C/2026/5441

21.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5441)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

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

Numéro de référence UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Dénomination du produit**

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

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard en ce qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination protégée, ne risque pas d'annihiler le lien, ni n'entraîne de restrictions supplémentaires à la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Introduction de la possibilité que les vaches ne soient pas issues exclusivement de la race frisonne (rubriques B et D du cahier des charges)

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

La possibilité que les vaches ne soient pas issues exclusivement de la race frisonne est introduite, ce qui ouvre la voie aux croisements de cette race avec d'autres races parfaitement adaptées à la production laitière et présentant de meilleurs taux de fécondité. Outre l'amélioration de la fertilité, cela se traduirait par des animaux plus résistants, dont la durée de vie serait prolongée et qui seraient mieux adaptés au régime de pâturage, tout en assurant de meilleurs taux de protéines et de matières grasses dans le lait.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Ajout du régime alimentaire des vaches (rubrique E du cahier des charges)

Description

Il a été constaté que le cahier des charges ne contenait pas la rubrique concernant l'alimentation des vaches, pourtant présente dans le document unique. Elle y est donc ajoutée, et il est également précisé que, outre les céréales, des légumineuses et des graines oléagineuses peuvent être ajoutées, comme c'est déjà le cas dans les rations.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Modification de la rubrique relative au lien avec le milieu (rubrique F du cahier des charges)

Description

La description du milieu naturel est élargie et met désormais en évidence les caractéristiques du climat et du terrain, afin d'aligner le texte sur le cahier des charges de l'AOP «Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya», qui est plus complet et plus détaillé. Cette modification concerne en particulier le point 2 «Natural» [paragraphes a), b), c), d) et e)].

L'occasion est également saisie pour mettre à jour le passage consacré aux éleveurs.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Mise à jour des coordonnées de la structure de contrôle (rubrique G du cahier des charges)

Description

Les coordonnées de l'organisme certificateur sont mises à jour au moyen d'un lien qui permet de l'identifier à tout moment.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Modification de la rubrique concernant l'étiquetage (rubrique H du cahier des charges)

Description

i) Les restrictions relatives au type d'emballage sont supprimées afin de s'adapter aux nouveaux formats et emballages.

ii) La formulation du deuxième paragraphe est améliorée en ce qui concerne la numérotation et la dénomination de ce produit en fonction de la langue. Le logo spécifique est ajouté en espagnol.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Suppression de la rubrique relative aux exigences législatives nationales (rubrique I du cahier des charges)

Description

Le paragraphe relatif aux exigences législatives nationales est supprimé (rubrique I du cahier des charges) puisqu'il ne s'agit pas d'une exigence du règlement (UE) 2024/1143; certaines modifications rédactionnelles n'entraînant pas de modifications substantielles du contenu sont apportées.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Révision et mise à jour de la description organoleptique (rubrique B du cahier des charges)

Description

La description organoleptique est révisée et mise à jour, en particulier les paragraphes concernant le goût et l'odeur, afin de les adapter à un langage plus technique et précis.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Révision et mise à jour des caractéristiques physico-chimiques (rubrique B du cahier des charges)

Description

Le paramètre du pH (entre 4,5 et 5,2) est ajouté pour indiquer que le processus de production s'est déroulé correctement, et la valeur énergétique est supprimée car elle ne confère aucune caractéristique spécifique à ce beurre. Pour cette même raison, les acides gras et les valeurs relatives à leur composition sont supprimés.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Extension à 48 heures de la collecte à l'exploitation (rubriques B et E du cahier des charges)

Description

La collecte du lait à l'exploitation est étendue à 48 heures en raison de l'amélioration actuelle des conditions d'hygiène et de la chaîne du froid (cela concerne également la rubrique E du cahier des charges).

