C/2026/5441

21.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5441)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

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

Número de referência da UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Nome do produto**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación [Departamento da Agricultura, Pecuária, Pescas e Alimentação]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada, uma vez que as modificações introduzidas não afetam o nome protegido, não ameaçam a relação, nem implicam um aumento das restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Introdução da possibilidade de as vacas não serem exclusivamente da raça frísia (partes B e D do caderno de especificações)

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Introduz-se a possibilidade de as vacas não serem exclusivamente da raça frísia e permite-se o seu cruzamento com outras raças de grande aptidão leiteira e com melhores índices de fertilidade. Assim, além de aumentar a fertilidade, conseguem-se animais mais resistentes e com ciclos de vida mais longos, que se adaptam melhor ao regime de pastoreio, melhorando simultaneamente os níveis de proteínas e de gordura do leite.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Introdução de uma parte relativa à alimentação das vacas (parte E do caderno de especificações)

Descrição

Constatada a inexistência, no caderno de especificações, de uma secção relativa ao regime alimentar das vacas, embora a mesma conste do documento único, introduz-se essa parte no dito caderno e especifica-se que, além de cereais, a ração pode também conter leguminosas e oleaginosas, como tem sido a prática habitual.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto sobre a relação com o meio (ponto F do caderno de especificações)

Descrição

Completa-se a descrição do meio natural, destacando as suas características pedoclimáticas, de modo alinhar o texto pelo do caderno de especificações da DOP «Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya», mais completo e pormenorizado. Esta descrição diz respeito, em especial, ao ponto 2 — Meio natural [alíneas a), b), c), d) e e)].

Aproveita-se, também, para atualizar a lista de explorações pecuárias.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização dos dados da estrutura de controlo (ponto G do caderno de especificações)

Descrição

Atualizam-se os dados do organismo de certificação e inclui-se uma hiperligação para o sítio Internet, o que permite identificar esta entidade a qualquer momento.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto relativo à rotulagem (ponto H do caderno de especificações)

Descrição

i) Suprimem-se as restrições relativas ao tipo de acondicionamento, adaptando o texto aos novos formatos e embalagens.

ii) Melhora-se a redação do segundo parágrafo no que respeita à numeração e denominação do produto em função da língua. Acrescenta-se o logótipo específico em espanhol.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Eliminação do ponto relativo aos requisitos regulamentares nacionais (ponto I do caderno de especificações)

Descrição

Suprime-se o ponto relativo aos requisitos legislativos nacionais (parte I do caderno de especificações) por não se tratar de uma exigência do Regulamento (UE) 2024/1143. Introduzem-se algumas modificações redatoriais, que não implicam alterações substanciais do conteúdo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Revisão e atualização da descrição organolética (ponto B do caderno de especificações)

Descrição

Revê-se a atualiza-se a descrição organolética, nomeadamente os pontos relativos ao sabor e ao cheiro, adotando uma linguagem mais técnica e precisa.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Revisão e atualização das características físico-químicas (ponto B do caderno de especificações)

Descrição

Adita-se o parâmetro pH (entre 4,5 e 5,2), enquanto indicador do bom desenrolar do processo de elaboração, e suprime-se o valor energético, uma vez que, no caso desta manteiga, não acrescenta quaisquer características específicas. Pela mesma razão, eliminam-se os ácidos gordos e os respetivos valores em termos de composição.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Aumento, para 48 horas, do período para recolha do leite na exploração (partes B e E do caderno de especificações)

Descrição

Tendo em conta as melhorias registadas nas condições de higiene e na cadeia de frio, aumenta-se o período para recolha de leite na exploração para 48 horas (afeta igualmente o ponto E do caderno de especificações).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização do método de análise (ponto E do caderno de especificações)

Descrição

Substitui-se o teste de acidez realizado na exploração pela prova de estabilidade do álcool, dado serem considerados equivalentes.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Eliminação da fase de arrefecimento da nata e desnatação (parte E do caderno de especificações)

