C/2026/5441

21.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/5441)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

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

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Nazwa produktu**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Departament Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmianę należy uznać za zmianę standardową, ponieważ wprowadzone zmiany nie obejmują zmiany w nazwie, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Wprowadzenie możliwości wykorzystania krów nie tylko rasy fryzyjskiej (pkt B i D specyfikacji produktu)

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Wprowadzono możliwość wykorzystania nie tylko rasy fryzyjskiej krów, co dopuszcza krzyżowanie z innymi rasami o wysokiej wydajności mlecznej i lepszych wskaźnikach płodności. Dzięki temu oprócz poprawy płodności uzyskuje się większą odporność zwierząt, które żyją dłużej i są lepiej przystosowane do systemu wypasu, a także poprawia się poziom białka i tłuszczu w mleku.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie paszy dla krów (pkt E specyfikacji produktu)

Opis

Stwierdzono, że specyfikacja produktu nie zawiera punktu dotyczącego paszy dla krów. Punkt ten znajdował się w jednolitym dokumencie i został teraz powtórzony w specyfikacji produktu. Skorzystaliśmy również z okazji, aby uściślić, że oprócz zbóż w diecie krów można stosować rośliny strączkowe i nasiona oleiste, ponieważ jest to już powszechną praktyką.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana punktu dotyczącego związku ze środowiskiem (pkt F specyfikacji produktu)

Opis

Rozszerzono opis środowiska naturalnego i podkreślono cechy klimatu i terenu, aby dostosować tekst do pełniejszej i bardziej szczegółowej specyfikacji produktu objętego ChNP „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya". Rozszerzenie to dotyczy w szczególności pkt 2 „Warunki naturalne" (ppkt a), b), c), d) i e)).

Przy tej okazji zaktualizowano również informacje dotyczące hodowców zwierząt gospodarskich.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja danych organu kontrolnego (pkt G specyfikacji produktu)

Opis

Zaktualizowano dane organu kontrolnego w formie łącza, które umożliwia identyfikację jednostki w dowolnej chwili.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana punktu dotyczącego etykietowania (pkt H specyfikacji produktu)

Opis

(i) Usunięto ograniczenia dotyczące rodzaju opakowania w celu dostosowania go do nowych formatów i opakowań.

(ii) Poprawiono brzmienie akapitu drugiego w odniesieniu do sposobu numerowania produktu i prezentacji jego nazwy w zależności od języka. Dodano logo produktu w języku hiszpańskim.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie punktu dotyczącego krajowych wymogów prawnych (pkt I specyfikacji produktu)

Opis

Usunięto punkt dotyczący krajowych wymogów prawnych (pkt I specyfikacji produktu), ponieważ nie jest on wymagany zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143; wprowadzono też pewne zmiany redakcyjne, które nie skutkują istotnymi zmianami w treści.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana i aktualizacja opisu organoleptycznego (pkt B specyfikacji produktu)

Opis

Zmieniono i zaktualizowano opis organoleptyczny, w szczególności części dotyczące smaku i aromatu, z wykorzystaniem bardziej technicznego i precyzyjnego języka.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana i aktualizacja właściwości fizykochemicznych (pkt B specyfikacji produktu)

Opis

Dodano parametr pH (między 4,5 a 5,2) jako wskaźnik prawidłowego przeprowadzenia procesu produkcji, natomiast usunięto wartość energetyczną, ponieważ nie określa ona żadnych szczególnych właściwości tego masła. Z tego samego powodu pominięto kwasy tłuszczowe i ich wartości w składzie.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wydłużenie okresu odbioru mleka w gospodarstwach do 48 godzin (pkt B i E specyfikacji produktu)

Opis

Okres odbioru mleka w gospodarstwach wydłużono do 48 godzin ze względu na obecną poprawę warunków higienicznych i łańcucha chłodniczego. (Zmiana dotyczy również pkt E specyfikacji produktu).

