Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5441

21.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5441)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

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

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας και Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση χαρακτηρίζεται ως συνήθης, διότι οι αλλαγές που επήλθαν δεν επηρεάζουν την προστατευόμενη ονομασία, δεν απειλούν τον δεσμό με το περιβάλλον και δεν συνεπάγονται αύξηση των περιορισμών που επιβάλλονται στο εμπόριο του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Εισαγωγή της δυνατότητας επιλογής αγελάδων που δεν ανήκουν αποκλειστικά στη φυλή Friesian (ενότητες Β και Δ των προδιαγραφών προϊόντος)

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Εισάγεται η δυνατότητα επιλογής αγελάδων που δεν ανήκουν αποκλειστικά στη φυλή Friesian, καθώς επιτρέπονται οι διασταυρώσεις της φυλής αυτής με άλλες φυλές που είναι κατάλληλες για την παραγωγή γάλακτος και έχουν υψηλότερα ποσοστά γονιμότητας. Εκτός από τη βελτίωση της γονιμότητας, η δυνατότητα αυτή έχει ως αποτέλεσμα ανθεκτικότερα ζώα με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, που προσαρμόζονται καλύτερα στο σύστημα βόσκησης, ενώ παράλληλα βελτιώνονται τα επίπεδα πρωτεϊνών και λιπαρών ουσιών του γάλακτος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη των ζωοτροφών των αγελάδων (ενότητα Ε των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Διαπιστώθηκε ότι οι προδιαγραφές προϊόντος δεν περιλάμβαναν την ενότητα σχετικά με τις ζωοτροφές των αγελάδων. Η ενότητα αυτή περιλαμβανόταν στο ενιαίο έγγραφο και πλέον μεταφέρεται αυτούσια στις προδιαγραφές προϊόντος. Διευκρινίζουμε επίσης ότι, εκτός από τα δημητριακά, μπορούν να χρησιμοποιούνται στη διατροφή των αγελάδων τα ψυχανθή και οι ελαιούχοι σπόροι, των οποίων η χρήση είναι ήδη εδραιωμένη.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας σχετικά με τον δεσμό με την περιοχή (ενότητα ΣΤ των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Η περιγραφή του φυσικού περιβάλλοντος εμπλουτίζεται με την ανάδειξη των εδαφοκλιματικών χαρακτηριστικών, ώστε το κείμενο να ευθυγραμμιστεί με τις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ «Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya», οι οποίες είναι πληρέστερες και λεπτομερέστερες. Η εν λόγω προσθήκη αφορά ιδίως το σημείο 2, «Φυσικά χαρακτηριστικά» [στοιχεία α), β), γ), δ) και ε)].

Επί τη ευκαιρία της τροποποίησης, επικαιροποιούνται τα στοιχεία που αφορούν τους κτηνοτρόφους.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση των στοιχείων του οργανισμού ελέγχου (ενότητα Ζ των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Τα στοιχεία του οργανισμού πιστοποίησης επικαιροποιούνται με τη μορφή συνδέσμου, ο οποίος καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση του οργανισμού ανά πάσα στιγμή.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ενότητας σχετικά με την επισήμανση (ενότητα Η των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

i) Οι περιορισμοί στον τύπο συσκευασίας καταργούνται προκειμένου να προσαρμοστούν στις νέες μορφές και συσκευασίες.

