C/2026/5441

21.10.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5441)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

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

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Isem il-prodott**

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

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Id-Dipartiment għall-Agrikoltura, għall-Bhejjem, għas-Sajd u għall-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Din tikkwalifika bħala emenda standard peress li l-bidliet approvati ma jaffettwawx l-isem protett jew ir-rabta mal-ambjent, u lanqas ma jwasslu għal restrizzjonijiet miżjuda fuq il-kummerċ tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Introduzzjoni tal-għażla ta' baqar mhux esklużivament tar-razza Friesian (it-Taqsimiet B u D tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

Ġiet introdotta l-possibbiltà li l-baqar ma jkunux esklużivament tar-razza Friesian, u dan jippermetti inkroċjati ta' din ir-razza ma' razez oħrajn li huma adattati sew għall-produzzjoni tal-ħalib u li għandhom rati ta' fertilità aħjar. Minbarra li jtejjeb il-fertilità, dan jirriżulta f'annimali aktar reżiljenti li jgħixu għal żmien itwal u li huma adattati aħjar għas-sistema tar-ragħha, filwaqt li jtejjeb ukoll il-livelli ta' proteina u ta' xaħam tal-ħalib.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Żieda tal-għalf tal-baqar (it-Taqsima E tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

Instab li l-ispeċifikazzjoni tal-prodott ma fihiex it-taqsima dwar l-għalf tal-baqar. Din it-taqsima kienet preżenti fid-dokument uniku, u issa ġiet riprodotta fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Ħadna wkoll l-opportunità biex nispeċifikaw li, minbarra ċ-ċereali, jistgħu jintużaw il-legumi u ż-żrieragħ żejtnin fid-dieta tal-baqar, peress li dan diġà jseħħ regolarment.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tat-taqsima dwar ir-rabta maż-żona (it-Taqsima F tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni tal-ambjent naturali ġiet estiża, u tenfasizza l-karatteristiċi tal-klima u tat-terren, biex it-test jinġieb f'konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għad-DOP "Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya", li hija aktar kompluta u dettaljata. Din l-espansjoni tikkonċerna b'mod partikolari l-punt 2, "Naturali" (is-subpunti (a), (b), (c), (d) u (e)).

Ħadna wkoll l-opportunità biex nagħmlu aġġornamenti rigward min irabbi l-bhejjem.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġornament fid-dettalji tal-korp ta' spezzjoni (it-Taqsima G tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

Id-dettalji tal-korp taċ-ċertifikazzjoni ġew aġġornati fil-forma ta' link, li tagħmilha possibbli li l-korp jiġi identifikat f'kull ħin.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tat-taqsima dwar it-tikkettar (it-Taqsima H tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

(i) Ir-restrizzjonijiet fuq it-tip tal-imballaġġ tneħħew sabiex jiġi adattat għal formati u għal imballaġġ ġodda.

(ii) Il-formulazzjoni tat-tieni paragrafu tjiebet fir-rigward ta' kif jiġi nnumerat il-prodott u kif issir referenza għalih skont il-lingwa. Żdied il-logo tal-prodott bl-Ispanjol.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tħassir tat-taqsima dwar ir-rekwiżiti leġiżlattivi nazzjonali (it-Taqsima I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

It-taqsima dwar ir-rekwiżiti legali nazzjonali (it-Taqsima I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott) tħassret peress li ma hijiex meħtieġa skont ir-Regolament (UE) 2024/1143; saru wkoll xi bidliet editorjali li ma jinvolvux xi bidla sostanzjali fil-kontenut.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Reviżjoni u aġġornament tad-deskrizzjoni organolettika (it-Taqsima B tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni organolettika ġiet riveduta u aġġornata, speċifikament it-taqsimiet dwar it-togħma u l-aroma, sabiex jintuża lingwaġġ aktar tekniku u preċiż.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Reviżjoni u aġġornament tal-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi (it-Taqsima B tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

