C/2026/5441

21.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5441)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026.

1. **Naziv proizvoda**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, stočarstva, ribarstva i hrane

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Smatra se standardnom jer odobrene izmjene ne utječu na zaštićeni naziv ili povezanost s područjem niti dovode do većih ograničenja u trgovini proizvodom.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Uvođenje mogućnosti da krave ne moraju isključivo biti frizijske pasmine (odjeljci B i D specifikacije proizvoda)

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Uvedena je mogućnost da krave ne moraju isključivo biti frizijske pasmine, čime se omogućuju križanci te pasmine s drugim pasminama koje su vrlo pogodne za proizvodnju mlijeka i imaju bolje stope plodnosti. Osim poboljšanja plodnosti, time se postiže veća otpornosti životinja, dulji životni vijek i njihova bolja prilagođenost sustavu ispaše, uz istodobno poboljšanje razine bjelančevina i masti u mlijeku.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dodavanje prehrane krava (odjeljak E specifikacije proizvoda)

Opis

Utvrđeno je da specifikacija proizvoda ne sadržava odjeljak o prehrani krava. Taj se odjeljak nalazio u jedinstvenom dokumentu i sada je preuzet u specifikaciji proizvoda. Ovom je prilikom razjašnjeno i da se, osim žitarica, u prehrani krava mogu upotrebljavati i mahunarke i uljarice, što je već čest slučaj.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka o povezanosti s područjem (odjeljak F specifikacije proizvoda)

Opis

Proširen je opis prirodnog okoliša te su istaknuta svojstva klime i terena kako bi se tekst uskladio sa specifikacijom proizvoda ZOI-ja „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya", koja je potpunija i detaljnija. To se proširenje posebno odnosi na točku 2., „Prirodni čimbenici" (podtočke (a), (b), (c), (d) i (e)).

Ažurirane su i informacije o stočarima.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje podataka o nadzornom tijelu (odjeljak G specifikacije proizvoda)

Opis

Informacije o tijelu za ovjeravanje ažurirane su u obliku poveznice, koja u svakom trenutku omogućuje identifikaciju tijela.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka o označivanju (odjeljak H specifikacije proizvoda)

Opis

i. Ograničenja vrste ambalaže uklonjena su kako bi se prilagodila novim formatima i ambalaži.

ii. Poboljšan je tekst drugog stavka u pogledu načina numeriranja proizvoda i upućivanja na njega ovisno o jeziku. Logotip proizvoda dodan je na španjolskom jeziku.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Brisanje odjeljka o nacionalnim zakonodavnim zahtjevima (odjeljak I specifikacije proizvoda)

Opis

Izbrisan je odjeljak o nacionalnim pravnim zahtjevima (odjeljak I. specifikacije proizvoda) jer nije propisan Uredbom (EU) 2024/1143; unesene su i neke uredničke izmjene, ali one ne podrazumijevaju znatnu izmjenu sadržaja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Revizija i ažuriranje organoleptičkog opisa (odjeljak B specifikacije proizvoda)

Opis

Organoleptički opis revidiran je i ažuriran, konkretno u odjeljcima o okusu i aromi, kako bi se upotrijebio precizniji jezik koji je više tehničke prirode.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Revizija i ažuriranje fizičkih i kemijskih svojstava (odjeljak B specifikacije proizvoda)

Opis

Dodana je pH-vrijednost (od 4,5 do 5,2) kao pokazatelj da je postupak proizvodnje ispravno proveden, dok je energetska vrijednost uklonjena jer maslacu ne pruža nikakva posebna svojstva. Zbog istog su razloga uklonjene masne kiseline i njihove vrijednosti sastava.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Produljenje roka za prikupljanje mlijeka na gospodarstvima na 48 sati (odjeljci B i E specifikacije proizvoda)

Opis

Rok za prikupljanje mlijeka na gospodarstvima produljen je na 48 sati zbog aktualnog poboljšanja higijenskih uvjeta i hladnog lanca. (To se odnosi i na odjeljak E specifikacije proizvoda.)

