C/2026/5441

21.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5441)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya"

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya"

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, животновъдството, рибарството и храните към регионалното правителство на Каталуня

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Одобреното изменение се счита за стандартно, тъй като въведените промени не засягат защитеното наименование, не пораждат риск от недействителност на връзката и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Въвеждане на вариант за крави, които не са изключително от фризийската порода (раздели Б и Г от продуктовата спецификация)

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Въведена е възможност кравите да не бъдат изключително от фризийската порода, като по този начин се позволява кръстосването на тази порода с други породи, които са добре приспособени към млекопроизводството и имат по-високи коефициенти за плодовитост. Освен подобряването на плодовитостта, това води до по-устойчиви животни, които живеят по-дълго и са по-добре приспособени към пасищната система, като същевременно се повишава съдържанието на белтъчини и мазнини в млякото.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добавяне на фуражи за кравите (раздел Д от продуктовата спецификация)

Описание

Установено бе, че продуктовата спецификация не съдържа раздел относно фуражите за кравите. Този раздел присъстваше в единния документ и сега е възпроизведен в продуктовата спецификация. Възползвахме се също от възможността да уточним, че в хранителния режим на кравите освен зърнени култури може да се използват бобови растения и маслодайни семена, тъй като това вече се прави редовно.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на раздела относно връзката с района (раздел Д от продуктовата спецификация)

Описание

Описанието на естествената околна среда е разширено, като са подчертани характеристиките на климата и терена, за да се приведе текстът в съответствие с продуктовата спецификация за ЗНП „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya“, която е по-пълна и подробна. Това разширяване се отнася по-специално за точка 2 „Природни условия“ (подточки а), б), в), г) и д).

Възползвахме се и от възможността да актуализираме информацията относно животновъдите.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализация на информацията за контролния орган (раздел Ж от продуктовата спецификация)

Описание

Данните за сертифициращия орган са актуализирани под формата на линк, което позволява установяването на органа по всяко време.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на раздела относно етикетирането (раздел З от продуктовата спецификация)

Описание

i) Ограниченията относно вида на опаковката са премахнати с цел адаптиране към нови форми и опаковки.

ii) Формулировката на втория параграф е подобрена по отношение на номерирането на продукта и начина на посочването му в зависимост от езика. Добавено е логото на продукта на испански език.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на раздела относно националните законови изисквания (раздел И от продуктовата спецификация)

Описание

Заличен е разделът относно националните законови изисквания (раздел И от продуктовата спецификация), тъй като тази информация не се изисква съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143; направени са и някои редакционни промени, които не водят до съществени промени в съдържанието.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Преразглеждане и актуализиране на органолептичното описание (раздел Б от продуктовата спецификация)

Описание

Органолептичното описание, и по-специално частите относно вкуса и аромата, са преразгледани и актуализирани, с цел използване на по-технически и точен език.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Преразглеждане и актуализиране на физичните и химичните характеристики (раздел Б от продуктовата спецификация)

Описание

Стойността на pH (между 4,5 и 5,2) е добавена като показател за правилното провеждане на производствения процес, а енергийната стойност е отпаднала, тъй като тя не придава специфични характеристики за това масло. По същата причина са отпаднали мастните киселини и стойностите на техния състав.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Удължаване на срока за събиране на млякото от стопанствата на 48 часа (раздели Б и Д от продуктовата спецификация)

Описание

Срокът за събиране на млякото от стопанствата е удължен на 48 часа поради настоящите подобрения на хигиенните условия и хладилната верига. (Изменението се отнася и до раздел Д от продуктовата спецификация.)

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на метода за анализ (раздел Д от продуктовата спецификация)

Описание

Изпитването за киселинност е заменено с изпитване на стабилност с алкохол в стопанството, тъй като те се считат за еквивалентни.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Отпадане на етапа на охлаждане на сметаната и заличаване на позоваването на обезмасляването (раздел Д от продуктовата спецификация)

Описание

Етапът на охлаждане на сметаната е отпаднал, тъй като тя може да бъде непрекъснато отделяна и пастьоризирана, което прави охлаждането ненужно. Позоваването на обезмасляването също е отпаднало, тъй като вече не съществуват условията, въз основа на които това позоваване е било включено в миналото.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Отдаване на предимство на постигането на оптимална киселинност (40 °D) пред времето за обработка (раздел Д от продуктовата спецификация)

Описание

Подобренията в контрола на млякото доведоха до намаляване на инхибиторите на ферментацията, увеличавайки ефективността на ферментите. По тази причина е даден приоритет на постигането на оптимална киселинност (40 °D) пред времето за обработка.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Увеличаване на теглото при предлагане на пазара и видовете материали, използвани за обвиване на маслото със ЗНП (раздел Д от продуктовата спецификация)

Описание

Теглото при предлагане на пазара и видовете материали, в които е обвито маслото със ЗНП, са увеличени поради различни обществени изисквания и нови търговски критерии.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на таксономичната класификация на ферментите (раздел Д и раздел Е, точка 3 от продуктовата спецификация)

Описание

Актуализирана е таксономичната класификация на ферментите.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0405 10 11 — В директни опаковки, с нетно съдържание, непревишаващо 1 kg

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Масло, произведено от пастьоризирана сметана от мляко на крави от фризийската порода или кръстоски на тези крави с други породи. Органолептичните му характеристики са следните:

— твърда и равномерна консистенция, която се маже много лесно, топи се лесно и не залепва по небцето;

— равномерен яркожълт цвят, с наситеност според сезоните, които оказват влияние върху съдържанието на каротин във фуража и пасището;

— интензивен мирис на прясна сметана;

— аромат, напомнящ също на лешник;

— леко кисел вкус.

