



**Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením  
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27<sup>(1)</sup>**

(C/2025/3216)

SDĚLENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU NEBO  
CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM, KTERÝ POCHÁZÍ Z ČLENSKÉHO STÁTU

**„Queso Manchego“**

**EU č.: PDO-ES-0087-AM04 – 21. 3. 2025**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Název produktu**

„Queso Manchego“

**2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Španělsko

**3. Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha (Ministerstvo zemědělství, vody a rozvoje venkova. Kastilie-La Mancha)

—

**4. Popis schválené změny (schválených změn)**

**Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:**

Níže popsané a odůvodněné změny nezahrnují změnu v názvu chráněného označení původu nebo změnu v používání tohoto názvu; nepředstavují riziko narušení souvislosti ani nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh. Jedná se tudíž o „standardní změny“ ve smyslu článku 24 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty.

**1. Zápis do rejstříků**

Určují se rejstříky, do nichž musí být zapsány jednotlivé hospodářské subjekty uvedené ve specifikaci produktu.

Změna se týká písmene b) „Kontroly a certifikace“ v oddíle D „Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti“, oddílu E „Metoda produkce“ a oddílu H „Označování“ specifikace produktu a oddílu 3.5 „Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.“ a oddílu 3.6 „Zvláštní pravidla pro označování“.

Odůvodnění

Specifikace produktu jasně nedefinuje rejstříky, v nichž musí být zapsány hospodářské subjekty zapojené do výrobního procesu. Od doby, kdy byla zřízena regulační rada pro označení původu Queso Manchego, se hospodářské subjekty v souladu s jejími stanovami zapisují do rejstříků, které vede, a proto se považuje za nutné tyto rejstříky v souladu se stanovami definovat.

Změna má dopad na jednotný dokument.

<sup>(1)</sup> Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

## 2. Změna textu o certifikaci hospodářských subjektů a vlastní kontrole

Změna se týká písmene b) „Kontroly a certifikace“ v oddíle D „Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti“ specifikace produktu.

Text:

„Aby se usnadnilo získání licence k používání značky shody s označením původu Queso Manchego a odpovídající certifikace certifikační službou regulační rady pro označení původu Queso Manchego (Servicio de Certificación de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego), musí producenti a výrobci disponovat kontrolními systémy, jež zajistí soulad produktu s těmito technickými specifikacemi.“

se nahrazuje tímto:

„Producenti a výrobci musí disponovat systémy vlastní kontroly, jež zajistí soulad produktu s těmito technickými specifikacemi, aby získali odpovídající certifikaci od kontrolního subjektu schváleného příslušným orgánem.“

Odůvodnění

Text se přizpůsobuje platné legislativě, která stanoví, že před uvedením produktu nesoucího zeměpisné označení a pocházejícího z Unie na trh se provádí ověření souladu se specifikací produktu, a to:

- jedním nebo více příslušnými orgány ve smyslu čl. 3 bodu 3 nařízení (EU) 2017/625,
- jedním nebo více pověřenými subjekty nebo fyzickými osobami, na něž byly přeneseny některé úkoly úřední kontroly, ve smyslu hlavy II kapitoly III nařízení (EU) 2017/625.

Novým zněním není ve specifikaci omezen pověřený kontrolní subjekt.

Změna nemá dopad na jednotný dokument.

## 3. Změna textu o umístování značky shody

V textu se mění sloveso spojené s umístováním kaseinových kroužků – sloveso „nanést“ se nahrazuje slovesem „umístit“.

Změna se týká písmene f) „Lisování“ v oddíle D „Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti“ a oddílu E „Metoda produkce“ specifikace produktu.

Text:

„V této fázi se nanese (na střed) identifikační kaseinový kroužek s číslem a šarží, který umožňuje identifikaci každého jednotlivého produktu.“

se nahrazuje tímto:

„V této fázi se umístí (na střed) identifikační kaseinový kroužek s číslem a šarží, který umožňuje identifikaci každého jednotlivého produktu.“

Odůvodnění

Jedná se o jazykovou úpravu reflektující, že kaseinové kroužky se umísťují na povrch sýra, do jeho středu.

Změna nemá dopad na jednotný dokument.

## 4. Změna textu, pokud jde o nepovinné označení „Queso de granja“

Mění se text týkající se nepovinného označení „queso de granja“ ve specifikaci produktu.

Změna se týká oddílu H „Označování“ specifikace produktu a oddílu 3.6 „Zvláštní pravidla pro označování“ jednotného dokumentu.

Nepovinné označení „queso de granja“ reaguje na požadavek seskupení, aby byly odlišovány sýry vyráběné řemeslně v sýrárnách, jež zpracovávají vlastní mléko. Původně formulované znění mohlo být vykládáno v tom smyslu, že označení „queso de granja“ může být použito u pasterizovaných výrobků. Změnou se konstatuje, že sýry nesoucí toto nepovinné označení jsou pouze a výhradně nepasterizované („artesanos“ – „řemeslné“).

