C/2026/5441

21.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5441)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya/Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya«

EU-referencenummer: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya/Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ vine

☐ spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, husdyravl, fiskeri og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Den godkendte ændring opfylder definitionen på en standardændring, idet den ikke indebærer en ændring af den beskyttede betegnelse, ikke risikerer at fjerne tilknytningen og ikke fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Indførelse af muligheden for, at køer ikke udelukkende skal stamme fra den frisiske race (afsnit B og D i produktspecifikationen)

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Der indføres en mulighed for, at køerne ikke udelukkende skal stamme fra den frisiske race, hvilket baner vejen for krydsninger af denne race med andre racer, der er særdeles velegnede til mælkeproduktion og har bedre fertilitetskvotienter. Dette vil ud over at forbedre fertiliteten give mere modstandsdygtige dyr, der lever længere og er bedre tilpasset græsningsforholdene, samtidig med at mælken får et bedre protein- og fedtindhold.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Tilføjelse af køernes foder (afsnit E i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Det er konstateret, at produktspecifikationen ikke indeholder afsnittet om køernes foder, som indgår i enhedsdokumentet. Det er derfor blevet tilføjet, og det præciseres ligeledes, at der ud over korn kan tilsættes bælgplanter og oliefrø, som det allerede er tilfældet i foderrationerne.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af afsnittet om tilknytningen til miljøet (afsnit F i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Beskrivelsen af det naturlige miljø er udvidet og fremhæver nu klima- og terrænforholdene for at bringe teksten i overensstemmelse med produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya«, som er mere fuldstændig og mere detaljeret. Denne ændring vedrører navnlig punkt 2 »Naturligt« [litra a), b), c), d) og e)].

Lejligheden benyttes til at ajourføre afsnittet om avlere.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Oplysningerne om kontrolorganet er blevet ajourført (afsnit G i produktspecifikationen).

Beskrivelse

Oplysningerne om certificeringsorganet ajourføres ved hjælp af et link, der gør det muligt at identificere det til enhver tid.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af afsnittet om mærkning (afsnit H i produktspecifikationen).

Beskrivelse

i) Begrænsningerne vedrørende typen af emballage udgår med henblik på en tilpasning til nye formater og emballagetyper.

ii) Affattelsen af stk. 2 er blevet forbedret for så vidt angår nummereringen og betegnelsen af dette produkt afhængigt af sproget. Det særlige logo er tilføjet på spansk.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Sletning af afsnittet om nationale lovkrav (afsnit I i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Afsnittet om krav i nationale bestemmelser (afsnit I i produktspecifikationen) udgår, da det ikke er påkrævet i henhold til forordning (EU) 2024/1143. Der foretages nogle redaktionelle ændringer, som ikke medfører væsentlige ændringer af indholdet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Revision og ajourføring af den organoleptiske beskrivelse (afsnit B i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Den organoleptiske beskrivelse revideres og ajourføres, navnlig afsnittene om smag og lugt, for at tilpasse dem til et mere teknisk og præcist sprog.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Revision og ajourføring af de fysisk-kemiske egenskaber (afsnit B i produktspecifikationen)

