C/2026/5441

21.10.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5441)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

EU-viitenumero: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya” / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (maatalous-, kotieläin-, kalastus- ja elintarvikeministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutos luokitellaan vakiomuutokseksi, koska hyväksytyt muutokset eivät vaikuta suojattuun nimeen tai tuotteen ja maantieteellisen ympäristön väliseen yhteyteen eivätkä lisää tuotteella käytävän kaupan rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Mahdollisuus käyttää myös muita kuin yksinomaan friisiläisiä lehmiä (tuote-eritelmän B ja D kohta)

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Muutoksen myötä karjan ei tarvitse koostua yksinomaan friisiläisistä lehmistä, vaan tämän rodun lehmiä voidaan risteyttää muiden maidontuotantoon hyvin soveltuvien ja hedelmällisempien rotujen kanssa. Hedelmällisyyden paranemisen lisäksi tämän ansiosta saadaan sopeutumiskykyisempiä eläimiä, jotka elävät pidempään ja sopeutuvat paremmin laiduntamiseen, ja samalla maidon proteiini- ja rasvapitoisuus paranee.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Lehmien ruokintaa koskevan kohdan lisääminen (tuote-eritelmän E kohta)

Kuvaus

Lehmien ruokintaa koskevan kohdan todettiin puuttuvan tuote-eritelmästä. Tämä kohta sisältyi yhtenäiseen asiakirjaan, ja se on nyt toistettu tuote-eritelmässä. Samalla on täsmennetty, että lehmien ruokinnassa voidaan viljan lisäksi käyttää myös palkokasveja ja öljykasveja, koska näin menetellään jo yleisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevan kohdan muuttaminen (tuote-eritelmän F kohta)

Kuvaus

Luonnonympäristön kuvausta on laajennettu korostamalla ilmaston ja maaston ominaispiirteitä, jotta teksti vastaisi paremmin suojatun alkuperänimityksen ”Queso de l’Alt Urgell i la Cerdanya” tuote-eritelmää, joka on kattavampi ja yksityiskohtaisempi. Laajennus koskee erityisesti 2 kohtaa ”Luonto” (a, b, c, d ja e alakohdat).

Samalla on päivitetty karjankasvattajia koskevia tietoja.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelimen tietojen päivittäminen (tuote-eritelmän G kohta)

Kuvaus

Valvontaelimen tietojen tilalle on päivitetty linkki, minkä ansiosta valvontaelin voidaan aina yksilöidä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Merkintöjä koskevan kohdan muuttaminen (tuote-eritelmän H kohta)

Kuvaus

i) Pakkaustyyppiä koskevat rajoitukset on poistettu uusien pakkausmuotojen ja -ratkaisujen huomioon ottamiseksi.

ii) Toisen alakohdan sanamuotoa on parannettu tuotteen numeroinnin sekä erikielisten nimitysten osalta. Tuotteen logosta on lisätty espanjankielinen versio.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kansallisia lakisääteisiä vaatimuksia koskevan kohdan poistaminen (tuote-eritelmän I kohta)

Kuvaus

Kansallisia lakisääteisiä vaatimuksia koskeva kohta (tuote-eritelmän I kohta) on poistettu, koska sitä ei edellytetä asetuksessa (EU) 2024/1143. Lisäksi on tehty joitakin toimituksellisia muutoksia, jotka eivät aiheuta olennaisia muutoksia sisältöön.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Aistinvaraisen kuvauksen tarkistaminen ja päivittäminen (tuote-eritelmän B kohta)

Kuvaus

Aistinvaraista kuvausta on tarkistettu ja päivitetty erityisesti maun ja aromin osalta, jotta käytettäisiin teknisempää ja täsmällisempää kieltä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Fyysisten ja kemiallisten ominaisuuksien tarkistaminen ja päivittäminen (tuote-eritelmän B kohta)

Kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty pH-arvo (4,5–5,2) sen osoittamiseksi, että tuotantoprosessi on toteutettu asianmukaisesti. Energiasisältö on puolestaan poistettu, koska se ei liity mihinkään tämän voin erityisiin ominaisuuksiin. Rasvahappoja ja niiden koostumusarvoja koskevat tiedot on poistettu samasta syystä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Maidon keräysajan pidentäminen tiloilla 48 tuntiin (tuote-eritelmän B ja E kohta)

Kuvaus

Maidon keräysaikaa tiloilla on pidennetty 48 tuntiin hygieniaolosuhteiden ja kylmäketjun kehittymisen vuoksi. (Muutos koskee myös tuote-eritelmän E kohtaa.)