ii) Η διατύπωση της δεύτερης παραγράφου βελτιώνεται όσον αφορά τον τρόπο αρίθμησης του προϊόντος και τον τρόπο αναφοράς του ανάλογα με τη γλώσσα. Προστίθεται το ισπανικό λογότυπο του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαλοιφή της ενότητας που αφορά τις εθνικές νομοθετικές απαιτήσεις (ενότητα Θ των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Η ενότητα που αφορά τις εθνικές νομοθετικές απαιτήσεις (ενότητα Θ των προδιαγραφών προϊόντος) απαλείφεται, δεδομένου ότι δεν αποτελεί απαίτηση βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143· επίσης, επέρχονται ορισμένες συντακτικές αλλαγές που δεν συνεπάγονται ουσιαστικές αλλαγές στο περιεχόμενο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναθεώρηση και επικαιροποίηση της οργανοληπτικής περιγραφής (ενότητα Β των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Η οργανοληπτική περιγραφή αναθεωρείται και επικαιροποιείται, ιδίως οι ενότητες σχετικά με τη γεύση και το άρωμα, προκειμένου να χρησιμοποιείται ακριβέστερη γλώσσα με τεχνική ορολογία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναθεώρηση και επικαιροποίηση των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών (ενότητα Β των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Προστίθεται η τιμή pH (μεταξύ 4,5 και 5,2) ως δείκτης ορθής εκτέλεσης της διαδικασίας παραγωγής, ενώ αφαιρείται η ενεργειακή αξία, καθώς δεν αντιστοιχεί σε κανένα ειδικό χαρακτηριστικό για το εν λόγω βούτυρο. Για τον ίδιο λόγο αφαιρούνται τα λιπαρά οξέα και οι τιμές σύστασής τους.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Παράταση του χρόνου συλλογής γάλακτος στις εκμεταλλεύσεις σε 48 ώρες (ενότητες Β και Ε των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Χάρη στις πρόσφατες βελτιώσεις στις συνθήκες υγιεινής και στην ψυκτική αλυσίδα, ο χρόνος για τη συλλογή γάλακτος στις εκμεταλλεύσεις παρατείνεται για να φτάσει τις 48 ώρες. (Η εν λόγω τροποποίηση αφορά κυρίως την ενότητα Ε των προδιαγραφών προϊόντος.)

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση της μεθόδου ανάλυσης (Ενότητα Ε των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Η δοκιμή οξύτητας αντικαθίσταται από τη δοκιμή σταθερότητας της αλκοόλης στην εκμετάλλευση, καθώς θεωρούνται ισοδύναμες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαλοιφή του σταδίου ψύξης της κρέμας και της αναφοράς στην αφαίρεση των λιπαρών ουσιών (ενότητα Ε των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Το στάδιο ψύξης απαλείφεται, καθώς η κρέμα μπορεί να αποκορυφωθεί και να παστεριωθεί ανά πάσα στιγμή, γεγονός που καθιστά περιττή την ψύξη. Απαλείφεται επίσης η αναφορά στην αφαίρεση των λιπαρών ουσιών, καθώς δεν υφίστανται πλέον οι συνθήκες που κάποτε τη δικαιολογούσαν.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προτεραιότητα στην επίτευξη βέλτιστης οξύτητας (40 °D) κατά τη διάρκεια του χρόνου μεταποίησης (ενότητα Ε των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Χάρη στις βελτιώσεις στην παρακολούθηση του γάλακτος μειώνονται οι αναστολείς ζύμωσης και αυξάνεται η αποτελεσματικότητα των ζυμώσεων. Για τον λόγο αυτόν, δίνεται προτεραιότητα στην επίτευξη βέλτιστης οξύτητας (40 °D) έναντι του χρόνου μεταποίησης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επέκταση του εμπορεύσιμου βάρους και του τύπου του υλικού συσκευασίας για το βούτυρο της ΠΟΠ (ενότητα Ε των προδιαγραφών προϊόντος)

Περιγραφή

Το εμπορεύσιμο βάρος και τα είδη του υλικού συσκευασίας του βουτύρου της ΠΟΠ επεκτείνονται λόγω των διαφορετικών κοινωνικών απαιτήσεων και των νέων εμπορικών κριτηρίων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση της ταξινομικής κατάταξης των ζυμώσεων [ενότητα Ε και ενότητα ΣΤ σημείο 3) των προδιαγραφών προϊόντος]

Περιγραφή

Επικαιροποιείται η ταξινομική κατάταξη των ζυμώσεων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

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

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Ονομασία/-ες**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0405 10 11 – Σε άμεσες συσκευασίες καθαρού περιεχομένου που δεν υπερβαίνει το 1 kg

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Βούτυρο από παστεριωμένη κρέμα γάλακτος προερχόμενο από γάλα αγελάδων της φυλής Friesian ή από διασταυρώσεις των αγελάδων της φυλής αυτής με άλλες φυλές. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του είναι τα ακόλουθα:

— συμπαγής και ομοιόμορφη σύσταση, ευκολία στην επάλειψη, λιώνει εύκολα και δεν τείνει να κολλάει στον ουρανίσκο·

— ομοιόμορφο λαμπερό κίτρινο χρώμα, με ένταση ανάλογα με την εποχή και την αντίστοιχη περιεκτικότητα των χορτονομών και των βοσκοτόπων σε καροτένιο·

— έντονη οσμή νωπής κρέμας·

— άρωμα που θυμίζει επίσης φουντούκι·

— ελαφρώς όξινη γεύση.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του είναι τα ακόλουθα:

