Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/5441

2026 10 21

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 4 dalį [1]

(C/2026/5441)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

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

ES nuorodos numeris: PDO-ES-0187-AM01 – 2026 7 29

1. **Produkto pavadinimas**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, gyvulininkystės, žuvininkystės ir maisto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Tai yra standartinis pakeitimas, nes patvirtinti pakeitimai nedaro poveikio saugomos geografinės nuorodos pavadinimui arba ryšiui su aplinka ir dėl jų nepadaugėja prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Galimybės, kad karvės būtų ne tik fryzų veislės, numatymas (produkto specifikacijos B ir D skirsniai)

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Numatyta, kad karvės gali būti ne tik fryzų veislės – leidžiama šią veislę kryžminti su kitomis veislėmis, kurios yra ypač tinkamos pieno gamybai ir pasižymi geresniais vaisingumo rodikliais. Tai ne tik pagerina vaisingumą, bet ir leidžia išauginti atsparesnius gyvulius, kurie gyvena ilgiau ir yra geriau prisitaikę prie ganymo sistemos, o kartu padidina baltymų ir riebalų kiekį piene.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Karvių pašarų įtraukimas (produkto specifikacijos E skirsnis)

Aprašymas

Nustatyta, kad produkto specifikacijoje nebuvo pateiktas skirsnis apie karvių pašarus. Šis skirsnis buvo pateiktas bendrajame dokumente, o dabar įtrauktas ir į produkto specifikaciją. Taip pat pasinaudota proga patikslinti, kad, be grūdų, į karvių racioną gali būti įtraukiami ir ankštiniai augalai bei aliejinių augalų sėklos, nes jie jau reguliariai įtraukiami į karvių racioną.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Skirsnio „Ryšys su geografine vietove“ pakeitimas (produkto specifikacijos F skirsnis)

Aprašymas

Gamtinės aplinkos aprašymas išplėstas, pabrėžiant klimato ir reljefo ypatumus, siekiant suderinti tekstą su SKVN „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ žymimo produkto specifikacija, kuri yra išsamesnė ir detalesnė. Šis išplėtimas visų pirma susijęs su 2 punktu „Gamtinė aplinka“ (a, b, c, d ir e papunkčiais).

Taip pat pasinaudota proga atnaujinti informaciją apie gyvulių augintojus.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Kontrolės įstaigos duomenų atnaujinimas (produkto specifikacijos G skirsnis)

Aprašymas

Sertifikavimo įstaigos duomenys atnaujinti pateikiant nuorodą, pagal kurią bet kuriuo metu galima identifikuoti sertifikavimo įstaigą.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Skirsnio dėl ženklinimo pakeitimas (produkto specifikacijos H skirsnis)

Aprašymas

i) Panaikinti pakuotės tipo apribojimai, siekiant prisitaikyti prie naujų pateikimo formų ir pakuočių.

ii) Patobulinta antros pastraipos formuluotė, kiek tai susiję su tuo, kaip produktas numeruojamas ir vadinamas priklausomai nuo kalbos. Pridėtas produkto logotipas ispanų kalba.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Skirsnio dėl nacionalinės teisės aktų reikalavimų išbraukimas (produkto specifikacijos I skirsnis)

Aprašymas

Išbrauktas skirsnis dėl nacionalinės teisės reikalavimų (produkto specifikacijos I skirsnis), nes pagal Reglamentą (ES) 2024/1143 tokios informacijos pateikti nereikalaujama; taip pat padaryta keletas redakcinių pakeitimų, dėl kurių turinys iš esmės nepasikeitė.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Juslinių savybių aprašymo peržiūra ir atnaujinimas (produkto specifikacijos B skirsnis)

Aprašymas

Juslinių savybių aprašymas, visų pirma jo dalys, kuriose apibūdinamas skonis ir aromatas, peržiūrėtas ir atnaujintas siekiant vartoti techniškesnę ir tikslesnę kalbą.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Fizinių ir cheminių savybių peržiūra ir atnaujinimas (produkto specifikacijos B skirsnis)

Aprašymas

Įtraukta pH vertė (4,5–5,2) kaip tinkamai atlikto gamybos proceso rodiklis, o energinė vertė išbraukta, nes ji neparodo jokių specifinių šio sviesto savybių. Dėl tos pačios priežasties išbrauktos riebalų rūgštys ir jų sudėties vertės.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Pieno surinkimo ūkiuose laikotarpis pailginamas iki 48 valandų (produkto specifikacijos B ir E skirsniai)

Aprašymas

Pieno surinkimo ūkiuose laikotarpis pailgintas iki 48 valandų dėl šiuo metu pagerėjusių higienos sąlygų ir šaldymo grandinės. (Šis pakeitimas taip pat turi įtakos produkto specifikacijos E skirsniui.)

