Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2026/5441

21.10.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2026/5441)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

ES atsauces numurs: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, lopkopības, zivsaimniecības un pārtikas departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šis grozījums jāuzskata par standarta grozījumu, jo apstiprinātās izmaiņas neietekmē ne aizsargāto nosaukumu, ne saikni ar vidi, ne arī palielina produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Iespējas izmantot ne tikai Frīzijas šķirnes govis ieviešana (produkta specifikācijas B un D iedaļa)

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Ir ieviesta iespēja, ka govis drīkst būt ne tikai Frīzijas šķirnes govis, ļaujot šo šķirni krustot ar citām šķirnēm, kuras ir labi piemērotas piena ražošanai un kurām ir labāki auglības rādītāji. Tas ne tikai uzlabo auglību, bet arī nodrošina izturīgākus dzīvniekus, kas dzīvo ilgāk un ir labāk pielāgoti ganību sistēmai, vienlaikus paaugstinot olbaltumvielu un tauku līmeni pienā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Govju barības iekļaušana (produkta specifikācijas E iedaļa)

Apraksts

Tika konstatēts, ka produkta specifikācijā nav iedaļas par govju barību. Šī iedaļa bija iekļauta vienotajā dokumentā un tagad ir iekļauta arī produkta specifikācijā. Esam arī izmantojuši iespēju precizēt, ka papildus graudaugiem govju uzturā var izmantot pākšaugus un eļļasaugu sēklas, kā tas jau tiek regulāri darīts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums iedaļā par saikni ar apgabalu (produkta specifikācijas F iedaļa)

Apraksts

Dabiskās vides apraksts ir paplašināts, uzsverot klimata un reljefa īpašības, lai tekstu saskaņotu ar ACVN "Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya" produkta specifikāciju, kas ir pilnīgāka un detalizētāka. Šī paplašināšana jo īpaši attiecas uz 2. punktu "Dabisks" (a), b), c), d) un e) apakšpunkts).

Esam arī izmantojuši iespēju sniegt jaunāko informāciju par lopkopjiem.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Atjaunināta informācija par pārbaudes struktūru (produkta specifikācijas G iedaļa)

Apraksts

Atjaunināta informācija par sertifikācijas struktūru, izveidojot saiti, kas ļauj jebkurā laikā identificēt struktūru.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums iedaļā par marķējumu (produkta specifikācijas H iedaļa)

Apraksts

i) Lai pielāgotos jauniem formātiem un iepakojumam, ir atcelti ierobežojumi attiecībā uz iepakojuma veidu.

ii) Ir uzlabots otrās daļas formulējums attiecībā uz to, kā produkts tiek numurēts un kā uz to atsaucas atkarībā no valodas. Ir pievienots produkta logotips spāņu valodā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Svītrota iedaļa par valsts tiesību aktiem (produkta specifikācijas I iedaļa)

Apraksts

Svītrota iedaļa par valsts tiesību aktos noteiktajām prasībām (produkta specifikācijas I iedaļa), jo saskaņā ar Regulu (ES) 2024/1143 tā nav obligāta, ir veiktas arī dažas redakcionālas izmaiņas, kas būtiski nemaina saturu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pārskatīts un atjaunināts organoleptiskais apraksts (produkta specifikācijas B iedaļa)

Apraksts

Organoleptisko īpašību apraksts ir pārskatīts un atjaunināts, jo īpaši iedaļās par garšu un smaržu, lai izmantotu tehniskākus un precīzākus formulējumus.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Fizikālo un ķīmisko īpašību pārskatīšana un atjaunināšana (produkta specifikācijas B iedaļa)

Apraksts

pH vērtība (no 4,5 līdz 5,2) ir pievienota kā norāde par to, ka ražošanas process ir veikts pareizi, savukārt enerģētiskā vērtība ir svītrota, jo tā nepiešķir šim sviestam nekādas specifiskas īpašības. Tā paša iemesla dēļ ir svītrotas taukskābes un to vērtības sastāvā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Piena savākšanas termiņa pagarināšana līdz 48 stundām saimniecībās (produkta specifikācijas B un E iedaļa)

Apraksts

Pašreizējo higiēnas apstākļu un aukstuma ķēdes uzlabojumu rezultātā piena savākšanas laiks saimniecībās ir pagarināts līdz 48 stundām (šis grozījums arī ietekmē produkta specifikācijas E iedaļu).

