C/2026/5441

21.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5441)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

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

EU-Nr.: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Ministerium für Landwirtschaft, Viehzucht, Fischerei und Ernährung)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da die genehmigten Änderungen keine Änderung des geschützten Namens des Erzeugnisses enthalten, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Zulassung von Kühen, die nicht der Rasse „Holstein-Friesian" angehören (Abschnitte B und D der Produktspezifikation)

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Es wurde die Möglichkeit geschaffen, neben der reinen Rasse „Holstein-Friesian“ auch Kreuzungen mit anderen Rassen einzusetzen,, die sich gut für die Milcherzeugung eignen und eine höhere Fruchtbarkeitsrate aufweisen. Dies führt nicht nur zu einer verbesserten Fruchtbarkeit, sondern auch zu widerstandsfähigeren Tieren, die länger leben und besser an das Weidesystem angepasst sind, während gleichzeitig der Eiweiß- und Fettgehalt der Milch verbessert wird.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme eines Abschnitts „Futter der Kühe“ (Abschnitt E der Produktspezifikation)

Beschreibung

Es wurde festgestellt, dass die Produktspezifikation keinen Abschnitt über das Futter der Kühe enthält. Dieser Abschnitt war im Einzigen Dokument enthalten und wird nun in die Produktspezifikation aufgenommen. Bei dieser Gelegenheit wird zudem festgelegt, dass im Futter der Kühe neben Getreide auch Hülsenfrüchte und Ölsaaten verwendet werden dürfen, da dies bereits gängige Praxis ist.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Abschnitts über den Zusammenhang mit dem Gebiet (Abschnitt F der Produktspezifikation)

Beschreibung

Die Beschreibung der natürlichen Umgebung wird erweitert, wobei die Merkmale des Klimas und des Geländes hervorgehoben werden, um den Text an die Produktspezifikation für die g.U. „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ anzupassen, die umfassender und detaillierter ist. Diese Anpassung betrifft insbesondere Nummer 2 „Natürliche Gegebenheiten“ (Buchstaben a, b, c, d und e).

Diese Gelegenheit wird zudem genutzt, um Aktualisierungen in Bezug auf die Viehhalter vorzunehmen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Angaben zur Kontrollstelle (Abschnitt G der Produktspezifikation)

Beschreibung

Die Angaben zur bescheinigenden Stelle werden in Form eines Links aktualisiert, wodurch die Stelle jederzeit identifiziert werden kann.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Abschnitts über die Kennzeichnung (Abschnitt H der Produktspezifikation)

Beschreibung

i) Die Einschränkungen hinsichtlich der Art der Verpackung werden aufgehoben, um sie an neue Formate und Verpackungen anzupassen.

ii) Der Wortlaut des zweiten Absatzes wird in Bezug auf die Nummerierung der Verpackung und der je nach Sprache unterschiedlichen Bezeichnung des Erzeugnisses verbessert. Das Logo des Erzeugnisses wird in spanischer Sprache hinzugefügt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Streichung des Abschnitts über die nationalen Rechtsvorschriften (Abschnitt I der Produktspezifikation)

Beschreibung

Der Abschnitt über nationalen Rechtsvorschriften (Abschnitt I der Produktspezifikation) wird gestrichen, da er gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 keine Pflicht ist. Außerdem werden einige redaktionelle Änderungen vorgenommen, die keine wesentlichen inhaltlichen Änderungen mit sich bringen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Überarbeitung und Aktualisierung der organoleptischen Beschreibung (Abschnitt B der Produktspezifikation)

Beschreibung

Die organoleptische Beschreibung wird überarbeitet und aktualisiert, insbesondere die Abschnitte über Geschmack und Geruch, um eine technischere und präzisere Sprache zu verwenden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Überarbeitung und Aktualisierung der physikalischen und chemischen Eigenschaften (Abschnitt B der Produktspezifikation)

Beschreibung

Ergänzt wird der pH-Wert (4,5 bis 5,2), der als Nachweis für die ordnungsgemäße Durchführung des Herstellungsverfahrens dient. Gestrichen wird hingegen der Energiewert, da er kein besonderes Merkmal dieser Butter darstellt. Aus demselben Grund werden die Fettsäuren und die Werte ihrer Zusammensetzung gestrichen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Verlängerung des Zeitraums für die Abholung der Milch in den Betrieben auf 48 Stunden (Abschnitte B und E der Produktspezifikation)

Beschreibung

Der Zeitraum für die Abholung der Milch in den Betrieben wird aufgrund der jüngsten Verbesserungen der Hygienebedingungen und der Kühlkette auf 48 Stunden verlängert. (Dies betrifft ebenfalls Abschnitt E der Produktspezifikation.)

