

## II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

## ROZPORZĄDZENIA

## ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 129/2012

z dnia 13 lutego 2012 r.

**zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Queso Manchego (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając przepisy rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja rozpatrzyła wniosek Hiszpanii w sprawie zatwierdzenia zmian specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Queso Manchego”, zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96<sup>(2)</sup> i zmienionej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 561/2009<sup>(3)</sup>.
- (2) Wniosek dotyczy zmian metody wytwarzania produktów o chronionej nazwie pochodzenia „Queso Manchego” oraz wiąże się z wprowadzeniem zmian do jednolitego dokumentu.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. Ponieważ jest to zmiana nieznaczna, zgodnie z art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Queso Manchego” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 2*

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 13 lutego 2012 r.

W imieniu Komisji,  
za Przewodniczącego,  
Dacian CIOLOȘ  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 166 z 27.6.2009, s. 36.

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Queso Manchego” zatwierdza się następujące zmiany:

*Surowce*

W odniesieniu do właściwości analitycznych mleka, w wyniku serii testów przeprowadzonych przez laboratorium urzędowe – ośrodek do którego wysła się próbki zebrane w gospodarstwach – zaktualizowano wartości referencyjne dla tego surowca. Zawartość laktozy i gęstość mleka nie jest już z góry określana, bowiem cechy te nie mają wpływu na jakość produktu końcowego, a ich analiza oparta była na metodzie produkcji, która nie odzwierciedla już usprawnień wprowadzonych w gospodarstwach.

Kwasowość mleka mierzy się jednak poprzez określenie poziomu pH, a nie poprzez stosowanie stopni w skali Dornic. Odpowiednią zmianę w tym zakresie wprowadza się w specyfikacji.

Ponadto w wyniku postępu technologicznego w przemyśle wytwórczym proces produkcji realizowany jest przy zastosowaniu wyższego poziomu kontroli pod względem kluczowych parametrów jakości produktu końcowego, a zatem wcześniejsza wersja opisu procesu stała się nieaktualna dla niektórych etapów produkcji.

Zmianie ulega następująca część opisu metody produkcji:

*Część E – Wytwarzanie produktu*

Na etapie „rozdrabniania skrzepu” wielkość ziaren uzyskanych w jego wyniku nie jest już szczegółowo określona, uznaje się bowiem, że jest to kryterium, które każda branża musi określić indywidualnie w zależności od stosowanego procesu. Aby zapewnić odpowiednie odsączenie zależnie od rodzaju wytwarzanego sera, skrzep musi mieć właściwą konsystencję, a cecha ta nie jest determinowana przez określenie dokładnej wielkości ziaren, lecz poprzez kontrole przeprowadzane jako jeden z etapów wytwarzania sera w oparciu o doświadczenie producenta.

Etap „prasowania” obejmuje czas potrzebny na prasowanie, do którego w obecnej specyfikacji należy również etap wyjmowania z formy, co jest niewłaściwe. Czas prasowania określa się na 1 do 6 godzin. W wyniku postępu technologicznego, jaki dokonał się w procesie prasowania, czas przeznaczony na prasowanie został skrócony w odniesieniu do czasu początkowo ustalonego, mającego negatywny wpływ na produkty mniejszej wielkości. Czas ten określa się jako odpowiedni dla różnych wielkości produktu oraz różnych modeli prasy. Pozwala to wytwórcy na podjęcie decyzji o tym, kiedy produkt najlepiej jest wyjąć z formy i rozpocząć etap solenia. Decyzję tę podejmuje się nie na podstawie liczby godzin, lecz na podstawie pomiaru pH wskazującego stan produktu.

Etapy „dojrzwania i przechowywania” połączone zostały w jeden wspólny etap zwany etapem „dojrzwania”, a etap przechowywania został usunięty, ponieważ w trakcie przechowywania produktu w komorach nie dochodzi do przerwania procesu dojrzwania. Innymi słowy, dojrzwanie dotyczy całego okresu życia produktu, pod warunkiem że produkt przechowuje się w odpowiedniej temperaturze i względnej wilgotności. Dlatego też etapy te połączone, a temperaturę ustalono na poziomie między 3 °C a 16 °C, natomiast wilgotność na poziomie między 75 % a 90 %.

