C/2026/5441

21.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5441)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

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

Referenční číslo EU: PDO-ES-0187-AM01 – 29. července 2026

1. **Název produktu**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, živočišné výroby, rybolovu a výživy

6. **Důvod pro standardní změnu**

Schválenou změnu lze považovat za standardní, protože provedené úpravy se nedotýkají chráněného názvu ani souvislosti s prostředím a nepřinášejí další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

Zavedení možnosti chovu krav, které nepatří výlučně k frískému plemeni (oddíly B a D specifikace produktu)

([1]) 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).

Popis

Byla zavedena možnost, aby krávy nepocházely výhradně z fríského plemene, což umožňuje křížení tohoto plemene s jinými plemeny, která jsou vhodná pro produkci mléka a vykazují vyšší plodnost. Kromě zvýšení plodnosti to vede také k tomu, že zvířata jsou odolnější, dožívají se vyššího věku a jsou lépe přizpůsobena systému pastvy, přičemž se zároveň zvyšuje obsah bílkovin a tuku v mléce.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Přidání krmiva pro krávy (oddíl E specifikace produktu)

Popis

Bylo zjištěno, že specifikace produktu neobsahuje část týkající se krmiva pro krávy. Tato část byla součástí jednotného dokumentu a nyní byla převzata do specifikace produktu. Využili jsme také příležitost k upřesnění, že kromě obilovin lze do krmné dávky krav zařazovat i luštěniny a olejniny, jelikož k tomu již běžně dochází.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna části týkající se souvislosti s danou oblastí (část F specifikace produktu)

Popis

Popis přírodního prostředí byl rozšířen s důrazem na vlastnosti podnebí a terénu, aby byl text v souladu se specifikací produktu pro CHOP „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya“, která je úplnější a podrobnější. Toto rozšíření se týká zejména bodu 2 „Přírodní prostředí“ (písmena a), b), c), d) a e)).

Využili jsme také této příležitosti k tomu, abychom zveřejnili nejnovější informace týkající se chovatelů hospodářských zvířat.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Byly aktualizovány údaje o kontrolním subjektu (oddíl G specifikace produktu)

Popis

Údaje o certifikačním subjektu byly aktualizovány ve formě odkazu, díky čemuž je možné tento subjekt kdykoli identifikovat.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Změna oddílu týkajícího se označování (oddíl H specifikace produktu)

Popis

i) Omezení týkající se druhu obalu byla zrušena, aby bylo možné přizpůsobit se novým formátům a obalům.

ii) Znění druhého odstavce bylo upraveno, pokud jde o způsob číslování výrobku a jeho označení v závislosti na jazyku. Bylo přidáno logo produktu ve španělštině.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Vypuštění části týkající se vnitrostátních legislativních požadavků (část I specifikace produktu)

Popis

Byl vypuštěn oddíl týkající se vnitrostátních právních požadavků (oddíl I specifikace produktu), protože podle nařízení (EU) 2024/1143 není vyžadován; Byly rovněž provedeny některé redakční úpravy, které však neznamenají žádné podstatné změny obsahu.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Revize a aktualizace organoleptického popisu (oddíl B specifikace produktu)

Popis

Organoleptický popis byl přepracován a aktualizován, konkrétně části týkající se chuti a vůně, s cílem použít odbornější a přesnější jazyk.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Revize a aktualizace fyzikálních a chemických vlastností (oddíl B specifikace produktu)

Popis

Hodnota pH (v rozmezí 4,5 až 5,2) byla doplněna jako ukazatel správného průběhu výrobního procesu, zatímco energetická hodnota byla odstraněna, protože neposkytuje žádné specifické charakteristiky tohoto másla. Z téhož důvodu byly odstraněny údaje o mastných kyselinách a jejich složení.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Prodloužení lhůty pro sběr mléka v hospodářstvích na 48 hodin (oddíly B a E specifikace produktu)

Popis

Lhůta pro sběr mléka v hospodářstvích byla prodloužena na 48 hodin díky současnému zlepšení hygienických podmínek a chladicího řetězce. (Tato změna se týká také oddílu E specifikace produktu.)