Beskrivelse

pH-værdien (mellem 4,5 og 5,2) indsættes for at angive, at produktionsprocessen er udført korrekt, og energiindholdet udgår, da det ikke giver dette smør nogen særlige egenskaber. Af samme grund udgår fedtsyrerne og oplysningerne vedrørende deres sammensætning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Udvidelse af indsamlingen på bedriften til 48 timer (afsnit B og E i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Indsamlingen af mælk fra bedriften er udvidet til 48 timer på grund af den nuværende forbedring af hygiejneforholdene og kølekæden (dette vedrører også afsnit E i produktspecifikationen).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ajourføring af analysemetoden (afsnit E i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Syretesten erstattes af alkoholstabilitetstesten på bedriften, da de anses for at være ækvivalente.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Fjernelse af flødens kølefase og affedtningsfasen (afsnit E i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Flødens kølefase udgår, fordi skumning og pasteurisering kan foregå kontinuerligt, hvilket gør den unødvendig. Affedtning udgår også, da de betingelser, der tidligere begrundede det, ikke længere gælder.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Opnåelsen af et optimalt syreindhold (40 Dornic-grader) prioriteres frem for forarbejdningstiden (afsnit E i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Forbedret mælkekontrol har reduceret mængden af gæringshæmmere og øget gæringsstoffernes effektivitet. Derfor lægges der større vægt på at opnå et optimalt syreindhold (40 Dornic-grader) end på forarbejdningstiden.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Diversificering af markedsføringsvægten og emballeringsmaterialet for smør med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (afsnit E i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Antallet af forskellige markedsføringsvægte og materialetyper omkring smør med den beskyttede oprindelsesbetegnelse øges på grund af ændrede samfundsmæssige krav og nye kommercielle kriterier.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ajourføring af den taksonomiske klassificering af gæringsstoffer (afsnit E og F3 i produktspecifikationen)

Beskrivelse

Den taksonomiske klassificering af gæringsstoffer er blevet ajourført.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya/Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya«

EU-referencenummer: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

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

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0405 10 11 – Naturligt smør: I pakninger af nettovægt 1 kg og derunder

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Smør fremstillet af pasteuriseret fløde, der er fremstillet af mælk fra køer af den frisiske race eller krydsninger af disse køer med andre racer. Det har følgende organoleptiske egenskaber:

— en fast og homogen konsistens, let at sprede, smelter let i munden og klæber næsten ikke til ganen

— en ensartet skinnende gul farve af varierende intensitet alt efter årstiden, afhængigt af karotenindholdet i foderet og græsgangene

— en intens duft af frisk fløde

— en aroma, der også minder om hasselnød

— en let syrlig smag.

Det har følgende fysiske og kemiske egenskaber:

Fedtindhold	≥ 82 %
Vandindhold	≤ 16 %
Mælketørstof uden fedt	≤ 2 %
pH-værdi	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Smørret fremstilles af mælk fra køer af den frisiske race eller af krydsninger af disse køer med andre racer fra bedrifter, der er behørigt opført i det producentregister, som kontrolorganet fører for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og som er beliggende i produktionsområdet. Dyrenes foder i laktationsperioden består hovedsagelig af græsning og d foder fra dette område. Dette foder, som udgør næsten 70 % af den daglige foderration, stammer hovedsagelig fra produktionsområdet og gives til køerne som frisk græs eller tørret hø eller som ensilage. De resterende 30 % består hovedsagelig af korn, bælgplanter og oliefrø.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Smørret fremstilles af komælk fra bedrifter beliggende i produktionsområdet og indsamles inden for højst 48 timer efter malkningen.

Hele smørfremstillingsprocessen finder sted i det afgrænsede geografiske område.

Et grundlæggende og karakteristisk trin i fremstillingsprocessen for smør med den beskyttede oprindelsesbetegnelse er flødens modning.

Anvendelse af farvestoffer eller andre tilsætningsstoffer samt tilstedeværelse af restkoncentrationer af antibiotika eller gæringshæmmere er strengt forbudt.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

Smørret markedsføres i blokke eller i formater med en nettovægt på højst 1 kg, pakket i et materiale, der er egnet til kontakt med fødevarer.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Emballagen er forsynet med et nummer, der er godkendt af kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og skal tydeligt angive navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya« (på spansk) eller »Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya« (på catalansk) sammen med logoet for denne betegnelse og de specifikke oplysninger, der kræves i henhold til gældende lovgivning.