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Analyysimenetelmän päivitys (tuote-eritelmän E kohta)

Kuvaus

Happamuustesti on korvattu tilalla tehtävällä alkoholistabiilisuustestillä, koska niiden katsotaan vastaavan toisiaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kerman jäähdytysvaiheen sekä rasvanpoistoa koskevan viittauksen poistaminen (tuote-eritelmän E kohta)

Kuvaus

Kerman jäähdytysvaihe on poistettu, koska kermaa voidaan jatkuvasti kuoria ja pastöroida eikä jäähdytystä näin ollen tarvita. Viittaus rasvanpoistoon on myös poistettu, koska sen perusteena olleita olosuhteita ei enää ole.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Optimaalisen happamuuden (40 °D) saavuttamisen asettaminen etusijalle käsittelyaikaan nähden (tuote-eritelmän E kohta)

Kuvaus

Maidon laadunvalvonnan tehostuminen on vähentänyt käymistä estävien aineiden esiintymistä, mikä on parantanut hapatteiden toimintaa. Siksi optimaalinen happamuus (40 °D) on asetettu etusijalle käsittelyaikaan nähden.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

SAN-nimityksen saaneen voin myyntipainojen ja kääremateriaalien valikoiman laajentaminen (tuote-eritelmän E kohta)

Kuvaus

SAN-nimityksen saaneen voin myyntipainojen ja kääremateriaalien valikoimaa on laajennettu erilaisten yhteiskunnallisten tarpeiden ja uusien kaupallisten vaatimusten vuoksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Hapatteiden taksonomisen luokittelun päivitys (tuote-eritelmän E kohta ja F kohdan 3 alakohta)

Kuvaus

Hapatteiden taksonominen luokittelu on päivitetty.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

EU-viitenumero: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Nimi/nimet**

”Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0405 10 11 – tuotetta lähinnä olevan pakkauksen nettopaino enintään 1 kg

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Friisiläisten lehmien tai näiden lehmien ja muiden rotujen välisten risteytysten maidosta saadusta pastöroidusta kermasta valmistettu voi. Sen aistinvaraiset ominaisuudet ovat seuraavat:

— kiinteä ja yhtenäinen koostumus, erittäin helposti levittyvä, hyvin sulava eikä juuri tartu kitalakeen

— yhtenäinen kirkkaankeltainen väri, jonka voimakkuus riippuu vuodenajasta, sillä vuodenaika vaikuttaa rehun ja laidunten karoteenipitoisuuteen

— voimakas tuoreen kerman tuoksu

— erotettavissa myös hasselpähkinän aromi

— hieman hapan maku.

Tuotteen fyysiset ja kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

Rasva	≥ 82 %
Vesi	≤ 16 %
Maidon rasvaton kuiva-aine	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Voi valmistetaan friisiläisten lehmien tai kyseisten lehmien ja muiden rotujen risteytysten maidosta, jota saadaan sääntelyneuvoston tuottajarekisteriin kirjatuista karjankasvattamoista, jotka sijaitsevat tuotantoalueella. Lypsykaudella eläinten ravinto koostuu alueen ruohosta ja rehusta. Rehu muodostaa noin 70 prosenttia päivittäisestä ravinnosta, ja se on pääasiassa peräisin tuotantoalueelta. Lehmille annetaan tuorerehua (vihanta), kuivarehua (heinä) ja säilörehua. Loput 30 prosenttia niiden ravinnosta koostuu pääasiassa viljoista, palkokasveista tai öljysiemenistä.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Voi valmistetaan lehmänmaidosta, joka on peräisin tuotantoalueella sijaitsevilta tiloilta ja kerätty viimeistään 48 tunnin kuluttua lypsystä.

Voin koko tuotantoprosessin on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Kerman kypsyttäminen on suojatun alkuperänimityksen saaneen voin tuotantoprosessin keskeinen ja tunnusomainen vaihe.

Väriaineiden tai muiden lisäaineiden käyttö on ehdottomasti kielletty, eikä voissa saa olla jäämiä antibiooteista eikä maitohappokäymisen estävistä aineista.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Voi saatetaan markkinoille nettopainoltaan enintään 1 kilogramman paloina tai muissa muodoissa, jotka on pakattu elintarvikekäyttöön soveltuvaan materiaaliin.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Pakkauksessa on SAN-nimityksen sääntelyneuvoston hyväksymä tunnusnumero, ja siinä on oltava näkyvästi esillä suojatun alkuperänimityksen nimi ”Mantequilla de l’Alt Urgell y La Cerdanya” (espanjaksi) tai ”Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya” (katalaaniksi) sekä nimityksen logo ja voimassa olevassa lainsäädännössä edellytetyt erityismerkinnät.