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Aktualizace metody analýzy (oddíl E specifikace produktu)

Popis

Zkouška kyselosti byla nahrazena zkouškou stability alkoholu prováděnou v hospodářství, jelikož jsou tyto zkoušky považovány za rovnocenné.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Vypuštění fáze chlazení smetany a zmínky o odstraňování tuku (oddíl E specifikace produktu)

Popis

Fáze chlazení smetany byla zrušena, protože smetanu lze průběžně odstřeďovat a pasterizovat, čímž se chlazení stává zbytečným. Byla rovněž vypuštěna zmínka o odstraňování tuku, jelikož podmínky, které jej v minulosti odůvodňovaly, již neexistují.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Upřednostnění dosažení optimální kyselosti (40° stupnice Dornic) před dobou zpracování (oddíl E specifikace produktu)

Popis

Díky zdokonalení monitorování mléka se podařilo snížit množství látek bránících fermentaci, čímž se zvýšila účinnost fermentačních kultur. Z tohoto důvodu bylo dosažení optimální kyselosti (40° stupnice Dornic) upřednostněna před dobou zpracování.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Rozšíření rozsahu hmotností prodejních balení a druhů obalových materiálů pro máslo s chráněným označením původu (oddíl E specifikace produktu)

Popis

Vzhledem k měnícím se společenským požadavkům a novým obchodním kritériím došlo k rozšíření rozsahu hmotností prodejních balení a druhů obalových materiálů, do nichž je máslo s CHOP baleno.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

Předmět změny

Aktualizace taxonomického zařazení fermentů (oddíl E a oddíl F bod 3 specifikace produktu)

Popis

Taxonomické zařazení fermentů bylo aktualizováno.

☑ Uvedená změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

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

Referenční číslo EU: PDO-ES-0187-AM01 – 29. července 2026

1. **Název (názvy)**

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

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0405 10 11 – V bezprostředním obalu o čisté hmotnosti nepřesahující 1 kg

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Máslo vyrobené z pasterizované smetany z mléka krav fríského plemene nebo kříženců těchto krav s jinými plemeny. Má tyto organoleptické vlastnosti:

— pevná a rovnoměrná konzistence, velmi snadno se roztírá, snadno se rozpouští a nelepí se na patro,

— jednotná jasně žlutá barva, jejíž sytost závisí na ročním období, které ovlivňuje obsah karotenu v krmivu a na pastvinách,

— intenzivní vůně čerstvé smetany,

— vůně připomínající také lískové ořechy,

— mírně kyselá chuť.

Fyzikální a chemické vlastnosti jsou následující:

Tuk	≥ 82 %
Voda	≤ 16 %
Extrakt z odtučněného sušeného mléka	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Máslo se vyrábí z mléka krav fríského plemene nebo kříženců těchto krav s jinými plemeny, pocházejících z hospodářství, která jsou zapsána v příslušném registru výrobců vedeném regulační radou a která se nacházejí v oblasti produkce. Během laktace jsou tato zvířata krmena pastvou a krmivem z dané oblasti. Píce, která tvoří přibližně 70 % denní dávky, pochází převážně z oblasti produkce a je kravám podávána buď čerstvá (zelená), sušená (jako seno), nebo jako siláž. Zbývajících 30 % jejich krmiva tvoří především obiloviny, luštěniny nebo olejniny.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Máslo se vyrábí z kravského mléka z hospodářství nacházejících se v oblasti produkce, jehož sběr se uskuteční nejpozději 48 hodin po dojení.

Všechny fáze produkce másla musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Zásadní a charakteristickou fází výrobního procesu másla s chráněným označením původu (CHOP) je zrání smetany.

Používání barviv nebo jakýchkoli jiných přísad a přítomnost stopových množství antibiotik či látek bránících mléčnému kvašení je zcela zakázáno.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Máslo se uvádí na trh v blocích nebo jiných formátech o čisté hmotnosti nejvýše 1 kg, zabalených v materiálu vhodném pro styk s potravinami.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na obalu je uvedeno číslo schválené regulační radou CHOP a musí být na něm zřetelně vyznačen název chráněného označení původu „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“ (ve španělštině) nebo „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ (v katalánštině), spolu s logem označení a konkrétními údaji vyžadovanými platnými právními předpisy.

