C/2026/5441

21.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5441)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

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

Número de referencia UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Nombre del producto**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación aprobada se califica como modificación normal porque los cambios realizados no afectan al nombre protegido, no amenazan el vínculo y no implican un aumento de las restricciones impuestas al comercio del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Introducción de la posibilidad de que las vacas no sean exclusivamente de la raza Frisona (apartado B y D del pliego de condiciones)

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se introduce la posibilidad de que las vacas no sean exclusivamente de la raza Frisona al permitir cruces de esta raza con otros razas de gran aptitud lechera y mejores índices de fertilidad. De este modo, además de mejorar la fertilidad, se consigue animales más resistentes y longevos, y que se adaptan mejor al régimen de pastoreo, mejorando también los niveles de proteína y grasa de la leche.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Adición de la alimentación de las vacas (apartado E del pliego de condiciones)

Descripción

Se ha detectado que el pliego de condiciones no contenía el apartado de alimentación de las vacas, que si constaba en el documento único por lo que se reproduce en el pliego este apartado y se aprovecha para especificar que, además de cereales se pueden utilizarse leguminosas y oleaginosas, como ya se venía haciendo habitualmente en las raciones.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Modificación del apartado del vínculo con el medio (apartado F del pliego de condiciones)

Descripción

Se amplía la descripción del medio natural, destacando las características del clima y del terreno, para asimilar el texto al pliego de condiciones de la DOP Queso de L'Alt Urgell i la Cerdanya, que es más completo y detallado. Esta ampliación afecta especialmente al punto 2 Natural (apartado a), b), c), d) y e).

Asimismo, se aprovecha también para actualizar los ganaderos.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Actualización de los datos de la estructura de control (apartado G del pliego de condiciones)

Descripción

Se actualizan los datos de la entidad certificadora a través de un enlace, lo que permite identificar en todo momento cuál es la entidad.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Modificación del apartado de etiquetado (apartado H del pliego de condiciones)

Descripción

i) Se eliminan las restricciones del tipo de envasado para adecuarse a nuevos presentaciones y envases.

ii) Se mejora el redactado del segundo párrafo en cuanto a cómo se numera y se denomina este producto según el idioma. Se añade el logotipo propio en castellano.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Supresión del apartado de requisitos legislativos nacionales (apartado I del pliego de condiciones)

Descripción

Se ha suprimido el apartado Requisitos legislativos nacionales (apartado I del pliego de condiciones) ya que no es un requerimiento del Reglamento UE nº 2024/1143; y se han realizado algunos cambios de redacción que no suponen ninguna modificación substancial del contenido.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Revisión y actualización de la descripción organoléptica (apartado B del pliego de condiciones)

Descripción

Se revisa y actualiza la descripción organoléptica, en concreto los apartados de gusto y olor, para adaptarlos a un lenguaje más técnico y preciso.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Revisión y actualización de las características fisicoquímicas (apartado B del pliego de condiciones)

Descripción

Se añade por un lado el parámetro de pH (entre 4,5 y 5,2) como indicador de que el proceso de elaboración se ha realizado correctamente y por otro se elimina el valor energético ya que no aporta ninguna característica específica para esta mantequilla. Este mismo motivo hace que se eliminen los ácidos grasos y sus valores su composición.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Ampliación a 48 horas la recogida de la leche en la explotación (apartado B y E del pliego de condiciones)

Descripción

Se amplía a 48 horas la recogida de la leche en la explotación por la mejora actual en las condiciones higiénicas y la cadena de frío. (también afecta al apartado E del pliego)

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Actualización del método de análisis (apartado E del pliego de condiciones)

Descripción

Se sustituye la prueba de acidez por la prueba de estabilidad en el alcohol en la explotación ya que son consideradas equivalentes.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Eliminación de la etapa de enfriamiento de la nata y se suprime el desgrasado (apartado E del pliego de condiciones)

Descripción

Se elimina la etapa de enfriamiento de la nata al poder realizarse en continuo el desnatado y la pasteurización, lo que la hace innecesaria. También se suprime el desgrasado, al no darse ya las condiciones que lo justificaban en el pasado.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Se prioriza alcanzar la acidez óptima (40 ºD) frente al tiempo de proceso (apartado E del pliego de condiciones)

Descripción

Las mejoras en el control de la leche han reducido los inhibidores de la fermentación, aumentando la eficacia de los fermentos. Por ello, se prioriza alcanzar la acidez óptima (40 ºD) frente al tiempo de proceso.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Ampliación de los pesos de comercialización y el tipo de material que envuelve la mantequilla DOP (apartado E del pliego de condiciones)

Descripción

Se amplían los pesos de comercialización y el tipo de material que envuelve la mantequilla DOP por las diferentes demandas sociales y nuevos criterios comerciales.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Actualización de la clasificación taxonómica de los fermentos (apartado E y F3 del pliego de condiciones)

Descripción

Se actualiza la clasificación taxonómica de los fermentos.

☑ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

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

Número de referencia UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Nombre(s)**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0405 10 11 - En envases inmediatos de un contenido neto inferior o igual a 1 kg

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Mantequilla elaborada a partir de nata pasteurizada de leche de vaca frisona o de cruces de estas vacas con otras razas. Sus características organolépticas son:

— consistencia sólida y homogénea, de gran untabilidad, muy fundente y muy poco adherente al paladar.

— color uniforme y amarillo brillante, más o menos intenso dependiendo de la estación, que influye en el contenido en carotenos de los forrajes y pastos.

— olor intenso a nata fresca.

— aroma que recuerda también al de la avellana.

— gusto ligeramente ácido.