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje metode analize (odjeljak E specifikacije proizvoda)

Opis

Ispitivanje kiselosti zamijenjeno je ispitivanjem stabilnosti alkohola na gospodarstvu jer se smatraju jednakovrijednima.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Uklanjanje faze hlađenja vrhnja i brisanje upućivanja na odmašćivanje (odjeljak E specifikacije proizvoda)

Opis

Uklonjena je faza hlađenja vrhnja jer se ono može kontinuirano obirati i pasterizirati, zbog čega hlađenje postaje nepotrebno. Uklonjeno je i upućivanje na odmašćivanje jer više ne postoje uvjeti kojima je ono bilo opravdano.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Davanje prednosti postizanju optimalne kiselosti (40 °D) tijekom prerade (odjeljak E specifikacije proizvoda)

Opis

Zahvaljujući poboljšanom praćenju mlijeka smanjeni su inhibitori fermentacije, čime se povećala učinkovitost fermenata. Zbog toga je postizanju optimalne kiselosti (40 °D) dana prednost nad vremenom obrade.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Proširenje tržišne mase i vrste materijala za pakiranje maslaca sa ZOI-jem (odjeljak E specifikacije proizvoda)

Opis

Tržišna masa i vrsta materijala za pakiranje maslaca sa ZOI-jem prošireni su zbog promjene društvenih zahtjeva i novih komercijalnih kriterija.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje taksonomske klasifikacije fermenata (odjeljak E i odjeljak F točka 3. specifikacije proizvoda)

Opis

Ažurirana je taksonomska klasifikacija fermenata.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

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

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026.

1. **Naziv(i)**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0405 10 11 – U neposrednim pakiranjima neto-mase ne veće od 1 kg

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Maslac od pasteriziranog vrhnja dobivenog od mlijeka krava frizijske pasmine ili križanaca tih krava s drugim pasminama. Njegova su organoleptička svojstva sljedeća:

— čvrsta i ujednačena konzistencija, vrlo lako razmaziva i topiva te ne prianja uz nepce,

— ujednačene jarkožute boje, intenziteta ovisno o godišnjem dobu, koje utječe na sadržaj karotena u krmivu i biljnim vrstama za ispašu,

— intenzivan miris svježeg vrhnja,

— aroma podsjeća i na lješnjak,

— blago kiselkast okus.

Proizvod ima sljedeća fizička i kemijska svojstva:

Masti	≥ 82 %
Voda	≤ 16 %
Suhi nemasni mliječni ekstrakt	≤ 2 %
pH	4.5 ≤ pH ≤ 5.2

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Maslac se proizvodi od mlijeka krava frizijske pasmine ili križanaca tih krava s drugim pasminama, na gospodarstvima koja su popisana u odgovarajućem registru proizvođača koji vodi Regulatorni odbor i koja se nalaze na području proizvodnje. Tijekom laktacije te se životinje hrane biljnim vrstama za ispašu i krmivom s tog područja. Krmivo, koje čini oko 70 % dnevne prehrane, uglavnom potječe s područja proizvodnje i kravama se daje svježa (zelena), suha (kao sijeno) ili kao silaža. Preostalih 30 % hrane uglavnom se sastoji od žitarica, mahunarki ili uljarica.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Maslac se proizvodi od kravljeg mlijeka s gospodarstava koja se nalaze na području proizvodnje i prikuplja se najkasnije 48 sati nakon mužnje.

Svi postupci proizvodnje maslaca odvijaju se na određenom zemljopisnom području.

Ključna i karakteristična faza u postupku proizvodnje maslaca sa ZOI-jem jest dozrijevanje vrhnja.

U potpunosti je zabranjena uporaba bojila ili drugih aditiva te prisutnost tragova antibiotika ili inhibitora mliječne fermentacije.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Maslac se stavlja na tržište u blokovima ili oblicima neto mase 1 kg ili manje, pakiran u materijal prikladan za upotrebu u prehrambenoj industriji.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na pakiranju se nalazi broj koji je odobrio Regulatorni odbor za ZOI i na njemu mora biti istaknut naziv zaštićene oznake izvornosti „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" (na španjolskom jeziku) ili „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" (na katalonskom jeziku), kao i logotip oznake i posebni izrazi propisani važećim zakonodavstvom.