Il-valur tal-pH (bejn 4,5 u 5,2) żdied bħala indikatur li l-proċess tal-produzzjoni twettaq kif suppost, filwaqt li l-valur tal-enerġija tneħħa peress li ma jipprovdix xi karatteristika speċifika għal dan il-butir. L-aċidi grassi u l-valuri tal-kompożizzjoni tagħhom tneħħew minħabba l-istess raġuni.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Estensjoni tal-perjodu ta' żmien għall-ġbir tal-ħalib fl-azjendi agrikoli għal 48 siegħa (it-Taqsimiet B u E tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

Il-perjodu ta' żmien għall-ġbir tal-ħalib fl-azjendi agrikoli ġie estiż għal 48 siegħa minħabba t-titjib kurrenti fil-kundizzjonijiet tal-iġjene u fil-katina kiesħa. (Din taffettwa wkoll it-Taqsima E tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.)

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġornament tal-metodu tal-analiżi (it-Taqsima E tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

It-test tal-aċidità ġie sostitwit bit-test tal-istabbiltà tal-alkoħol fl-azjenda agrikola, peress li jitqiesu ekwivalenti.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tneħħija tal-istadju tat-tkessiħ tal-krema u tħassir tar-referenza għat-tneħħija tax-xaħam (it-Taqsima E tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

L-istadju tat-tkessiħ tal-krema tneħħa peress li tista' tiġi xkumata u ppasturizzata kontinwament, u hekk it-tkessiħ ma jkunx neċessarju. Ir-referenza għat-tneħħija tax-xaħam tneħħiet ukoll, peress li ma għadhomx jeżistu l-kundizzjonijiet li kienu jiġġustifikawha fil-passat.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Għoti ta' prijorità lill-kisba tal-aċidità ottimali (40 °D) fuq il-ħin tal-ipproċessar (it-Taqsima E tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

It-titjib fil-monitoraġġ tal-ħalib naqqas l-inibituri tal-fermentazzjni, u żied l-effettività tal-fermenti. Għal dik ir-raġuni, il-kisba tal-aċidità ottimali (40 °D) ingħatat prijorità fuq il-ħin tal-ipproċessar.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Espansjoni tal-piżijiet tal-kummerċjalizzazzjoni u t-tip ta' materjal tat-tgeżwir għall-butir tad-DOP (it-Taqsima E tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

Il-piżijiet tal-kummerċjalizzazzjoni u t-tip ta' materjal li fih jitgeżwer il-butir tad-DOP ġew estiżi minħabba d-domandi soċjetali differenti u kriterji kummerċjali ġodda.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġornament tal-klassifikazzjoni tassonomika tal-fermenti (it-Taqsima E u t-Taqsima F(3) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott)

Deskrizzjoni

Il-klassifikazzjoni tassonomika tal-fermenti ġiet aġġornata.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

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

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Isem/Ismijiet**

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

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0405 10 11 – F'pakki immedjati ta' kontenut nett mhux ikbar minn 1 kg

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Butir magħmul minn krema pasturizzata mill-ħalib tal-baqar Friesian jew inkroċjati ta' dawn il-baqar ma' razez oħrajn. Il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu huma kif ġej:

— konsistenza solida u uniformi, faċli ħafna biex jiddellek, idub faċilment u ma għandux tendenza li jeħel mal-palat;

— kulur isfar jgħajjat uniformi, li l-intensità tiegħu tiddependi fuq l-istaġun, li jinfluwenza l-kontenut ta' karoten tal-foraġġ u tal-mergħa;

— riħa intensa ta' krema friska;

— aroma li tfakkar ukoll fil-ġellewż;

— togħma ftit aċidika.