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja metody analizy (pkt E specyfikacji produktu)

Opis

Test kwasowości zastąpiono testem stabilności w alkoholu przeprowadzanym w gospodarstwie, ponieważ uznaje się je za równoważne.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wyeliminowanie etapu schładzania śmietanki i usunięcie odniesienia do odtłuszczania (pkt E specyfikacji produktu)

Opis

Wyeliminowano etap schładzania śmietanki, ponieważ odtłuszczanie i pasteryzacja mogą być przeprowadzane w sposób ciągły, co sprawia, że schładzanie nie jest konieczne. Usunięto również odniesienie do odtłuszczania, ponieważ warunki, które uzasadniały je w przeszłości, już nie występują.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Nadanie pierwszeństwa osiągnięciu optymalnej kwasowości (40 °D) wobec czasu przetwarzania (pkt E specyfikacji produktu)

Opis

Poprawa monitorowania mleka ograniczyła występowanie inhibitorów fermentacji i zwiększyła skuteczność fermentacji. Z tego powodu osiągnięcie optymalnej kwasowości (40 °D) jest ważniejsze niż czas przetwarzania.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Rozszerzenie zakresu mas handlowych i rodzajów materiału do pakowania masła objętego ChNP (pkt E specyfikacji produktu)

Opis

Zakres mas handlowych i rodzajów materiału, w który pakowane jest masło objęte ChNP, został rozszerzony ze względu na różne wymagania społeczne i nowe kryteria handlowe.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja klasyfikacji taksonomicznej kultur starterowych (pkt E i pkt F ppkt 3 specyfikacji produktu)

Opis

Zaktualizowano klasyfikację taksonomiczną kultur starterowych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

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

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0405 10 11 – W bezpośrednich opakowaniach o zawartości netto nieprzekraczającej 1 kg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Masło wyprodukowane z pasteryzowanej śmietanki z mleka krów rasy fryzyjskiej lub krzyżówek tych krów z innymi rasami. Jego właściwości organoleptyczne są następujące:

— konsystencja zwarta i jednorodna, bardzo łatwa do rozprowadzania, masło łatwo się rozpływa i nie przylega do podniebienia,

— jednolita jasnożółta barwa, o intensywności zależnej od pory roku i zawartości karotenu w zielonce i na pastwisku,

— intensywny zapach świeżej śmietanki,

— aromat przypominający również orzechy laskowe,

— lekko kwaśny smak.

Jego właściwości fizykochemiczne są następujące:

Tłuszcz	≥ 82 %
Woda	≤ 16 %
Sucha masa beztłuszczowa mleka	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Masło wytwarza się z mleka krów rasy fryzyjskiej lub krzyżówek tych krów z innymi rasami, pochodzącego z gospodarstw wpisanych do odpowiedniego rejestru producentów prowadzonego przez Radę Regulacyjną i zlokalizowanych na obszarze produkcji. W okresie laktacji zwierzęta te wypasa się na pastwiskach na tym obszarze oraz karmi się paszami objętościowymi pochodzącymi z tego obszaru. Pasze objętościowe, które stanowią około 70 % dziennej dawki, pochodzą głównie z obszaru produkcji i są podawane krowom w postaci świeżej (zielonka), suchej (siano) i w formie kiszonki. Pozostałe 30 % diety stanowią głównie zboża, rośliny strączkowe lub nasiona oleiste.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Masło wytwarza się z mleka krowiego pochodzącego z gospodarstw znajdujących się na obszarze produkcji i odbieranego nie później niż 48 godzin po udoju.

Cały proces produkcji masła musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Podstawowym i charakterystycznym etapem procesu produkcji masła objętego ChNP jest dojrzewanie śmietanki.

Całkowicie zabrania się stosowania barwników lub innych dodatków i nie dopuszcza się pozostałości antybiotyków ani inhibitorów fermentacji mlekowej.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Masło wprowadza się do obrotu w kostkach lub formatach o masie netto 1 kg lub mniejszej, opakowane w materiał przeznaczony do kontaktu z żywnością.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowanie jest opatrzone numerem zatwierdzonym przez Radę Regulacyjną ChNP oraz umieszczoną w widocznym miejscu chronioną nazwą pochodzenia „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" (w języku hiszpańskim) lub „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" (w języku katalońskim), a także logo tej nazwy i szczegółowymi informacjami wymaganymi przez obowiązujące przepisy.

