C/2026/5441

21.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5441)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Nome del prodotto**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica approvata è da ritenersi ordinaria in quanto i cambiamenti apportati non comprendono un cambiamento del nome protetto, non rischiano di annullare il legame e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Aggiunta della possibilità che le vacche non siano esclusivamente di razza Frisona (sezioni B e D del disciplinare)

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

È stata aggiunta la possibilità che le vacche non siano esclusivamente di razza Frisona, consentendo l'incrocio di questa con altre razze molto adatte alla produzione di latte e con migliori tassi di fertilità. Oltre a migliorare la fertilità, in questo modo gli animali diventano più resistenti e longevi e si adattano meglio al regime di pascolo, migliorando nel contempo i livelli di proteine e grassi nel latte.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiunta dell'alimentazione delle vacche (sezione E del disciplinare)

Descrizione

Si è riscontrato che il disciplinare non conteneva la sezione relativa all'alimentazione delle vacche che invece era contenuta nel documento unico. Tale sezione è stata pertanto riportata nel disciplinare, cogliendo l'occasione per specificare che, oltre ai cereali, possono essere utilizzati leguminose e semi oleosi, come già avviene per le razioni.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica della sezione relativa al legame con l'ambiente (sezione F del disciplinare)

Descrizione

La descrizione dell'ambiente naturale è stata ampliata, mettendo in risalto le caratteristiche del clima e del terreno, per allineare il testo al disciplinare della DOP «Queso de L'Alt Urgell i la Cerdanya», che è più completo e dettagliato. Tale ampliamento riguarda in particolare il punto 2, «Naturale», (lettere a), b), c), d), e)).

Con la modifica si coglie l'occasione per aggiornare anche la parte relativa agli allevatori.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento dei dati della struttura di controllo (sezione G del disciplinare)

Descrizione

I dati della struttura di certificazione sono stati aggiornati tramite un link che consente di identificarla in qualsiasi momento.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica della sezione relativa all'etichettatura (sezione H del disciplinare)

Descrizione

i) Le restrizioni relative al tipo di confezionamento sono state eliminate per adeguarlo a nuovi formati e confezioni.

ii) La formulazione del secondo paragrafo è stata migliorata per quanto riguarda il modo in cui i prodotti sono numerati e il nome in base alla lingua. È stato aggiunto il logo specifico per lo spagnolo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione della sezione relativa alle prescrizioni legislative nazionali (sezione I del disciplinare)

Descrizione

È stata eliminata la sezione «Prescrizioni legislative nazionali» (sezione I del disciplinare) dato che non è prevista dal regolamento (UE) 2024/1143; sono state apportate alcune modifiche redazionali che non comportano modifiche sostanziali del contenuto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Revisione e aggiornamento della descrizione organolettica (sezione B del disciplinare)

Descrizione

La descrizione organolettica è stata rivista e aggiornata, in particolare per quanto riguarda le sezioni relative al sapore e all'odore, al fine di adeguarle a un linguaggio più tecnico e preciso.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Revisione e aggiornamento delle caratteristiche fisico-chimiche (sezione B del disciplinare)

Descrizione

È stato aggiunto il parametro del pH (compreso tra 4,5 e 5,2) come indicatore della corretta esecuzione del processo di produzione ed è stato eliminato il valore energetico in quanto non presenta caratteristiche specifiche per questo burro. Per lo stesso motivo, gli acidi grassi e i valori della loro composizione sono stati eliminati.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Estensione a 48 ore del prelievo del latte in azienda (sezioni B ed E del disciplinare)

Descrizione

Il prelievo del latte in azienda è stato esteso a 48 ore grazie al miglioramento attuale delle condizioni igieniche e della catena del freddo (interessa anche la sezione E del disciplinare).

