Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/3216

16.6.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3216)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER EN SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING MED URSPRUNG I EN MEDLEMSSTAT

”Queso Manchego”

EU-nr: PDO-ES-0087-AM04 – 21 mars 2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Produktens namn**

”Queso Manchego”

2. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Spanien

3. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, vatten och landsbygdsutveckling i Kastilien-La Mancha

–

4. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

Förklaring varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143

De ändringar som beskrivs och förklaras nedan inbegriper ingen ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller av användningen av detta namn. De innebär ingen risk för att sambandet upphävs eller några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. De utgör därför standardändringar i den mening som avses i artikel 24 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter.

1. *Införande i registren*

De register där de olika aktörer som anges i produktspecifikationen måste föras in har fastställts.

Ändringsförslaget avser led b Kontroller och certifiering, avsnitt D Bevis för att produkten har sitt ursprung i området, avsnitt E Produktionsmetod och avsnitt H Märkning i produktspecifikationen och punkterna 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. och 3.6 Särskilda regler för märkning i det sammanfattande dokumentet.

Motivering

I produktspecifikationen fastställs inte tydligt de register som de aktörer som deltar i produktionsprocessen måste föras in i. I enlighet med stadgarna för stiftelsen för kontrollorganet för ursprungsbeteckningen Queso Manchego har operatörer förts in i stiftelsens register sedan den inrättades. Det anses därför nödvändigt att fastställa registren i enlighet med dessa stadgar.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ändring av ordalydelsen avseende certifiering och aktörernas egna kontrollsystem*

Ändringen avser led b Kontroller och certifiering, i avsnitt D Bevis för att produkten har sitt ursprung i området, i produktspecifikationen.

Följande text

”För att göra det lättare att erhålla en licens för användning av överensstämmelsemärket för ursprungsbeteckningen Queso Manchego och relevant certifiering av Queso Manchego från certifieringsavdelningen vid stiftelsen för kontrollorganet för ursprungsbeteckningen Queso Manchego måste producenterna ha kontrollsystem som säkerställer att osten uppfyller dessa tekniska specifikationer.”

har ersatts med

”Producenterna måste ha egna kontrollsystem som säkerställer att produkten uppfyller dessa tekniska specifikationer för att erhålla relevant certifiering av ett kontrollorgan som godkänts av den behöriga myndigheten.”

Motivering

Syftet med denna ändring är att säkerställa överensstämmelse med gällande lagstiftning enligt vilken kontroller före utsläppande på marknaden av en produkt som omfattas av en geografisk beteckning och har sitt ursprung i EU och kontroll av överensstämmelse med produktspecifikationen måste utföras av

— en eller flera behöriga myndigheter i den mening som avses i artikel 3.3 i förordning (EU) 2017/625,

— ett eller flera organ med delegerade uppgifter eller fysiska personer till vilka vissa uppgifter som ingår i den offentliga kontrollen har delegerats, i enlighet med avdelning II kapitel III i förordning (EU) 2017/625.

Denna formulering begränsar inte det delegerade kontrollorganet i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av formuleringen med avseende på fästandet av överensstämmelsemärket*

Verbet som är kopplat till fästandet av kaseinmärket har ändrats från ”att anbringa” till ”att fästa”.

Ändringen avser led f Pressning i avsnitt E Produktionsmetod i produktspecifikationen.

Följande text

”Kaseinmärket, som är försedd med ett serienummer som gör det möjligt att identifiera varje enskild del, ska anbringas (på en central plats) i detta skede.”

har ersatts med

”Kaseinmärket, som är försedd med ett serienummer som gör det möjligt att identifiera varje enskild del, ska fästas (på en central plats) i detta skede.”

Motivering

Syftet med denna ändring är att säkerställa språklig korrekthet. eftersom kaseinmärken fästs på ostens yta. Kaseinmärken ska fästas på en central plats.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av formuleringen med avseende på den frivilliga termen ”queso de granja” (gårdsost)*

Formuleringen avseende den frivilliga termen ”queso de granja” i produktspecifikationen har ändrats.

Ändringen avser avsnitt H Märkning i produktspecifikationen och punkt 3.6 Särskilda regler för märkning i det sammanfattande dokumentet.

