C/2026/5441

21.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5441)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

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

ELi viitenumber: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Toote nimetus**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus- ja toiduministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Heakskiidetud muudatus on standardmuudatus, sest tehtud muudatused ei mõjuta kaitstud nimetust, ei ohusta seost ega too kaasa suuremaid piiranguid tootega kauplemisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Lisatud on võimalus, et lehmad ei pea olema üksnes friisi tõugu (tootespetsifikaadi punktid B ja D)

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Lisatud on võimalus, et lehmad ei pea olema üksnes friisi tõugu ning lubatud on selle tõu ristandid teiste tõugudega, mis sobivad piima tootmiseks ja millel on paremad viljakusnäitajad. Lisaks selliste näitajate paranemisele on tulemuseks ka vastupidavamad loomad, kes elavad kauem ja kohanduvad paremini karjatamissüsteemiga, samas paraneb ka piima valgu- ja rasvasisaldus.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Lehmade sööda lisamine (tootespetsifikaadi punkt E)

Kirjeldus

Leiti, et tootespetsifikaadis puudub punkt lehmade sööda kohta. See punkt oli olemas koonddokumendis ja on nüüd esitatud ka tootespetsifikaadis. Samuti oleme kasutanud võimalust täpsustada, et lisaks teraviljale võib lehmade toiduks kasutada ka kaunvilju ja õlikultuure, kuna seda tehakse juba praegu regulaarselt.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus, mis käsitleb seost geograafilise piirkonnaga (tootespetsifikaadi punkt F)

Kirjeldus

Loodusliku keskkonna kirjeldust on laiendatud ning esile on toodud kliimatingimused ja pinnamoe omadused, et viia tekst kooskõlla kaitstud päritolunimetuse „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya" tootespetsifikaadiga, mis on terviklikum ja üksikasjalikum. See laiendamine puudutab eeskätt punkti 2 „Looduslik" (alapunktid a, b, c, d ja e).

Oleme kasutanud võimalust teha uuendusi, mis puudutavad loomakasvatajaid.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kontrolliasutuse andmete ajakohastamine (tootespetsifikaadi punkt G)

Kirjeldus

Sertifitseerimisasutuse andmeid on ajakohastatud lingina, mille abil on võimalik asutust igal ajal kindlaks teha.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Märgistamist käsitleva punkti muutmine (tootespetsifikaadi punkt H)

Kirjeldus

i) Pakenditüüpi puudutavad piirangud on välja jäetud, et kohaneda uute vormide ja pakenditega.

ii) Teise lõigu sõnastust on parandatud seoses toote nummerdamise ja sellele viitamisega sõltuvalt keelest. Lisatud on toote logo hispaania keeles.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Riiklike õigusaktide nõudeid käsitlev osa on välja jäetud (tootespetsifikaadi punkt I)

Kirjeldus

Riiklike õigusaktide nõudeid käsitlev osa (tootespetsifikaadi punkt I) on välja jäetud, kuna see ei ole määruse (EL) 2024/1143 kohaselt nõutav; tehtud on ka mõned redaktsioonilised muudatused, mis ei too kaasa olulisi muudatusi sisus.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Organoleptilise kirjelduse muutmine ja ajakohastamine (tootespetsifikaadi punkt B)

Kirjeldus

Organoleptilist kirjeldust on muudetud ja ajakohastatud, eelkõige maitset ja aroomi puudutavat osa, et keelekasutus oleks tehnilisem ja täpsem.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Füüsikaliste ja keemiliste omaduste muutmine ja ajakohastamine (tootespetsifikaadi punkt B)

Kirjeldus

pH väärtus (vahemikus 4,5–5,2) on lisatud kui näitaja, mis tõestab, et tootmisprotsess on toimunud nõuetekohaselt; samas on välja jäetud energiasisalduse näitaja, sest see ei väljenda selle või puhul mingit konkreetset omadust. Rasvhapped ja nende koostise väärtused on samal põhjusel välja jäetud.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Piima kogumise ajavahemiku pikendamine põllumajandusettevõttes 48 tunnini (tootespetsifikaadi punktid B ja E)

Kirjeldus

Põllumajandusettevõttes on tänu hügieenitingimuste ja külmaahela praegusele parandamisele piima kogumise ajavahemikku pikendatud 48 tunnini. (See puudutab ka tootespetsifikaadi punkti E.)