Descrição

Dado que a desnatação e a pasteurização se podem realizar em contínuo, suprime-se a fase de arrefecimento da nata, tornada desnecessária. Elimina-se também a fase de desnatação, dado as condições que a justificavam no passado terem deixado de existir.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Prioridade à obtenção da acidez ideal (40 ºD) em relação à duração do processo (secção E do caderno de especificações)

Descrição

As melhorias registadas no que respeita ao controlo do leite reduziram os inibidores da fermentação, aumentando a eficácia dos fermentos. Por conseguinte, dá-se prioridade à acidez ideal (40 ºD) em relação à duração do processo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Aumento dos pesos comercializados e indicação do tipo de material de acondicionamento da manteiga DOP (parte E do caderno de especificações)

Descrição

Aumentam-se os pesos comercializados e indica-se o tipo de material de acondicionamento da manteiga DOP de acordo com a procura por parte da sociedade e com os novos critérios comerciais.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização da classificação taxonómica dos fermentos (parte E e F3 do caderno de especificações)

Descrição

Atualiza-se a classificação taxonómica dos fermentos.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

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

Número de referência da UE: PDO-ES-0187-AM01 — 29.7.2026

1. **Nome(s)**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0405 10 11 — Manteiga natural, de teor, em peso, de matérias gordas, não superior a 85 %, em embalagens imediatas de conteúdo líquido não superior a 1 kg

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Manteiga produzida com nata pasteurizada de leite de vaca da raça frísia ou de cruzamentos de vacas desta raça com outras raças, com as seguintes características organoléticas:

— consistência sólida e homogénea, muito untuosa, que derrete muito facilmente e adere pouco ao palato

— cor uniforme, amarelo-vivo, de intensidade variável, consoante a estação do ano e conforme o teor de caroteno das forragens e pastos

— cheiro intenso a nata fresca

— aroma que evoca igualmente a avelã

— sabor ligeiramente ácido

Apresenta as seguintes características físico-químicas:

Gordura	≥ 82 %
Água	≤ 16 %
Extrato seco magro lácteo	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A manteiga é elaborada com leite de vaca, da raça frísia ou de cruzamentos desta raça com outras raças, proveniente de explorações pecuárias inscritas no registo de produtores competente, mantido pelo Consejo Regulador [Conselho regulador], e situadas na área de produção. A alimentação de base dos animais em lactação é constituída por pasto e forragens da região. As forragens, que representam cerca de 70 % da ração diária, provêm principalmente da área de produção e são administradas às vacas no estado fresco (verde), seco (feno) e sob a forma de silagem. Os restantes 30 % são, principalmente, constituídos por cereais, leguminosas ou oleaginosas.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A manteiga é elaborada com leite de vaca proveniente de explorações situadas na área de produção e recolhido, no máximo, 48 horas após a ordenha.

Todo o processo de fabrico da manteiga tem lugar na área geográfica delimitada.

A maturação da nata constitui uma etapa fundamental e característica do processo de elaboração da manteiga DOP.

É totalmente proibida a utilização de corantes ou de quaisquer outros aditivos, bem como a presença de resíduos de antibióticos ou de inibidores da fermentação láctica.

4.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A manteiga é comercializada em blocos ou formatos de peso líquido igual ou inferior a 1 kg, acondicionados com um material adequado para entrar em contacto com alimentos.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além de levarem o número aprovado pelo Conselho Regulador da DOP, as embalagens de manteiga devem ostentar, de forma bem visível, o nome da denominação de origem protegida «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya» (em espanhol) ou «Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya» (em catalão), juntamente com o seu logótipo, incluindo as menções específicas exigidas pela legislação em vigor.

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



5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do leite, que coincide com a área de elaboração da «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya/Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya», abrange todos os municípios dos distritos catalães de L'Alt Urgell e La Cerdanya, em pleno maciço dos Pirenéus, no nordeste da Península Ibérica.