Změna má dopad na jednotný dokument.

#### 5. *Formulační vylepšení, doplnění subjektu odpovědného za vydávání kaseinových kroužků coby značek shody*

V textu se určuje subjekt odpovědný za vydávání identifikačních značek shody výrobku.

Změna se týká oddílu H „Označování“ specifikace produktu a oddílu 3.6 „Zvláštní pravidla pro označování“ jednotného dokumentu.

Odůvodnění

Do textu se doplňuje subjekt odpovědný za vydávání kaseinových kroužků, které se používají jako značka shody výrobku, neboť se zjistilo, že ve specifikaci produktu tato informace není. Stejně jako kontrolní štítky dodává i tyto kaseinové kroužky regulační rada pro označení původu Queso Manchego coby řídicí orgán.

Změna má dopad na jednotný dokument.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### „Queso Manchego“

EU č.: PDO-ES-0087-AM04 – 21. 3. 2025

#### CHOP (X) CHZO ( )

#### 1. **Název (názvy) (CHOP či CHZO)**

„Queso Manchego“

#### 2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

#### 3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

##### 3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHNUTÉ

0406 – Sýr a tvaroh

##### 3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Lisovaný sýr vyráběný z mléka ovce plemene manchega s minimální dobou zrání 30 dnů v případě sýrů o hmotnosti do 1,5 kg a 60 dnů v případě ostatních hmotností a s maximální dobou zrání dva roky.

Produkt „Queso Manchego“ může být vyroben z pasterizovaného nebo syrového mléka. Je-li vyroben ze syrového mléka, může být na etiketě označení „Artesano“.

Produkt „Queso Manchego“ je lisovaný sýr s následujícími fyzikálními vlastnostmi na konci zrání:

— tvar: válcovitý s výrazně plochými stranami,

— maximální výška: 12 cm,

— maximální průměr: 22 cm,

- poměr průměr/výška: 1,5–2,2,
- minimální hmotnost: 0,4 kg,
- maximální hmotnost: 4,0 kg

Fyzikální a chemické vlastnosti sýru jsou tyto:

- pH: 4,8 až 5,8,
- sušina: nejméně 55 %,
- obsah tuku: nejméně 50 % v sušině,
- celkový obsah bílkovin v sušině: nejméně 30 %,
- chlorid sodný: nejvýše 2,3 %,
- neobsahuje mléko jiných druhů zvířat.

Vlastnosti těsta:

- konzistence: pevná a kompaktní,
- barva: od bílé po slonovinově žlutou,
- vůně: mléčná, silně kyselá, perzistentní, ve vyzrálějších sýrech přechází do štiplavých tónů, s obecně dlouhou perzistencí,
- chuť: mírně nakyslá, silná a lahodná, ve velmi zralých sýrech štiplavá. Příjemná a zvláštní dochuť daná mlékem ovčí plemene manchega,
- vzhled: malá, nerovnoměrně rozmístěná oka, která mohou někdy chybět,
- struktura: nízká elasticita, máselnatost, lehká moučnatost, ve velmi zralých sýrech případně zrnitost.

Mikrobiologické limity:

- beta-glukuronidáza pozitivní *Escherichia coli*: nejvýše 1 000 KTJ/g,
- koagulázopozitivní *Staphylococcus aureus*: nejvýše 100 KTJ/g,
- *Salmonella*: nepřítomnost ve 25 g.
- *Listeria monocytogenes*: nepřítomnost ve 25 g.

Mírně nakyslá, silná a lahodná chuť, ve velmi zralých sýrech přechází do štiplavosti. Příjemná a zvláštní dochuť daná mlékem ovčí plemene manchega,

Produkt Queso Manchego může být zabalen k uvedení na trh v této podobě:

- v porcích,
- strouhaný,
- plátkovaný.

Je-li sýr Queso Manchego určen k prodeji jako plátkovaný nebo strouhaný, může být vyroben v blocích o délce 20–25 cm, šířce 8–12 cm a výšce 8–12 cm za předpokladu, že hmotnost bloku nepřesáhne 4 kg.

### 3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Ovce plemene manchega se pasou v průběhu celého roku, a využívají tak přírodní zdroje oblasti. Do přístřešků se jim přidávají koncentrovaná krmiva, seno a vedlejší produkty.

Za zmínku stojí celoročně využívané pastviny na mýtinách křovinatých oblastí, kde rostou tyto byliny: *Medicago minima*, *Scorpius subvillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus* aj.

Na hlubokých, chladnějších půdách mohou být „fenelares“ – husté pastviny s převahou vytrvalých a dvouletých rostlin, mezi nimiž na pohled dominuje tráva *Brachypodium phoenicoides*.