Λιπαρές ουσίες	≥ 82 %
Νερό	≤ 16 %
Στερεό υπόλειμμα γάλακτος χωρίς λίπος	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το βούτυρο παρασκευάζεται από γάλα αγελάδων της φυλής Friesian ή από διασταυρώσεις των αγελάδων της φυλής αυτής με άλλες φυλές, προερχόμενο από εκμεταλλεύσεις που περιλαμβάνονται στο αντίστοιχο μητρώο παραγωγών που τηρείται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο και βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής. Κατά τη διάρκεια της γαλακτοφορίας, τα ζώα αυτά τρέφονται στους βοσκότοπους της περιοχής, με ντόπιες χορτονομές. Οι χορτονομές, οι οποίες αντιπροσωπεύουν περίπου το 70 % του ημερήσιου σιτηρεσίου, προέρχονται κυρίως από την περιοχή παραγωγής και χορηγούνται στις αγελάδες είτε νωπές (πράσινες) ή ξηρές (ως σανός) είτε ως ενσίρωμα. Το υπόλοιπο 30 % του σιτηρεσίου αποτελείται κυρίως από σιτηρά, ψυχανθή ή ελαιούχους σπόρους.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το βούτυρο παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα από εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής και συλλέγεται το αργότερο 48 ώρες μετά το άρμεγμα.

Όλα τα στάδια της παραγωγής βουτύρου πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Βασικό και χαρακτηριστικό στάδιο της διαδικασίας παραγωγής του βουτύρου της ΠΟΠ είναι η ωρίμαση της κρέμας.

Απαγορεύονται αυστηρά η χρησιμοποίηση χρωστικών ουσιών ή κάθε άλλου είδους προσθέτου, καθώς και η παρουσία καταλοίπων αντιβιοτικών ή αναστολέων ζύμωσης.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το βούτυρο διατίθεται στο εμπόριο σε τεμάχια ή μορφές καθαρού βάρους έως 1 kg, που τυλίγονται σε υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία φέρει αριθμό εγκεκριμένο από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο της ΠΟΠ και πρέπει να φέρει ευδιάκριτα την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya» (στα ισπανικά) ή «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» (στα καταλανικά), καθώς και το λογότυπο της ονομασίας και τους ειδικούς όρους που απαιτούνται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Το λογότυπο της ΠΟΠ (στα ισπανικά και τα καταλανικά) εμφανίζεται κατωτέρω:



5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya» / «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» συμπίπτει με την περιοχή παραγωγής του γάλακτος και περιλαμβάνει όλους τους δήμους των καταλανικών περιφερειών των περιοχών Alt Urgell και Cerdanya στην καρδιά των Πυρηναίων, στο βορειοανατολικό τμήμα της Ιβηρικής Χερσονήσου.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα, η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μία από τις βασικές γεωργικές δραστηριότητες της περιοχής αυτής, σε τέτοιο βαθμό ώστε μετά τις καταστροφές που προκλήθηκαν από την επιδημία φυλλοξήρας, χρειάστηκε να εξευρεθούν καλλιέργειες αντικατάστασης για να εξασφαλιστεί το εισόδημα των γεωργών. Αποφασίστηκε να στραφεί η οικονομία προς τη ζωική παραγωγή και να αντικατασταθούν οι αμπελώνες με φυσικούς και τεχνητούς λειμώνες, οι οποίοι κρίθηκαν απαραίτητοι για την αύξηση του μεγέθους των κοπαδιών.

Κατά τις πρώτες δεκαετίες του αιώνα, τα ζώα εκτρέφονταν κυρίως για κρέας, αλλά αργότερα το γάλα έγινε το κύριο προϊόν αυτών των εκμεταλλεύσεων. Το βούτυρο παρασκευάζεται στα αγροκτήματα με τον παραδοσιακό τρόπο και προορίζεται για οικιακή κατανάλωση. Αργότερα, το 1915 δημιουργείται ο συνεταιρισμός del Cadí στον οποίον συμμετέχουν οι ντόπιοι κτηνοτρόφοι των δυσπρόσιτων περιοχών και συγκεντρώνει το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή βουτύρου.

Οι περιφέρειες Alt Urgell και Cerdanya βρίσκονται στις παρυφές των κεντρικών Πυρηναίων της Καταλονίας και περιλαμβάνουν ένα μεγάλο αριθμό κοιλάδων σε μεγάλο και μέτριο υψόμετρο που διασχίζονται από χειμάρρους και ρυάκια, καθώς και από τους δύο κύριους ποταμούς Segre και Valira.