Физичните и химичните характеристики на сиренето са следните:

Съдържание на мазнини	≥82 %
Съдържание на вода	≤16 %
Сух екстракт от обезмаслено мляко	≤2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Маслото се произвежда от мляко от крави от фризийската порода или кръстоски на тези крави с други породи от стопанства, които са вписани в съответния регистър на производителите, воден от регулаторния съвет, и се намират в производствения район. По време на лактация тези животни се хранят на пасище и с фуражи, произхождащи от географския район. Фуражът, който представлява приблизително 70 % от дневната дажба, се произвежда основно в производствения район и се дава на кравите или пресен (зелен), или сух (като сено), или като силаж. Останалите 30 % от фуражите се състоят основно от зърнени култури, бобови растения или маслодайни семена.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Маслото се произвежда от краве мляко от стопанства, намиращи се в производствения район, събирано не по-късно от 48 часа след доенето.

Всички етапи на производството на маслото се извършват в определения географски район.

Основен и характерен етап в производствения процес на маслото със ЗНП е зреенето на сметаната.

Напълно са забранени употребата на оцветители или всякакви други добавки, както и наличието на следи от антибиотици или инхибитори на млечнокиселата ферментация.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Маслото се предлага на пазара на блокчета или във форми с нетно тегло 1 kg или по-малко, обвито в материал, подходящ за контакт с храни.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковката съдържа номер, одобрен от регулаторния съвет за ЗНП, като върху нея ясно трябва да се виждат наименованието на защитеното наименование за произход „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“ (на испански) или „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ (на каталонски език), заедно с логото на наименованието и специфичните термини, изисквани от действащото законодателство.



5. **Кратко определение на географския район**

Районът, в който се произвежда млякото, както и районът, в който се произвежда „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ / „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“, е един и същ и обхваща всички общини в състава на каталонските области L'Alt Urgell и La Cerdanya, разположени в сърцето на Пиренеите в североизточната част на Иберийския полуостров.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

До първите години на двадесети век лозарството е било една от основните земеделски дейности в този район, така че опустошенията, причинени от филоксерата, налагат търсенето на алтернативни начини за стимулиране на икономиката за земеделските производители. Взето е решение икономиката да се насочи към отглеждането на селскостопански животни, като лозята се заменят с естествени и изкуствени ливади, необходими за увеличаване на големината на стадата.

През първите десетилетия на века селскостопанските животни са отглеждани главно за месо, но по-късно млякото става основен продукт на тези стопанства. Маслото се е произвеждало в стопанството за домашна консумация чрез използване на традиционни занаятчийски техники. След това през 1915 г. е създадена кооперацията Cadí за местните животновъди в труднодостъпни райони, която изкупува произведеното от тях мляко, за да го преработва в масло.

Районите L'Alt Urgell и La Cerdanya по южните склонове на Централните Пиренеи в Каталония включват голям брой високопланински и среднопланински долини, напоявани от потоци и ручеи, както и от двете основни реки Segre и Valira.

Тази околна среда се характеризира със сравнително студен и сух субсредиземноморски климат с ясно небе без облаци и обилно слънцегреене — климатични условия, които придават на флората на ливадите и пасищата специални характеристики, правещи ги изключително подходящи за фуражи за едър рогат добитък.

Кравите, чието мляко и сметана се използват за производството на „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“, се изхранват главно с фуражи, които съставляват около 70 % от дневния им хранителен режим. Фуражите се добиват основно от ливади в производствения район и се дават на кравите като зелен фураж, сено и силаж.

Останалите 30 % от фуражите се състоят основно от зърнени култури, бобови растения или маслодайни семена. Зърнените култури от района се отглеждат частично в южната част на L'Alt Urgell и в най-слънчевите части на La Cerdanya.

Традиционно фуражите се добиват основно от естествени ливади, които сега съществуват успоредно със засадени ливади. Ливадите се косят за първи път през пролетта, когато качеството им е най-добро, защото тогава започва цъфтежът на различните ливадни треви (включително ежова главица, власатка, овсига и райграс, известни в района като margall). Тази първа коситба се превръща в силаж, за да се запазят хранителните качества на тревите.

Втората коситба е известна като redall и обикновено се прави на сено, тъй като климатът през юни позволява бързо сушене и сеното е с много високо качество.

През лятото част от естествената ливада може да бъде използвана за паша, докато е зелена, като се внимава тя да е възможно най-крехка, за да бъде с най-високо качество.

В южната част на района L'Alt Urgell фуражът е предимно царевичен и се съхранява под формата на силаж. В района се среща и люцерна, която се използва за сено и силаж. Тази култура е много подходяща за южния район, който е предимно варовиков.

Качеството и специфичните характеристики на това масло се определят основно от типичната за района флора и растителност, които са основа на фуражите за едрия рогат добитък, както и от грижите, полагани по време на целия производствен процес. Пастьоризираната сметана зрее в резервоари, в които се засяват директно хетероферментативни мезофилни млечнокисели култури (подкиселяващи агенти и ароматизанти), състоящи се от щамове на *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* и *Leuconostoc cremoris*. Зреенето продължава до постигане на минимална киселинност от 40 градуса по Дорник. Именно по време на това зреене на сметаната се развиват много специфичните и характерни аромати — напомнящи лешник — които придават отличителния характер на този продукт.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/Pliego-condiciones-consolidado_DOP-Mantega-Alt-Urgell-Cerdanya-RF-modificacio-normal-2026-CAST.pdf