Logotip ZOI-ja (na španjolskom i katalonskom jeziku) prikazan je u nastavku:



5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje mlijeka i područje proizvodnje sira „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya" / „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" jednaka su i obuhvaćaju sve općine koje čine katalonske okruge L'Alt Urgell i La Cerdanya u srcu Pireneja na sjeveroistoku Pirenejskog poluotoka.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Do početka 20. stoljeća jedna od glavnih poljoprivrednih djelatnosti na tom području bilo je vinogradarstvo, ali su se zbog pojave filoksere morali pronaći alternativni načini poticanja gospodarstva za poljoprivrednike. Donesena je odluka da se gospodarstvo usmjeri na stočarsku proizvodnju i da se vinogradi zamijene prirodnim i umjetnim livadama, koje su bile potrebne za povećanje stada.

U prvim desetljećima 20. stoljeća stoka se uzgajala uglavnom zbog mesa, ali je poslije na tim gospodarstvima glavni proizvod postalo mlijeko. Maslac se na poljoprivrednom gospodarstvu proizvodio za kućnu potrošnju tradicionalnim zanatskim tehnikama. Zatim je 1915. osnovana zadruga Cadí za lokalne stočare u teško dostupnim područjima, koja je prikupljala njihovo mlijeko i pretvarala ga u maslac.

Okruzi L'Alt Urgell i La Cerdanya na južnim padinama središnjih Pireneja u Kataloniji prožeti su brojnim dolinama visokog i srednjeg gorja kroz koje prolaze potoci i rječice te dvije glavne rijeke, Segre i Valira.

To okruženje ima relativno hladnu i suhu submediteransku klimu s vedrim nebom bez oblaka i znatnom sunčevom svjetlošću te klimatske uvjete koji flori livada i pašnjaka daju posebna svojstva zbog kojih je vrlo pogodna za prehranu stoke.

Prehrana krava čije se mlijeko i vrhnje upotrebljavaju za proizvodnju sira „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" uglavnom se sastoji od krmnog bilja, koje čini oko 70 % njihove svakodnevne prehrane. Krmno bilje uglavnom potječe s livada na području proizvodnje i daje se kravama kao zeleno krmivo, sijeno i silaža.

Preostalih 30 % hrane uglavnom se sastoji od žitarica, mahunarki ili uljarica. Žitarice s tog područja uzgajaju se djelomično na jugu okruga L'Alt Urgell i na najsunčanijim područjima okruga La Cerdanya.

Krmivo je tradicionalno uglavnom dolazilo s prirodnih livada, a sada postoje i zasijane livade. Livade se prvi put kose u proljeće, kad je njihova kvaliteta na vrhuncu, jer tada počinju cvjetati razne livadne trave (uključujući klupčastu oštricu, vlasulju, ovsik i ljulj, koji se na tom području naziva „margall"). Prvi se dio prerađuje u silažu kako bi se očuvala prehrambena svojstva trave.

Drugi dio naziva se „redall" i obično se prerađuje u sijeno jer klima u lipnju omogućuje brzo sušenje i daje sijeno vrlo visoke kvalitete.

Tijekom ljeta dio prirodnih livada može se upotrebljavati za ispašu dok su zelene, pri čemu treba paziti da su što mekše radi najviše kvalitete.

U južnom dijelu okruga L'Alt Urgell krmivo se uglavnom sastoji od kukuruza, a čuva se u obliku silaže. Na tom je području prisutna i lucerna, koja se upotrebljava za sijeno i silažu. Ta je kultura dobro prilagođena južnom, uglavnom vapnenačkom području.

Kvaliteta i posebna svojstva maslaca uglavnom su uvjetovani tipičnom florom i vegetacijom tog područja, na kojima se temelji prehrana stoke, te brigom koja se vodi tijekom cijelog postupka proizvodnje. Pasterizirano vrhnje dozrijeva u spremnicima u koje su izravno nasađene heterofermentativne mezofilne mliječne kulture (aromatske tvari i tvari za reguliranje kiselosti) koje se sastoje od sojeva *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* i *Leuconostoc cremoris*. Dozrijevanje se nastavlja dok se ne postigne najmanja kiselost od 40 °D. Upravo se tijekom tog dozrijevanja razvijaju vrlo specifične i karakteristične arome koje podsjećaju na lješnjak i koje proizvodu daju prepoznatljiv karakter.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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