C/2026/5441

2026.10.21.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5441)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

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

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-0187-AM01 – 2026.7.29.

1. **A termék elnevezése**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel a jóváhagyott változtatások nem érintik az oltalom alatt álló elnevezést vagy a környezettel való kapcsolatot, és nem vezetnek a termék kereskedelmének fokozott korlátozásához sem.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Annak a lehetőségnek a bevezetése, hogy az előállításhoz ne kizárólag a fríz fajtához tartozó teheneket lehessen használni (a termékleírás B. és D. szakasza)

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

Bevezették annak a lehetőségét, hogy az előállításhoz ne kizárólag a fríz fajtához tartozó teheneket lehessen használni, lehetővé téve e fajta más, tejtermelésre alkalmas és jobb termékenységi aránnyal rendelkező fajtákkal való keresztezését. A termékenység javítása mellett ez ellenállóbb egyedeket is eredményez, amelyek hosszabb ideig élnek és jobban alkalmazkodtak a legeltetési rendszerhez, miközben a tej fehérje- és zsírtartalma is javul tőle.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A tehenek takarmányának megadása (a termékleírás E. szakasza)

Leírás

Megállapítást nyert, hogy a termékleírás nem tartalmazza a tehenek takarmányára vonatkozó szakaszt. Ez a szakasz szerepelt az egységes dokumentumban, és most már a termékleírásban is szerepel. Megragadtuk az alkalmat annak pontosítására is, hogy a gabonafélék mellett hüvelyesek és olajos magvak is felhasználhatók a tehenek étrendjében, mivel ez már most is rendszeresen előfordul.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A területtel való kapcsolatról szóló szakasz módosítása (a termékleírás F. szakasza)

Leírás

A természeti környezet leírása kibővült, kiemelve az éghajlat és a domborzat jellemzőit annak érdekében, hogy a szöveg összhangba kerüljön a „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya" OEM termékleírásával, amely teljesebb és részletesebb. Ez a bővítés különösen a „Természetes" című 2. pontot érinti (annak a), b), c), d) és e) alpontját).

Megragadtuk az alkalmat arra is, hogy az állattenyésztőkről szóló részt is aktualizáljuk.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az ellenőrző szerv adatainak aktualizálása (a termékleírás G. szakasza)

Leírás

A tanúsító szerv adatait úgy aktualizáltuk, hogy ahhoz egy hivatkozást adtunk meg, amely mindenkor lehetővé teszi a szerv azonosítását.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A címkézésre vonatkozó szakasz módosítása (a termékleírás H. szakasza)

Leírás

i. Az újfajta formátumokhoz és csomagolásokhoz való alkalmazkodás érdekében töröltük a csomagolás típusára vonatkozó korlátozásokat.

ii. Javítottuk a második bekezdés szövegezését a termék számozása és annak tekintetében, hogyan hivatkoznak a termékre a különböző nyelveken. Hozzáadtuk a termék spanyol nyelvű logóját.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A nemzeti jogszabályi követelményekre vonatkozó szakasz törlése (a termékleírás I. szakasza)

Leírás

A nemzeti jogi követelményekre vonatkozó szakaszt (a termékleírás I. szakaszát) töröltük, mivel azt az (EU) 2024/1143 rendelet nem írja elő; emellett néhány szerkesztési változtatásra is sor került, amelyek nem járnak a tartalom lényeges változásával.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az érzékszervi leírás felülvizsgálata és aktualizálása (a termékleírás B. szakasza)

Leírás

Az érzékszervi leírást felülvizsgáltuk és aktualizáltuk, különös tekintettel az ízre és az aromára vonatkozó szakaszra, hogy azokban technikaibb és pontosabb nyelvezetet használjunk.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A fizikai és kémiai jellemzők felülvizsgálata és aktualizálása (a termékleírás B. szakasza)

Leírás

A termékleírás kiegészült a pH-értékkel (4,5 és 5,2 közötti érték), amely azt jelzi, hogy a gyártási folyamatot helyesen végezték-e el, míg az energiára vonatkozó értéket töröltük, mivel az nem biztosít sajátos jellemzőket ennek a vajnak. A zsírsavakat és az összetételükre vonatkozó értékeket ugyanezen okból töröltük.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Annak az időkeretnek a 48 órára történő meghosszabbítása, amely alatt a tejet be kell gyűjteni a gazdaságokban (a termékleírás B. és E. szakasza)

Leírás

A higiéniai körülmények és a hűtési lánc aktuális fejlődése miatt a tej begyűjtésére rendelkezésre álló időkeretet a gazdaságokban 48 órára növeltük. (Ez a termékleírás E. szakaszát is érinti.)