Sus características fisicoquímicas son:

Grasa	≥ 82 %
Agua	≤ 16 %
Extracto seco magro lácteo	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La mantequilla se elabora con la leche de vacas de raza Frisona, o de cruces de estas vacas con otras razas, procedente de ganaderías inscritas en el correspondiente registro de productores del Consejo Regulador y ubicadas en la zona de producción. La base de la alimentación de estos animales en período de lactancia consiste en los pastos y forrajes de la zona. Los forrajes, representan aproximadamente el 70 % de la ración diaria, proceden mayoritariamente de la zona de producción y se dan a las vacas en estado fresco (verde), seco (heno) y ensilados; el 30 % restante de la alimentación está constituido básicamente por cereales, leguminosas u oleaginosas.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La mantequilla se elabora con la leche de vacas procedente de ganaderías ubicadas en la zona de producción y recogida hasta un máximo de 48 horas después de su ordeño.

Todo el proceso de elaboración de la mantequilla se lleva a cabo en la zona geográfica definida.

Una fase fundamental y característica del proceso de elaboración de la mantequilla DOP es la maduración de la nata.

La utilización de colorantes o de cualquier otro aditivo, así como la presencia de residuos de antibióticos o de inhibidores de la fermentación láctica está totalmente prohibida.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La mantequilla se comercializa en bloques o formatos con un peso inferior o igual a 1kg neto, envuelta con un material apto para entrar en contacto con los alimentos.

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Los envases llevan una numeración aprobada por el Consejo Regulador de la DOP y llevan impreso de forma obligatoria y destacada el nombre de Denominación de Origen Protegida «Mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya» (en castellano) o «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya)» (en catalán), junto con el logotipo de esta denominación, además de las menciones específicas que exige la legislación vigente.

Reproducción del logotipo propio de la DOP (castellano/catalán):



5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la leche y la zona de elaboración de la «Mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya» / «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» coinciden, y se extiende por todos los municipios que integran las comarcas catalanas de L'Alt Urgell y La Cerdanya, en pleno Pirineo y en el noreste de la Península Ibérica.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

Hasta los primeros años del siglo XX la viña fue uno de los recursos agrícolas fundamentales de esta zona, por lo que los estragos producidos por la plaga de la filoxera hicieron necesario encontrar otras alternativas para estimular la economía de los agricultores. Como alternativa se decidió orientar la economía a la producción ganadera, sustituyéndose las plantaciones de viñedo por prados naturales y artificiales, necesarios para incrementar la creciente cabaña bovina.

Si bien en las primeras décadas del siglo la orientación ganadera se dirigió principalmente a la producción de carne, posteriormente fue la leche el principal producto procedente de las explotaciones ganaderas. La mantequilla se elaboraba en las masías de forma casera y tradicional para autoconsumo. Después, en 1915 se creó la cooperativa del Cadí que agrupó a los ganaderos de la zona situados en zonas de difícil acceso, recogiendo la leche producida para elaborar la mantequilla.

Las comarcas de L'Alt Urgell y La Cerdanya situadas en la vertiente sur del Pirineo Central catalán comprenden un gran número de valles de alta y media montaña, regados por torrentes y riachuelos, y por los dos ríos principales que son el rio Segre y el río Valira.

Este medio está sometido a climas submediterráneos bastante fríos y secos, caracterizados por un cielo límpido y despejado y una buena exposición solar; estas condiciones climáticas confieren a las especies vegetales de los prados y de las zonas de pasto características particulares ideales para la alimentación del ganado.

La alimentación de las vacas que producen la leche y la nata utilizadas en la elaboración de la mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya, se compone principalmente de forrajes, que representan aproximadamente el 70 % de la ración diaria. Estos forrajes proceden mayoritariamente de praderas de la zona de producción y se suministran a las vacas en forma de verde, heno y ensilaje.

El restante 30 % de la alimentación está constituido básicamente por cereales, leguminosas u oleaginosas. El cultivo de cereales en la zona se realiza en parte en la zona sur de L'Alt Urgell y en las zonas más soleadas de La Cerdanya.

Tradicionalmente, el forraje procedía mayoritariamente de praderas naturales, actualmente coexisten con praderas sembradas. El primer corte habitualmente se realiza en primavera, momento en el cual su calidad es óptima ya que coincide con el inicio de la floración de diversas gramíneas pratenses (dáctilo, festuca, bromo, ray-grass, aquí llamado «margall», etc.). Este primer corte se suele ensilar para preservar las cualidades nutricionales de la hierba.

El segundo corte se llama «redall» y es generalmente transformado en heno, ya que la climatología en el mes de junio favorece el secado rápido y se obtiene un heno de muy alta calidad.

Durante el verano parte del prado natural se puede pastar en verde, procurando que sea lo más tierno posible, para que tenga la calidad óptima.

En la zona sur de la comarca de L'Alt Urgell predomina el forraje de maíz, que se conserva en forma de ensilado. Existe también en la zona alfalfa que se destina para heno y ensilaje. Este cultivo se adapta muy bien en la zona sur, básicamente calcárea.

La calidad y las características específicas de esta mantequilla están principalmente determinadas por la flora y la vegetación típicas de la zona que constituyen la base de la alimentación del ganado y por el cuidado aportado a lo largo del proceso de elaboración. La nata pasteurizada madura en depósitos donde se siembran directamente los fermentos lácticos mesófilos heterofermentativos (acidificantes y aromatizantes), constituidos por cepas de *Lactococcus lactis sub. lactis*, *Lactococcus lactis sub. cremoris*, *Lactococcus lactis sub. diacetilactis* y *Leuconostoc cremoris*. La maduración se realiza hasta alcanzar una acidez mínima de 40 grados Dornic. Es durante la maduración de la nata que se desarrollan los aromas tan particulares y característicos, que nos recordaran a la avellana, y que constituyen la especificidad del producto.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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