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Mise à jour de la méthode d'analyse (rubrique E du cahier des charges)

Description

Le test d'acidité est remplacé par l'essai de stabilité à l'alcool dans l'exploitation, car ils sont considérés comme équivalents.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Suppression de la phase de refroidissement de la crème et de la phase de dégraissage (rubrique E du cahier des charges)

Description

La phase de refroidissement de la crème est supprimée car l'écrémage et la pasteurisation peuvent être effectués en continu, ce qui la rend inutile. Le dégraissage est également supprimé, étant donné que les conditions qui le justifiaient dans le passé ne s'appliquent plus.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Priorité donnée à l'obtention d'une acidité optimale (40 degrés Dornic) plutôt qu'au temps de transformation (rubrique E du cahier des charges)

Description

L'amélioration du contrôle du lait a réduit les inhibiteurs de fermentation, augmentant ainsi l'efficacité des ferments. Par conséquent, la priorité est donnée à l'obtention d'une acidité optimale (40 degrés Dornic) plutôt qu'au temps de transformation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Diversification des poids de commercialisation et des matériaux d'emballage du beurre AOP (rubrique E du cahier des charges)

Description

Les poids de commercialisation et les types de matériau entourant le beurre AOP sont diversifiés en raison des différentes exigences sociétales et de nouveaux critères commerciaux.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

Mise à jour de la classification taxinomique des ferments (rubriques E et F3 du cahier des charges)

Description

La classification taxinomique des ferments est mise à jour.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

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

Numéro de référence UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Dénomination(s)**

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

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0405 10 11 - Beurre naturel: en emballages immédiats d'un contenu net n'excédant pas 1 kg

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Beurre fabriqué à partir de crème pasteurisée de lait de vaches de race frisonne, ou issues de croisements de ces vaches avec d'autres races. Il possède les caractéristiques organoleptiques suivantes:

— consistance solide et homogène, facile à étaler, très fondant et très peu collant au palais;

— couleur uniforme jaune brillant plus ou moins intense selon la saison, en fonction de la teneur en carotènes du fourrage et des pâturages;

— odeur intense de crème fraîche;

— arôme rappelant également celui de la noisette;

— goût légèrement acide.

Il possède les caractéristiques physico-chimiques suivantes:

Matière grasse	≥ 82 %
Eau	≤ 16 %
Matière sèche lactique non grasse	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Le beurre est élaboré à partir du lait de vaches de race frisonne, ou issues du croisement de ces vaches avec d'autres races, provenant d'élevages dûment inscrits au registre des producteurs tenu par le Consejo Regulador (conseil régulateur de l'AOP) et situés dans l'aire de production. En période de lactation, ces animaux s'alimentent principalement grâce aux pâturages et au fourrage de cette zone. Ces fourrages, représentant près de 70 % de la ration quotidienne, proviennent principalement de l'aire de production et sont donnés aux vaches à l'état frais (herbe) ou sec (foin), ou sous forme de fourrage ensilé; les 30 % restants sont constitués principalement de céréales, de légumineuses et d'oléagineux.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le beurre est fabriqué à partir de lait de vache provenant d'élevages situés dans l'aire de production et collecté jusqu'à un maximum de 48 heures après la traite.

L'ensemble du processus de production du beurre se déroule dans l'aire géographique délimitée.

Une étape fondamentale et caractéristique du processus de production du beurre AOP est la maturation de la crème.

L'utilisation de colorants ou de tout autre additif ainsi que la présence de résidus d'antibiotiques ou d'inhibiteurs de fermentation sont strictement interdites.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le beurre est commercialisé en blocs ou en formats d'un poids net inférieur ou égal à 1 kg, conditionnés dans un matériau adapté au contact avec les denrées alimentaires.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les emballages portent un numéro approuvé par le Consejo Regulador (conseil régulateur de l'AOP) et doivent porter de manière bien visible le nom de l'appellation d'origine protégée «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya» (en espagnol) ou «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» (en catalan), ainsi que le logo de cette appellation et les mentions spécifiques requises par la législation en vigueur.



