie syra. Syr Queso Manchego sa môže vyrábať buď z pasterizovaného alebo zo surového mlieka. Ak sa vyrába zo surového mlieka, na etikete sa môže uviesť výraz „artesano“ (remeselná výroba).

Analytické vlastnosti mlieka:

— obsah tuku: najmenej 6,5 %,

— bielkoviny: najmenej 4,5 %,

— použiteľná sušina: najmenej 11 %,

— pH: 6,5 – 7

— bod mrznutia: ≤ – 0,550 °C.

3.4. *Špecifické kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Chov zvierat, získavanie mlieka a výroba syra s CHOP sa uskutočňujú v oblasti výroby.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syry chránené označením pôvodu „Queso Manchego“ môžu uvádzať do obehu a predávať syrárne a podniky uvedené v registroch regulačnej rady nadácie pre označenie pôvodu Queso Manchego, a to iba v takých obaloch, ktoré nepoškodzujú kvalitu syra.

Syr Queso Manchego sa predáva vždy s kôrou, ktorá sa môže umyť.

Syr Queso Manchego môže byť obalený aj vrstvou parafínu pokrytou zákonne povolenými priesvitnými látkami alebo potretý olivovým olejom, za predpokladu, že kôra si zachová prirodzenú farbu a vzhľad a že kazeínový štítok ostane čitateľný.

Za žiadnych okolností sa nesmú použiť látky, ktoré spôsobujú sčernenie kôry.

Syr Queso Manchego sa môže predávať v kusoch, nakrájaný na plátky alebo strúhaný, za predpokladu, že je zabalený a že možno zistiť jeho pôvod. Túto činnosť môžu mimo miesta pôvodu vykonávať podniky, ktoré prijali a spĺňajú podmienky dohodnutého protokolu, aby sa zaručil postup pri výrobe syra „Queso Manchego“ a jeho vysledovateľnosť.

Obaly syrov musia spĺňať požiadavky platných právnych predpisov.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etiketách musí byť uvedená formulácia: „Denominación de Origen Protegida „Queso Manchego“ (chránené označenie pôvodu „Queso Manchego“).

V prípade, že sa syr vyrobil zo surového mlieka, sa táto skutočnosť môže uviesť na etikete pomocou výrazu „artesano“. Podobne, ak sa syr remeselne vyrába v syrárni, ktorej vlastníkom je ten istý prevádzkovateľ ako chovu hospodárskych zvierat, ktorý produkuje surovinu, a syráreň spracováva výlučne mlieko z tohto chovu, môže byť na etikete uvedený výraz „queso de granja“ (farmársky syr).

Výrobok uvádzaný na trh musí byť označený očíslovanou zadnou etiketou, ktorú vydala regulačná rada nadácie pre označenie pôvodu Queso Manchego. Etikety na výrobky pripevňuje podnik uvedený v zodpovedajúcich registroch nadácie, a to tak, aby nebolo možné ich opakované použitie. Navyše každý kus Queso Manchego má na jednej strane kazeínový štítok s výrobným číslom, ktorý poskytuje nadácia a ktorý sa na syr pripevní vo fáze tvarovania a lisovania.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Označenie pôvodu „Queso Manchego“ sa vzťahuje na tieto oblastné jednotky: 45 v provincii Albacete, 84 v provincii Ciudad Real, 156 v provincii Cuenca a 122 v provincii Toledo.

Začlenili sa tieto oblasti: Alcoba de los Montes a El Robledo v provincii Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta a Villar del Horno v provincii Cuenca.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zemepisná oblasť La Mancha sa nachádza v južnej časti centrálnej náhornej plošiny polostrova a vyznačuje sa nízkym reliéfom klesajúcim k Atlantiku.

La Mancha je vysoká planina s vápenato-ílovitými pôdami a jej pastviny sú bohaté na vápenaté a piesčito-hlinité substráty.

Táto oblasť má extrémne podnebie a zažíva značné výkyvy typické pre kontinentálne podnebie, s veľmi chladnými zimami a horúcimi letami. Teplota príležitostne dosiahne hodnotu 40 °C, pričom rozdiely teplôt počas dňa dosahujú niekedy 20 °C a počas roka 50 °C. Zrážky sú nedostatočné, čo spôsobuje, že tento región je jedným z najsuchších oblastí Španielska, jeho mimoriadne suché prostredie má relatívnu vlhkosť približne 65 %.

Pôdne a klimatické podmienky tejto oblasti mali veľký vplyv na procesy prirodzeného výberu, ktoré spôsobili, že plemeno ovce „Manchega“ sa najlepšie prispôsobilo danej oblasti a produkuje mlieko, ktoré dáva syru „Queso Manchego“ jeho typickú farbu, vôňu, chuť a zloženie.

Syr z mlieka bahníc plemena „Manchega“ sa vyrába už od nepamäti a počas storočí sa spôsoby výroby zamerali na optimalizáciu vlastností tohto tradičného syra z oblasti La Mancha.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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