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az analitikai módszer aktualizálása (a termékleírás E. szakasza)

Leírás

A savasság vizsgálata helyébe a gazdaságban végzett alkoholstabilitási vizsgálat lépett, mivel azok egyenértékűnek tekinthetők.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A tejszínhűtési szakasz és a zsírtalanításra való hivatkozás törlése (a termékleírás E. szakasza)

Leírás

Töröltük a tejszín hűtésének szakaszát, mivel a tejszín folyamatosan fölözhető és pasztőrözhető, ami szükségtelenné teszi a hűtést. A zsírtalanításra való hivatkozást is töröltük, mivel az azt a múltban indokoló feltételek már nem állnak fenn.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az optimális savasság (40 °D) elérésének előnyben részesítése a feldolgozási idővel szemben (a termékleírás E. szakasza)

Leírás

A tejellenőrzésben bekövetkező fejlődés miatt kevesebb az erjedésgátló, így nőtt az erjesztők hatékonysága. Ezért az optimális savtartalom (40 °D) elérését részesítettük előnyben a feldolgozási idővel szemben.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vajhoz használható csomagolóanyag forgalombahozatali tömegének és típusának a bővítése (a termékleírás E. szakasza)

Leírás

Az eltérő társadalmi igények és az új kereskedelmi feltételek miatt kibővült az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vaj csomagolásához használható anyag forgalombahozatali tömege és típusa.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az erjesztők taxonómiai besorolásának aktualizálása (a termékleírás E. szakasza és F. szakaszának (3) bekezdése)

Leírás

Aktualizáltuk az erjesztők taxonómiai besorolását.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

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

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-0187-AM01 – 2026.7.29.

1. **Elnevezés(ek)**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0405 10 11 – Legfeljebb 1 kg nettó tömegű kiszerelésben

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Fríz tehenek vagy e tehenek más fajtákkal való keresztezéséből származó tehenek tejéből előállított, pasztőrözött tejszínből készült vaj. A termék érzékszervi jellemzői a következők:

— tömör és egyenletes állag, nagyon könnyen kenhető, könnyen olvad és nem tapad a szájpadláshoz,

— egyenletesen élénksárga színű, intenzitása az évszaktól függő, hiszen az befolyásolja a takarmány és a legelőn található növények karotintartalmát,

— friss tejszín intenzív illata,

— mogyoróra is emlékeztető aroma,

— enyhén savas íz.

A termék fizikai-kémiai jellemzői a következők:

Zsír	≥ 82 %
Víz	≤ 16 %
Zsírmentes szárított tejkivonat	≤ 2 %
pH-érték	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A vajat fríz tehenek vagy e tehenek más fajtákkal való keresztezéséből származó tehenek olyan gazdaságokból származó tejéből állítják elő, amelyek szerepelnek a szabályozó tanács által a termelőkről vezetett megfelelő nyilvántartásban, és a termelési területen találhatók. Amikor tejelnek, ezeket az állatokat a területen található legelőn és a területről származó takarmánnyal táplálják. A takarmány, amely a napi táplálék mintegy 70 %-át teszi ki, főként a termelési területről származik, és friss (zöld), száraz (széna) vagy szilázs formájában adják a teheneknek. Takarmányuk fennmaradó 30 %-a főként gabonafélékből, hüvelyesekből vagy olajos magvakból áll.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A vajat a termelési területen található gazdaságokból származó tehéntejből állítják elő, amelyet legkésőbb a fejést követő 48 órán belül gyűjtenek be.

A vaj előállításának valamennyi műveletét a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vaj előállítási folyamatának egyik alapvető és jellegzetes szakasza a tejszín érlelése.

Színezékek vagy egyéb adalékanyagok használata, valamint antibiotikumok vagy a tejsavas fermentációt gátló anyagok nyomokban való jelenléte teljes mértékben tilos.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A vajat legfeljebb nettó 1 kg tömegű tömbökben vagy formákban, élelmiszer tárolására alkalmas anyagba csomagolva forgalmazzák.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A csomagoláson az OEM szabályozó tanácsa által jóváhagyott szám szerepel, és jól láthatóan fel kell tüntetni rajta a „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" (spanyolul) vagy a „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" (katalánul) oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét, az eredetmegjelölés logójával és a hatályos jogszabályokban előírt különleges kifejezésekkel együtt.

