



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "MANTEQUILLA DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA" o "MANTEGA DE L'ALT URGELL I LA CERDANYA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "MANTEQUILLA DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA o MANTEGA DE L'ALT URGELL I LA CERDANYA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mantequilla elaborada a partir de la nata pasteurizada de la leche de vaca de la raza Frisona producida en las comarcas de l'Alt Urgell y la Cerdanya.

Características

La leche utilizada para la elaboración de la mantequilla procede exclusivamente de este territorio enclavado en la vertiente sur del Pirineo centro-oriental.

Las vacas son de la raza Frisona y en su alimentación básica están muy presentes los abundantes pastos y forrajes de dichos valles, idóneos para la producción lechera. La leche es recogida diariamente, sin excepción, para así optimizar la calidad. Esta materia prima es, inmediatamente, sometida a estrictos controles que aseguran una acidez inferior a los 16 grados Dornics, la ausencia absoluta de residuos antibióticos o inhibidores de la fermentación láctica, y un nivel de *Clostridium tirobutyricum* no superior a las 2000 esporas/litro.

Las materias primas utilizadas en la elaboración de esta mantequilla son la nata de leche pasteurizada y fermentos lácteos mesófilos, no admitiéndose el uso de ningún tipo de colorante u otros aditivos, ni la presencia de residuos de antibióticos o inhibidores de la fermentación.

Las características organolépticas que presenta la mantequilla amparada son:

- Consistencia sólida y homogénea a la temperatura de 10 a 12°C. Provoca una sensación de frescor en la boca, es de una gran untabilidad, muy fundente y muy poco adherente en el paladar.
- Color uniforme amarillo brillante resultado de su riqueza natural en carotenos,



consecuencia a su vez, de la adecuada alimentación del ganado, basada principalmente en forrajes y pastos verdes existentes en dichos valles. Dada la ausencia de colorantes añadidos, la tonalidad amarillenta varía en función de la estación, siendo más acentuada en verano, y más apagada en invierno.

- Sabor a nata fresca, característica muy importante que diferencia a la mantequilla elaborada con nata de la leche recogida diariamente de la que se elabora con nata de leche de más de 24 horas, más afectada de procesos lipolíticos.

Gusto ligeramente ácido, que recuerda al de la avellana resultado por un lado del diacetil formado por los fermentos lácteos específicos durante la larga maduración biológica (2 días) de la nata y por otro de la composición en ácidos grasos de esta nata y que a su vez viene determinado por la composición de los prados así como del clima de esta región de l'Alt Urgell y la Cerdanya.

- Olor característico que recuerda mucho al de la nata fresca, al igual que en el gusto, este criterio es muy importante y es debido también al frescor de la nata. Olor ligeramente ácido resultado de la producción de Acetoína por parte de los fermentos lácteos específicos utilizados durante la larga maduración (2 días) a la que es sometida la nata.

- La composición media de la mantequilla es (%):

Grasa -----	82,00 % mínimo
Agua -----	16,00 % máximo
Extracto seco magro lácteo-----	2,00 % máximo
Valor energético -----	750 Kcal/100g

Además, dentro de la fracción grasa, la mantequilla amparada, posee un natural y elevado contenido en las vitaminas liposolubles D, E y sobretodo en la vitamina A, así como una composición extremadamente variada en ácidos grasos: aproximadamente 30% en ácido palmítico, 28% ácido oleico, 10% ácidos mirístico y esteárico, 3,5% ácido butírico y láurico. Sin olvidar, por su esencialidad, su discreta composición en ácidos grasos poliinsaturados linoleico (1,7%) y linolénico (0,18%).

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona delimitada por esta denominación corresponde a los términos municipales de las comarcas de l'Alt Urgell de la provincia de Lérida, y de la Cerdanya de las provincias de



Lérida y Gerona. Ambas comarcas se encuentran enclavadas en pleno Pirineo Catalán central.

Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

L'Alt Urgell	La Cerdanya
Alàs i Cerc	Alp
Aristot i Toloriu	Bellver de Cerdanya
Arsèguel	Bolvir
Basella	Das
Cabó	Fontanals de Cerdanya
Cava	Ger
Coll de Nargó	Guils de Cerdanya
Estamariu	Isóvol
Figols i Alinyà	Lles
Josa i Tuixén	Llívia
Montferrer i Castellbó	Meranges
Oliana	Montella i Martinet
Organyà	Prats i Sansor
Peramola	Prullans
Ribera d'Urgellet	Puigcerdà
La Seu d'Urgell	Urús
Les Valls d'Aguilar	
Les Valls de Valira	
La Vansa i Fómols	

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que la mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya es originaria de la zona son:

- La mantequilla amparada se elabora con la nata de la leche de vacas Frisonas, procedente de explotaciones inscritas en el Registro de explotaciones ganaderas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.
- Las explotaciones ganaderas están inscritas en el registro correspondiente y son controladas por la entidad de control.
- La planta elaboradora inscrita en dicho Registro está controlada por la entidad de control.
- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen materializada en la etiqueta numerada del Consejo Regulador.