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

Os estragos produzidos pela praga da filoxera na vinha, um dos principais recursos agrícolas da região até aos primeiros anos do século XX, obrigaram a encontrar alternativas para estimular a economia agrícola. A opção foi orientar a economia para a produção animal, substituindo as plantações de vinha por prados naturais e artificiais, necessários para aumentar os efetivos bovinos.

Embora, nas primeiras décadas do século XX, a atividade pecuária se centrasse essencialmente na produção de carne, o produto mais produzido nas explorações de criação de gado acabou posteriormente por ser o leite. A manteiga elaborada nas casas rurais era um produto caseiro e tradicional para consumo próprio. Posteriormente, em 1915, foi criada a cooperativa Cadí, que agrupa os produtores de gado da área estabelecidos nas zonas de difícil acesso e recolhe o leite para o fabrico da manteiga.

As comarcas de L'Alt Urgell e La Cerdanya, situadas na vertente sul dos Pirenéus Centrais catalães, incluem um grande número de vales de alta e média montanha, irrigados por torrentes e riachos, e pelos dois rios principais, o rio Segre e o rio Valira.

A região está sujeita a um clima submediterrânico bastante frio e seco, caracterizado pelo céu limpo e sem nuvens e boa insolação, condições climáticas que conferem às espécies vegetais dos prados e das zonas de pasto características particulares ideais para a dieta do gado.

A alimentação das vacas que produzem o leite e a nata utilizados no fabrico da manteiga da DOP «Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya» é principalmente composta de forragens, que representam aproximadamente de 70 % da ração diária. Maioritariamente provenientes de prados da área de produção, estas forragens são administradas às vacas no estado fresco (verde), seco (feno) e sob a forma de ensilagem.

Os restantes 30 % da ração são constituídos principalmente por cereais, leguminosas ou oleaginosas. Os cereais produzidos na região são, em parte, cultivados na zona sul de L'Alt Urgell e nas zonas mais soalheiras de La Cerdanya.

Tradicionalmente, as forragens tinham principalmente origem nos prados naturais, que agora coexistem com os prados de sementeira. O primeiro corte tem geralmente lugar na primavera, quando a erva dos prados se apresenta com a máxima qualidade, dado coincidir com o início da floração de várias gramíneas pratenses (panasco, festuca, bromo e azevém, aqui designado por «margall», etc.). O primeiro corte é geralmente ensilado para preservar as qualidades nutricionais da erva.

A erva do segundo corte, chamada «redall» [erva que voltou a crescer], é geralmente transformada em feno, uma vez que, no mês de junho, o clima favorece uma secagem rápida e permite obter um feno de muito grande qualidade.

Durante o verão, parte dos prados naturais podem servir de pasto em verde, procurando que a erva seja o mais tenra possível e tenha a máxima qualidade.

Na zona sul da comarca de L'Alt Urgell predominam as forragens de milho, que se conservam em silo. A região dispõe também de terras com luzerna para feno e ensilagem. Esta cultura adaptou-se muito bem na zona sul, basicamente calcária.

A qualidade e as características específicas da manteiga devem-se principalmente à flora e vegetação típicas da área, que constituem a base da alimentação dos bovinos, e aos cuidados tidos durante todo o processo de elaboração. A nata pasteurizada amadurece em depósitos onde são diretamente semeados fermentos lácticos mesófilos heterofermentativos (acidificantes e aromatizantes) constituídos por estirpes de *Lactococcus lactis sub. lactis, Lactococcus lactis sub. cremoris, Lactococcus lactis sub. diacetilactis* e *Leuconostoc cremoris* até atingir uma acidez mínima de 40 graus Dornic. É durante a maturação da nata que se desenvolvem os aromas tão especiais e característicos, que nos evocam a avelã, e que constituem a especificidade do produto.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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.