C/2026/5441

21.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5441)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referenčna številka EU: PDO-ES-0187-AM01 – 29. julij 2026

1. **Ime proizvoda**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, živinorejo, ribištvo in prehrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Šteje se za standardno spremembo, saj odobrene spremembe ne vplivajo na zaščiteno ime ali povezavo z okoljem in ne povzročajo večjih omejitev pri trgovanju s proizvodom.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Uvedba možnosti uporabe krav, ki niso izključno frizijske pasme (oddelka B in D specifikacije proizvoda)

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Uvedena je bila možnost, da krave niso izključno frizijske pasme, s čimer je dovoljeno križanje te pasme z drugimi pasmami, ki so zelo primerne za prirejo mleka in imajo višjo stopnjo plodnosti. S tem se poleg večje plodnosti pridobijo odpornejše živali, ki živijo dlje in so bolje prilagojene pašnemu sistemu, hkrati pa se izboljša tudi vsebnost beljakovin in maščobe v mleku.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dodatek o krmi za krave (oddelek E specifikacije proizvoda)

Opis

Ugotovljeno je bilo, da specifikacija proizvoda ne vsebuje oddelka o krmi za krave. Ta oddelek je bil vključen v enotni dokument in je zdaj naveden v specifikaciji proizvoda. Ob tej priložnosti je bilo tudi določeno, da se lahko poleg žit v prehrani krav uporabljajo tudi metuljnice in oljnice, saj se to že redno dogaja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka o povezavi z območjem (oddelek F specifikacije proizvoda)

Opis

Opis naravnega okolja je bil razširjen, pri čemer so poudarjene značilnosti podnebja in terena, da bi se besedilo uskladilo s specifikacijo proizvoda za ZOP „Queso de l'Alt Urgell i la Cerdanya“, ki je popolnejša in podrobnejša. Ta razširitev se nanaša zlasti na točko 2, „Naravni dejavniki“ (podtočke (a), (b), (c), (d) in (e)).

Ob tej priložnosti so bile opravljene tudi posodobitve, ki se nanašajo na živinorejce.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev podatkov o nadzornem organu (oddelek G specifikacije proizvoda)

Opis

Podatki o certifikacijskem organu so bili posodobljeni v obliki povezave, ki omogoča, da je organ vedno mogoče identificirati.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oddelka o označevanju (oddelek H specifikacije proizvoda)

Opis

(i) Omejitve glede vrste embalaže so bile odpravljene zaradi prilagoditve novim oblikam in vrstam embalaže.

(ii) Besedilo drugega odstavka je bilo izboljšano glede načina oštevilčenja proizvoda in njegovega poimenovanja glede na jezik. Dodan je bil logotip proizvoda v španščini.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje oddelka o nacionalnih zakonodajnih zahtevah (oddelek I specifikacije proizvoda)

Opis

Oddelek o nacionalnih zakonodajnih zahtevah (oddelek I specifikacije proizvoda) je bil črtan, saj se z Uredbo (EU) 2024/1143 ne zahteva; izvedene so bile tudi nekatere redakcijske spremembe, ki vsebine ne spreminjajo bistveno.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Pregled in posodobitev organoleptičnega opisa (oddelek B specifikacije proizvoda)

Opis

Organoleptični opis je bil pregledan in posodobljen, zlasti oddelka o okusu in aromi, da bi bil uporabljeni jezik strokovnejši in natančnejši.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Pregled in posodobitev fizikalnih in kemijskih lastnosti (oddelek B specifikacije proizvoda)

Opis

Vrednost pH (med 4,5 in 5,2) je bila dodana kot kazalnik pravilne izvedbe postopka proizvodnje, energijska vrednost pa je bila črtana, saj ne opredeljuje nobene posebne značilnosti tega masla. Iz istega razloga so bile črtane tudi maščobne kisline in vrednosti njihove sestave.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podaljšanje časovnega okvira za zbiranje mleka na kmetijskih gospodarstvih na 48 ur (oddelka B in E specifikacije proizvoda)

Opis

Časovni okvir za zbiranje mleka na kmetijskih gospodarstvih je bil zaradi sedanjih izboljšav higienskih razmer in hladne verige podaljšan na 48 ur. (To vpliva tudi na oddelek E specifikacije proizvoda.)