E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La mantequilla amparada por la Denominación de Origen Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya se elabora con la nata de la leche procedente de granjas inscritas en el registro correspondiente del Consejo Regulador y debe cumplir las condiciones que se indican en el apartado

La elaboración de la mantequilla comienza en el mismo momento en que se obtiene una materia prima, la nata procedente de leche de absoluta calidad.

La leche recién ordeñada, se mantiene en tanques individuales de refrigeración instalados en cada una de las explotaciones ganaderas. La recogida se realiza diariamente a cada socio productor, mediante una flota de camiones cisterna isotérmicos automatizados. De esta forma llega a la empresa elaboradora con toda su calidad. Previamente, se analiza la acidez en grados Dornic. Si ésta es inferior a 16 grados Dornic, se carga la leche en la cisterna y se toma al mismo tiempo una muestra para determinar, ya en el laboratorio con los medios tecnológicos más avanzados, sus características físico-químicas y bacteriológicas.

En la elaboración de esta mantequilla se sigue un proceso de desnatado de la leche mediante centrifugación, para así obtener la nata. Posteriormente, ésta es sometida a un enfriamiento hasta 12°C. A continuación se pasteuriza para eliminar los posibles microorganismos no deseables, y se desgasifica para eliminar gases ocultos que pueden provocar olores extraños. Tras el enfriamiento hasta 16°C-18°C, la nata pasteurizada se somete a una fase de maduración por acción de fermentos lácteos mesófilos hasta alcanzar una acidez de 40°D-50°D (proceso que dura 48 horas). Posteriormente, se lleva a cabo el batido mediante el cual se separa la parte grasa (en forma de pequeños granos del tamaño de granos de arroz) de la parte acuosa llamada suero de mantequilla o mazada. Tras la eliminación de la mazada continúa el proceso de batido pero más lentamente, esta especie de amasado hace que los granos antes citados se vayan uniendo hasta formar un bloque de mantequilla.

La mantequilla se comercializa en bloques o formatos con un peso igual a 125, 250, 500 o 1000 gramos netos, envuelta con papel metalizado y sulfurizado.

Para garantizar un producto de alta calidad, es de suma importancia el tamaño del grano de mantequilla obtenido, éste debe ser regular, homogéneo y de las dimensiones de un grano de arroz.



Como fermentos lácteos se utilizan los cultivos mixtos de:

- *Streptococcus lactis*
- *Streptococcus cremoris*
- *Streptococcus diacetylactis*
- *Leuconostoc citrovorum*

Mientras que los dos primeros son los responsables de la fermentación ácida que tiene lugar, los dos últimos son conocidos productores de Acetoína, sustancia responsable del aroma característico de la mantequilla.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

1. Histórico

Las comarcas de l'Alt Urgell y la Cerdanya forman parte de la España húmeda que va desde Galicia hasta los Pirineos Catalanes. La abundancia de los pastos, de los valles de alta montaña de estas dos comarcas ha permitido como se comentará más adelante que la especie bovina sea la predominante. La tradición lechera de esta zona es muy antigua, aunque hasta la incorporación masiva de las reses vacunas a su economía, no se dio una producción industrial de productos lácteos. Hasta ese momento la elaboración de mantequilla en estas comarcas era casera y artesanal. La mantequilla se elaboraba en las masías para consumo familiar.

En relación con la agricultura, hasta principios de siglo la viña y en menos importancia el cultivo de la patata, legumbres y forrajes ocupaba extensiones importantes de terreno. Por otra parte, tal como corresponde a comarcas de montaña que tenían difíciles vías de comunicación con el exterior, dedicaban una parte importante de su superficie agrícola a la producción de alimentos para autoconsumo.

A principios de siglo la filoxera asoló nuestro país. Dado que la viña era el recurso agrícola fundamental de la región, esta plaga representó una auténtica desgracia para los agricultores de la zona. Era preciso, por tanto, encontrar otros medios para estimular la vida económica. Se trataba de modificar todo un sistema de subsistencia y producción. Así, el cultivo de la viña, el olivar y el almendro fue cediendo terreno a los pastos y el escaso número de vacas aumentó paulatinamente.

En 1915 se fundó la Cooperativa del Cadí cuyo primer objetivo fue la producción y comercialización de carne de vacuno. Pronto se produjo una situación imprevista, el incremento de la producción de carne creaba un excedente de leche que era necesario



comercializar, este hecho dio lugar a la aparición de las primeras elaboraciones industriales de mantequilla y queso. Desde un principio estos productos presentaron unas características diferenciales apreciadas hasta nuestros días.

