C/2025/3216

16.6.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3216)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO IZ DRŽAVE ČLANICE UNIJE

„Queso Manchego“

EU št.: PDO-ES-0087-AM04 – 21. marec 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime**

„Queso Manchego“

2. **Država članica, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

3. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, vodo in razvoj podeželja avtonomne skupnosti Kastilja - Manča

—

4. **Opis odobrenih sprememb**

Pojasnilo, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) št. 2024/1143

Spremembe, opisane in pojasnjene v nadaljevanju, ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla ali zaščitene geografske označbe oziroma uporabe tega imena. Poleg tega ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem in ne vsebujejo dodatnih omejitev pri trženju proizvoda. Zato so to „standardne spremembe“ v smislu člena 24 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode.

1. *Vpis v registre*

Opredeljeni so bili registri, v katere je treba vpisati različne nosilce dejavnosti, opredeljene v specifikaciji proizvoda.

Sprememba se nanaša na točko (b) „Nadzor in certifikacija“ oddelka D „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“, oddelek E „Način proizvodnje“ in oddelek H „Označevanje“ specifikacije proizvoda ter točki 3.5 „Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.“ in 3.6 „Posebna pravila za označevanje“ enotnega dokumenta.

Razlogi

V specifikaciji proizvoda niso jasno opredeljeni registri, v katere je treba vpisati nosilce dejavnosti, vključene v proizvodni postopek. V skladu s statutom Fundacije regulativnega sveta za označbo porekla „Queso Manchego“ (Regulatory Board Foundation for the Designation of Origin Queso Manchego) so nosilci dejavnosti vpisani v registre fundacije od njene ustanovitve. Zato se zdi potrebno, da se registri opredelijo v skladu s temi statuti.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Sprememba besedila, ki se nanaša na certifikacijo in lastne nadzorne sisteme nosilcev dejavnosti*

Sprememba se nanaša na točko (b) „Nadzor in certifikacija“ oddelka D „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“ v specifikaciji proizvoda.

Naslednje besedilo:

„Da bi olajšali pridobitev licence za uporabo znaka skladnosti za označbo porekla ‚Queso Manchego‘ in ustrezno certifikacijo, ki jo izvede certifikacijska služba Fundacije regulativnega sveta za označbo porekla ‚Queso Manchego‘ (Regulatory Board Foundation for the Designation of Origin Queso Manchego), morajo imeti proizvajalci nadzorne sisteme, ki zagotavljajo skladnost s temi tehničnimi specifikacijami.“

je bilo nadomeščeno s stavkom:

„Proizvajalci morajo imeti svoje nadzorne sisteme, ki zagotavljajo skladnost proizvoda s temi tehničnimi specifikacijami, da pridobijo ustrezno potrdilo nadzornega organa, ki ga odobri pristojni organ.“

Razlogi

Namen te spremembe je zagotoviti skladnost z veljavno zakonodajo, v skladu s katero mora pred dajanjem proizvoda z geografsko označbo s poreklom iz Unije na trg skladnost s specifikacijo proizvoda preveriti:

— eden ali več pristojnih organov v smislu člena 3, točka 3, Uredbe (EU) 2017/625;

— eno ali več pooblaščenih teles ali fizičnih oseb, na katere so bile prenesene nekatere naloge uradnega nadzora, kot je določeno v naslovu II, poglavje III, Uredbe (EU) 2017/625.

To besedilo ne omejuje pooblaščenega nadzornega organa v specifikaciji proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba besedila o pritrditvi oznake skladnosti*

Glagol, povezan s pritrditvijo kazeinskih nalepk, se je spremenil iz „namestiti“ v „pritrditi“.

Sprememba se nanaša na točko (f) „Stiskanje“ oddelka E „Način proizvodnje“ v specifikaciji proizvoda.

Naslednje besedilo:

„Na tej stopnji je treba namestiti kazeinsko nalepko (na sredino), na kateri je serijska številka, ki omogoča identifikacijo vsakega posameznega kosa.“

je bilo nadomeščeno s stavkom:

„Na tej stopnji je treba pritrditi kazeinsko nalepko (na sredino), na kateri je serijska številka, ki omogoča identifikacijo vsakega posameznega kosa.“

Razlogi

Namen te spremembe je zagotoviti jezikovno pravilnost, saj so kazeinske nalepke pritrjene na sredino površine sira.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba besedila v zvezi z neobveznim izrazom „queso de granja“ (kmečki sir)*

Besedilo v zvezi z neobveznim izrazom „queso de granja“ v specifikaciji proizvoda je bilo spremenjeno.

Ta sprememba se nanaša na oddelek H „Označevanje“ specifikacije proizvoda in točko 3.6 „Posebna pravila za označevanje“ enotnega dokumenta.

