C/2026/5441

21.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5441)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

Referensnummer: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Produktens namn**

”Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

Detta är att betrakta som en standardändring eftersom de godkända ändringarna inte påverkar det skyddade namnet eller sambandet med omgivningen och inte heller leder till ökade hinder för handel med produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Införande av möjligheten att använda kor som inte uteslutande tillhör den frisiska rasen (avsnitten B och D i produktspecifikationen

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Man har gjort det möjligt att använda mjölk från kor som inte uteslutande tillhör den frisiska rasen, det är alltså tillåtet att använda korsningar mellan denna ras och andra raser som är väl lämpade för mjölkproduktion och har högre fertilitet. Förutom att det höjer fertiliteten leder detta till mer motståndskraftiga djur som lever längre och är bättre anpassade till betessystemet, samtidigt som mjölkens protein- och fetthalt förbättras.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av avsnitt om kornas foder (avsnitt E i produktspecifikationen)

Beskrivning

Det konstaterades att produktspecifikationen inte innehöll något avsnitt om kornas foder. Avsnittet fanns i det sammanfattande dokumentet och har nu återgetts i produktspecifikationen. Vi har också tagit tillfället i akt att precisera att även baljväxter och oljeväxter får ingå i kornas kost, utöver spannmål, eftersom detta redan sker i många fall.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnittet om samband med området (avsnitt F i produktspecifikationen)

Beskrivning

Beskrivningen av den naturliga miljön har utvidgats och belyser klimatets och terrängens egenskaper, för att anpassa texten till produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Queso de l’Alt Urgell i la Cerdanya”, som är mer fullständig och detaljerad. Denna utvidgning gäller särskilt punkt 2, ”Natur” (punkterna a, b, c, d och e).

Vi har också tagit tillfället i akt att göra uppdateringar avseende djuruppfödarna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av uppgifterna om kontrollorganet (avsnitt G i produktspecifikationen)

Beskrivning

Uppgifterna om kontrollorganet har uppdaterats i form av en länk så att det alltid är möjligt att identifiera organet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av avsnittet om märkning (avsnitt H i produktspecifikationen)

Beskrivning

i) Begränsningarna avseende förpackningstyp har tagits bort för att anpassa bestämmelserna till nya format och förpackningar.

ii) Ordalydelsen i andra stycket har förbättrats i fråga om sättet att numrera produkten och sättet att hänvisa till den beroende på språk. Produktlogotyp på spanska har lagts till.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av avsnittet om nationella rättsliga krav (avsnitt I i produktspecifikationen)

Beskrivning

Avsnittet om nationella rättsliga krav (avsnitt I i produktspecifikationen) har strukits eftersom det inte krävs enligt förordning (EU) 2024/1143. Det har också gjorts vissa redaktionella ändringar som inte medför några väsentliga ändringar av innehållet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Översyn av och uppdatering av den organoleptiska beskrivningen (avsnitt B i produktspecifikationen)

Beskrivning

Den organoleptiska beskrivningen har setts över och uppdaterats, särskilt avsnitten om smak och arom, för mer tekniska och exakta formuleringar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Översyn av och uppdatering av beskrivningen av de fysiska och kemiska egenskaperna (avsnitt B i produktspecifikationen)

Beskrivning

pH-värdet (mellan 4,5 och 5,2) har lagts till som en indikator på att produktionsprocessen har utförts korrekt. Uppgiften om energivärdet har tagits bort eftersom detta inte ger detta smör några särskilda egenskaper. Uppgifter om fettsyror och värdena för deras sammansättning har tagits bort av samma skäl.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Förlängning av tidsfristen för insamling av mjölk på gårdar till 48 timmar (avsnitten B och E i produktspecifikationen)

Beskrivning

Tidsramen för insamling av mjölk på gårdarna har förlängts till 48 timmar på grund av förbättringar avseende hygienförhållandena och kylkedjan. (Detta påverkar även avsnitt E i produktspecifikationen.)

