STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 39796
20 november 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya/Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/5441 van 21 oktober 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/5441 21.10.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/5441)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya/Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya"
EU-referentienummer: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. Naam van het product

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

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Departement Landbouw, Veehouderij, Visserij en Voedselvoorziening)

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De goedgekeurde wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging omdat zij geen wijziging van de beschermde benaming omvat, het verband niet dreigt te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengt.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Toevoeging van de mogelijkheid dat de koeien niet uitsluitend van het Friese ras afkomstig hoeven te zijn (rubrieken B en D van het productdossier)

Beschrijving

De mogelijkheid is toegevoegd dat de koeien niet uitsluitend van het Friese ras afkomstig hoeven te zijn, waardoor het mogelijk wordt dit ras te kruisen met andere rassen die perfect geschikt zijn voor de melkproductie en die een betere vruchtbaarheid hebben. Dit zou niet alleen de vruchtbaarheid verbeteren, maar ook leiden tot dieren die resistenter zijn, een langere levensduur hebben en beter zijn aangepast aan het begrazingsregime, en tegelijkertijd zorgen voor een beter eiwit- en vetgehalte in melk.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van het voederregime van de koeien (deel E van het productdossier)

Beschrijving

De rubriek over de voeding van de koeien, die wel in het enig document aanwezig is, bleek in het productdossier te ontbreken. Daarom is toegevoegd dat naast granen ook peulvruchten en oliehoudende zaden mogen worden toegevoegd, zoals reeds het geval is in de rantsoenen.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de rubriek over het verband met de omgeving (deel F van het productdossier)

Beschrijving

De beschrijving van de natuurlijke omgeving is uitgebreid en belicht voortaan de kenmerken van het klimaat en het terrein, teneinde de tekst in overeenstemming te brengen met het productdossier van de BOB “Queso de l’Alt Urgell i la Cerdanya”, dat volledieger en gedetailleerder is. Deze wijziging heeft met name betrekking op punt 2 “Natural” (alinea’s a), b), c), d) en e)).
De gelegenheid is ook aangegrepen om het deel over de fokkers bij te werken.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van de contactgegevens van de controlestructuur (deel G van het productdossier)

Beschrijving

De gegevens van de certificerende instantie zijn bijgewerkt door middel van een link waarmee zij te allen tijde kan worden geïdentificeerd.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de rubriek over de etikettering (deel H van het productdossier)

Beschrijving

i) De beperkingen met betrekking tot het verpakkingstype zijn geschrapt, teneinde deze aan te passen aan de nieuwe formaten en verpakkingen.
ii) De formulering van de tweede alinea is verbeterd wat betreft de nummering en de naam van dit

product, afhankelijk van de taal. Het specifieke logo is toegevoegd in het Spaans.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de rubriek over nationale wettelijke vereisten (deel I van het productdossier)

Beschrijving

De alinea over de nationale wettelijke voorschriften (deel I van het productdossier) is geschrapt, omdat deze uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 niet vereist is; er zijn enkele redactionele wijzigingen aangebracht, die geen substantiële wijzigingen van de inhoud met zich meebrengen.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Herziening en bijwerking van de organoleptische beschrijving (deel B van het productdossier)

Beschrijving

De organoleptische beschrijving is herzien en bijgewerkt, met name de alinea's over de smaak en de geur, teneinde deze aan te passen aan een meer technisch en nauwkeurig taalgebruik.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Herziening en bijwerking van de fysisch-chemische kenmerken (deel B van het productdossier)

Beschrijving

De pH-parameter (tussen 4,5 en 5,2) is toegevoegd om aan te geven dat het productieproces correct is uitgevoerd, en de energetische waarde is geschrapt, omdat deze geen specifieke kenmerken aan deze boter verleent. Om dezelfde reden zijn de vetzuren en de waarden met betrekking tot de samenstelling ervan geschrapt.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Verlenging van het ophalen van de melk op het bedrijf tot 48 uur (delen B en E van het productdossier)

Beschrijving

Het ophalen van de melk op het bedrijf is verlengd tot 48 uur vanwege de huidige verbetering van de hygiënische omstandigheden en de koudeketen (dit betreft ook deel E van het productdossier).
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van de analysemethode (deel E van het productdossier)

Beschrijving

De zuurgraadtest is vervangen door de alcoholstabiliteitstest op het landbouwbedrijf, aangezien deze tests als gelijkwaardig worden beschouwd.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Verwijdering van de afkoelfase van de room en de ontvettingsfase (deel E van het productdossier)