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento del metodo di analisi (sezione E del disciplinare)

Descrizione

Il test dell'acidità è sostituito da quello della stabilità all'alcole eseguito in azienda, in quanto sono considerati equivalenti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione delle fasi di raffreddamento della crema di latte e di scrematura (sezione E del disciplinare)

Descrizione

La fase di raffreddamento della crema di latte è stata eliminata dato che scrematura e pastorizzazione possono essere realizzate in continuo, rendendola superflua. Anche la scrematura è stata eliminata, in quanto le condizioni che la giustificavano in passato non sono più attuali.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Priorità dell'acidità ottimale (40 °D) rispetto al tempo di lavorazione (sezione E del disciplinare)

Descrizione

I miglioramenti nel controllo del latte hanno ridotto gli inibitori della fermentazione, aumentando l'efficacia dei fermenti. Pertanto è data priorità al raggiungimento dell'acidità ottimale (40 °D) rispetto al tempo di lavorazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Ampliamento del peso di commercializzazione e del tipo di materiale di confezionamento del burro DOP (sezione E del disciplinare)

Descrizione

Il peso di commercializzazione e il tipo di materiale di confezionamento del burro DOP sono stati ampliati in seguito alle diverse esigenze dei consumatori e ai nuovi criteri commerciali.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento della classificazione tassonomica dei fermenti (sezione E e F3 del disciplinare)

Descrizione

La classificazione tassonomica dei fermenti è stata aggiornata.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Nome**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0405 10 11 - In imballaggi immediati di contenuto netto inferiore o uguale a 1 kg

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Burro lavorato a partire dalla crema pastorizzata di latte di vacche frisone o di incroci tra questa e altre razze. Le sue caratteristiche organolettiche sono:

— consistenza solida e omogenea, grande spalmabilità, notevole capacità di fondere e scarsa aderenza al palato;

— colore uniforme, di un giallo brillante, più o meno intenso a seconda della stagione, che influisce sul tenore di caroteni dei foraggi e dei pascoli;

— odore intenso di crema di latte fresca;

— aroma con note che richiamano la nocciola;

— sapore lievemente acido.

Le sue caratteristiche fisico-chimiche sono:

Materia grassa	≥ 82 %
Acqua	≤ 16 %
Materia secca lattica non grassa	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Per la lavorazione del burro si adopera latte di vacche frisone, o di incroci con altre razze, appartenenti ad allevamenti iscritti nel corrispondente albo dei produttori del *Consejo Regulador* e ubicati nella zona di produzione. La base dell'alimentazione di questi animali in lattazione proviene dai pascoli e dai foraggi della zona. I foraggi, che costituiscono circa il 70 % della razione giornaliera, provengono per lo più dalla zona di produzione e vengono somministrati alle vacche freschi (foraggio verde), secchi (fieno) e insilati; il rimanente 30 % dell'alimentazione è costituito principalmente da cereali, leguminose o semi oleosi.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il burro è prodotto con latte vaccino proveniente da allevamenti situati nella zona di produzione e prelevato fino a un massimo di 48 ore dopo la mungitura.

L'intero processo di produzione del burro DOP avviene nella zona geografica delimitata.

Una fase fondamentale e caratteristica di tale processo è la maturazione della crema di latte.

L'uso di coloranti o qualsiasi altro additivo e la presenza di residui di antibiotici o di inibitori della fermentazione sono assolutamente vietati.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il burro è commercializzato in blocchi o formati di peso netto pari o inferiore a 1 kg, avvolti in un materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le confezioni recano un numero approvato dal *Consejo Regulador* della DOP e devono riportare in modo visibile il nome della denominazione di origine protetta «Mantequilla de L'Alt Urgell y La Cerdanya» (in spagnolo) o «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» (in catalano), nonché il logo di tale denominazione e le menzioni specifiche previste dalla normativa vigente.



5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del latte e la zona di lavorazione del burro «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» coincidono; tale zona comprende tutti i comuni delle comarche catalane dell'Alt Urgell e della Cerdanya, situate nel pieno dei Pirenei e nel nord-est della penisola iberica.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Sino ai primi anni del XX secolo la viticoltura rappresentava una delle principali risorse agricole della zona; i danni provocati dalla fillossera hanno reso necessaria la ricerca di altre soluzioni per stimolare l'economia degli agricoltori. Come alternativa si decise di orientare l'economia verso l'allevamento del bestiame, sostituendo i vigneti con prati naturali e artificiali, indispensabili a nutrire il crescente numero di bovini.