Az OEM logója (spanyolul és katalánul) az alábbiakban látható:



5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A tejtermelés területe és a „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" előállításának területe azonos: az Ibériai-félsziget északkeleti részén, a Pireneusok szívében található L'Alt Urgell és La Cerdanya katalán járást alkotó valamennyi települést foglalja magában.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A 20. század elejéig a szőlőtermesztés volt ezen a területen az egyik fő mezőgazdasági tevékenység, ezért a filoxéravészt követően az okozott pusztítás miatt alternatív módszereket kellett találni a mezőgazdasági termelők gazdaságának fellendítésére. Az a döntés született, hogy a gazdaságot az állattenyésztés felé terelik, a szőlőültetvényeket pedig természetes és mesterséges rétekkel váltják fel, amelyekre az állományok méretének növeléséhez volt szükség.

Az évszázad első évtizedeiben az állatállományt főként hústermelés céljából nevelték, ám később a tej vált e gazdaságok fő termékévé. Vajat előbb a gazdaságban, hagyományos kézműves technikákkal készítettek otthoni fogyasztásra. Majd 1915-ben létrehozták a Cadí szövetkezetet a nehezen megközelíthető területeken élő helyi állattenyésztők számára, és begyűjtötték az általuk termelt tejet, hogy azt vajjá alakítsák.

Katalóniában, a Pireneusok középső részének déli lejtőin fekvő L'Alt Urgell és La Cerdanya járásban számos magas- és középhegységi völgy található, amelyeknek a vízellátását patakok és vízfolyások, valamint a két fő folyó, a Segre és a Valira biztosítja.

Erre a környezetre viszonylag hideg és száraz szubmediterrán éghajlat, valamint tiszta, felhőtlen égbolt és jelentős mennyiségű napsütés jellemző; az ezen tényezők által biztosított éghajlati viszonyok a rétek és legelők növényvilágát olyan sajátos jellemzőkkel ruházzák fel, amelyek kiválóan alkalmassá teszik őket a szarvasmarhák takarmányozására.

Azon tehenek tápláléka, amelyek tejét és tejszínét a „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" előállításához használják fel, főként takarmányból áll, amely napi étrendjük mintegy 70 %-át teszi ki. A takarmány elsősorban a termelési területen található rétekről származik, és zöldtakarmány, széna és szilázs formájában táplálják velük a teheneket.

Takarmányuk fennmaradó 30 %-a főként gabonafélékből, hüvelyesekből vagy olajos magvakból áll. A területről származó gabonaféléket részben L'Alt Urgell déli részén és La Cerdanya legnaposabb területein termesztik.

A takarmány hagyományosan főként természetes rétekről származott, amelyek mellett ma már bevetett rétek is léteznek. A réteket először tavasszal kaszálják, amikor a legjobb a minőségük, mivel ekkor kezdenek virágozni a különböző réti fűfélék (többek között a csomós ebír, a csenkesz, a rozsnok és a perje, amelyet a területen „margall" néven ismernek). Ebből az első adag lekaszált fűből szilászt készítenek, hogy megőrizzék a fű tápértékét.

A második adagot „redall"-nak nevezik, és ebből általában szénát készítenek, mivel a júniusi időjárás gyors száradást tesz lehetővé, és nagyon jó minőségű szénát eredményez.

Nyáron a természetes rét egy részén legelhetnek az állatok, amíg zöld, biztosítva, hogy a lehető legkíméletesebb, és így a lehető legjobb minőségű legyen.

L'Alt Urgell járás déli részén a takarmány túlnyomórészt kukoricatakarmány, amelyet szilázs formájában tartósítanak. A területen lucerna is található, amelyből szénát és szilázst készítenek. Ez a növény jól alkalmazkodik a déli, főként mészköves területhez.

E vaj minőségét és sajátos jellemzőit főként a terület jellegzetes növényzete és vegetációja határozza meg, amely a szarvasmarhák takarmányának alapját képezi, valamint az előállítási folyamat során tanúsított gondosság. A pasztőrözött tejszínt tartályokban érlelik, amelyeket közvetlenül a *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, a *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, a *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* és a *Leuconostoc cremoris* törzseiből álló heterofermentatív mezofil tejsavkultúrákkal (savasító és ízesítőanyagokkal) oltanak be. Az érlelés addig folytatódik, amíg el nem érik a legalább 40 Dornic-fokot. A tejszínnek ez alatt az érlelése alatt alakulnak ki a termék egyedi jellegét adó, a mogyoróra emlékeztető, nagyon sajátos és karakteres aromák.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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