Minimalną wartość temperatury podwyższono z 1 °C do 3 °C, ponieważ jest to temperatura bardziej odpowiednia do przechowywania produktu i gwarantująca spełnienie koniecznych wymogów zdrowotnych, biorąc pod uwagę fakt, że w temperaturze 1 °C produkt może tracić na jakości. Co się tyczy zaś górnej wartości tego przedziału, 16 °C to wartość referencyjna pozwalająca na zapewnienie optymalnego dojrzwania produktu i jego rozwoju pod względem właściwości organoleptycznych.

Poziom wilgotności to wartość ogólna obejmująca oba te etapy.

## ZAŁĄCZNIK II

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „QUESO MANCHEGO”

NR WE: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa**

„Queso Manchego”

2. **Państwo członkowskie**

Hiszpania

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

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną 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 tłusty o następujących właściwościach fizycznych po okresie dojrzewania:

- kształt: cylindryczny o gładkich brzegach,
- maksymalna wysokość: 12 cm
- maksymalna średnica: 22 cm,
- stosunek średnicy do wysokości: między 1,5 a 2,2,
- minimalna waga: 0,4 kg,
- maksymalna waga: 4,0 kg,

Właściwości fizyczno-chemiczne sera są następujące:

- pH: od 4,8 do 5,8,
- sucha masa: minimum 55 %,
- zawartość tłuszczu: minimum 50 % suchej masy,
- całkowita zawartość białka w suchej masie: minimum 30 %,
- chlorek sodu: maksymalnie 2,3 %.

Charakterystyka pasty:

- konsystencja: twarda 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 dojrziałych,
- smak: nieco kwaśny, intensywny i bogaty, pikantny w serach bardzo dojrziałych. 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 dojrziałych serach.

Limity mikrobiologiczne są następujące:

- *Escherichia coli*: maksymalnie 1 000 kultur/gram,
- *Staphylococcus aureus*: maksymalnie 100 kultur/gram,
- *Salmonella*: brak w 25 gramach,
- *Listeria*: brak 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”.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Ser „Queso Manchego” uzyskuje się z mleka owiec rasy „Manchega”, naturalnej podpuszczki lub przez zastosowanie innych dopuszczonych enzymów koagulujących oraz chlorku sodu.

Mleko nie może zawierać żadnych produktów leczniczych mogących mieć wpływ na wytwarzanie, 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:

- zawartość tłuszczu: minimum 6,5 %,
- białko: minimum 4,5 %,
- sucha masa do wykorzystania: minimum 11 %,
- pH: 6,5–7,
- Punkt zamarzania:  $\leq - 0,550$  °C

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

Dzięki istniejącym zasobom naturalnym wypas owiec rasy „Manchega” na pastwiskach jest możliwy przez cały rok, natomiast w owczarniach ich żywienie jest wspomagane koncentratami, sianem i półproduktami.

Z punktu widzenia hodowlanego należy podkreślić fakt istnienia pastwisk na łąkach wolnych od zarośli. Są to pastwiska całoroczne, na których występują takie rośliny, jak: *Medicago minima*, *Scorpius subillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus* itd.

Najcenniejszymi pastwiskami dla owiec są tak zwane *madajales*, na których rośnie wiechlina cebulkowata i znaczne ilości roślin strączkowych, takich jak *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *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*.

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

—

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

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 skórka, która wcześniej może zostać umyta.

Ponadto zezwala się na pokrywanie sera „Queso Manchego” parafiną lub przezroczystymi substancjami nieaktywnymi, 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.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie powinien znaleźć się obowiązkowo napis: *Denominación de Origen „Queso Manchego”* (Chroniona nazwa pochodzenia „Queso Manchego”). W przypadku wyprodukowania sera z mleka surowego na etykiecie można dodać określenie „Artesano”.

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: Alcobá 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

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

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.

### 5.2. Specyfika produktu

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.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG).

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

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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