Beschrijving

De afkoelfase van de room is geschrapt, omdat het afromen en pasteuriseren continu kan plaatsvinden, waardoor deze fase onnodig is. De ontvetting is ook geschrapt, aangezien de voorwaarden die dit in het verleden rechtvaardigden, niet langer van toepassing zijn.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Het bereiken van de optimale zuurtegraad (40 graden Dornic) krijgt voorrang boven de verwerkingstijd (deel E van het productdossier)

Beschrijving

Een betere controle van de melk heeft geleid tot minder fermentatieremmende middelen, waardoor de efficiëntie van de melkzuurbacteriën is toegenomen. Bijgevolg heeft het bereiken van een optimale zuurtegraad (40 graden Dornic) voorrang gekregen boven de verwerkingstijd.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Diversificatie van het verkoopgewicht en het verpakkingsmateriaal van BOB-boter (deel E van het productdossier)

Beschrijving

De verkoopgewichten en de soorten verpakkingsmateriaal voor BOB-boter zijn gediversifieerd als gevolg van verschillende maatschappelijke eisen en nieuwe commerciële criteria.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van de taxonomische classificatie van de melkzuurbacteriën (delen E en F3 van het productdossier)

Beschrijving

De taxonomische classificatie van de melkzuurbacteriën is bijgewerkt.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya / Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya"
EU-referentienummer: PDO-ES-0187-AM01 – 29.7.2026

1. Naam/namen

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

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Spanje

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

0405 10 11 – natuurlijke boter: in verpakkingen met een netto-inhoud per onmiddellijke verpakking van niet meer dan 1 kg

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

Boter verkregen uit gepasteuriseerde room van melk van bruine koeien (Friese ras) of van kruisingen

van deze koeien met andere rassen. De boter heeft de volgende organoleptische kenmerken:
– consistent en homogeen, gemakkelijk te smeren, heeft een laag smeltpunt en kleeft bijna niet aan het verhemelte;
– gelijkmatige, schitterend gele kleur, waarvan de intensiteit afhangt van het jaargetijde, naargelang van het gehalte aan carotenoïden uit het voeder en de begrazing;
– intense geur van verse room;
– aroma dat ook doet denken aan hazelnoot;
– lichtzure smaak.
De boter heeft de volgende fysisch-chemische eigenschappen:

Vetgehalte	≥ 82%
Watergehalte	≤ 16%
Vetvrije vaste melkbestanddelen	≤ 2%
pH	4,5 ≤ pH ≤ 5,2

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

De boter wordt bereid met melk van Friese koeien, of van kruisingen van deze koeien met andere rassen, uit veehouderijen in het genoemde productiegebied die geregistreerd zijn bij de Consejo Regulador voor de BOB. Tijdens de melkproductie eten de dieren voornamelijk gras van de dalweiden en voeder uit dit gebied. Dit voeder, dat bijna 70% van het dagrantsoen uitmaakt, is hoofdzakelijk afkomstig uit het productiegebied en wordt in verse (gras) of droge (hooi) toestand of als kuilvoer aan de koeien gegeven; de resterende 30% bestaat voornamelijk uit granen, peulvruchten en oliehoudende zaden.

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De boter wordt gemaakt van koemelk van veehouderijen in het productiegebied en wordt tot maximaal 48 uur na het melken opgehaald.
Het volledige productieproces van boter vindt plaats in het afgebakende geografische gebied.
Een fundamentele en kenmerkende stap in het productieproces van de BOB-boter is het verzuringsproces van de room.
Aan de boter mogen geen kleurstoffen of andere additieven toegevoegd worden. De boter mag evenmin antibioticaresiduen of fermentatieremmende middelen bevatten.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De boter wordt in de handel gebracht in blokken of formaten met een nettogewicht van 1 kg of minder, verpakt in een materiaal dat geschikt is om met levensmiddelen in aanraking te komen.