La orientación ganadera de la zona empezó a cambiar y la carne dejó de constituir el producto básico para dejar paso a la leche. Si a principios de siglo se producían diariamente unos 200 litros de leche, en la actualidad la producción de leche en dichas comarcas es de 200.000 litros al día aproximadamente, siendo la principal fuente de ingresos de la mayor parte de las explotaciones pirenaicas de l' Alt Urgell y la Cerdanya. Esta leche se destina prácticamente en su totalidad para la elaboración de mantequilla y queso, por lo que el grado de dependencia producción, elaboración y comercialización es manifiesto. Esto ha sido posible gracias a la organización y estructuración implantadas por el sistema cooperativista.

La Cooperativa del Cadí, única productora, recoge la leche producida en estas comarcas a más de 290 ganaderos cuyas explotaciones de difícil acceso o al menos apartadas de las rutas más transitadas podrían encontrar demasiadas dificultades para comercializar directamente los derivados lácteos que hubieran podido elaborar en sus granjas.

Esta fue la primera cooperativa lechera creada en España que consiguió, mucho antes de la llegada masiva del turismo de montaña, mantener una población rural que no sólo preservara el territorio y el paisaje, sino que además subsistiera con dignidad gracias al valor añadido de unos productos con apreciación y reputación en toda Cataluña por sus cualidades organolépticas bien definidas.

La gran reputación de la Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya en Catalunya está directamente relacionada con el hecho de haber sido, durante la época de los años cuarenta a los años sesenta, la primera mantequilla, con envase y etiqueta, comercializada en los grandes núcleos de población como Barcelona. Su consumo era significativamente superior al de las mantequillas del resto de España, las cuales llegaban a los mercados catalanes en pocas cantidades.

Actualmente la Mantequilla de l' Alt Urgell y la Cerdanya sigue siendo la mantequilla de Catalunya de mayor producción, prestigio y consumo. Esta mantequilla ha conservado, desde el inicio de su producción hasta nuestros días, sus características diferenciales de calidad potenciadas por la introducción de las mejoras tecnológicas en su proceso de elaboración. Todo ello queda patente en el reconocimiento actual que los consumidores tradicionalmente conceden a esta mantequilla.



2. Natural

La mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya proviene exclusivamente de la leche de vaca producida y elaborada dentro del espacio geográfico que constituyen dos de las comarcas catalanas enclavadas en la vertiente sur del Pirineo central: L'Alt Urgell y la Cerdanya. Ambos territorios conforman una franja estructurada por un número considerable de valles de alta y mediana montaña en la cuenca del Segre, cruzados por el curso superior del río y el de sus afluentes, los torrentes y riachuelos cuyas fuentes nacen en las cumbres de la cordillera y sus estribaciones. En todo este ámbito predominan los climas submediterráneos, relativamente fríos y secos, con cielos limpios, libres de nieblas y muy buena exposición solar, condiciones naturales que confieren a las especies vegetales de sus verdes praderas, o zonas de pastoreo en función de los niveles de altitud, unas características peculiares, particularmente idóneas para la alimentación del ganado.

3.-Sistemas de producción y elaboración

a)- Producción

La leche de vacas de raza Frisona que pastan en los prados de las comarcas de L'Alt Urgell y la Cerdanya proviene de las explotaciones de carácter familiar agrupadas en la Cooperativa del Cadí ubicada en la capital de la comarca de l'Alt Urgell (La Seu d'Urgell) que es la encargada de la elaboración de la mantequilla. La leche, una vez obtenida tras el ordeño, se somete a refrigeración hasta su recogida que se realizará diariamente.

b)- Elaboración

El aspecto más importante de esta mantequilla es su cuidadísimo proceso de elaboración; la nata pasterizada se somete a una larga maduración a partir de cultivos lácticos propios. Con ello se consigue acentuar un bouquet singular y característico reconocido en todos los mercados que diferencia la mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya de cualquier otra, nacional o extranjera.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: CALITAX

Dirección: Tuset, 10



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE
CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y
CONTRACTUALES

08006, Barcelona

Teléfono: 93 217 27 03

Fax : 93 218 51 95

La estructura de control cumple con la norma EN-45011, según comunicación de la autoridad competente.

H) ETIQUETADO

La Mantequilla de l'Alt Urgell i la Cerdanya se comercializa envuelta en papel sulfurizado y envasada en cajas de cartón.

Estos envases están numerados y llevan impreso de forma obligatoria la mención: Denominación de Origen Protegida Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya junto con el logotipo de esta denominación , además de las menciones específicas que exige la legislación vigente.

, D) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE 2081/92, en materia de Denominaciones de origen e Indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE
CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y
CONTRACTUALES

**LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
“MANTEQUILLA DE L’ALT URGELL Y LA Cerdanya//
MANTEGA DE L’ALT URGELL I LA CERDANYA”**