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Analizės metodo atnaujinimas (produkto specifikacijos E skirsnis)

Aprašymas

Rūgštingumo tyrimas pakeistas ūkyje atliekamu stabilumo alkoholyje tyrimu, nes šie tyrimai laikomi lygiaverčiais.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Grietinėlės aušinimo etapo pašalinimas ir nuorodos į riebalų šalinimą išbraukimas (produkto specifikacijos E skirsnis)

Aprašymas

Grietinėlės aušinimo etapas panaikintas, nes ją galima nepertraukiamai nugriebti ir pasterizuoti, todėl aušinimas nebereikalingas. Taip pat išbraukta nuoroda į riebalų šalinimą, nes nebeliko sąlygų, kuriomis anksčiau buvo grindžiamas jo taikymas.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Pirmenybės teikimas optimaliam rūgštingumui (40 °D) pasiekti, o ne proceso trukmei (produkto specifikacijos E skirsnis)

Aprašymas

Pagerinus pieno kontrolę sumažėjo fermentacijos inhibitorių, todėl padidėjo raugų veiksmingumas. Dėl šios priežasties pirmenybė teikiama optimaliam rūgštingumui (40 °D) pasiekti, o ne proceso trukmei.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

SKVN žymimo sviesto pardavimo svorio kategorijų ir pakavimo medžiagų rūšių išplėtimas (produkto specifikacijos E skirsnis)

Aprašymas

Atsižvelgiant į skirtingus visuomenės poreikius ir naujus komercinius kriterijus, išplėstos SKVN žymimo sviesto svorio kategorijos ir pakavimo medžiagų rūšys.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Raugų taksonominės klasifikacijos atnaujinimas (produkto specifikacijos E skirsnis ir F skirsnio 3 punktas)

Aprašymas

Atnaujinta raugų taksonominė klasifikacija.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

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

ES nuorodos numeris: PDO-ES-0187-AM01 – 2026 7 29

1. **Pavadinimas (-ai)**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0405 10 11 – Tiesiogiai supakuoti į pakuotes, kurių neto masė ne didesnė kaip 1 kg

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Sviestas, pagamintas iš pasterizuotos grietinėlės, gautos iš fryzų veislės karvių pieno arba iš karvių, gautų sukryžminus fryzų veislę su kitomis veislėmis, pieno. Sviesto juslinės savybės:

— kietos ir vientisos konsistencijos, labai lengvai tepamas, lengvai tirpsta ir paprastai nelimpa prie gomurio,

— vienodos ryškiai geltonos spalvos, kurios intensyvumas priklauso nuo metų laiko, turinčio įtakos karoteno kiekiui pašaruose ir ganyklų žolėje,

— intensyvaus šviežios grietinėlės kvapo,

— aromato, taip pat primenančio lazdyno riešutus,

— šiek tiek rūgštaus skonio.

Jo fizinės ir cheminės savybės:

Riebalai	≥ 82 %
Vanduo	≤ 16 %
Neriebalinio sausojo pieno ekstraktas	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Sviestas gaminamas iš fryzų veislės karvių arba karvių, gautų sukryžminus fryzų veislę su kitomis veislėmis, pieno, gaunamo iš ūkių, įtrauktų į atitinkamą Reguliavimo valdybos tvarkomą gamintojų registrą ir esančių gamybos vietovėje. Laktacijos laikotarpiu šie gyvuliai šeriami šios vietovės ganyklų žole ir pašarais. Pašarai, kurie sudaro apie 70 proc. paros raciono, daugiausia gaunami iš gamybos vietovės ir karvėms duodami švieži (žali), džiovinti (šieno pavidalu) arba silosuoti. Likusius 30 proc. jų raciono daugiausia sudaro grūdai, ankštiniai augalai arba aliejinių augalų sėklos.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Sviestas gaminamas iš karvių pieno, gaunamo iš gamybos vietovėje esančių ūkių ir surenkamo ne vėliau kaip per 48 valandas po melžimo.

Visas sviesto gamybos procesas vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje.

Esminis ir būdingas SKVN sviesto gamybos proceso etapas yra grietinėlės brandinimas.

Visiškai draudžiama naudoti dažiklius ar bet kokius kitus priedus, taip pat visiškai draudžiami antibiotikų ar pienarūgštės fermentacijos inhibitorių pėdsakai.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Sviestas tiekiamas rinkai gabalais ar kitomis formomis, kurių grynasis svoris neviršija 1 kg, supakuotas naudojant su maistu liestis tinkamą medžiagą.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuotės nurodomas SKVN Reguliavimo valdybos patvirtintas numeris ir turi būti aiškiai pateiktas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“ (ispanų kalba) arba „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ (katalonų kalba), taip pat nuorodos logotipas ir konkretūs terminai, kurių reikalaujama pagal galiojančius teisės aktus.