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Analysemethode (Abschnitt E der Produktspezifikation)

Beschreibung

Der Säuretest wird durch den Alkoholstabilitätstest im Betrieb ersetzt, da diese als gleichwertig angesehen werden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Streichung der Rahmkühlungsphase und Streichung des Verweises auf die Entfettung (Abschnitt E der Produktspezifikation)

Beschreibung

Der Schritt der Rahmkühlung wird gestrichen, da diese kontinuierlich entrahmt und pasteurisiert werden kann, sodass eine Kühlung nicht erforderlich ist. Der Verweis auf die Entfettung wird ebenfalls gestrichen, da die Bedingungen, die dies in der Vergangenheit rechtfertigten, nicht mehr gegeben sind.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Priorisierung des Erreichens eines optimalen Säuregehalts (40 °D) gegenüber der Verarbeitungszeit (Abschnitt E der Produktspezifikation)

Beschreibung

Durch eine verbesserte Milchüberwachung sind Gärungsinhibitoren zurückgegangen, sodass die Fermente wirksamer arbeiten. Aus diesem Grund wird der Erzielung eines optimalen Säuregehalts (40 °D) Vorrang vor der Verarbeitungszeit eingeräumt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Erweiterung der Verkaufsgewichte und der Art des Verpackungsmaterials für die Butter mit der g.U. (Abschnitt E der Produktspezifikation)

Beschreibung

Aufgrund veränderter gesellschaftlicher Anforderungen und neuer kommerzieller Kriterien werden die zulässigen Verkaufsgewichte sowie die Verpackungsmaterialien für die Butter mit g.U. erweitert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der taxonomischen Klassifizierung der Fermente (Abschnitt E und Abschnitt F Nummer 3 der Produktspezifikation)

Beschreibung

Die taxonomische Klassifizierung der Fermente wird aktualisiert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

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

EU-Nr.: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Name(n)**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0405 10 11 – in unmittelbaren Umschließungen mit einem Gewicht des Inhalts von 1 kg oder weniger

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Butter aus pasteurisiertem Rahm von Milch von Kühen der Rasse „Holstein-Friesian“ oder von Kühen, die aus Kreuzungen dieser Rasse mit anderen Rassen stammen, mit folgenden organoleptischen Eigenschaften:

— feste, homogene Konsistenz, hohe Streichfähigkeit, schmilzt im Mund und klebt nicht am Gaumen;

— gleichmäßig leuchtend gelbe Farbe, deren Intensität je nach Jahreszeit variiert, da diese den Carotingehalt des Futters und der Weide beeinflusst;

— intensiver Geruch nach frischem Rahm;

— Aroma, das auch an Haselnüsse erinnert;

— leicht säuerlicher Geschmack.

Die physikalischen und chemischen Eigenschaften lauten wie folgt:

Fett	≥ 82 %
Wasser	≤ 16 %
Fettfreie Milchtrockenmasse	≤ 2 %
pH-Wert	4,5 ≤ pH-Wert ≤ 5,2

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Butter wird aus der Milch von Kühen der Rasse „Friesian“ oder Kreuzungen dieser Kühe mit anderen Rassen erzeugt, die von Betrieben stammen, die im entsprechenden, von der Kontrollstelle geführten Erzeugerregister eingetragen sind und sich im Erzeugungsgebiet befinden. Während der Laktationsphase werden diese Tiere mit Weidegras und Futter aus dem Erzeugungsgebiet gefüttert. Das Futter, das etwa 70 % der täglichen Futterration ausmacht, stammt überwiegend aus dem Erzeugungsgebiet und wird entweder frisch (grün), getrocknet (als Heu) oder als Silage an die Kühe verfüttert. Die restlichen 30 % ihrer Futterration bestehen hauptsächlich aus Getreide, Hülsenfrüchten oder Ölsaaten.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Butter wird aus Kuhmilch von Betrieben im Erzeugungsgebiet hergestellt, die spätestens 48 Stunden nach dem Melken abgeholt wird.

Alle Schritte der Buttererzeugung finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

Die Reifung des Rahms stellt einen grundlegenden und charakteristischen Schritt im Erzeugungsverfahren der Butter mit g.U. dar.

Die Verwendung von Farbstoffen oder sonstigen Zusatzstoffen ist strikt verboten und die Butter darf keine Rückstände von Antibiotika oder Gärungsinhibitoren enthalten.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Butter wird in lebensmittelechtem Material verpackt und in Blöcken oder Formaten mit einem Nettogewicht von höchstens 1 kg vermarktet.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackung trägt eine von der Kontrollstelle der g.U. genehmigte Nummer und muss deutlich sichtbar den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“ (auf Spanisch) oder „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ (auf Katalanisch) sowie das Logo der Ursprungsbezeichnung und die nach den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschriebenen spezifischen Angaben aufweisen.