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev analizne metode (oddelek E specifikacije proizvoda)

Opis

Preskus kislosti je bil nadomeščen s preskusom stabilnosti z alkoholom na kmetijskem gospodarstvu, saj se preskusa štejeta za enakovredna.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Odstranitev faze hlajenja smetane in črtanje omembe odstranjevanja maščobe (oddelek E specifikacije proizvoda)

Opis

Faza hlajenja smetane je bila odstranjena, saj se lahko posnemanje in pasterizacija izvajata neprekinjeno, zaradi česar hlajenje ni potrebno. Črtana je bila tudi omemba odstranjevanja maščobe, saj pogoji, ki so ga v preteklosti upravičevali, ne obstajajo več.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dajanje prednosti doseganju optimalne kislosti (40 °D) pred časom predelave (oddelek E specifikacije proizvoda)

Opis

Z izboljšavami spremljanja mleka se je zmanjšala vsebnost zaviralcev fermentacije, posledično pa se je povečala učinkovitost fermentov. Zato se daje prednost doseganju optimalne kislosti (40 °D) pred časom predelave.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Razširitev tržne teže in vrst ovojnega materiala za maslo z ZOP (oddelek E specifikacije proizvoda)

Opis

Zaradi različnih družbenih zahtev in novih komercialnih meril so bile razširjene tržna teža in vrste materiala, v katerega je ovito maslo z ZOP.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev taksonomske razvrstitve fermentov (oddelka E in F(3) specifikacije proizvoda)

Opis

Posodobljena je bila taksonomska razvrstitev fermentov.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

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

Referenčna številka EU: PDO-ES-0187-AM01 – 29. julij 2026

1. **Ime**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0405 10 11 – v izvirnem pakiranju z neto vsebino do vključno 1 kg

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Maslo, izdelano iz pasterizirane smetane iz mleka frizijskih krav ali križank teh krav z drugimi pasmami. Njegove organoleptične lastnosti so:

— konsistenca je čvrsta in enakomerna, maslo se zelo lahko maže, zlahka se topi in se ne oprijema neba,

— barva je enakomerno svetlo rumena, njena intenzivnost pa je odvisna od letnega časa, ki vpliva na vsebnost karotena v krmi in pašni travi,

— vonj po sveži smetani je intenziven,

— aroma spominja tudi na lešnik,

— okus je kiselkast.

Njegove fizikalne in kemijske lastnosti so:

Maščoba	≥ 82 %
Voda	≤ 16 %
Suhi mlečni ekstrakt brez maščob	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Maslo se izdeluje iz mleka frizijskih krav ali križank teh krav z drugimi pasmami s kmetijskih gospodarstev, ki so vpisana v ustrezni register proizvajalcev, ki ga vodi regulativni svet, ter so na območju proizvodnje. V obdobju laktacije se te živali pasejo in krmijo s krmo s tega območja. Voluminozna krma, ki predstavlja približno 70 % dnevnega krmnega obroka, izvira predvsem z območja proizvodnje in se kravam daje sveža (zelena), suha (kot seno) ali v obliki silaže. Preostalih 30 % krme sestavljajo predvsem žita, metuljnice ali oljnice.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Maslo se izdeluje iz kravjega mleka s kmetijskih gospodarstev na območju proizvodnje, zbranega najpozneje 48 ur po molži.

Celotni postopek proizvodnje masla poteka na opredeljenem geografskem območju.

Temeljna in značilna faza postopka proizvodnje masla z ZOP je zorenje smetane.

Uporaba barvil ali katerih koli drugih dodatkov ter prisotnost sledi antibiotikov ali zaviralcev mlečnokislinske fermentacije sta popolnoma prepovedani.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Maslo se trži v blokih ali drugih oblikah z neto težo 1 kg ali manj, ovito v material, primeren za stik z živili.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na embalaži je številka, ki jo je odobril regulativni svet za ZOP, na njej pa morajo biti na vidnem mestu navedeni ime zaščitene označbe porekla „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“ (v španščini) ali „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ (v katalonščini), logotip označbe in posebne navedbe, ki jih zahteva veljavna zakonodaja.



