C/2026/5441

21.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5441)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

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

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0187-AM01 – 29. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, chovu hospodárskych zvierat, rybárstva a potravinárstva

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu, lebo schválené zmeny nemajú vplyv na chránený názov ani na súvislosť so zemepisnou oblasťou, ani neprinášajú zvýšené obmedzenia týkajúce sa obchodu s výrobkom.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Zavedenie možnosti využitia kráv nielen frízskeho plemena (oddiely B a D špecifikácie výrobku)

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zaviedla sa možnosť, aby kravy nepatrili výlučne k frízskemu plemenu, čím sa umožnilo kríženie tohto plemena s inými plemenami, ktoré sú vhodné na produkciu mlieka a vyznačujú sa vyššou plodnosťou. Okrem zvýšenia plodnosti to vedie k odolnejším zvieratám, ktoré sa dožívajú vyššieho veku a sú lepšie prispôsobené systému pasenia, pričom sa zároveň zvyšuje obsah bielkovín a tuku v mlieku.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Pridanie krmiva pre kravy (oddiel E špecifikácie výrobku)

Opis

Zistilo sa, že špecifikácia výrobku neobsahuje oddiel týkajúci sa krmiva pre kravy. Tento oddiel bol súčasťou jednotného dokumentu a teraz sa prebral do špecifikácie výrobku. Využili sme príležitosť a spresnili sme aj to, že okrem obilnín sa v krmive pre kravy môžu používať strukoviny a olejnaté semená, keďže sa to už bežne deje.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena oddielu týkajúceho sa súvislosti so zemepisnou oblasťou (oddiel F špecifikácie výrobku)

Opis

Opis prírodného prostredia sa rozšíril s dôrazom na charakteristiky klímy a terénu, aby sa text zosúladil so špecifikáciou výrobku pre výrobky s CHOP „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya“, ktorá je komplexnejšia a podrobnejšia. Toto rozšírenie sa týka najmä bodu 2 „Prírodné podmienky“ [podbody a), b), c), d) a e)].

Využila sa aj príležitosť aktualizovať informácie týkajúce sa chovateľov hospodárskych zvierat.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia údajov o kontrolnom orgáne (oddiel G špecifikácie výrobku)

Opis

Aktualizovali sa údaje o kontrolnom orgáne vo forme odkazu, vďaka čomu je možné tento orgán kedykoľvek identifikovať.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena oddielu týkajúceho sa označovania (oddiel H špecifikácie výrobku)

Opis

i) Odstránili sa obmedzenia týkajúce sa typu obalu s cieľom prispôsobiť sa novým formátom a obalom.

ii) Spresnilo sa znenie druhého odseku, pokiaľ ide o spôsob číslovania výrobku a spôsob, akým sa naň odkazuje v závislosti od jazyka. Pridalo sa logo výrobku v španielčine.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vypustenie oddielu týkajúceho sa vnútroštátnych legislatívnych požiadaviek (oddiel I špecifikácie výrobku)

Opis

Vypustil sa oddiel týkajúci sa požiadaviek vnútroštátnych právnych predpisov (oddiel I špecifikácie výrobku), pretože sa podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 nepožaduje; vykonali sa aj nejaké redakčné zmeny, ktoré však nespôsobujú žiadne podstatné zmeny v obsahu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Revízia a aktualizácia organoleptického opisu (oddiel B špecifikácie výrobku)

Opis

Zrevidoval a aktualizoval sa organoleptický opis, konkrétne oddiely týkajúce sa chuti a vône, s cieľom používať technickejší a presnejší jazyk.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Revízia a aktualizácia fyzikálnych a chemických vlastností (oddiel B špecifikácie výrobku)

Opis

Pridala sa hodnota pH (v rozmedzí 4,5 až 5,2) ako ukazovateľ správneho priebehu výrobného procesu, zatiaľ čo sa odstránila energetická hodnota, keďže neposkytuje žiadne špecifické charakteristiky tohto masla. Z rovnakého dôvodu sa odstránili údaje o mastných kyselinách a ich zložení.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Predĺženie lehoty na zber mlieka v poľnohospodárskych podnikoch na 48 hodín (oddiely B a E špecifikácie výrobku)

Opis

Vďaka súčasnému zlepšeniu hygienických podmienok a chladiaceho reťazca sa lehota na zber mlieka v poľnohospodárskych podnikoch predĺžila na 48 hodín. (Týka sa to aj oddielu E špecifikácie výrobku.)