Il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tiegħu huma kif ġej:

Xaħam	≥ 82 %
Ilma	≤ 16 %
Estratt tal-ħalib niexef mhux xaħmi	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Il-butir huwa magħmul mill-ħalib tal-baqar Friesian, jew ta' inkroċjati ta' dawn il-baqar ma' razez oħrajn, minn azjendi agrikoli li jidhru fir-reġistru ta' produtturi korrispondenti miżmum mill-Bord Regolatorju u li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni. Fi żmien l-irdigħ, dawn l-annimali jirgħu fuq il-mergħa u fuq il-foraġġ miż-żona. Il-foraġġ, li jammonta għal madwar 70 % tal-għalf ta' kuljum, jiġi prinċipalment miż-żona ta' produzzjoni u jingħata lill-baqar jew frisk (aħdar), niexef (bħala ħuxlief) jew bħala silaġġ. It-30 % li jifdal tal-għalf tagħhom jikkonsisti l-aktar minn ċereali, minn legumi jew minn żrieragħ żejtnin.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-butir isir mill-ħalib tal-baqra minn azjendi agrikoli li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni u jinġabar mhux aktar tard minn 48 siegħa wara l-ħlib.

Il-proċess kollu tal-produzzjoni tal-butir iseħħ fiż-żona ġeografika definita.

Stadju fundamentali u karatteristiku fil-proċess tal-produzzjoni għall-butir tad-DOP huwa l-maturazzjoni tal-krema.

L-użu ta' koloranti jew ta' xi addittiv ieħor u l-preżenza ta' traċċi ta' antibijotiċi jew ta' inibituri tal-fermentazzjoni lattika huwa kompletament ipprojbit.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-butir jiġi kkummerċjalizzat fi blokok jew f'formati li jiżnu 1 kg nett jew anqas, imgeżwra f'materjal għall-użu alimentari.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-imballaġġ ikollu fuqu numru approvat mill-Bord Regolatorju tad-DOP u jrid juri b'mod prominenti l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" (bl-Ispanjol) jew "Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" (bil-Katalan), flimkien mal-logo tad-denominazzjoni u mat-termini speċifiċi meħtieġa mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Il-logo tad-DOP (bl-Ispanjol u bil-Katalan) huwa riprodott hawn taħt:



5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona li fiha jiġi prodott il-ħalib u ż-żona li fiha jiġi mmanifatturat il-"Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya"/il-"Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" huma l-istess, u jkopru l-muniċipalitajiet kollha li jiffurmaw id-distretti tal-Katalonja ta' L'Alt Urgell u ta' La Cerdanya, fil-qalba tal-Pirinej fil-Grigal tal-peniżola Iberika.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

Sas-snin bikrin tas-seklu għoxrin, il-vitikultura kienet waħda mill-attivitajiet agrikoli ewlenin f'din iż-żona, u għalhekk il-qerda li kkawżat il-pesta tal-filossera kienet tfisser li kellhom jinstabu modi alternattivi ta' kif tiġi stimulata l-ekonomija għall-bdiewa. Ittieħdet id-deċiżjoni li l-ekonomija tiġi orjentata lejn il-produzzjoni tal-bhejjem, u l-vinji jiġu ssostitwiti b'mergħat naturali u artifiċjali, li kienu meħtieġa biex jiżdied id-daqs tal-merħliet.

Fid-deċennji bikrin tas-seklu, il-bhejjem kienu jitrabbew l-aktar għal-laħam, iżda aktar tard il-ħalib sar il-prodott ewlieni ta' dawn l-azjendi agrikoli. Il-butir kien isir fil-farm permezz ta' tekniki artiġjanali tradizzjonali għall-konsum fid-djar. Imbagħad, fl-1915, ġiet stabbilita l-kooperattiva ta' Cadí għal min irabbi l-bhejjem fil-lokal f'żoni b'aċċess diffiċli, u beda jinġabar il-ħalib li kienu jipproduċu biex isir butir.

Id-distretti ta' L'Alt Urgell u ta' La Cerdanya fix-xaqlibiet tan-Nofsinhar tal-Pirinej Ċentrali fil-Katalonja fihom għadd kbir ta' widien f'muntanji għoljin u ta' għoli medju li jieħdu l-ilma mix-xmajriet u min-nixxigħat u miż-żewġ xmajjar ewlenin, is-Segre u l-Valira.

