C/2026/5441

21.10.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/5441)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

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

Numărul de referință UE: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Denumirea produsului**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Departamentul pentru agricultură, creșterea animalelor, pescuit și alimentație

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se califică drept modificare standard, deoarece modificările aprobate nu afectează denumirea protejată sau legătura cu mediul și nici nu conduc la restricții sporite privind comerțul cu acest produs.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Introducerea posibilității ca vacile să nu aparțină exclusiv rasei frize (secțiunile B și D din caietul de sarcini)

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Se introduce posibilitatea ca vacile să nu aparțină exclusiv rasei Frize, permițându-se încrucișările acestei rase cu alte rase care sunt potrivite pentru producția de lapte și au rate de fertilitate mai bune. Pe lângă îmbunătățirea fertilității, se obțin astfel animale mai rezistente, care trăiesc mai mult și sunt mai bine adaptate la sistemul de pășunat, îmbunătățindu-se totodată nivelurile de proteine și grăsimi din lapte.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Adăugarea hranei vacilor (secțiunea E din caietul de sarcini)

Descriere

S-a constatat că în caietul de sarcini nu figura secțiunea referitoare la hrana vacilor. Această secțiune era prezentă în documentul unic și se reproduce acum în caietul de sarcini al produsului. De asemenea, am profitat de ocazie pentru a preciza că, pe lângă cereale, în alimentația vacilor se pot utiliza leguminoase și semințe oleaginoase, lucru care se întâmplă deja în mod regulat.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare a secțiunii referitoare la legătura cu aria (secțiunea F din caietul de sarcini)

Descriere

Descrierea mediului natural se extinde, evidențiindu-se caracteristicile climei și ale reliefului, pentru a alinia textul la caietul de sarcini al DOP „Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya", care este mai complet și mai detaliat. Această extindere vizează în special punctul 2, „Natural" [literele (a), (b), (c), (d) și (e)].

De asemenea, am profitat de ocazie pentru a actualiza unele informații cu privire la crescătorii de animale.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea detaliilor despre organismul de control (secțiunea G din caietul de sarcini)

Descriere

Detaliile despre organismul de certificare se actualizează sub forma unui link, care permite identificarea organismului în orice moment.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea secțiunii referitoare la etichetare (secțiunea H din caietul de sarcini)

Descriere

(i) Restricțiile privind tipul de ambalaj se elimină în vederea adaptării la noile formate și ambalaje.

(ii) Formularea celui de al doilea paragraf se îmbunătățește în ceea ce privește modul în care este numerotat produsul și modul în care se face referire la acesta, în funcție de limbă. Logoul produsului se adaugă în limba spaniolă.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea secțiunii referitoare la cerințele juridice naționale (secțiunea I din caietul de sarcini)

Descriere

Se elimină secțiunea referitoare la cerințele juridice naționale (secțiunea I din caietul de sarcini), deoarece nu este obligatorie în temeiul Regulamentului (UE) 2024/1143; de asemenea, se aduc unele modificări de redactare, care nu presupun nicio modificare substanțială a conținutului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Revizuirea și actualizarea descrierii organoleptice (secțiunea B din caietul de sarcini)

Descriere

Descrierea organoleptică se revizuiește și se actualizează, în special secțiunile despre gust și aromă, pentru a se utiliza un limbaj mai tehnic și mai precis.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Revizuirea și actualizarea caracteristicilor fizice și chimice (secțiunea B din caietul de sarcini)

Descriere

Valoarea pH-ului (între 4,5 și 5,2) se adaugă ca indicator al faptului că procesul de producție s-a desfășurat corect, în timp ce valoarea energetică se elimină, deoarece nu oferă nicio caracteristică specifică acestui unt. Acizii grași și valorile lor de compoziție se elimină din același motiv.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Prelungirea termenului de colectare a laptelui în exploatații la 48 de ore (secțiunile B și E din caietul de sarcini)

Descriere

Perioada de colectare a laptelui în exploatații se prelungește la 48 de ore, datorită îmbunătățirilor actuale ale condițiilor de igienă și ale lanțului frigorific. (Modificarea vizează și secțiunea E din caietul de sarcini.)