Den frivilliga termen ”queso de granja” härrör från gruppens önskan att särskilja den hantverksmässiga produkt som framställs av ostfabriker som producerar sin egen mjölk. Den formulering som ursprungligen föreslogs skulle kunna tolkas som att termen ”queso de granja” skulle kunna användas för pastöriserade produkter. Genom detta ändringsförslag klargörs att den frivilliga termen endast gäller opastöriserade ”hantverksostar”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Förbättring av formuleringen, bland annat vad gäller det organ som ansvarar för att utfärda kaseinmärken som överensstämmelsemärke*

Det organ som ansvarar för att utfärda överensstämmelsemärken som identifierar produkten har specificerats.

Ändringen avser avsnitt H Märkning i produktspecifikationen och punkt 3.6 Särskilda regler för märkning i det sammanfattande dokumentet.

Motivering

Det organ som ansvarar för att utfärda kaseinmärken som överensstämmelsemärke för identifiering av produkten har tagits med. Inget sådant organ nämndes i produktspecifikationen. Liksom kontrolletiketterna tillhandahålls kaseinmärkena av stiftelsen för kontrollorganet för ursprungsbeteckningen Queso Manchego, som är ledningsorganet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Queso Manchego”

EU-nr: PDO-ES-0087-AM04 – 21 mars 2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Queso Manchego”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Pressad ost gjord på mjölk av fårrasen manchega. Mogningstiden är högst två år och lägst 30 dagar för ostar som väger högst 1,5 kg men 60 dagar för ostar som väger mer.

”Queso Manchego” kan tillverkas på pastöriserad mjölk eller råmjölk. I det senare fallet får märkningen innehålla uppgiften ”Artesano” [hantverksost].

”Queso Manchego” är en pressad ost som efter mogningen har följande fysiska egenskaper:

— Form: cylindrisk med släta sidor.

— Maximal höjd: 12 cm.

— Maximal diameter: 22 cm.

— Diameter/höjd: 1,5–2,2.

— Minimivikt: 0,4 kg

— Maximivikt: 4,0 kg.

Ostens fysiska och kemiska egenskaper:

— pH-värde: 4,8–5,8.

— Torrsubstans: minst 55 %.

— Fetthalt: minst 50 % av torrsubstansen.

— Total proteinhalt i torrsubstansen: minst 30 %.

— Natriumklorid: högst 2,3 %.

— Ingen mjölk från andra djurarter.

Ostmassans egenskaper:

— Konsistens: fast och tät.

— Färg: varierar från vit till gulaktigt elfenbensvit.

— Doft: mjölkig, kraftig och lång syrlighet som hos de mest lagrade ostarna övergår till pikant och lång.

— Smak: något syrlig, stark och god som hos de mycket lagrade ostarna övergår till pikant. Behaglig och speciell eftersmak som kan tillskrivas mjölken från manchegafår.

— Utseende: ojämnt fördelade små pipor, som ibland helt kan saknas.

— Struktur: lite elastisk, fet och med något mjölig karaktär. Kan med lång mogning bli grynig.

Mikrobiologiska gränsvärden:

— Beta-glukuronidaspositiva *Escherichia coli*: högst 1 000 CFU/g.

— Koagulaspositiva *Staphylococcus aureus*: högst 100 CFU/g.

— *Salmonella*: ingen i 25 gram.

— *Listeria monocytogenes*: ingen i 25 gram.

Något syrlig, stark och god smak som hos de mycket lagrade ostarna övergår till pikant. Behaglig och speciell eftersmak som kan tillskrivas mjölken från manchegafår.

Queso Manchego får förpackas för saluföring i följande former:

— I bitar.

— Riven.

— Skivad.

När osten är avsedd för försäljning i skivad eller riven form får Queso Manchego tillverkas som en parallellepiped som är 20–25 cm lång och 8–12 cm bred, med 8–12 cm höga sidor, förutsatt att blockets vikt inte överstiger 4 kg.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Manchegafåren går på bete hela året och äter vad naturen erbjuder i området. I inhägnader förekommer utfodring med kraftfoder, hö och biprodukter.

När det gäller fåruppfödning bör beten i gläntor i snårskog nämnas. På dessa permanenta beten förekommer bland annat följande ettåriga växter: sandlusern (*Medicago minima*), *Scorpiurus subvillosus*, *Astrafalus stella* och *Astrafalus sesamus*.

På djupare och kallare marker kan det finnas ”fenelares”, som är tätbevuxna beten med huvudsakligen härdiga och tvååriga växter där gräset *Brachypodium phoenicoides* ger marken dess karaktär.