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia metódy analýzy (oddiel E špecifikácie výrobku)

Opis

Skúška kyslosti sa v rámci poľnohospodárskeho podniku nahradila skúškou stability alkoholu, keďže sa považujú za rovnocenné.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Odstránenie fázy chladenia smotany a vypustenie odkazu na odtučňovanie (oddiel E špecifikácie výrobku)

Opis

Odstránila sa fáza chladenia smotany, keďže smotanu možno priebežne odstreďovať a pasterizovať, čím sa chladenie stáva zbytočným. Odkaz na odtučňovanie sa takisto odstránil, keďže podmienky, ktoré ho v minulosti odôvodňovali, už neexistujú.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Uprednostnenie dosiahnutia optimálnej kyslosti (40 °D) pred dĺžkou spracovania (oddiel E špecifikácie výrobku)

Opis

Vďaka zdokonaleniam v monitorovaní mlieka sa podarilo znížiť množstvo inhibítorov kvasenia, čím sa zvýšila účinnosť fermentov. Preto sa dosiahnutiu optimálnej kyslosti (40 °D) prikladá väčšia dôležitosť ako dĺžke spracovania.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Rozšírenie rozsahu obchodných hmotností a druhu obalového materiálu v prípade masla s CHOP (oddiel E špecifikácie výrobku)

Opis

Obchodné hmotnosti a druh materiálu, do ktorého je maslo s CHOP balené, sa rozšírili v dôsledku meniacich sa spoločenských požiadaviek a nových obchodných kritérií.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia taxonomickej klasifikácie fermentov (oddiel E a oddiel F ods. 3 špecifikácie výrobku)

Opis

Aktualizovala sa taxonomická klasifikácia fermentov.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

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

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0187-AM01 – 29. 7. 2026

1. **Názov (názvy)**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0405 10 11 – V bezprostrednom obale s netto obsahom nepresahujúcim 1 kg

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Maslo vyrobené z pasterizovanej smotany z mlieka kráv frízskeho plemena alebo kríženców týchto kráv s inými plemenami. Jeho organoleptické vlastnosti sú:

— pevná a jednotná konzistencia, veľmi ľahko sa natiera, ľahko sa topí a nelepí sa na podnebie,

— má jednotnú jasne žltú farbu, pričom jej intenzita závisí od ročného obdobia, čo ovplyvňuje obsah karoténu v krmive a na pastvinách,

— intenzívna vôňa čerstvej smotany,

— aróma pripomínajúca aj lieskové orechy,

— mierne kyslastá chuť.

Jeho fyzikálno-chemické vlastnosti sú tieto:

tuk	≥ 82 %
voda	≤ 16 %
extrakt z odtučneného sušeného mlieka	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Maslo sa vyrába z mlieka kráv frízskeho plemena alebo kríženców týchto kráv s inými plemenami, pochádzajúcich z poľnohospodárskych podnikov, ktoré sú zapísané v príslušnom registri výrobcov vedenom regulačným výborom a ktoré sa nachádzajú v oblasti výroby. Počas laktácie sa tieto zvieratá kŕmia na pastvinách a krmivom z danej oblasti. Krmivo, ktoré tvorí približne 70 % dennej dávky, pochádza prevažne z oblasti výroby a kravám sa podáva buď čerstvé (zelené), sušené (ako seno) alebo vo forme siláže. Zvyšných 30 % ich krmiva tvoria hlavne obilniny, strukoviny alebo olejnaté semená.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Maslo sa vyrába z kravského mlieka pochádzajúceho z poľnohospodárskych podnikov nachádzajúcich sa v oblasti výroby, ktoré sa zozbiera najneskôr do 48 hodín po dojení.

Všetky fázy výroby masla sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Základnou a charakteristickou fázou výrobného procesu masla s CHOP je zrenie smotany.

Používanie farbív alebo akýchkoľvek iných prísad, ako aj prítomnosť stopových množstiev antibiotík alebo inhibítorov mliečneho kvasenia je úplne zakázané.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Maslo sa uvádza na trh v blokoch alebo baleniach s netto hmotnosťou 1 kg alebo menej, balené v materiáli na potravinárske účely.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na obale je uvedené číslo schválené regulačným výborom CHOP a musí byť na ňom zreteľne vyznačený názov chráneného označenia pôvodu „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“ (v španielčine) alebo „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ (v katalánčine), spolu s logom označenia a špecifickými pojmami vyžadovanými v platných právnych predpisoch.