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea metodei de analiză (secțiunea E din caietul de sarcini)

Descriere

Testul de aciditate se înlocuiește cu testul de stabilitate cu alcool în exploatație, deoarece acestea sunt considerate echivalente.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea etapei de răcire a smântânii și eliminarea trimiterii la degresare (secțiunea E din caietul de sarcini)

Descriere

Etapa de răcire a smântânii se elimină, deoarece aceasta poate fi degresată și pasteurizată fără întrerupere, ceea ce face ca răcirea să fie inutilă. Se elimină, de asemenea, trimiterea la degresare, fiindcă nu mai există condițiile care au justificat-o în trecut.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Prioritatea obținerii unei acidități optime (40 °D) în detrimentul timpului de prelucrare (secțiunea E din caietul de sarcini)

Descriere

Îmbunătățirea monitorizării laptelui a redus inhibitorii fermentației, sporind eficacitatea fermenților. Din acest motiv, s-a acordat prioritate obținerii unei acidități optime (40 °D) în detrimentul timpului de prelucrare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Extinderea greutăților de comercializare și a tipului de material de împachetare pentru untul cu DOP (secțiunea E din caietul de sarcini)

Descriere

Greutățile de comercializare și tipul de material în care este împachetat untul cu DOP se extind ca urmare a diferitelor cerințe societale și a noilor criterii comerciale.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea clasificării taxonomice a fermenților (secțiunea E și secțiunea F punctul 3 din caietul de sarcini)

Descriere

Clasificarea taxonomică a fermenților se actualizează.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

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

Numărul de referință UE: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0405 10 11 – În ambalaje directe, cu un conținut net de maximum 1 kg

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Unt obținut din smântână pasteurizată, din lapte de la vaci din rasa frizăsau încrucișări ale acestor vaci cu alte rase. Caracteristicile organoleptice ale produsului sunt următoarele:

— consistență solidă și uniformă, foarte ușor de întins, care se topește ușor și nu tinde să se lipească de cerul gurii;

— culoare galben-aprins uniformă, cu o intensitate care depinde de sezon, acesta influențând conținutul de caroten al nutrețului și al pășunii;

— miros intens de smântână proaspătă;

— aromă care amintește și de alune;

— gust ușor acid.

Caracteristicile fizice și chimice ale produsului sunt următoarele:

Grăsime	≥ 82 %
Apă	≤ 16 %
Extract de lapte uscat fără grăsimi	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Untul este obținut din lapte de la vaci din rasa frizăsau încrucișări ale acestor vaci cu alte rase, din exploatații care figurează în registrul corespunzător al producătorilor, ținut de Consiliul de reglementare, și care se află în aria de producție. În perioada de lactație, aceste animale se hrănesc pe pășuni și cu furaje din arie. Furajele, care reprezintă aproximativ 70 % din hrana zilnică, provin în principal din aria de producție și sunt oferite vacilor ca furaje proaspete (verzi), uscate (sub formă de fân) sau însilozate. Restul de 30 % din hrana animalelor constă în principal din cereale, leguminoase sau semințe oleaginoase.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Untul este produs din lapte de vacă provenit din exploatații situate în aria de producție și colectat în cel mult 48 de ore de la muls.

Toate etapele procesului de producție a untului se desfășoară în aria geografică delimitată.

O etapă fundamentală și caracteristică a procesului de producție a untului cu DOP este maturarea smântânii.

Utilizarea coloranților sau a oricăror alți aditivi și prezența urmelor de antibiotice sau de inhibitori ai fermentației lactice sunt complet interzise.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Untul este comercializat sub formă de blocuri sau în formate care cântăresc maximum 1 kg net, împachetat într-un material de uz alimentar.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe ambalaj figurează un număr aprobat de Consiliul de reglementare a DOP și trebuie să se afișeze în mod vizibil denumirea de origine protejată „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" (în limba spaniolă) sau „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" (în limba catalană), precum și logoul denumirii și mențiunile specifice impuse de legislația în vigoare.