Reprodução do logótipo específico da DOP (espanhol/catalão):



5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji mleka i obszar produkcji „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya" / „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" są takie same i obejmują wszystkie gminy tworzące katalońskie powiaty L'Alt Urgell i La Cerdanya położone w sercu Pirenejów, w północno-wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Aż do pierwszych lat XX wieku jedną z głównych działalności rolniczych na tym obszarze była uprawa winorośli, dlatego dewastacja spowodowana plagą filoksery zmusiła do znalezienia alternatywnych sposobów pobudzenia gospodarki rolnej. Podjęto decyzję o przestawieniu gospodarki na produkcję zwierzęcą i zastąpiono winnice łąkami naturalnymi i sztucznymi (zasiewanymi), które były niezbędne do zwiększenia liczebności stad.

W pierwszych dekadach stulecia hodowla zwierząt gospodarskich koncentrowała się przede wszystkim na produkcji mięsa, ale z czasem głównym produktem tych gospodarstw stało się mleko. Masło wytwarzano w gospodarstwach tradycyjnymi technikami rzemieślniczymi na własne potrzeby. Następnie w 1915 r. utworzono spółdzielnię Cadí zrzeszającą lokalnych hodowców z trudno dostępnych obszarów, z myślą o odbieraniu produkowanego przez nich mleka i wytwarzaniu z niego masła.

Powiaty L'Alt Urgell i La Cerdanya, położone na południowych zboczach Pirenejów Środkowych w Katalonii, obejmują liczne doliny górskie leżące na średniej i dużej wysokości, nawadniane strumieniami i potokami oraz dwiema głównymi rzekami, Segre i Valirą.

W środowisku tym panuje stosunkowo chłodny i suchy klimat subśródziemnomorski, z czystym, bezchmurnym niebem i znacznym nasłonecznieniem oraz warunkami klimatycznymi nadającymi florze łąk i pastwisk szczególne cechy, które są idealne do żywienia bydła.

Dieta krów, których mleko i śmietana są wykorzystywane do produkcji „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya", składa się głównie z paszy objętościowej stanowiącej około 70 % dziennej dawki pokarmowej. Pasza, która pochodzi głównie z łąk na obszarze produkcji, jest podawana krowom w postaci świeżej (zielonka), suchej (siano) i w formie kiszonki.

Pozostałe 30 % diety stanowią głównie zboża, rośliny strączkowe lub nasiona oleiste. Zboża z tego obszaru uprawia się częściowo na południu L'Alt Urgell oraz na najbardziej nasłonecznionych obszarach La Cerdanya.

Tradycyjnie pasza pochodziła głównie z łąk naturalnych, które obecnie współistnieją z łąkami sztucznymi (zasianymi). Łąki kosi się najpierw wiosną, gdy jakość pokosu osiąga szczytowy poziom, gdyż różne trawy łąkowe (w tym kupkówka, kostrzewa, stokłosa i życica, znana na tym obszarze jako „margall") zaczynają kwitnąć. Pierwszy pokos jest przeznaczony na kiszonkę w celu zachowania wartości odżywczych trawy.

Drugi pokos nosi nazwę „redall" i zazwyczaj przeznaczony jest na siano, ponieważ pogoda w czerwcu umożliwia szybkie suszenie i pozwala uzyskać siano o bardzo wysokiej jakości.

W okresie letnim część łąk naturalnych można wypasać, gdy trawa jest zielona i jak najbardziej delikatna, tak aby była najwyższej jakości.

W południowej części powiatu L'Alt Urgell pasza składa się głównie z kukurydzy konserwowanej w postaci kiszonki. Na tym obszarze występuje również lucerna, którą wykorzystuje się do produkcji siana i kiszonki. Uprawa ta doskonale sprawdza się na południu, głównie na obszarze wapiennym.

Jakość i szczególne właściwości tego masła zależą głównie od typowej dla tego obszaru flory i roślinności, która stanowi podstawę żywienia bydła, oraz od staranności w całym procesie produkcji. Pasteryzowana śmietana dojrzewa w zbiornikach, do których wprowadza się bezpośrednio mezofilne heterofermentacyjne kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego (zakwaszające i aromatyzujące) składające się ze szczepów *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* i *Leuconostoc cremoris*. Dojrzewanie trwa do momentu osiągnięcia minimalnej kwasowości wynoszącej 40 stopni Dornica. Podczas dojrzewania śmietany rozwijają się bardzo szczególne i charakterystyczne aromaty przypominające orzechy laskowe, które nadają produktowi jego wyróżniający charakter.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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