”Queso Manchego” görs på mjölk från fårrasen ”Manchega”, koagulerad med naturligt löpe eller med andra tillåtna koagulerande enzymer samt natriumklorid. Mjölken får inte innehålla något läkemedel som kan inverka negativt på ostens framställning, mogning och lagring. Queso Manchego kan tillverkas på pastöriserad mjölk eller råmjölk. I det senare fallet får märkningen innehålla uppgiften ”Artesano” [hantverksost].

Mjölken ska ha följande analytiska egenskaper:

— Fetthalt: minst 6,5 %.

— Proteinhalt: minst 4,5 %.

— Användbar torrsubstans: minst 11 %.

— pH-värde: 6,5–7.

— Fryspunkt: ≤ – 0,550 °C.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Djuren föds upp, mjölken extraheras och osten med den skyddade ursprungsbeteckningen framställs i produktionsområdet.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Ost som har den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Manchego” får avsändas och släppas ut på marknaden av mejerier och företag som är registrerade i de relevanta registren hos stiftelsen för kontrollorganet för ursprungsbeteckningen Queso Manchego och endast i förpackningar av en typ som inte påverkar produktens kvalitet.

”Queso Manchego” ska alltid ha ostkant, som även kan vara tvättad.

Under förutsättning att ostkanten bevarar sitt naturliga utseende och sin naturliga färg, och att kaseinmärket är läsligt, får Queso Manchego paraffineras, täckas med tillåtna genomskinliga produkter eller bestrykas med olivolja.

Produkter som gör ostkanten svart får aldrig användas.

Queso Manchego får också saluföras i bit, i skivad eller riven form, förutsatt att den är förpackad och ursprunget framgår. Sådan bearbetning får ske utanför ursprungsområdet på företag som godtagit och följer gällande regler, så att hanteringen av Queso Manchego kan garanteras och dess spårbarhet säkerställas.

De förpackningar som används måste alltid överensstämma med gällande lagstiftning.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen ska innehålla uppgiften ”Denominación de Origen Protegida ’Queso Manchego’” [skyddad ursprungsbeteckning ”Queso Manchego”].

Om osten tillverkats på råmjölk får märkningen innehålla uppgiften ”Artesano” [hantverksost]. På samma sätt får märkningen innehålla uppgiften ”queso de granja” (gårdsost) om hantverksosten framställs på en ostfabrik som ägs av samma aktör som äger den anläggning som producerar råvaran och ostfabriken uteslutande behandlar mjölk från denna anläggning.

Den salufördа produkten ska vara försedd med en numrerad kontrolletikett som utfärdas av stiftelsen för kontrollorganet för ursprungsbeteckningen Queso Manchego. Företag som har förts in i stiftelsens relevanta register ska fästa etiketten på ett sätt som gör det omöjligt att använda den på nytt. Varje ost av typen Queso Manchego ska på ena sidan ha ett kaseinmärke med ett kaseinserienummer. Märket, som tillhandahålls av stiftelsen, fästs i samband med att osten pressas och formas.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Följande områden omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso Manchego”: 45 i provinsen Albacete, 84 i provinsen Ciudad Real, 156 i provinsen Cuenca och 122 i provinsen Toledo.

Följande har lagts till: Alcoba de los Montes och El Robledo i provinsen Ciudad Real, Albaladejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta och Villar del Horno i provinsen Cuenca.

5. **Samband med det geografiska området**

Det geografiska området La Mancha är beläget på den iberiska halvöns centrala lågplatå, med flack terräng som sluttar mer mot Atlanten.

La Mancha är en högslätt med kalkhaltig lerjord, och betesmarkerna har kalkrik jordmån.

Regionen har ett /mycket växlande kontinentalt klimat, med mycket kalla vintrar och heta somrar med ibland 40 °C. Dygnstemperaturen kan variera med 20 °C, på årsbasis med 50 °C. Nederbörden är låg, vilket gör att regionen är en av de torrare i Spanien, med en relativ luftfuktighet på 65 %.

Områdets jordmåns- och klimatförhållandena har påverkat den urvalsprocess som gjort manchegafåret till den bäst anpassade rasen i området. Manchegafåret producerar mjölk som ger ”Queso Manchego” dess utmärkande egenskaper vad gäller färg, lukt, smak och struktur.

Sedan urminnes tider har manchegafår varit förknippade med osttillverkning. Under seklernas lopp har tillverkningsmetoderna utvecklats med målet att få fram de bästa egenskaperna hos denna traditionella ost från La Mancha.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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