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av analysmetoden (avsnitt E i produktspecifikationen)

Beskrivning

Kontrollen av syrlighet har ersatts av etanolstabilitetsprov på gårdarna, eftersom dessa prov anses vara likvärdiga.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Borttagande av steget för kylning av grädden samt strykning av hänvisningen till fettavskiljning (avsnitt E i produktspecifikationen)

Beskrivning

Steget för kylning av grädden har tagits bort, eftersom grädden kan skummas och pastöriseras kontinuerligt, varför kylning inte behövs. Hänvisningen till fettavskiljning har också strukits, eftersom de förhållanden som tidigare motiverade detta steg inte längre föreligger.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Prioritering av att uppnå optimal syrlighetsgrad (40 °D) framför bearbetningstid (avsnitt E i produktspecifikationen)

Beskrivning

Förbättringar inom mjölkövervakning har minskat användningen av jäsningshämmare, vilket ökar jäsningens effektivitet. Av denna anledning har optimal syrlighet (40 °D) prioriterats framför bearbetningstid.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Utökning av försäljningsvikt och typ av förpackningsmaterial för detta smör med skyddad ursprungsbeteckning (avsnitt E i produktspecifikationen)

Beskrivning

Försäljningsvikterna och typen av förpackningsmaterial för smöret har utökats på grund av olika krav i samhället och nya kommersiella kriterier.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av den taxonomiska klassificeringen av jäsningsmikroorganismerna (avsnitten E och F.3 i produktspecifikationen)

Beskrivning

Den taxonomiska klassificeringen av jäsningsmikroorganismerna har uppdaterats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya”

Referensnummer: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. **Namn**

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

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0405 10 11 – I förpackningar med en nettovikt av högst 1 kg

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Smör som framställts av pastöriserad grädde av mjölk från frisiska kor eller korsningar av dessa kor med andra raser. Smörets organoleptiska egenskaper är följande:

— Jämn fast konsistens, mycket lätt bredbart, lent och smälter vid låg temperatur.

— Enhetlig klart gul färg av varierande intensitet eftersom årstiderna påverkar fodrets och betets karotenoidhalt.

— Intensiv doft av färsk grädde.

— Arom som också påminner om hasselnöt.

— Lätt syrlig smak.

Smöret har följande fysiska och kemiska egenskaper:

Fett	≥ 82 %
Vatten	≤ 16 %
Icke-fetthaltig mjölktorrsubstans	≤ 2 %
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Smöret framställs av mjölk från frisiska kor, eller korsningar mellan dessa kor och andra raser, från anläggningar som finns upptagna i kontrollorganets motsvarande register över producenter och som ligger i produktionsområdet. Mjölkproducerande djur utfodras genom bete och med foderväxter från området. Foderväxterna utgör cirka 70 % av det dagliga näringsintaget. De kommer huvudsakligen från produktionsområdet och ges till korna antingen färskt (grönt), torrt (hö) eller som ensilage. Resterande 30 % av djurens foder består huvudsakligen av spannmål, baljväxter eller oljeväxtfrön.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Smöret framställs av komjölk från gårdar i produktionsområdet, som samlas in senast 48 timmar efter mjölkning.

Alla steg i framställningen av smöret ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

Ett grundläggande och karakteristiskt steg i processen för produktion av smör med den skyddade ursprungsbeteckningen är mogningen av grädden.

Det är absolut förbjudet att använda färgämnen eller andra tillsatser, och rester av antibiotika eller tillsatser som hämmar mjölksyrajäsning får inte förekomma.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Smöret saluförs i block eller format med en nettovikt på högst 1 kg netto och förpackas i ett material av livsmedelskvalitet.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Förpackningen är försedd med ett nummer som godkänts av kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen, och måste på ett tydligt sätt visa namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mantequilla de l’Alt Urgell y La Cerdanya” (på spanska) eller ”Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya” (på katalanska), tillsammans med logotypen för beteckningen och de särskilda villkor som krävs enligt gällande lagstiftning.

Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen (på spanska och katalanska) återges nedan:



5. Kort beskrivning av det geografiska området

Det område där mjölken produceras och det område där ”Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya” / ”Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya” tillverkas är ett och samma, och omfattar alla kommuner som utgör de katalanska distrikten L’Alt Urgell och La Cerdanya, i hjärtat av Pyrenéerna i den nordöstra delen av Iberiska halvön.

6. Samband med det geografiska området

Sammanfattning av sambandet

Fram till 1900-talets början var vinodling en av de viktigaste jordbruksverksamheterna i området. Den förödelse som orsakades av vinlusen tvingade dock fram andra alternativ för att hjälpa upp jordbrukarnas ekonomi. Man beslöt att inrikta ekonomin på boskapsuppfödning. Vinodlingarna ersattes med naturliga och anlagda ängar som behövdes för att öka boskapsbesättningarnas storlek.

Under seklets första årtionden var boskapsuppfödningen främst inriktad på köttproduktion men senare blev mjölk den viktigaste produkten på gårdarna. Smör framställdes traditionsenligt för hand på gårdarna, främst för gårdarnas egna behov. 1915 bildades Cadí-kooperativet som samlar upp mjölk för smörframställning hos lokala boskapsuppfödare som bor i svårtillgängliga områden.

Distrikten L’Alt Urgell och La Cerdanya ligger på södersluttningarna av de katalanska delarna av centrala Pyrenéerna och omfattar ett stort antal dalar mellan höga och medelhöga berg, som får sitt vatten från forsar och bäckar och de två huvudsakliga floderna Segre och Valira.

Miljön präglas av relativt kalla och torra submediterrana klimattyper som kännetecknas av klar och molnfri himmel och mycket sol. Dessa klimatförhållanden bidrar till att vegetationen på ängar och betesmarker är särskilt lämpad för djuruppfödning.

Den mjölk och grädde som används för framställning av ”Mantequilla de l’Alt Urgell y La Cerdanya” kommer från kor som främst utfodras med foderväxter, som utgör ungefär 70 % av det dagliga näringsintaget. Foderväxterna kommer huvudsakligen från ängar i produktionsområdet och ges till korna som grönfoder, hö och ensilage.

Resterande 30 % av djurens foder består huvudsakligen av spannmål, baljväxter eller oljeväxtfrön. Spannmål från området odlas delvis i södra L’Alt Urgell och i de soligaste delarna av La Cerdanya.

Traditionellt kom foderväxterna främst från naturliga ängar, som nu finns vid sidan av sådda ängar. Ängsmarkerna slås en första gång i slutet av april då man får den allra bästa kvaliteten eftersom det är då hundäxing, svingel, losta, rajgräs, vilket här kallas *margall*, och andra ängsväxter blommar. Den första skörden brukar ensileras så att gräsets näringsvärde bevaras.

Den andra skörden kallas *redall* och görs vanligtvis till hö, eftersom klimatförhållandena i juni tillåter snabb torkning och man får hö av mycket hög kvalitet.

Under sommaren används en del av den naturliga ängsmarken som betesmark och man ser till att betet är så spätt som möjligt för att det ska vara av bästa möjliga kvalitet.

I den södra delen av distriktet L'Alt Urgell är fodret huvudsakligen fodermajs som förvaras i form av ensilage. I området förekommer också lusern som används för hö och ensilage. Denna gröda passar mycket bra i områdets södra del som främst består av kalkhaltiga jordar.

Smörets kvalitet och särskilda egenskaper bestäms huvudsakligen av områdets typiska flora och vegetation som utgör djurens basföda och av den omsorg som ägnas hela framställningsprocessen. Den pastöriserade grädden får mogna i tankar som besås direkt med heterofermentativa mesofila mjölksyrabakteriekulturer (surgörande ämnen och smakämnen) bestående av stammar av *Lactococcus lactis* subsp. *lactis, Lactococcus lactis* subsp. *cremoris, Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis* och *Leuconostoc cremoris*. Mogningsprocessen fortsätter tills en lägsta syrlighet på 40 grader Dornic har uppnåtts. Under denna process utvecklas de mycket speciella och karakteristiska aromer som påminner om hasselnötter och som ger produkten dess särskilda karaktär.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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