

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 420/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„QUESO MANCHEGO”**

Nr UE: PDO-ES-0087-AM03 – 25.2.2022

ChNP (x) ChOG ( )

1. **Nazwa**

„Queso Manchego”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. **Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

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”.

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

- kształt: cylindryczny o gładkich brzegach;
- maksymalna wysokość: 12 cm;

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

- maksymalna średnica: 22 cm;
- stosunek średnicy do wysokości: 1,5–2,2;
- minimalna masa: 0,4 kg;
- maksymalny ciężar: 4,0 kg;

Właściwości fizyczno-chemiczne sera są następujące:

- pH: 4,8–5,8;
- sucha masa: co najmniej 55 %;
- zawartości 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 porcjach;
- tarty;
- w plastrach.

Ser „Queso Manchego” przeznaczony do sprzedaży w plastrach lub w formie tartej może być produkowany w postaci równoległocianu o długości 20–45 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)**

#### 3.3.1. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

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*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus*, itp.

Najcenniejszymi pastwiskami dla owiec są tak zwane „madajales”. Rośnie na nich wiechlina cebulkowata i znaczne ilości roślin strączkowych, takich jak *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polyceratia*, *Coronilla scorpioides*, itp.

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

### 3.3.2. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Ser „Queso Manchego” wytwarzany jest z mleka owiec rasy „Manchega”, naturalnej podpuszczki lub innych dozwolonych enzymów koagulacyjnych 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”.

Ser ten charakteryzuje się następującymi właściwościami:

- zawartości tłuszczu: co najmniej 6,5 %;
- białko: co najmniej 4,5 %;
- sucha masa do wykorzystania: co najmniej 11 %;
- pH: 6,5–7;
- temperatura zamrażania:  $\leq -0,550$  °C

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

—

### 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 zarejestrowane zakłady 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 przezroczystymi 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 »Queso Manchego«” („nazwa pochodzenia Queso Manchego”). W przypadku wyprodukowania sera z mleka surowego na etykiecie można dodać określenie „Artesano”. Podobnie, jeżeli ser 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).

Zarejestrowane przedsiębiorstwa opatrują produkt przeznaczony do spożycia dodatkową numerowaną etykietą Rady Regulacyjnej w taki sposób, aby nie mogła ona zostać ponownie wykorzystana, oraz tak, aby każdy kawałek „Queso Manchego” miał na jednym z boków etykietę kazeinową z numerem seryjnym, naniesioną 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, Albadalejo 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 %.

Rasa „Manchega” najlepiej przystosowała się do warunków glebowo-klimatycznych tego regionu.

Ser prasowany o twardej skórce, zwartej konsystencji, barwie od białej do kremowożółtej, intensywnym i trwałym aromacie, lekko kwaśnym, wyraźnym i bogatym smaku, nieznacznie maślanej i mącznej strukturze o niskiej elastyczności.

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**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_Condiciones\\_CC\\_20201007.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_CC_20201007.pdf)

---