Das Logo der g.U. (auf Spanisch und Katalanisch) ist nachstehend abgebildet:



5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, in dem die Milch erzeugt wird, und das Gebiet, in dem „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya" / „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" hergestellt wird, sind identisch und umfassen alle Gemeinden der katalanischen Bezirke L'Alt Urgell und La Cerdanya im Herzen der Pyrenäen im Nordosten der Iberischen Halbinsel.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts war der Weinbau eine der wichtigsten landwirtschaftlichen Einkommensquellen in diesem Gebiet, aber die durch die Reblaus verursachten Schäden machten es erforderlich, Alternativen zu finden, um der ländlichen Wirtschaft neuen Auftrieb zu geben. Daher wurde die wirtschaftliche Tätigkeit stärker auf die Viehzucht ausgerichtet und die Weinberge wurden durch natürliche und künstlich angelegte Weiden ersetzt, die notwendig waren, um den Rinderbestand erhöhen zu können.

In den ersten Jahrzehnten des Jahrhunderts wurde vor allem Fleisch erzeugt, erst später trat die Milch als Haupterzeugnis der Viehhaltungsbetriebe in den Vordergrund. Butter wurde auf den Höfen auf traditionelle Weise für den Eigenverbrauch hergestellt. Im Jahr 1915 schlossen sich die Viehhalter, deren Betriebe sich in schwer zugänglichen Gebieten befanden, zu der Genossenschaft des Cadí zusammen, die die Milch einsammelte, um Butter zu erzeugen.

Die Bezirke L'Alt Urgell und La Cerdanya auf der Südseite der katalanischen Zentralpyrenäen sind von zahlreichen Hoch- und Mittelgebirgstälern mit Wildbächen oder kleinen Flüssen und den beiden wichtigsten Flüssen Segre und Valira durchzogen.

Das hier vorherrschende submediterrane, relativ kalte und trockene Klima mit klarem, wolkenfreiem Himmel und einer hohen Sonneneinstrahlung schafft die natürlichen Voraussetzungen, damit sich auf Wiesen und Weiden eine Vegetation entwickelt, die besonders für die Viehfütterung geeignet ist.

Die Kühe, aus deren Milch und Rahm die Butter „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" hergestellt wird, werden überwiegend mit Raufutter ernährt, das ungefähr 70 % ihrer täglichen Futterration ausmacht. Dieses Raufutter stammt hauptsächlich von Wiesen aus dem Erzeugungsgebiet und wird den Kühen frisch, trocken oder siliert verfüttert.

Die restlichen 30 % ihrer Futterration bestehen hauptsächlich aus Getreide, Hülsenfrüchten oder Ölsaaten. Das Getreide aus diesem Gebiet wird teilweise im Süden von L'Alt Urgell und in den sonnigsten Gebieten von La Cerdanya angebaut.

Traditionell stammte das Futter hauptsächlich von Naturwiesen, die heute neben eingesäten Mähwiesen existieren. Die Wiesen werden erstmals im Frühjahr gemäht, wenn ihre Qualität am höchsten ist, da zu dieser Zeit verschiedene Wiesengräser (darunter Knaulgras, Schwingel, Trespe und Weidelgras, in der Region als „Margall" bekannt) zu blühen beginnen. Die erste Mahd wird üblicherweise siliert, um den Nährstoffgehalt des Grases optimal zu bewahren.

Die zweite Mahd wird als „redall" bezeichnet und wird in der Regel als Heu gelagert, da das Futter aufgrund der Klimaverhältnisse im Juni schnell trocknet und somit eine hohe Qualität des Heus gewährleistet ist.

Im Sommer kann die Beweidung eines Teils der Naturwiesen im grünen Zustand fortgesetzt werden; das Gras muss dabei möglichst zart sein, damit eine höchstmögliche Qualität gewährleistet ist.

Im Süden des Verwaltungsbezirks Alt Urgell wird überwiegend Mais verfüttert, der als Körnersilage gelagert wird. Angebaut wird außerdem Luzerne, die zu Silage und zu Heu verarbeitet wird. Diese Pflanze eignet sich optimal für dieses Gebiet mit seinen überwiegend kalkhaltigen Böden.

Die Qualität und die besonderen Merkmale dieser Butter beruhen vor allem auf der für dieses Gebiet typischen endemischen Vegetation, die die Futtergrundlage des Viehs bildet, sowie auf der sorgfältigen Herstellung. Der pasteurisierte Rahm reift in Tanks, die direkt mit heterofermentativen mesophilen Milchsäurekulturen (Säuerungs- und Aromastoffe) beimpft werden, die aus Stämmen von *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* und *Leuconostoc cremoris* bestehen. Die Reifung wird fortgesetzt, bis ein Säuregehalt von mindestens 40 °Dornic erreicht ist. Während dieser Reifung des Rahms entwickeln sich die ganz besonderen und charakteristischen — an Haselnuss erinnernden — Aromen, die dem Erzeugnis seinen unverwechselbaren Charakter verleihen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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