Dan l-ambjent għandu klima sub-Mediterranja relattivament kiesħa u xotta b'sema bnazzi u b'dawl tax-xemx sostanzjali, b'kundizzjonijiet klimatiċi li jagħtu lill-flora tal-mergħat u lill-art tar-ragħa karatteristiċi speċjali li jagħmluhom adattati ħafna għall-għalf tal-frat.

L-għalf tal-baqar li l-ħalib u l-krema tagħhom jintużaw biex isir il-"Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" jikkonsisti l-aktar minn foraġġ, li jammonta għal madwar 70 % tad-dieta ta' kuljum tagħhom. Il-foraġġ jiġi l-aktar minn mergħat fiż-żona ta' produzzjoni u jintema' lill-baqar bħala foraġġ aħdar, ħuxlief u silaġġ.

It-30 % li jifdal tal-għalf tagħhom jikkonsisti l-aktar minn ċereali, minn legumi jew minn żrieragħ żejtnin. Iċ-ċereali miż-żona jitkabbru parzjalment fin-Nofsinhar ta' L'Alt Urgell u fiż-żoni ta' La Cerdanya li jirċievu l-aktar xemx.

Tradizzjonalment, il-foraġġ kien jiġi l-aktar minn mergħat naturali, li llum jeżistu qrib mergħat imħawla. Il-mergħat jitħawlu l-ewwel fir-rebbiegħa, meta l-kwalità tagħhom tkun fl-aqwa tagħha, peress li huwa hawn meta ħaxix varju tal-mergħat (inklużi d-dekkuka, iż-żwien, il-bromu u s-sikrana, magħrufa fiż-żona bħala "margall) jibda jagħmel il-fjur. Din l-ewwel qatgħa ssir silaġġ biex jiġu ppreservati l-kwalitajiet nturizzjonali tal-ħaxix.

It-tieni qatgħa hija magħrufa bħala "redall" u normalment issir ħuxlief, peress li l-klima f'Ġunju tippermetti t-tnixxif rapidu u tipproduċi ħuxlief ta' kwalità għolja ħafna.

Matul is-sajf, jista' jsir ragħa fuq parti mill-mergħa naturali meta tkun ħadra, u hekk jiġi żgurat li tkun ratba kemm jista' jkun sabiex tkun tal-ogħla kwalità.

Fil-parti tan-Nofsinhar tad-distrett ta' L'Alt Urgell, il-forağğ huwa l-aktar forağğ tal-qamħirrum, u jiġi ppreservat fil-forma ta' silağğ. Fiż-żona hemm ukoll l-alfalfa, li tintuża għall-ħuxlief u għas-silağğ. Din l-għalla hija adattata tajjeb għaż-żona tan-Nofsinhar, li hija magħmula l-aktar mill-ġebla tal-ġir.

Il-kwalità u l-karatteristiċi speċifiċi ta' dan il-butir huma ddeterminati l-aktar mill-flora u mill-veġetazzjoni tipiċi taż-żona, li jiffurmaw il-bażi tal-għalf tal-frat, u mill-attenzjoni li tingħata matul il-proċess tal-produzzjoni. Il-krema pasturizzata tiġi mmaturata f'tankijiet, li fihom jinżergħu direttament il-kulturi lattiċi mežofiliċi eterofermentattivi (aġenti tal-aċidifikazzjoni u tal-benna) li jikkonsistu minn razez ta' *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, ta' *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, ta' *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* u ta' *Leuconostoc cremoris*. Il-maturazzjoni tkompli sakemm tinkkiseb aċidità minima ta' 40 grad Dornic. Huwa waqt din il-maturazzjoni tal-krema li jiżviluppaw l-aromi partikolari ħafna u karatteristiċi – li jfakkru fil-ġellewż – li jagħtu lill-prodott il-karattru distintiv tiegħu.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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