Neobvezni izraz „queso de granja“ izhaja iz želje skupine po razlikovanju obrtniških proizvodov, ki jih proizvajajo sirarne, ki pridobivajo lastno mleko. Prvotno predlagano besedilo bi si bilo mogoče razlagati tako, da bi se izraz „queso de granja“ lahko uporabljal za pasterizirane proizvode. Ta sprememba pojasnjuje, da se neobvezni izraz uporablja samo za nepasterizirane „obrtniške“ sire.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Izboljšanje besedila, tudi kar zadeva organ, pristojen za izdajanje kazeinskih nalepk kot oznake skladnosti*

Določen je bil organ, pristojen za izdajanje oznak skladnosti, ki identificirajo proizvod.

Ta sprememba se nanaša na oddelek H „Označevanje“ specifikacije proizvoda in točko 3.6 „Posebna pravila za označevanje“ enotnega dokumenta.

Razlogi

Vključen je bil organ, pristojen za izdajanje kazeinskih nalepk kot oznake skladnosti, ki identificira proizvod. V specifikaciji proizvoda ni bil naveden noben tak organ. Tako kot sekundarne etikete tudi kazeinske nalepke zagotavlja Fundacija regulativnega sveta za označbo porekla „Queso Manchego“ (Regulatory Board Foundation for the Designation of Origin Queso Manchego), ki nastopa kot upravljalni organ.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Queso Manchego“

EU št.: PDO-ES-0087-AM04 – 21. marec 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Queso Manchego“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Stisnjen sir iz mleka ovac pasme manchega, ki zori najmanj 30 dni, kadar ima težo do 1,5 kg, in od 60 dni do največ dveh let, kadar je težji.

Sir „Queso Manchego“ se lahko izdeluje iz pasteriziranega ali surovega mleka. Če je izdelan iz surovega mleka, je lahko na oznaki navedena beseda „Artesano“ (obrtniški proizvod).

„Queso Manchego“ je stisnjen sir, ki ima po zorenju naslednje fizične lastnosti:

— oblika: cilindrična, gladke stranice

— največja višina: 12 cm

— največji premer: 22 cm

— razmerje premer/višina: od 1,5 do 2,2

— najmanjša teža: 0,4 kg

— največja teža: 4,0 kg

Fizikalno-kemijske lastnosti sira:

— vrednost pH: 4,8 do 5,8,

— suha snov: najmanj 55 %,

— vsebnost maščob: v suhi snovi najmanj 50 %,

— skupne beljakovine v suhi snovi: najmanj 30 %,

— natrijev klorid: največ 2,3 %,

— ne vsebuje mleka drugih živalskih vrst.

Lastnosti testa:

— konsistenca: čvrsta in trdna,

— barva: bela do slonokoščeno rumena,

— vonj: mlečen, zelo kisel in močan, pri dolgo zorjenih sirih je oster in dolgotrajen,

— okus: rahlo kisel, intenziven in poln, pri dolgo zorjenih sirih postane pekoč. Prijeten in značilen pookus, ki ga daje mleko ovac pasme manchega,

— videz: majhne, neenakomerno porazdeljene luknje ali včasih brez njih,

— tekstura: ne preveč elastičen, maslen, rahlo mokast; pri zelo dolgo zorjenih sirih lahko postane zrnast.

Mikrobiološke meje:

— beta-glukonidaza pozitivna *Escherichia coli*: največ 1 000 CFU/g,

— koagulaza pozitivni *Staphylococcus aureus*: največ 100 CFU/g,

— *salmonela*: odsotnost v 25 gramih,

— *Listeria monocytogenes*: odsotnost v 25 gramih.

Rahlo kislega, intenzivnega in polnega okusa, ki pri dolgo zorjenih sirih postane pekoč. Prijeten in značilen pookus, ki ga daje mleko ovac pasme manchega,

„Queso Manchego“ se lahko pakira za trženje v naslednjih oblikah:

— v kosih,

— nariban,

— narezan.

Kadar je sir „Queso Manchego“ namenjen za prodajo v narezani ali naribani obliki, se lahko proizvaja v obliki paralelepipeda dolžine 20–25 cm in širine 8–12 cm, z višino stranic 8–12 cm, pod pogojem, da masa kosa ne presega 4 kg.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Ovce pasme manchega se celo leto pasejo na pašnikih in tako uživajo naravne vire območja. Kadar so v ogradi, se njihovi hrani dodajajo koncentrirana krma, seno in stranski proizvodi.

Pri reji ovac je treba omeniti pašnike na očiščenih delih grmišč. Takšno letno pašo sestavljajo rastline *Medicago minima, Scorpiurus subvillosus, Astragalus stella, Astragalus sesameus*, itd.

Zaradi globokih, hladnejših tal lahko nastanejo fenelares, to so gosti pašniki, na katerih najpogosteje rastejo trajnice in dveletne rastline, pri čemer prevladuje trava *Brachypodium phoenicoides*.