Το περιβάλλον αυτό χαρακτηρίζεται από αρκετά ψυχρό και ξηρό υπομεσογειακό κλίμα με καθαρούς, ασυννέφιαστους ουρανούς και έντονη ηλιοφάνεια. Οι εν λόγω κλιματικές συνθήκες προσδίδουν στα φυτικά είδη που φύονται στα λιβάδια και στους βοσκοτόπους ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία είναι ιδανικά για τη διατροφή των κοπαδιών.

Η διατροφή των αγελάδων που παράγουν το γάλα και την κρέμα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του βουτύρου «Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya» αποτελείται κυρίως από χορτονομή η οποία αντιπροσωπεύει το 70 % περίπου του ημερήσιου σιτηρεσίου. Η χορτονομή αυτή προέρχεται κυρίως από λειμώνες της περιοχής παραγωγής και διατίθεται στις αγελάδες σε νωπή κατάσταση ή σε μορφή σανού ή ενσιρώματος.

Το υπόλοιπο 30 % του σιτηρεσίου αποτελείται κυρίως από σιτηρά, ψυχανθή ή ελαιούχους σπόρους. Τα σιτηρά της περιοχής καλλιεργούνται εν μέρει στα νότια της Alt Urgell και στις πιο ηλιόλουστες περιοχές της Cerdanya.

Παραδοσιακά, οι χορτονομές προέρχονταν κυρίως από φυσικούς λειμώνες, οι οποίοι πλέον γειτνιάζουν με τους σπαρμένους λειμώνες. Οι λειμώνες θερίζονται για πρώτη φορά την άνοιξη, όταν η ποιότητά τους βρίσκεται στο αποκορύφωμά της, όπως συμβαίνει όταν διάφορα αγρωστώδη λειμώνων (μεταξύ άλλων δακτυλίδα, φεστούκα, βρώμη και ήρα, γνωστή στην περιοχή ως «margall») αρχίζουν να ανθίζουν. Η πρώτη αυτή συγκομιδή ενσιρώνεται προκειμένου να διατηρηθούν οι θρεπτικές ιδιότητες του χόρτου.

Η δεύτερη συγκομιδή είναι γνωστή ως «redall» και συνήθως μετατρέπεται σε σανό, δεδομένου ότι το κλίμα του Ιουνίου καθιστά δυνατή την ταχεία ξήρανση και την παραγωγή σανού πολύ υψηλής ποιότητας.

Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, μέρος των εκτάσεων των φυσικών λειμώνων χρησιμοποιείται για βόσκηση της νωπής χορτονομής, αφού διασφαλίζεται ότι το χόρτο είναι όσο το δυνατόν πιο τρυφερό ώστε να είναι υψηλότερης ποιότητας.

Στο νότιο τμήμα της περιφέρειας Alt Urgell, οι χορτονομές είναι κυρίως χορτονομές αραβοσίτου και διατηρούνται με τη μορφή ενσιρώματος. Στην περιοχή φύεται επίσης μηδική, η οποία χρησιμοποιείται για την παραγωγή σανού και ενσιρωμένων ζωοτροφών. Η καλλιέργεια αυτή είναι πολύ καλά προσαρμοσμένη στις νότιες εκτάσεις με το ως επί το πλείστον ασβεστολιθικό έδαφος.

Η ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του βουτύρου αυτού καθορίζονται κυρίως από την τυπική χλωρίδα και βλάστηση της περιοχής, που αποτελούν τη βάση της διατροφής των βοοειδών, καθώς και από τη φροντίδα που επιδεικνύεται καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής. Η παστεριωμένη κρέμα υφίσταται μακρά ωρίμανση σε δεξαμενές χάρη στους γαλακτικούς μεσόφυλλους ετεροζυμομύκητες (που προσδίδουν οξύτητα και αρωματίζουν), οι οποίοι συνίστανται από στελέχη των *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* και *Leuconostoc cremoris*. Η ωρίμαση συνεχίζεται έως ότου επιτευχθεί ελάχιστη οξύτητα 40 βαθμών Dornic και κατά τη διάρκειά της αναπτύσσονται τα ιδιαίτερα και χαρακτηριστικά αρώματα —που θυμίζουν φουντούκι— τα οποία προσδίδουν στο προϊόν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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