Toliau pateikiamas SKVN logotipas (ispanų ir katalonų kalbomis):



5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovė, kurioje gaminamas pienas, ir vietovė, kurioje gaminamas sviestas „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ / „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“, yra ta pati ir apima visas savivaldybes, sudarančias Katalonijos Aukštutinio Urchelio ir Serdanjos komarkas, esančias Pirėnų širdyje, Pirėnų pusiasalio šiaurės rytuose.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Šioje vietovėje iki XX a. pradžios viena pagrindinių žemės ūkio veiklų buvo vynuogių auginimas, todėl filokseros epidemijos padaryti nuostoliai privertė ieškoti kitų būdų ūkininkų ekonomikai skatinti. Buvo nuspręsta ekonomiką orientuoti į gyvulininkystę, vynuogynus pakeičiant natūraliomis ir sėtinėmis pievomis, kurių reikėjo bandų dydžiui didinti.

Pirmaisiais šio amžiaus dešimtmečiais gyvuliai daugiausia buvo auginami mėsai, tačiau vėliau pagrindiniu šių ūkių produktu tapo pienas. Sviestas ūkiuose buvo gaminamas savo reikmėms, taikant tradicinius amatininkystės metodus. Vėliau, 1915 m., buvo įsteigta kooperatinė bendrovė „Cadí“, skirta vietos gyvulių augintojams sunkiai pasiekiamose vietovėse – ši bendrovė rinko jų pagamintą pieną sviestui gaminti.

Katalonijos Centrinių Pirėnų pietiniuose šlaituose esančiose Aukštutinio Urchelio ir Serdanjos komarkose yra daug aukštų ir vidutinio aukščio kalnų slėnių, kuriuos drėkina upeliai ir upokšniai bei dvi pagrindinės upės – Segrė ir Valyra.

Šiai aplinkai būdingas gana šaltas ir sausas submediteraninis klimatas, giedras, be debesų dangus ir daug saulės šviesos; dėl šių klimato sąlygų pievų ir ganyklų flora pasižymi ypatingomis savybėmis, dėl kurių yra itin tinkama galvijų pašarui.

Karvių, kurių pienas ir grietinėlė naudojami sviestui „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“ gaminti, racioną daugiausia sudaro pašarai – apie 70 proc. paros raciono. Šie pašarai daugiausia gaunami iš gamybos vietovės pievų ir karvėms duodami kaip žalieji pašarai, šienas ir silosas.

Likusius 30 proc. jų raciono daugiausia sudaro grūdai, ankštiniai augalai arba aliejinių augalų sėklos. Grūdai šioje vietovėje iš dalies auginami pietinėje Aukštutinio Urchelio dalyje ir saulėčiausiose Serdanjos vietose.

Tradiciškai pašarai daugiausia buvo gaunami iš natūralių pievų, kurios dabar auga greta sėtinių pievų. Pievos pirmą kartą šienaujamos pavasarį, kai jų kokybė yra geriausia, nes tuo metu pradeda žydėti įvairios pievų žolės (be kita ko, paprastosios šunažolės, eraičinai, dirsės ir svidrės, vietovėje vadinamos „margall“). Pirmojo pjovimo žolė silosuojama, kad būtų išsaugotos jos maistinės savybės.

Antrasis pjovimas vadinamas „redall“, o nupjauta žolė paprastai džiovinama šienui, nes birželio mėn. klimato sąlygos leidžia jai greitai išdžiūti ir taip gaunamas labai aukštos kokybės šienas.

Vasarą dalį natūralių pievų galima naudoti ganymui, kol žolė dar žalia, užtikrinant, kad ji būtų kuo švelnesnė ir aukščiausios kokybės.

Pietinėje Aukštutinio Urchelio komarkos dalyje pašarus daugiausia sudaro kukurūzų pašarai ir jie konservuojami siloso pavidalu. Vietovėje taip pat auginama liucerna, naudojama šienui ir silosui. Ši kultūra labai tinka pietinei, daugiausia klintingai vietovei.

Šio sviesto kokybę ir specifines savybes daugiausia lemia vietovei būdinga flora ir augalija, sudarančios galvijų pašarų pagrindą, taip pat viso gamybos proceso metu skiriamas dėmesys. Pasterizuota grietinėlė brandinama talpyklose, į kurias tiesiogiai įterpiamos heterofermentinės mezofilinės pienarūgštės kultūros (rūgštinančios ir aromatizuojančios), sudarytos iš *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* ir *Leuconostoc cremoris* padermių. Brandinama tol, kol pasiekiamas ne mažesnis kaip 40 laipsnių pagal Dorniko skalę rūgštingumas. Būtent brandinant grietinėlę susidaro itin saviti ir būdingi, lazdynų riešutus primenantys aromatai, lemiantys produkto savitumą.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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