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du lait et la zone d'élaboration de la «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya» / «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» coïncident et couvrent l'ensemble des communes composant les districts catalans de l'Alt Urgell et la Cerdanya, au cœur des Pyrénées et au nord-est de la péninsule ibérique.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Jusqu'au début du XX^{e} siècle, la vigne était une des principales ressources agricoles de cette zone si bien qu'après les ravages causés par le phylloxéra, il a fallu trouver des cultures de remplacement afin d'assurer le revenu des agriculteurs. On a notamment décidé d'orienter l'activité agricole vers l'élevage, en remplaçant les vignes par des prés naturels et artificiels pour répondre aux besoins d'un cheptel croissant.

Principalement destiné à la production de viande durant les premières décennies, l'élevage s'est ensuite orienté vers la production laitière. Le beurre était fabriqué dans les fermes d'une façon traditionnelle et était destiné à une consommation propre. C'est plus tard, en 1915, qu'a été créée la coopérative Cadí qui regroupait les éleveurs de la zone dont les exploitations étaient difficiles d'accès et qui recueillait le lait destiné à la fabrication de beurre.

Les districts de l'Alt Urgell et de la Cerdanya situées sur les versants des Pyrénées centrales catalanes comprennent un grand nombre de vallées de haute et moyenne montagne, arrosées par des torrents et des ruisseaux, et par les deux principaux fleuves que sont le Sègre et la Valira.

Ce milieu est soumis à des climats subméditerranéens assez froids et secs, caractérisés par un ciel limpide et dégagé et une bonne exposition solaire; ces conditions climatiques confèrent aux espèces végétales des prés et des zones de pâture des caractéristiques particulières idéales pour l'alimentation du bétail.

Les vaches qui produisent le lait et la crème servant à la fabrication du beurre de l'Alt Urgell et de la Cerdanya se nourrissent principalement de fourrages, qui représentent environ 70 % de leur ration quotidienne. Ces fourrages proviennent principalement des prés de l'aire de production et sont donnés aux vaches sous forme d'herbe, de foin ou de fourrage ensilé.

Les 30 % restants sont constitués principalement de céréales, de légumineuses et d'oléagineux. Les céréales sont cultivées en partie dans la zone méridionale de l'Alt Urgell et dans les zones les plus ensoleillées de la Cerdanya.

Traditionnellement, le fourrage provenait majoritairement de prés naturels, qui coexistent aujourd'hui avec des prés ensemencés. Ils sont généralement coupés une première fois au printemps; leur qualité est alors optimale car cette période coïncide avec le début de la floraison de différentes graminées des prés (dactyle, fétuque, brome, ray-grass, appelé en catalan «margall», etc.). Cette première récolte est généralement ensilée afin de préserver les qualités nutritionnelles de l'herbe.

La deuxième récolte, appelée «redall», est généralement transformée en foin; en effet, le climat du mois de juin favorise un séchage rapide qui permet d'obtenir un foin de très bonne qualité.

Durant l'été, une partie des prés naturels peut être utilisée pour mettre les animaux en pâture, en prenant soin de leur offrir l'herbe la plus tendre possible en vue d'obtenir une qualité optimale.

Le fourrage de maïs, conservé sous forme d'ensilage, prédomine dans la région méridionale du district de l'Alt Urgell. La luzerne se rencontre également dans cette zone; elle est destinée au foin et à l'ensilage. Cette culture est très bien adaptée à la nature essentiellement calcaire de cette région.

La qualité et les caractéristiques spécifiques de ce beurre sont principalement déterminées par la flore et la végétation typiques de la zone qui constituent la base de l'alimentation du bétail et par le soin apporté à chaque étape du processus de production. La crème pasteurisée mature dans des cuves où sont directement ensemencés des ferments lactiques mésophiles hétérofermentaires (agents acidifiants et aromatisants), composés de souches de *Lactococcus lactis sub. lactis*, *Lactococcus lactis sub. cremoris*, *Lactococcus lactis sub. diacetylactis* et *Leuconostoc cremoris*. La maturation a lieu jusqu'à atteindre une acidité minimale de 40 degrés Dornic. C'est au cours de la maturation de la crème que se développent les arômes si particuliers et caractéristiques, évoquant la noisette, qui constituent la spécificité du produit.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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