Se è vero che nei primi decenni del secolo l'allevamento si orientava essenzialmente verso la produzione di carne, successivamente il principale prodotto delle aziende zootecniche è diventato il latte. Il burro veniva lavorato nelle masserie in modo casereccio e tradizionale ed era destinato al consumo proprio. Più tardi, nel 1915, si formò la cooperativa del Cadí che riunì gli allevamenti della zona siti in aree difficilmente accessibili, prelevandone il latte per la produzione del burro.

Le comarche dell'Alt Urgell e della Cerdanya, situate sul versante sud del «Pirineo Central catalán» comprendono numerose valli di alta e media montagna attraversate da torrenti, ruscelli e dai due fiumi principali, il Segre e il Valira.

Nella regione prevalgono i climi submediterranei relativamente freschi e secchi, caratterizzati da cielo limpido e sereno e da una buona esposizione al sole; queste condizioni climatiche conferiscono alle specie vegetali dei prati e dei pascoli caratteristiche particolari che le rendono ideali per l'alimentazione del bestiame.

L'alimentazione delle vacche che producono il latte (e la crema) per l'elaborazione del burro dell'Alt Urgell e della Cerdanya si compongono prevalentemente di foraggi, che costituiscono approssimativamente il 70 % della razione giornaliera. Essi provengono per la maggior parte da prati della zona di produzione e vengono somministrati alle vacche sotto forma di foraggio verde, fieno e insilati.

Il rimanente 30 % dell'alimentazione è costituito principalmente da cereali, leguminose o semi oleosi. I cereali sono coltivati nella zona, in parte nell'area meridionale dell'Alt Urgell e nelle fasce più soleggiate della Cerdanya.

Tradizionalmente i foraggi provenivano principalmente da praterie naturali, che ora coesistono con quelle seminate. La prima falciatura avviene solitamente in primavera, quando la qualità è eccellente in quanto è l'epoca dell'anno in cui iniziano a fiorire varie graminacee pratensi (gramigna, festuca, bromo, loglio, che qui prende il nome di «margall», ecc.). I foraggi ottenuti durante la prima falciatura vengono generalmente insilati per preservare le qualità nutritive dell'erba.

L'erba falciata in un secondo tempo prende il nome di «redall» ed è generalmente trasformata in fieno, dato che le condizioni climatiche nel mese di giugno favoriscono una rapida essiccatura e permettono di ottenere fieno di eccellente qualità.

Durante l'estate l'erba di una parte del prato può essere destinata al consumo verde e, perché sia della migliore qualità, si cerca di fare in modo che sia la più tenera possibile.

Nella parte meridionale della comarca dell'Alt Urgell predomina il foraggio ricavato dal granturco, conservato sotto forma di insilato. Nella zona cresce anche erba medica trasformata in fieno e insilato. Questa coltura si adatta benissimo alla natura prevalentemente calcarea della zona meridionale.

La qualità e le caratteristiche specifiche di questo tipo di burro sono determinate essenzialmente dalla flora e dalla vegetazione tipiche della zona che rappresentano la base dell'alimentazione del bestiame e dalla cura con cui viene effettuato l'intero processo di lavorazione. La crema di latte pastorizzata matura in contenitori dove sono inseminati direttamente i fermenti lattici mesofili eterofermentanti (ad azione acidificante e aromatizzante), costituiti da ceppi dei seguenti batteri: *Lactococcus lactis* sub. *lactis, Lactococcus lactis* sub. *cremoris, Lactococcus lactis* sub. *diacetilactis* e *Leuconostoc cremoris*. La maturazione avviene fino al raggiungimento di un'acidità minima di 40 gradi Dornic. È durante la maturazione della crema che si sviluppano gli aromi così specifici e caratteristici che ricordano la nocciola e che costituiscono la specificità del prodotto.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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