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Analīzes metodes atjauninājums (produkta specifikācijas E iedaļa)

Apraksts

Skābuma tests ir aizstāts ar spirta stabilitātes testu saimniecībā, jo šos testus uzskata par līdzvērtīgiem.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Svītrots krējuma dzesēšanas posms un svītrota atsauce uz attaukošanu (produkta specifikācijas E iedaļa)

Apraksts

Krējuma dzesēšanas posms ir svītrots, jo krējumu var nepārtraukti separēt un pasterizēt, tāpēc atdzesēšana nav vajadzīga. Ir arī svītrota atsauce uz separēšanu, jo vairs nepastāv apstākļi, kas to pamatoja iepriekš.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Prioritāte optimāla skābuma (40 °D) sasniegšanai pārstrādes laikā (produkta specifikācijas E iedaļa)

Apraksts

Piena kontroles uzlabojumu rezultātā ir samazinājies fermentāciju kavējošo vielu daudzums, tādējādi palielinot ieraugu iedarbīgumu. Šā iemesla dēļ optimāla skābuma (40 °D) sasniegšana ir atzīta par prioritāti salīdzinājumā ar pārstrādes laiku.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ar ACVN apzīmētā sviesta tirdzniecības svara un iesaiņojuma materiāla veidu diapazona palielināšana (produkta specifikācijas E iedaļa)

Apraksts

Ņemot vērā sabiedrības mainīgās prasības un jaunus tirdzniecības kritērijus, ir paplašināts ACVN sviesta tirdzniecības iepakojumu svara un iesaiņojuma materiālu klāsts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ieraugu taksonomiskās klasifikācijas atjaunināšana (produkta specifikācijas E iedaļa un F iedaļas 3. punkts)

Apraksts

Atjaunināta ieraugu taksonomiskā klasifikācija.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

ES atsauces numurs: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0405 10 11 – Sviests un citi piena tauki; piena tauku pastas: tiešajā iepakojumā, ar tīro svaru līdz 1 kg

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Sviests, kas gatavots no pasterizēta krējuma, kurš iegūts no Frīzijas govju vai šo govju krustojuma ar citām šķirnēm piena. Tā organoleptiskās īpašības ir šādas:

— stingra un viendabīga konsistence, ļoti viegli smērējams, viegli kūstošs un nemēdz pielipt pie aukslējām;

— viendabīgi koši dzeltenā krāsā, kuras intensitāte ir atkarīga no gadalaika, kas ietekmē karotīna saturu lopbarībā un ganībās;

— intensīva svaiga krējuma smarža;

— aromāts atgādina lazdu riekstus;

— viegli skābena garša.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības ir norādītas tālāk.

Tauki	≥ 82 %
Ūdens	≤ 16 %
Beztauku sausā piena ekstrakts	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Sviestu ražo no Frīzijas govju vai šo govju krustojuma ar citām šķirnēm piena saimniecībās, kas iekļautas Regulatīvās padomes attiecīgajā ražotāju reģistrā un atrodas ražošanas apgabalā. Laktācijas periodā šos dzīvniekus baro apgabala ganībās un ar vietējo lopbarību. Lopbarību, kas veido aptuveni 70 % no ikdienas barības, galvenokārt iegūst ražošanas apgabalā un govīm izbaro svaigu (zaļu), sausu (siena veidā) vai kā skābbarību. Atlikušos 30 % barības veido galvenokārt graudaugi, pākšaugi vai eļļasaugu sēklas.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Sviestu izgatavo no govs piena no ražošanas apgabalā esošajām saimniecībām un savāc ne vēlāk kā 48 stundas pēc slaukšanas.

Visi sviesta ražošanas posmi noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Krējuma nogatavināšana ir būtisks un raksturīgs ar ACVN apzīmētā sviesta ražošanas procesa posms.

Krāsvielu vai citu piedevu izmantošana un antibiotiku vai pienskābās fermentācijas inhibitoru atlieku esība ir pilnībā aizliegta.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Sviests tiek tirgots blokos vai formās, kuru neto svars ir 1 kg vai mazāk un kuras iesaiņotas pārtikai piemērotā materiālā.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojuma ir ACVN Regulatīvās padomes apstiprināts numurs, un uz tā jābūt skaidri redzamam aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" (spāņu valodā) vai "Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" (katalāņu valodā), kā arī nosaukuma logotipam un spēkā esošajos tiesību aktos paredzētajiem īpašajiem apzīmējumiem.