SAN-nimityksen logo (espanjaksi ja katalaaniksi):



5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya -voin valmistuksessa käytetyn maidon tuotantoalue ja voin valmistusalue on sama. Alue kattaa kaikki Katalonian L'Alt Urgellin ja La Cerdanyan maakuntien kunnat Pyreneillä Iberian niemimaan koillisosissa.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

1900-luvun alkuun asti viininviljely oli yksi tämän alueen tärkeimmistä maatalouselinkeinoista. Viinikirvan aiheuttamien tuhojen jälkeen oli etsittävä vaihtoehtoja viljelijöiden talouden elvyttämiseksi. Päätettiin valita karjankasvatus, jonka vuoksi viinitarhat korvattiin luonnonniityillä ja tekonurminiityillä, joita tarvittiin karjan määrän lisäämiseen.

1900-luvun ensimmäisinä vuosikymmeninä karjankasvatuksessa keskityttiin lähinnä lihantuotantoon, mutta myöhemmin maidosta tuli karjatilojen tärkein tuote. Voita valmistettiin maatiloilla ja perinteisillä menetelmillä omaan kulutukseen. Cadín osuuskunta perustettiin vuonna 1915. Sen jäseninä olivat seudun vaikeapääsyisten alueiden paikalliset karjankasvattajat. Osuuskunta keräsi näiden karjankasvattajien tuottaman maidon voin valmistusta varten.

Kataloniassa Pyreneitten keskiosien etelärinteillä sijaitsevilla L'Alt Urgellin ja La Cerdanyan alueilla on lukuisia korkeiden ja keskikorkeiden vuorien väliin jääviä laaksoja, joiden halki virtaavat purot, pienet joet sekä kaksi pääjokea, Segre ja Valira.

Tällä alueella vallitsee melko kylmä ja kuiva submediterraaninen ilmasto. Taivas on kirkas ja pilvetön, ja auringonvaloa on runsaasti. Nämä ilmasto-olosuhteet suovat niittyjen ja laidunten kasvilajeille karjan ravinnoksi erityisen ihanteelliset ominaispiirteet.

Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya -voin valmistuksessa käytetty kerma ja maito saadaan lehmistä, joiden ruokinnassa käytetään enimmäkseen rehua. Rehun osuus päivittäisravinnossa on noin 70 prosenttia. Rehu on peräisin pääasiassa tuotantoalueen niityiltä, ja sitä annostellaan lehmille tuorerehuna, leikattuna heinänä ja säilörehuna.

Loput 30 prosenttia lehmien ravinnosta koostuu pääasiassa viljoista, palkokasveista tai öljysiemenistä. Alueen viljaa viljellään erityisesti L'Alt Urgellin eteläosissa ja La Cerdanyan aurinkoisimmilla alueilla.

Perinteisesti rehu saatiin pääasiassa luonnonniityiltä, mutta nykyisin niiden rinnalla on myös kylvettyjä niittyjä. Niityt niitetään ensimmäisen kerran keväällä, jolloin niiden laatu on parhaimmillaan ja jolloin erilaiset niittykasvit (kuten koiranheinä, natalajikkeet, kattaralajikkeet ja raiheinä, josta alueella käytetään nimitystä "margall") alkavat kukkia. Ensimmäisessä leikkuussa saatu heinä säilytetään siiloissa sen parhaan ravintolaadun säilyttämiseksi.

Toisesta leikkuusta käytetään nimitystä "redall", ja siinä saadaan pääasiallisesti kuivattua heinää, sillä kesäkuun ilmasto mahdollistaa nopean kuivumisen ja korkealaatuisen kuivatun heinän tuotannon.

Kesällä osaa luonnonniityistä käytetään laitumena ja heinä hyödynnetään mahdollisimman tuoreena ja laadukkaana.

L'Alt Urgellin alueen eteläosassa rehu on pääasiassa maissirehua, joka säilötään säilörehuksi. Alueella on myös sinimailasta, jota käytetään heinä- ja säilörehuna. Sinimailasen viljely sopii hyvin seudun eteläosiin, jotka ovat kalkkipitoisia.

Voin laatu ja erityisominaisuudet perustuvat pääasiassa alueelle tyypilliseen kasvistoon, jota käytetään karjan ruokinnassa, sekä erittäin huolellisiin valmistusmenetelmiin. Pastöroitu kerma kypsytetään säiliöissä, joihin lisätään suoraan heterofermentatiivisia mesofiilisia maitohappobakteereja (hapatteeksi ja aromiaineiksi). Bakteereina käytetään *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*-, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*-, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis*- ja *Leuconostoc cremoris* -bakteerien kantoja. Kypsytystä jatketaan, kunnes happamuus on vähintään 40 Dornic-astetta. Juuri kerman kypsytyksen aikana kehittyvät tuotteen omaleimaiset ja tunnusomaiset aromit, joissa on hasselpähkinää muistuttavia vivahteita ja jotka antavat tuotteelle sille ominaisen luonteen.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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