Gengivelse af BOB-logoet (spansk/catalansk):



5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Mælkeproduktionsområdet og produktionsområdet for »Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya«/»Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya« er sammenfaldende og omfatter alle de kommuner, der indgår i de catalanske distrikter Alt Urgell og Cerdanya, i hjertet af Pyrenæerne og i den nordøstlige del af Den Iberiske Halvø.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Indtil begyndelsen af det 20. århundrede var vindyrkning en af de vigtigste landbrugsressourcer i dette område, så efter de ødelæggelser, som phylloxera forårsagede, måtte der findes alternative afgrøder for at sikre landbrugernes indtægter. Det blev navnlig besluttet at fokusere landbrugsaktiviteterne på husdyrbrug og erstatte vinmarkerne med naturlige og kunstige enge for at opfylde den voksende besætnings behov.

I de første årtier fokuserede husdyrbruget hovedsagelig på kødproduktion, men med tiden gik man over til mælkeproduktion. Smørret blev fremstillet på gårdene på traditionel vis og var beregnet til eget forbrug. Senere, i 1915, oprettedes kooperativet Cadí, som bestod af landbrugere i området, hvis bedrifter var svært tilgængelige, og som indsamlede den mælk, der skulle bruges til smørfremstilling.

Distrikterne Alt Urgell og Cerdanya på skråningerne i de centrale catalanske Pyrenæer omfatter et stort antal høj- og mellemfjeldsdale, gennemstrømmet af bække og åer og af de to store floder, Sègre og Valira.

Dette miljø er udsat for relativt kolde og tørre submediterrane klimaer, der er kendetegnet ved en klar og skyfri himmel samt en god solindstråling. Disse klimatiske forhold giver plantearterne på enge og græsningsarealer særlige karakteristika, der er ideelle til fodring af husdyr.

De køer, der producerer den mælk og fløde, der anvendes til fremstilling af Alt Urgell og Cerdanya smør, lever hovedsageligt af grøntfoder, som udgør ca. 70 % af deres daglige foderration. Dette foder kommer hovedsagelig fra enge i produktionsområdet og gives til køerne i form af græs, hø eller ensilage.

De resterende 30 % består hovedsagelig af korn, bælgplanter og oliefrø. Kornet dyrkes dels i det sydlige Alt Urgell-område, dels i de mest solrige områder af Cerdanya.

Traditionelt kommer størstedelen af foderet fra naturlige enge, som i dag eksisterer side om side med tilsåede enge. Det høstes normalt første gang om foråret. Dets kvalitet er derfor optimal, fordi denne periode falder sammen med starten på blomstringen af forskellige enggræsser (hundegræs, svingel, hejre, rajgræs, der på catalansk kaldes »margall« osv.). Denne første høst anvendes normalt til ensilage for at bevare græssets ernæringsmæssige egenskaber.

Den anden høst, der kaldes »redall«, tørres generelt til hø. Vejret i juni er med til at sikre en hurtig tørring, hvilket giver hø af meget god kvalitet.

Om sommeren kan nogle af de naturlige enge anvendes til græsning af dyrene, idet man sørger for at give dem det mest eftertragtede græs for at opnå den bedst mulige kvalitet.

Majsfoder, der konserveres som ensilage, er fremherskende i den sydlige del af distriktet Alt Urgell. Lucerne findes også i dette område. Det anvendes til hø og ensilage. Denne afgrøde er meget velegnet til områdets overvejende kalkholdige karakter.

Dette smørs kvalitet og særlige egenskaber bestemmes hovedsagelig af den flora og vegetation, der er typisk for området, og som udgør grundlaget for dyrenes foder, og af den omhu, der udvises på hvert trin i produktionsprocessen. Den pasteuriserede fløde modnes i tanke, hvor der direkte tilsættes heterofermentative (forsurende og aromatiserende) mesofile mælkekulturer, der består af stammer af *Lactococcus lactis sub. lactis*, *Lactococcus lactis sub. cremoris*, *Lactococcus lactis sub. diacetylactis* og *Leuconostoc cremoris*. Modningen finder sted, indtil der er opnået et syreindhold på mindst 40 Dornic-grader. Det er under flødens modning, at de helt særlige og karakteristiske aromaer, der minder om hasselnødder, udvikler sig, hvilket er produktets særlige kendetegn.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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