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De verpakking krijgt een nummer dat is goedgekeurd door de Consejo Regulador voor de BOB en op de verpakking moet de naam van de beschermde oorsprongsbenaming “Mantequilla de l’Alt Urgell y la Cerdanya” (in het Spaans) of “Mantega de l’Alt Urgell i la Cerdanya” (in het Catalaans) duidelijk zichtbaar worden vermeld, samen met het logo van deze benaming en de specifieke informatie die krachtens de geldende wetgeving vereist is.
Reproductie van het BOB-logo (Spaans/Catalaans):



5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De melk en de "Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya"/"Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya" worden allebei geproduceerd en bereid in de gemeenten die deel uitmaken van de Catalaanse districten Alt Urgell en la Cerdanya, midden in de Pyreneeën en in het noordoosten van het Iberische schiereiland.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

Tot aan het begin van de twintigste eeuw was de wijnbouw in het Pyreneeëngebied een van de belangrijkste bronnen van inkomsten in de landbouwsector. Toen er een druifluisplaag uitbrak, leden de boeren zoveel schade dat moest worden gezocht naar alternatieve vormen van landbouw. Er werd besloten de economie toe te spitsen op de veeteelt. Wijngaarden werden vervangen door natuurlijk grasland en kunstweiden.
Die waren nodig om de rundveestapel te kunnen vergroten. Tijdens de eerste decennia van de twintigste eeuw was de veeteelt nog afgestemd op de vleesproductie, maar daarna werd melk het belangrijkste veeteeltproduct. Boter werd toen op de boerderijen op een ambachtelijke en traditionele manier bereid, voor eigen gebruik. In 1915 richtten de veehouders in de moeilijk toegankelijke delen van het gebied de coöperatie "Cooperativa del Cadi" op, die de melk van hun bedrijven ophaalde om ze tot boter te verwerken.
In het middel- en hooggebergte van de op de zuidelijke flank van de Catalaanse centrale Pyreneeën gelegen districten Alt Urgell en Cerdanya zijn er talrijke dalen, die worden doorstroomd door beken en bergriviertjes, en door de twee belangrijkste rivieren, de Segre en de Valira.
In heel dit gebied heerst er een nogal koud en droog submediterraan klimaat met een heldere, wolkenloze hemel en, door zijn ligging op het zuiden, vele uren zon. Dankzij dit klimaat is de weide- en graslandvegetatie uitermate geschikt als diervoeder.
De koeien waarvan de melk en de room voor de bereiding van de boter van Alt Urgell en Cerdanya worden gebruikt, krijgen hoofdzakelijk ruwvoeder toegediend, dat ongeveer 70% van hun dagelijks rantsoen uitmaakt. Dit voeder komt voornamelijk van de weiden uit het productiegebied en wordt als gras, hooi of kuilvoeder toegediend.
De resterende 30% bestaat voornamelijk uit granen, peulvruchten en oliehoudende zaden. De granen worden deels geteeld in het zuidelijke gebied van Alt Urgell en deels in de zonnige gebieden van Cerdanya.
Vanouds was het voeder vooral afkomstig van natuurlijk weiland, dat tegenwoordig naast ingezaaid weiland voorkomt. De weilanden worden doorgaans de eerste maal in de lente gemaaid; wanneer ze van optimale kwaliteit zijn, omdat dan kropaar, zwenkgras, dravik, raaigras, in het Catalaans "margall" genoemd, en andere weidegrassen beginnen te bloeien. Deze eerste snede wordt meestal ingekuild om de voedingswaarde ervan zo goed mogelijk te bewaren.
De tweede snede wordt "redall" genoemd en laat men meestal verhooien, omdat het gras door de weersomstandigheden in juni snel droogt, zodat hoogwaardig hooi verkregen wordt.
In de zomer kunnen de koeien grazen op een deel van de natuurweiden, waarbij ervoor gezorgd wordt dat ze zo mals mogelijk groenvoeder van de beste kwaliteit te eten krijgen.
In het zuiden van het district l'Alt Urgell worden de dieren hoofdzakelijk met maïs gevoerd, die als kuilvoer wordt bewaard. In dit gebied wordt ook luzerne verbouwd, die bestemd is om te verhooien en in te kuilen. Deze teelt is bijzonder geschikt voor het hoofdzakelijk uit kalkbodem bestaande zuidelijke deel van dit district.
De typische vegetatie van de streek, die de voedingsbasis van de dieren vormt, en het zorgvuldige productieproces geven de boter haar typische kwaliteiten. Daarbij wordt de gepasteuriseerde room onderworpen aan een verzuringsproces in vaten waaraan mesofiele, heterofermentatieve melkzuur-

bacteriën (gewone en aromavormende) van de volgende stammen worden toegevoegd: *Lactococcus lactis sub. lactis*, *Lactococcus lactis sub. cremoris*, *Lactococcus lactis sub. diacetylactis* en *Leuconostoc cremoris*. De verzuring vindt plaats, totdat een minimale zuurtegraad van 40 graden Dornic is bereikt. Tijdens de verzuring van de room ontstaan de zo bijzondere en kenmerkende aroma's, die doen denken aan hazelnoten, wat de specificiteit van het product is.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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