Logo CHOP (ve španělštině a katalánštině) je uvedeno níže:



5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast, ve které se produkuje mléko, a oblast, ve které se vyrábí máslo „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya" / „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya", jsou totožné a zahrnují všechny obce, které tvoří katalánské okresy L'Alt Urgell a La Cerdanya, ležící v srdci Pyrenejí na severovýchodě Pyrenejského poloostrova.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Až do počátku 20. století patřilo k hlavním zemědělským činnostem v této oblasti vinařství, a proto bylo v důsledku zkázy způsobené mšičkou révokazem nutné najít alternativní způsoby, které by oživily hospodářskou činnost zemědělců. Bylo rozhodnuto zaměřit hospodářství na chov hospodářských zvířat a nahradit vinice přírodními a umělými loukami, které byly nezbytné pro zvětšení stád.

V prvních desetiletích tohoto století se hospodářská zvířata chovala hlavně kvůli masu, později se však hlavním produktem těchto hospodářství stalo mléko. Máslo se v zemědělských podnicích vyrábělo tradičními řemeslnými postupy pro vlastní spotřebu. V roce 1915 pak bylo založeno družstvo Cadí pro místní chovatele hospodářských zvířat v obtížně přístupných oblastech, které sbíralo jimi vyprodukované mléko a zpracovávalo ho na máslo.

V okresech L'Alt Urgell a La Cerdanya na jižních svazích Středních Pyrenejí v Katalánsku se nachází velké množství vysokohorských údolí a údolí ve středních horských polohách, jimiž protékají potoky a říčky a také dvě hlavní řeky, Segre a Valira.

Tato oblast se vyznačuje relativně chladným a suchým submediteránním podnebím s jasnou oblohou bez mraků a velkým množstvím slunečního svitu; tyto klimatické podmínky propůjčují flóře luk a pastvin zvláštní vlastnosti, díky nimž jsou tyto plochy velmi vhodné jako krmivo pro skot.

Krmivo krav, z jejichž mléka a smetany se vyrábí produkt „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya", se skládá převážně z píce, která tvoří asi 70 % jejich denního příjmu potravy. Píce pochází převážně z luk v oblasti produkce a je kravám podáváno ve formě zelené píce, sena a siláže.

Zbývajících 30 % jejich krmiva tvoří především obiloviny, luštěniny nebo olejniny. Obiloviny z této oblasti se pěstují částečně na jihu regionu L'Alt Urgell a v nejslunnějších oblastech regionu La Cerdanya.

Krmivo se tradičně získávalo hlavně z přírodních luk, které dnes existují vedle osetých luk. Louky se sečou poprvé na jaře, kdy je jejich kvalita nejvyšší, protože právě v této době začínají kvést různé luční trávy (včetně srhy laločnaté, kostřavy, sveřepu madridského a jílku, který se v této oblasti nazývají „margall"). Tato první sklizeň se zpracovává na siláž, aby se zachovaly výživové vlastnosti trávy.

Druhá seč se nazývá „redall" a obvykle se z ní vyrábí seno, protože červnové počasí umožňuje rychlé vysychání, a vzniká tak seno velmi vysoké kvality.

V létě lze část přírodní louky spásat, dokud je ještě zelená, a dbát přitom na to, aby tráva byla co nejjemnější, a tím pádem i nejvyšší kvality.

V jižní části okresu L'Alt Urgell tvoří převážnou část krmiva kukuřičná píce, která se konzervuje ve formě siláže. V této oblasti se pěstuje také tolice vojtěška, která se využívá na seno a siláž. Tato plodina se dobře hodí pro jižní, převážně vápencovou oblast.

Kvalitu a specifické vlastnosti tohoto másla určují především typická flóra a vegetace dané oblasti, které tvoří základ krmiva pro skot, a také pečlivost, s jakou je celý výrobní proces prováděn. Pasterizovaná smetana zraje v nádržích, do nichž se přímo přidávají heterofermentativní mezofilní mléčné kultury (kyselící a aromatizující látky) sestávající z kmenů *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* a *Leuconostoc cremoris*. Zrání pokračuje, dokud není dosaženo minimální kyselosti 40° stupnice Dornic. Právě během tohoto zrání smetany se vyvíjejí velmi specifická a charakteristická aromata – připomínající lískové oříšky –, která dodávají výrobku jeho nezaměnitelný charakter.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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