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Analüüsimeetodi ajakohastamine (tootespetsifikaadi punkt E)

Kirjeldus

Happesuse test on asendatud põllumajandusettevõttes alkoholiprooviga, sest neid peetakse samaväärseks.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Koore jahutamise etapp ja viide rasvatustamisele on välja jäetud (tootespetsifikaadi punkt E)

Kirjeldus

Koore jahutamise etapp on välja jäetud, sest koort saab pidevalt rasvatustada ja pastöriseerida ning jahutamine on seetõttu tarbetu. Viide rasvatustamisele on samuti välja jäetud, sest seda varem õigustanud tingimusi enam ei eksisteeri.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Optimaalse happesuse (40 °D) saavutamise töötlemisajast olulisemaks pidamine (tootespetsifikaadi punkt E)

Kirjeldus

Piima seire täiustamine on vähendanud käärimist pidurdavate ainete hulka, suurendades ensüümide tõhusust. Sel põhjusel on optimaalse happesuse (40 °D) saavutamist peetud töötlemisajast prioriteetsemaks.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kaitstud päritolunimetusega või turustuskaalu ja pakendimaterjali tüübi laiendamine (tootespetsifikaadi punkt E)

Kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega või turustuskaalu ja pakendimaterjali tüüpi on laiendatud, võttes arvesse erinevaid ühiskondlikke nõudmisi ja uusi ärikriteeriume.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Ensüümide taksonoomilise klassifikatsiooni ajakohastamine (tootespetsifikaadi punkt E ja punkti F alapunkt 3).

Kirjeldus

Ensüümide taksonoomilist klassifikatsiooni on ajakohastatud.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

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

ELi viitenumber: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Nimetus(ed)**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0405 10 11 – Kontaktpakendis netomassiga kuni 1 kg

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Friisi tõugu lehmade või friisi tõu ja teiste tõugude ristandite piimast saadud pastöriseeritud koorest valmistatud või. Selle organoleptilised omadused on järgmised:

— tahke ja ühtlane konsistents, väga lihtne määrida, sulab kergelt ega kipu suulakke kleepuma;

— ühtlase erkkollase värvusega, mille intensiivsus sõltub aastaajast, mis mõjutab kuivsööda ja karjamaarohu karoteenisisaldust;

— värske koore intensiivne lõhn;

— sarapuupähklit meenutav aroom;

— kergelt happeline maitse.

Füüsikalised ja keemilised omadused on järgmised.

Rasv	≥ 82 %
Vesi	≤ 16 %
Rasvata piima kuivekstrakt	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Või on valmistatud friisi tõugu lehmade või friisi tõu ja teiste tõugude ristandite piimast; loomad pärinevad tootmispiirkonnas asuvatest majapidamistest, mis on kantud vastavasse reguleeriva nõukogu hallatavasse tootjate registrisse. Laktatsiooniperioodil toidetakse neid loomi karjamaal ja sellest piirkonnast pärit söödaga. Sööt, mis moodustab ligikaudu 70 % igapäevasest toidukogusest, pärineb peamiselt tootmispiirkonnast ja seda antakse lehmadele kas värskena (haljassööt), kuivana (hein) või silona. Ülejäänud 30 % nende söödast koosneb peamiselt teraviljast, kaunviljadest ja õlikultuuridest.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Või on valmistatud tootmispiirkonnas asuvate põllumajandusettevõtete lehmapiimast, mis on kogutud kuni 48 tunni jooksul pärast lüpsmist.

Või valmistamise protsess toimub tervikuna määratletud geograafilises piirkonnas.

Kaitstud päritolunimetusega või tootmisprotsessi oluline ja iseloomulik etapp on koore laagerdamine.

Värvainete või mis tahes muude lisaainete kasutamine ning antibiootikumide või piimhappekäärimise inhibiitorite jääkide esinemine on täielikult keelatud.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Võid turustatakse plokkides või pakendites, mille netomass on kuni 1 kilogramm, pakendatuna toiduainetega kokkupuutumiseks heakskiidetud materjali.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Pakendil on number, mille on heaks kiitnud kaitstud päritolunimetuse reguleeriv nõukogu ning sellel peab olema selgelt esitatud kaitstud päritolunimetus „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“ (hispaania keeles) või „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ (katalaani keeles), koos kaitstud päritolunimetuse logo ja kehtivate õigusaktidega nõutavate erimõistetega.

Kaitstud päritolunimetuse logo (hispaania ja katalaani keeles) on esitatud allpool:



5. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Piima tootmise piirkond ja toote „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya" / „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" valmistamise piirkond on samad ja hõlmavad kõiki omavalitsusüksusi, mis moodustavad Kataloonia piirkonnad L'Alt Urgell ja La Cerdanya Püreneede südames Pürenee poolsaare kirdeosas.