ACVN logotips (spāņu un katalāņu valodā) tiek attēlots šādi:



5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Piena ražošanas apgabals un "Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya" / "Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" ražošanas apgabals ir tas pats apgabals un aptver visas pašvaldības, kas ietilpst Katalonijas rajonos *L'Alt Urgell* un *La Cerdanya* Pireneju kalnu grēdas centrālajā daļā Ibērijas pussalas ziemeļaustrumos.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Līdz 20. gs. sākumam vīnkopība bija viena no galvenajām lauksaimnieciskajām darbībām šajā apgabalā, tāpēc filoksēras izraisītie postījumi lika meklēt alternatīvus veidus, kā stimulēt ekonomiku lauksaimniekiem. Tika pieņemts lēmums ekonomiku pārorientēt uz lopkopību, aizstājot vīndārzus ar dabiskām un mākslīgām pļavām, kas bija vajadzīgas, lai palielinātu ganāmpulku lielumu.

Gadsimta pirmajās desmitgadēs lauksaimniecības dzīvnieki tika audzēti galvenokārt gaļas ieguvei, bet vēlāk par šo saimniecību galveno produktu kļuva piens. Sviests tika izgatavots saimniecībā, izmantojot tradicionālās amatniecības metodes, patēriņam mājās. Pēc tam 1915. gadā tika izveidots kooperatīvs *Cadí*, kas bija paredzēts vietējiem lopkopjiem grūti pieejamos apgabalos un savāca saražoto pienu, lai to pārstrādātu sviestā.

Uz Katalonijas Pireneju kalnu grēdas centrālās daļas dienvidu nogāzēm esošajos *L'Alt Urgell* un *La Cerdanya* rajonos ir daudz augstu un vidēji augstu novietotu kalnu ieleju, kurās tek strauti un urdzes, kā arī divas galvenās upes – *Segre* un *Valira*.

Šajā vidē ir salīdzinoši auksts un sauss submediterriāns klimats ar skaidrām debesīm bez mākoņiem un ar ievērojamu saules gaismas daudzumu, un klimatiskie apstākļi liek pļavu un ganību florai iegūt specifiskas īpašības, kas to padara ļoti piemērotu liellopu barošanai.

Tādu govju barošanai, kuru pienu un krējumu izmanto "Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" ražošanā, galvenokārt izmanto lopbarību, kas veido aptuveni 70 % no to ikdienas uztura. Lopbarību galvenokārt iegūst no ražošanas apgabala pļavām un izbaro govīm kā zaļbarību, sienu un skābbarību.

Atlikušos 30 % barības veido galvenokārt graudaugi, pākšaugi vai eļļasaugu sēklas. Apgabalā iegūto labību daļēji audzē *L'Alt Urgell* dienvidos un saulainākajos *La Cerdanya* apgabalos.

Tradicionāli lopbarību iegūst galvenokārt no dabiskajām pļavām, kas tagad sastopamas līdzās sētajām pļavām. Pļavas pirmo reizi pļauj pavasarī, kad to kvalitāte ir sasniegusi maksimumu, jo šajā laikā sāk ziedēt dažādas pļavas zāles (tostarp parastā kamolzāle, pļavas auzene, lāčauza un airene, ko šajā apgabalā dēvē par margalu). Šo pirmo pļāvumu pārstrādā skābbarībā, lai saglabātu zāles uzturvērtību.

Otro pļāvumu sauc par "redall", un to parasti pārstrādā, jo jūnija klimats nodrošina ātru izžūšanu un ļoti augstas kvalitātes sienu.

Vasarā daļu dabisko pļavu var noganīt, kamēr tās ir zaļas, nodrošinot, ka zāle ir pēc iespējas maigāka, lai tai būtu visaugstākā kvalitāte.

L'Alt Urgell apgabala dienvidu daļā lopbarību galvenokārt veido kukurūzas barība, un to saglabā, pārstrādājot skābbarībā. Apgabalā tiek audzēta arī lucerna, ko izmanto sienam un skābbarībai. Šis kultūraugs ir labi piemērots dienvidu teritorijai, kurā pārsvarā ir kaļķakmens augsnes.

Šā sviesta kvalitāti un specifiskās īpašības galvenokārt nosaka apgabalam raksturīgā flora un veģetācija, kas ir liellopu barības pamatā, kā arī rūpība visā ražošanas procesā. Pasterizēto krējumu nogatavina tvertnēs, kuras tieši inokulē ar heterofermentatīvām mezofilām pienskābes kultūrām (paskābināšanas un aromatizējošām vielām), kas sastāv no *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis*. subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *Diacetilactis* un *Leuconostoc cremoris* celmiem. Nogatavināšana turpinās, līdz tiek sasniegts minimālais skābums – 40 grādi pēc *Dornic* skalas. Tieši krējuma nogatavināšanas laikā attīstās ļoti specifiskie un raksturīgie aromāti, kas atgādina lazdu riekstus un piešķir produktam tā īpašo raksturu.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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