Sýr „Queso Manchego“ se vyrábí z mléka ovcí plemene manchega, přírodního syřidla nebo jiných povolených srážecích enzymů a chloridu sodného. Mléko nesmí obsahovat žádné léčivé přípravky, které mohou mít negativní dopad na výrobu, zrání a uchovávání sýra. Produkt Queso Manchego se může vyrábět z pasterizovaného nebo syrového mléka. Je-li vyroben ze syrového mléka, může být na etiketě označení „Artesano“.

Analytické vlastnosti mléka:

- obsah tuku: nejméně 6,5 %,
- bílkoviny: nejméně 4,5 %,
- využitelná sušina: nejméně 11 %,
- pH: 6,5–7,
- bod mrznutí:  $\leq -0,550$  °C

#### 3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Chov ovcí, extrakce mléka a výroba chráněného sýra.

#### 3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Sýry opatřené označením původu „Queso Manchego“ mohou být expedovány a uváděny na trh pouze sýrárnami a podniky, které jsou zapsány v příslušných rejstřících regulační rady pro označení původu Queso Manchego, a v takových obalech, které nemají vliv na jejich kvalitu.

„Queso Manchego“ se uvádí na trh vždy s kůrkou, která může být předem omyta.

Sýr Queso Manchego může být rovněž potažen vrstvou parafinu nebo průhlednými, zákonem povolenými látkami nebo může být potřen olivovým olejem pod podmínkou, že si kůrka zachová přirozenou barvu a vzhled a taková úprava neovlivní čitelnost kaseinového kroužku.

Za žádných okolností se nesmí použít látky, které by kůrku barvily do černa.

Produkt Queso Manchego může být uváděn na trh porcovaný, plátkovaný nebo strouhaný, pakliže je zabalen a lze identifikovat jeho původ. Tyto operace mohou provádět mimo oblast původu podniky, které přijaly dohodnutý protokol a splňují jeho požadavky, aby byla zaručena sledovatelnost produktu Queso Manchego a stanovená manipulace s ním.

Používané obaly musí vždy vyhovovat platné legislativě.

#### 3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na etiketách musí být uvedena slova: Denominación de Origen Protegida „Queso Manchego“ (chráněné označení původu „Queso Manchego“).

Je-li sýr vyroben ze syrového mléka, lze na tuto skutečnost poukázat označením „Artesano“ (řemeslný). Pokud se sýr označený výrazem „artesano“ vyrábí v sýrárně, jejíž vlastník je zároveň vlastníkem hospodářství, ve kterém je produkováno mléko, a tato sýrárna zpracovává výhradně mléko z tohoto vlastního hospodářství, mohou být na etiketě uvedena slova „queso de granja“ (farmářský sýr).

Produkt určený ke spotřebě musí nést číslovaný kontrolní štítek, který vydala regulační rada (Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego) a který je na něj umístěn v podniku zapsaném v příslušných rejstřících regulační rady tak, že není možné jej znovu použít. Každý bochník Queso Manchego má také na jedné ze svých stran kaseinový kroužek s číslem a šarží. Tento kroužek vydává regulační rada a na sýr se umísťuje ve fázi tvarování a lisování.

#### 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Místní jednotky, na které se vztahuje označení původu „Queso Manchego“: 45 v provincii Albacete, 84 v provincii Ciudad Real, 156 v provincii Cuenca a 122 v provincii Toledo.

Přiřazeny byly tyto 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Zeměpisná oblast La Mancha se nachází v jižní části centrální náhorní plošiny Pyrenejského poloostrova a vyznačuje se rovným terénem, který se svažuje k Atlantskému oceánu.

Jedná se o vysoko položenou plošinu s vápenato-jílovitými půdami. Zdejší pastviny jsou tvořeny substráty bohatými na vápenec nebo slíny.

Podnebí tohoto kraje se vyznačuje velkými výkyvy typickými pro podnebí kontinentálního typu. Panují zde velmi studené zimy a horká léta. Teploty mohou dosahovat i 40 °C, přičemž teplotní rozdíly někdy činí i 20 °C během dne a 50 °C v průběhu roku. Nedostatek srážek řadí kraj k nejsušším oblastem Španělska. Sucho bývá extrémní a relativní vlhkost činí přibližně 65 %.

Místní půdní a klimatické podmínky měly velký vliv na procesy přirozeného výběru, v jehož rámci se zdejším poměrům nejlépe přizpůsobilo plemeno manchega. Ovce tohoto plemene produkují mléko, které produktu „Queso Manchego“ dodává typickou barvu, vůni, chuť a strukturu.

Z mléka těchto ovcí se sýry vyráběly odnepaměti, přičemž výrobní metody v oblasti La Mancha po staletí směřovaly k maximálnímu zdokonalení tohoto tradičního sýra.

#### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

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