5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Mleko in proizvod „Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya“ / „Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya“ se proizvajata na istem območju, ki zajema vse občine katalonskih okrožij L'Alt Urgell in La Cerdanya v osrčju Pirenejev na severovzhodu Iberskega polotoka.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Do začetka dvajsetega stoletja je bilo vinogradništvo ena od glavnih kmetijskih dejavnosti na tem območju, zato je bilo treba zaradi opustošenja, ki ga je povzročila trtna uš, poiskati druge načine za spodbujanje gospodarstva kmetov. Sprejeta je bila odločitev, da se gospodarstvo preusmeri v živinorejo in da se vinogradi nadomestijo z naravnimi in umetnimi travniki, potrebnimi za povečanje čred.

V prvih desetletjih stoletja se je živina redila predvsem za meso, pozneje pa je glavni proizvod teh kmetijskih gospodarstev postalo mleko. Maslo se je na kmetiji izdelovalo za domačo porabo s tradicionalnimi ročnimi tehnikami. Nato je bila leta 1915 ustanovljena zadruga Cadí za lokalne živinorejce na težko dostopnih območjih, ki je zbirala njihovo mleko in ga predelovala v maslo.

V okrožjih L'Alt Urgell in La Cerdanya na južnih pobočjih osrednjih Pirenejev v Kataloniji je veliko visokogorskih in srednjegorskih dolin, ki jih napajajo potoki in hudourniki ter dve glavni reki, Segre in Valira.

Za to okolje je značilno razmeroma hladno in suho submediteransko podnebje z jasnim nebom brez oblakov in veliko sončne svetlobe. Te podnebne razmere dajejo rastlinstvu travnikov in pašnikov posebne značilnosti, zaradi katerih je zelo primerno za krmo za govedo.

Krmni obrok krav, katerih mleko in smetana se uporabljata za proizvodnjo proizvoda „Mantequilla de l'Alt Urgell y La Cerdanya“, sestavlja predvsem voluminozna krma, ki predstavlja približno 70 % njihovega dnevnega obroka. Voluminozna krma izvira predvsem s travnikov na območju proizvodnje in se kravam daje kot zelena krma, seno in silaža.

Preostalih 30 % krme sestavljajo predvsem žita, metuljnice ali oljnice. Žita s tega območja se delno pridelujejo na jugu okrožja L'Alt Urgell in na najbolj sončnih območjih okrožja La Cerdanya.

Tradicionalno je krma izvirala predvsem z naravnih travnikov, ki jih danes dopolnjujejo zasejani travniki. Travniki se prvič kosijo spomladi, ko je njihova kakovost na vrhuncu, saj takrat začnejo cveteti različne travniške trave (med drugim navadna pasja trava, bilnica, stoklasa in ljulka, ki je na območju znana kot „margall“). Prvi odkos se silira, da se ohranijo hranilne lastnosti trave.

Drugi odkos je znan kot „redall“ in se običajno posuši v seno, saj junija podnebje omogoča hitro sušenje, pri čemer nastane zelo kakovostno seno.

Poleti se lahko del naravnih travnikov popase, ko so še zeleni in je trava čim mehkejša ter zato najvišje kakovosti.

Na jugu okrožja L'Alt Urgell prevladuje koruzna krma, ki se konzervira v obliki silaže. Na območju je prisotna tudi lucerna, ki se uporablja za seno in silažo. Ta poljščina je dobro prilagojena južnemu, pretežno apnenčastemu območju.

Kakovost in posebne značilnosti tega masla so odvisne predvsem od značilnega rastlinstva in vegetacije na območju, ki tvorita osnovo krme za govedo, ter od skrbnosti v celotnem postopku proizvodnje. Pasterizirana smetana zori v posodah, v katere se neposredno dodajo heterofermentativne mezofilne mlečnokislinske kulture (sredstva za zakisljevanje in aromatizacijo), sestavljene iz sevov *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* in *Leuconostoc cremoris*. Zorenje se nadaljuje, dokler ni dosežena kislost najmanj 40 stopinj Dornic. Prav med tem zorenjem smetane se razvijejo zelo posebne in značilne arome, ki spominjajo na lešnik in dajejo proizvodu poseben značaj.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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