

II

(Nezakonodajni akti)

UREDBE

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 129/2012

z dne 13. februarja 2012

**o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v registru zaščiteneh označb
porekla in zaščiteneh geografskih označb (Queso Manchego (ZOP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾ ter zlasti drugega stavka člena 9(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) in členom 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija preučila vlogo Španije za odobritev sprememb specifikacije za zaščiteno označbo porekla „Queso Manchego“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 ⁽²⁾, kakor je bila spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 561/2009 ⁽³⁾.
- (2) Vloga je povezana s spremembami metode pridobivanja za zaščiteno označbo porekla „Queso Manchego“ in vključuje spremembe enotnega dokumenta.

- (3) Komisija je zadevno spremembo preučila in odločila, da je utemeljena. Ker gre za manjšo spremembo v skladu s členom 9 Uredbe (ES) št. 510/2006, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija za zaščiteno označbo porekla „Queso Manchego“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščen enotni dokument z glavnimi točkami specifikacije je vključen v Prilogo II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 13. februarja 2012

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ UL L 148, 21.6.1996, str. 1.

⁽³⁾ UL L 166, 27.6.2009, str. 36.

PRILOGA I

Odobrene so naslednje spremembe specifikacije za zaščiteno označbo porekla „Queso Manchego“:

Surovine

Na podlagi sklopa preskusov, ki jih je opravil uradni laboratorij, tj. center, v katerega se pošljejo vzorci, zbrani na kmetijah, so pri analitskih značilnostih mleka posodobljeni referenčni parametri. Vsebnost laktoze in gostota se ne bosta več določali, saj ne vplivata na kakovost končnega proizvoda in je njuna analiza temeljila na metodi pridobivanja, ki ni več primerna glede na razvoj na kmetijah.

Vendar se kislost mleka meri z določitvijo vrednosti pH in ne po metodi Dornic, zato se specifikacija ustrezno spremeni.

Poleg tega se zaradi tehnološkega napredka v proizvodnih sektorjih postopek izvaja z znatno večjo stopnjo nadzora nad ključnimi parametri za končno kakovost, zato je prejšnja različica glede nekaterih faz proizvodnje zastarela.

Naslednji del se ustrezno spremeni:

Del E – Pridobivanje proizvoda

V fazi „rezanja sirnine“ ni več določena velikost sirnega zrna po rezanju sirnine, saj se to šteje za merilo, ki ga mora vsak proizvajalec določiti glede na postopek, ki ga uporablja. Sirnina mora biti ravno prav čvrsta, da se zagotovi pravilno odcejanje glede na vrsto sira, ki se proizvaja, pri čemer se to ne določi na podlagi opredelitve točne velikosti zrna, ampak na podlagi pregledov, izvedenih v okviru proizvodnega sistema, in izkušenj proizvajalca.

Faza „stiskanja“ zajema čas, potreben za stiskanje, ki je v sedanji specifikaciji zajet v fazi odstranjevanja iz modela, kar je nepravilno. Določen je čas stiskanja od 1 do 6 ur. To obdobje stiskanja se je glede na prvotno določeno obdobje spremenilo zaradi tehnološkega napredka na področju sistema stiskanja, pri katerem tako dolga obdobja, ki negativno vplivajo na manjše proizvode, niso več potrebna. To obdobje je opredeljeno kot ustrezno za različne velikosti proizvoda in različne načine stiskanja ter proizvajalcu omogoča, da določi najustreznejši čas za odstranitev proizvoda iz modela in njegov premik v fazo soljenja, kar ne bo določeno na podlagi števila ur, ampak na podlagi merjenja vrednosti pH, ki je okvirna vrednost za stanje proizvoda.

Fazi „zorenja in shranjevanja“ sta združeni v eno fazo, imenovano „zorenje“, pri čemer je faza shranjevanja odpravljena, ker se zorenje v prostorih za shranjevanje ne prekine, ampak se nadaljuje v celotni življenjski dobi proizvoda, saj proizvod še naprej zori, če se hrani pri ustrezni nadzorovani temperaturi in relativni vlažnosti. Zato sta fazi združeni, pri čemer je temperatura določena na 3–16 °C, vlažnost pa na 75–90 %.

Najnižja temperatura je z 1 °C spremenjena na 3 °C, kar je ustrežnejše za ohranjanje proizvoda in zagotavlja izpolnjevanje potrebnih zdravstvenih zahtev, saj se lahko kakovost proizvoda pri temperaturi 1 °C poslabša. Najvišja temperatura 16 °C je navedena kot referenčna vrednost, da se zagotovi optimalno zorenje proizvoda in razvoj njegovih organoleptičnih lastnosti.

Razpon vlažnosti je splošna vrednost, ki zajema obe fazi.

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„QUESO MANCHEGO“

Št. ES: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Queso Manchego“

2. Država članica

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

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

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“.

„Queso Manchego“ je polnomasten 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: od 4,8 do 5,8,
- suha snov: najmanj 55 %,
- vsebnost maščob: najmanj 50 % suhe snovi,
- skupne beljakovine v suhi snovi: najmanj 30 %,
- natrijev klorid: največ 2,3 %.

Lastnosti testa:

- čvrstost: čvrsto in trdno,
- barva: bela do slonokoščeno rumena,
- vonj: mlečen, zelo kisel in močan, pri dolgo zorenih sirih je oster in dolgotrajen,
- okus: rahlo kisel, intenziven in poln, pri dolgo zorenih 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 zorenih sirih lahko postane zrnast.

Mikrobiološke meje:

- *Escherichia coli*: največ 1 000 kolonij/gram,
- *Staphylococcus aureus*: največ 100 kolonij/gram,
- *salmonella*: odsotnost v 25 gramih,
- *Listeria*: odsotnost v 25 gramih.

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

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

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“.

Analitske značilnosti sira:

- vsebnost maščob: najmanj 6,5 %,
- beljakovine: najmanj 4,5 %,
- uporabna suha snov: najmanj 11 %,
- vrednost pH: 6,5–7,
- zmrzišče: $\leq -0,550$ °C.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

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 *Mendicago minima*, *Scorpirus subilosa*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus* itd.

Tako imenovani *madajales* so najbolj cenjeni pašniki za ovce. Na njih rastejo gomoljasta latovka in veliko stročnic, kot so *Mendicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Mendicago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpidoides* itd.

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

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

—

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Sire z označbo porekla „Queso Manchego“ lahko mlekarne in registrirani proizvajalci 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, neaktivnimi prosojnimi snovmi ali oljnim 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.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na oznakah mora biti navedeno naslednje besedilo: „Denominación de Origen Queso Manchego“ (označba porekla „Queso Manchego“). Če je sir izdelan iz surovega mleka, je lahko na oznaki navedena beseda „Artesano“.

Tržni proizvod ima oštevilčeno sekundarno etiketo, ki jo izda regulativni svet 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. Kratka 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. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

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-ilovnatimi tlemi, pašniki pa so bogati s substrati apnenca in ilovice.

Območje ima ekstremno podnebje z močnimi nihanjem, 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 %.

Pasma Manchega je najbolje prilagojena na prst in vremenske razmere na tem območju.

5.2 Posebnosti proizvoda

Stisnjen sir s trdo skorjo ter čvrstim in trdnim testom, je bele do slonokoščeno rumene barve, ima močan in dolgotrajen vonj, je rahlo kislega, intenzivnega in polnega okusa ter ima masleno, rahlo mokasto teksturo, ki ni preveč elastična.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Prst in podnebne razmere na tem območju so močno vplivale 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

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2009/10/20/pdf/2010_17415.pdf&tipo=rutaDocm