5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť, v ktorej sa vyrába mlieko, a oblasť, v ktorej sa vyrába výrobok „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya"/ „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya", sú zhodné a zahŕňajú všetky obce, ktoré tvoria katalánske okresy L'Alt Urgell a La Cerdanya, v srdci Pyrenejí na severovýchode Pyrenejského polostrova.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Až do začiatku 20. storočia bolo vinohradníctvo jednou z hlavných poľnohospodárskych činností v tejto oblasti, a preto spustošenie spôsobené epidémiou fyloxéry viedlo k tomu, že bolo potrebné nájsť alternatívne spôsoby, ako oživiť hospodárstvo poľnohospodárov. Prijalo sa rozhodnutie zamerať hospodárstvo na chov hospodárskych zvierat a nahradiť vinohrady prírodnými a umelými lúkami, ktoré boli potrebné na zväčšenie veľkosti stád.

V prvých desaťročiach tohto storočia sa hospodárske zvieratá chovali hlavne na mäso, neskôr sa však hlavným produktom týchto poľnohospodárskych podnikov stalo mlieko. Maslo sa v poľnohospodárskom podniku vyrábalo tradičnými remeselnými postupmi pre domácu spotrebu. V roku 1915 bolo založené družstvo Cadí pre miestnych chovateľov hospodárskych zvierat v ťažko dostupných oblastiach, ktoré zbieralo mlieko, ktoré títo chovatelia vyprodukovali, a spracovávalo ho na maslo.

V okresoch L'Alt Urgell a La Cerdanya na južných svahoch centrálnych Pyrenejí v Katalánsku sa nachádza veľké množstvo vysokohorských a stredohorských údolí, ktoré napájajú potoky a bystriny, ako aj dve hlavné rieky – Segre a Valira.

Táto oblasť má pomerne chladnú a suchú substredomorskú klímu s jasnou oblohou bez mrakov a veľkým množstvom slnečného žiarenia; tieto klimatické podmienky dodávajú flóre lúk a pastvín osobitné vlastnosti, vďaka ktorým sú mimoriadne vhodné na kŕmenie dobytka.

Krmivo kráv, ktorých mlieko a smotana sa používajú na výrobu masla „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya", tvoria prevažne kŕmne trávy, ktoré tvoria približne 70 % ich denného príjmu potravy. Kŕmne trávy pochádzajú prevažne z lúk v oblasti výroby a kravám sa podávajú ako zelené krmivo, seno a siláž.

Zvyšných 30 % ich krmiva tvoria hlavne obilniny, strukoviny alebo olejnaté semená. Obilniny z tejto oblasti sa pestujú čiastočne na juhu okresu L'Alt Urgell a v najslnečnejších častiach okresu La Cerdanya.

Krmovina sa tradične získavala hlavne z prírodných lúk, ktoré dnes existujú vedľa osiatych lúk. Lúky sa kosia po prvýkrát na jar, keď je ich kvalita najvyššia, pretože práve vtedy začínajú kvitnúť rôzne lúčne trávy (vrátane reznačky laločnatej, kostravy, stoklasu a mätonohu, v tejto oblasti známeho ako „margall"). Tento prvý pokos sa spracováva na siláž, aby sa zachovali výživové vlastnosti trávy.

Druhý pokos sa nazýva „redall" a z neho sa zvyčajne vyrába seno, keďže júnové klimatické podmienky umožňujú rýchle sušenie a vzniká tak seno veľmi vysokej kvality.

Počas leta sa časť prírodnej lúky môže spásať, kým je ešte zelená, pričom treba dbať na to, aby bola tráva čo najjemnejšia, a tak dosiahla najvyššiu kvalitu.

V južnej časti okresu L'Alt Urgell tvorí krmivo prevažne kŕmna kukurica, ktorá sa konzervuje vo forme siláže. V tejto oblasti rastie aj lucerna, ktorá sa využíva na výrobu sena a siláže. Táto plodina sa dobre hodí do južnej, prevažne vápencovej oblasti.

Kvalitu a špecifické vlastnosti tohto masla určujú predovšetkým typická flóra a vegetácia tejto oblasti, ktoré tvoria základ krmiva pre dobytok, a starostlivosť venovaná celému výrobnému procesu. Pasterizovaná smotana zreje v nádržiach, do ktorých sa priamo pridávajú heterofermentatívne mezofilné mliečne kultúry (kysliace a aromatizujúce látky) skladajúce sa z kmeňov *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* a *Leuconostoc cremoris*. Zrenie pokračuje, kým sa nedosiahne minimálna kyslosť 40 stupňov podľa stupnice Dornic. Práve počas tohto zrenia smotany sa vytvárajú veľmi osobitné a charakteristické arómy – pripomínajúce lieskové orechy –, ktoré dodávajú výrobku jeho nezameniteľný charakter.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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