Logoul DOP (în limbile spaniolă și catalană) este reprodus mai jos:



5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a laptelui și aria în care se fabrică „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya" / „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" sunt aceleași, cuprinzând toate comunele care formează districtele catalane L'Alt Urgell și La Cerdanya din inima Pirineilor, în nord-estul Peninsulei Iberice.

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Având în vedere că, până la începutul secolului al XX-lea, viticultura a reprezentat una dintre principalele activități agricole din această zonă, devastările cauzate de filoxeră au impus găsirea unor modalități alternative de stimulare a economiei în beneficiul fermierilor. S-a luat decizia de a orienta economia către producția animalieră, înlocuindu-se plantațiile viticole cu pajiști naturale și artificiale, care erau necesare pentru a mări dimensiunea efectivelor.

În primele decenii ale secolului, șeptelul era crescut în principal pentru carne, însă laptele a devenit ulterior principalul produs al acestor exploatații. Untul se producea la fermă prin tehnici artizanale tradiționale pentru consumul casnic. Apoi, în 1915, a fost înființată cooperativa Cadí pentru crescătorii locali de animale din zonele greu accesibile, care colecta laptele produs de aceștia pentru a-l transforma în unt.

În districtele L'Alt Urgell și La Cerdanya de pe versanții sudici ai Pirineilor Centrali din Catalonia se află numeroase văi montane înalte și medii, irigate de cursuri de apă și pâraie și de cele două râuri principale, Segre și Valira.

Acest mediu are o climă submediteraneeană relativ rece și uscată, cu cer senin și fără nori și cu lumină solară abundentă, condiții climatice care conferă caracteristici speciale florei pajiștilor și pășunilor, făcându-le foarte potrivite pentru hrana bovinelor.

Hrana vacilor care produc laptele și smântâna utilizate pentru obținerea „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya" constă în principal din nutreț, care reprezintă aproximativ 70 % din alimentația lor zilnică. Nutrețul provine în principal de pe pajiștile din aria de producție și este oferit vacilor sub formă de furaje verzi, fân și furaje însilozate.

Restul de 30 % din hrana animalelor constă în principal din cereale, leguminoase sau semințe oleaginoase. Cerealele din arie sunt cultivate parțial în sudul districtului L'Alt Urgell și în zonele cele mai însorite din La Cerdanya.

Conform tradiției, furajele proveneau în principal de pe pajiști naturale, care există în prezent alături de pajiști semănate. Pajiștile sunt cosite mai întâi primăvara, când calitatea lor atinge apogeul, acesta fiind momentul în care diverse ierburi specifice pajiștilor (printre care golomățul, păiușul, obsiga și raigrasul, numit în zonă „margall") încep să înflorească. Această primă cosire se transformă în furaje însilozate, pentru a păstra calitățile nutriționale ale ierbii.

A doua cosire se numește „redall" și se transformă de obicei în fân, deoarece clima din iunie permite uscarea rapidă și produce un fân de înaltă calitate.

În timpul verii, o parte din pajiștea naturală poate fi păscută atunci când este verde, asigurându-se că este cât mai fragedă, astfel încât să fie de cea mai înaltă calitate.

În partea de sud a districtului L'Alt Urgell, principalul furaj este porumbul, care se conservă sub formă de furaje însilozate. Lucerna este, de asemenea, prezentă în arie, fiind utilizată pentru fân și furaje însilozate. Această cultură este bine adaptată la zona sudică, în principal calcaroasă.

Calitatea și caracteristicile specifice ale acestui unt sunt determinate în principal de flora și vegetația tipice ariei, care stau la baza hranei bovinelor, precum și de grija acordată pe parcursul întregului proces de producție. Smântâna pasteurizată este maturată în rezervoare însămânțate direct cu culturi lactice mezofile heterofermentative (agenți de acidificare și de aromatizare) alcătuite din tulpini de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* și *Leuconostoc cremoris*. Maturarea continuă până la atingerea unei acidități minime de 40 de grade Dornic. Această maturare a smântânii este momentul în care se dezvoltă aromele foarte specifice și caracteristice (amintind de alune) care îi conferă produsului caracterul distinctiv.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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