Sir „Queso Manchego“ se izdeluje iz mleka ovac pasme manchega, naravnega sirila ali drugih odobrenih encimov za koagulacijo in natrijevega klorida. V mleku ne sme biti nobenih zdravil, ki bi lahko negativno vplivala na proizvodnjo, zorenje in shranjevanje sira. Sir „Queso Manchego“ se lahko izdeluje iz pasteriziranega ali surovega mleka. Če je izdelan iz surovega mleka, je lahko na oznaki navedena beseda „Artesano“ (obrtniški proizvod).

Analitske lastnosti sira:

— vsebnost maščob: najmanj 6,5 %,

— beljakovine: najmanj 4,5 %,

— uporabna suha snov: najmanj 11 %,

— vrednost pH: 6,5–7,

— zmrzišče: ≤ – 0,550 °C.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vzreja živali, pridobivanje mleka in izdelava sira z ZOP poteka na območju proizvodnje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sire z označbo porekla „Queso Manchego“ lahko mlekarne in registrirani proizvajalci, ki so vpisani v ustrezne registre Fundacije regulativnega sveta za označbo porekla „Queso Manchego“ (Regulatory Board Foundation for the Designation of Origin Queso Manchego) razpošiljajo in dajejo v promet le v embalaži, ki ne vpliva na kakovost sira.

Sir „Queso Manchego“ se vedno prodaja s skorjo, ki je lahko oprana.

Poleg tega se lahko sir „Queso Manchego“ premaže s parafinom in zakonsko dovoljenimi prosojnimi snovmi ali oljčnim oljem, vendar mora skorja obdržati svojo naravno barvo in videz, kazeinska nalepka pa mora ostati čitljiva.

V nobenem primeru se ne smejo uporabljati snovi, zaradi katerih bi skorja postala črna.

Sir „Queso Manchego“ se lahko prodaja v kosih, narezan ali nariban, vendar mora biti v embalaži, pri čemer mora biti mogoče določiti njegovo poreklo. Zunaj območja porekla lahko to dejavnost izvajajo proizvajalci, ki so sprejeli dogovorjen postopek in ga upoštevajo, s čimer jamčijo za dejavnosti v zvezi s sirom „Queso Manchego“ in zagotovijo njegovo sledljivost.

Pakiranje mora biti v skladu z veljavno zakonodajo.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na oznakah mora biti navedeno naslednje besedilo: Zaščitena označba porekla „Queso Manchego“.

Če je sir izdelan iz surovega mleka, je lahko na oznaki navedena beseda „Artesano“ (obrtniški proizvod). Če se „tradicionalni“ sir izdeluje v sirarni, ki je v lasti istega nosilca dejavnosti kot živinorejska kmetija, ki proizvaja surovino, in ta sirarna izključno predeluje mleko s te živinorejske kmetije, se lahko na oznaki navede „queso de granja“ (kmečki sir).

Tržni proizvod ima oštevilčeno sekundarno etiketo, ki jo izda Fundacija regulativnega sveta za označbo porekla „Queso Manchego“ (Fundación Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Manchego). in jo registrirani proizvajalci pritrdijo tako, da je ni mogoče ponovno uporabiti, pri čemer ima vsak kos sira „Queso Manchego“ na eni strani kazeinsko nalepko s serijsko številko, pritrjeno v fazi oblikovanja in stiskanja.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Označba porekla „Queso Manchego“ zajema naslednja območja lokalnih skupnosti: 45 v provinci Albacete, 84 v provinci Ciudad Real, 156 v provinci Cuenca in 122 v provinci Toledo.

Vključena so naslednja območja: Alcoba de los Montes in El Robledo v provinci Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta in Villar del Horno v provinci Cuenca.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Geografsko območje Manča je na južnem delu osrednje planote polotoka, pri čemer je zanj značilen nizek relief, ki se spušča proti Atlantiku.

Manča je visoka planota z apnenčasto-glinastimi tlemi, pašniki pa so bogati s substrati apnenca in ilovice.

Območje ima ekstremno podnebje z močnimi nihanji, ki so značilna za celinsko podnebje, z zelo mrzlimi zimami in vročimi poletji. Temperatura občasno doseže 40 °C, pri čemer se včasih čez dan spremeni za 20 °C, čez leto pa za 50 °C. Padavine so redke, zato je ta pokrajina eno od najbolj sušnih območij Španije, kjer relativna vlažnost znaša približno 65 %.

Tla in podnebne razmere na tem območju so močno vplivali na proces naravnega izbora, zaradi česar se je pasma ovac manchega najbolje prilagodila območju, njihovo mleko pa daje siru „Queso Manchego“ značilno barvo, vonj, okus in teksturo.

Sir se iz mleka ovac pasme manchega izdeluje že od nekdaj in skozi stoletja so si proizvajalci s proizvodnimi tehnikami prizadevali za čim večjo kakovost tega tradicionalnega sira iz Manče.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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