6. Seos geograafilise piirkonnaga

Seose kokkuvõte

Kuni 20. sajandi algusaastateni kujutas viinamarjakasvatus üht selle piirkonna peamist põllumajandustegevust, mistõttu viinapuu-lehetäi levikust põhjustatud häving tähendas vajadust leida põllumajandustootjate jaoks alternatiivseid võimalusi majanduse elavdamiseks. Võeti vastu otsus suunata majandus ümber loomakasvatusele ning asendada viinamarjaistandused looduslike ja kultuurrohumaadega, mis olid vajalikud karjade suurendamiseks.

Sajandi esimestel aastakümnetel kasvatati loomi peamiselt liha saamise eesmärgil, kuid hiljem sai nende põllumajanduslike majapidamiste põhitooteks piim. Võid valmistati sellises majapidamises koduseks tarbimiseks, kasutades traditsioonilisi käsitöömeetodeid. Seejärel loodi 1915. aastal raskesti ligipääsetavates piirkondades kohalike karjakasvatajate jaoks Cadí kooperatiiv, mis kogus nende toodetud piima, et sellest võid valmistada.

Püreneede keskosa lõunanõlvadel asuvas L'Alt Urgelli ja La Cerdanya piirkonnas on palju kõrgete ja keskmise kõrgusega mägedega orgusid, mida varustavad veega ojad ja ojakesed ning kaks peamist jõge, Segre ja Valira.

Sellises keskkonnas on suhteliselt jahe ja kuiv lähisvahemereline kliima selge pilvitu taeva ja märkimisväärse päikesevalgusega; need kliimatingimused annavad niitude taimestikule ja karjamaadele eriomadused, tänu millele need on karjakasvatuseks ülimalt sobivad.

Lehmade toiduratsioon, kelle piima ja koort kasutatakse toote „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" valmistamiseks, koosneb peamiselt koresöödast, mis moodustab umbes 70 % nende igapäevasest toidust. Sööt pärineb peamiselt tootmispiirkonna niitudelt ja seda antakse lehmadele haljassööda, heina ja silona.

Ülejäänud 30 % nende söödast koosneb suuremas osas teraviljast, kaunviljadest ja õlikultuuridest. Piirkonnast pärit teravilja kasvatatakse osaliselt L'Alt Urgelli lõunaosas ja La Cerdanya kõige päikeselisemates piirkondades.

Traditsiooniliselt pärines kuivsööt peamiselt looduslikelt niitudelt, mis eksisteerivad nüüd kultuurniitude kõrval. Esimene niide toimub kevadel, kui niidus on parima kvaliteediga, sest siis hakkavad õitsema mitmesugused niidutaimed (sealhulgas harilik kerahein, aruhein, luste ja raihein, mida selles piirkonnas tuntakse nimetuse „margall" all). Esmasest lõikusest valmistatakse silo, et säilitada rohu toiteomadused.

Teist niidet tuntakse nimetuse „redall" all ja sellest valmistatakse tavaliselt heina, sest juunikuine ilmastik võimaldab kiiret kuivamist ja tagab väga kvaliteetse heina.

Suvel saavad loomad toituda osaliselt looduslikul rohumaal ajal, millal rohi on veel roheline ja võimalikult õrn, seega eriti kvaliteetne.

L'Alt Urgelli piirkonna lõunapoolses osas on kuivsööt valdavalt maisist valmistatud ning seda säilitatakse silo kujul. Piirkonnas kasvab ka lutsern, mida kasutatakse heina ja silo valmistamiseks. See põllukultuur sobib hästi lõunapoolsele, peamiselt lubjakivipinnasele.

Selle või kvaliteedi ja eriomadused määrab ära peamiselt piirkonnale omane taimestik, mis on kariloomade sööda alus, ning hoolikas lähenemine kogu tootmisprotsessile. Pastöriseeritud koor laagerdub mahutites, millesse lisatakse otse mesofiilseid heterofermentatiivseid piimhappebakterite kultuure (hapendajad ja maitseained), mis koosnevad järgmiste bakterite tüvedest: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* ja *Leuconostoc cremoris*. Laagerdumine jätkub, kuni on saavutatud minimaalne happesus 40 Dornici kraadi. Just koore laagerdumise ajal kujunevad välja toote väga erilised ja iseloomulikud sarapuupähklit meenutavad aroomid, mis annavad tootele selle eripärase iseloomu.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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