



C/2025/5541

15.10.2025

**Objava odobrene standardne spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla ali
zaščiteno geografsko označbo v sektorju kmetijskih proizvodov in živil iz člena 6b(2) in (3)
Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014**

(C/2025/5541)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 6b(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI
ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO IZ DRŽAVE ČLANICE UNIJE

„Manteiga dos Açores“

EU št.: PDO-PT-02645-AM01 – 30. julij 2025

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime proizvoda

„Manteiga dos Açores“

2. Država članica, ki ji pripada geografsko območje

Portugalska

3. Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural [Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj
podeželja]

—

4. Opis odobrenih sprememb

Izjava, v kateri je pojasnjeno, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena
v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:

To je standardna sprememba, saj ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena, ne more izničiti povezave
z geografskim območjem in ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Razlog za to spremembo je popravek tipkarske napake pri vrednosti in merski enoti za betakaroten.

2.1 Značilnosti masla „Manteiga dos Açores“

V točki 2.1 (Značilnosti masla „Manteiga dos Açores“) specifikacije proizvoda je navedeno:

„... vsebuje ≥ 5 mg KOH/g betakarotena (izmerjeno z visokoločljivostno tekočinsko kromatografijo), zaradi česar je
rumene do svetlo rumene barve“,

moralo pa bi biti navedeno:

„... vsebuje ≥ 2 mg/kg betakarotena (izmerjeno z visokoločljivostno tekočinsko kromatografijo), zaradi česar je
rumene do svetlo rumene barve“.

Ugotovljeno je bilo, da sta bili napačno prepisani merska enota in s tem vrednost za vsebnost betakarotena v maslu.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17, http://data.europa.eu/eli/reg_del/2014/664/oj

Za določanje vsebnosti betakarotena se uporablja visokoločljivostna tekočinska kromatografija, ki je tehnika za analizo nehlapnih ali toplotno nestabilnih spojin, pri kateri se sestavine vzorca ločijo. Kot taka omogoča določitev koncentracije spojine v raztopini (mg/l ali µg/l) ali v proizvodu (mg/kg, µg/kg ali %). Zato vsebnosti betakarotena, določene z visokoločljivostno tekočinsko kromatografijo, ni mogoče izraziti v KOH/g, saj se ta merska enota uporablja za količinsko opredelitev kislosti proizvoda.

Poleg tega je povprečna vsebnost betakarotena v maslu „Manteiga dos Açores“ 2,5 mg/kg, med letom pa se glede na rastni cikel trave giblje med 2 mg/kg in 6 mg/kg.

Vsebnost betakarotena v maslu „Manteiga dos Açores“ mora biti zato višja od 2 mg/kg.

Sprememba vpliva na točko 3.2 Opis proizvoda... enotnega dokumenta.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Manteiga dos Açores“

EU št.: PDO-PT-02645-AM01 – 30. julij 2025

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Manteiga dos Açores“

2. **Država članica ali tretja država**

Portugalska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0405 – Maslo ter druge maščobe in olja, dobljeni iz mleka; mlečni namazi

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Manteiga dos Açores“ je maslo, izdelano izključno iz pasterizirane smetane iz surovega kravjega mleka z dodano soljo ali brez nje. Če se sol doda, je največja količina 2 g/100 g proizvoda.

Uporaba rekonstituiranega mleka ali smetane ni dovoljena.

„Manteiga dos Açores“:

- ne vsebuje mlečnokislinskih kultur, barvil ali konzervansov,
- vsebuje ≥ 2 mg/kg betakarotena (izmerjeno z visokoločljivostno tekočinsko kromatografijo), zaradi česar je rumene do živo rumene barve,
- ima intenziven, svež, mlečen okus in vonj,
- vsebuje med 81 % in 86 % maščobe,
- ima enakomerno, gladko in gosto teksturo, zaradi katere je dobro mazavo.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

Krave molznice so običajno rejene na prostem, z dostopom do paše skozi vse leto in prehrano, ki temelji na sveži travi in konzervirani krmi, pridelani na geografskem območju.

Ker prehranskih potreb krav molznic ni mogoče vedno zadovoljiti z razpoložljivimi pašnimi površinami, ki so običajno majhne z veliko gostoto živali, se jim občasno daje dopolnilna krma, in sicer energijska in beljakovinska krmna mešanica ter posušena trava, zlasti kadar slabe vremenske razmere povzročajo pomanjkanje hrane.

Dopolnilna krma z območij zunaj Azorskega otočja ne sme presegati 50 % suhe snovi v celotni letni prehrani živali. To zagotavlja, da krma, ki izvira zunaj tega območja, ne vpliva na povezavo z geografskim območjem, saj imajo živali celo leto dostop do paše.

Najpogostejše rastlinske vrste na azorskih pašnikih so stročnice in trave, vključno s trpežno ljulko (*Lolium perenne*), mnogocvetno ljulko (*Lolium multiflorum*), plazečo deteljo (*Trifolium repens*), črno deteljo (*Trifolium pratense*) in navadno pasjo travo (*Dactylis glomerata*).

Silaža iz zelene koruze in trave z različnih vrst pašnikov se proizvaja na geografskem območju.

Surovina za proizvodnjo masla „Manteiga dos Açores“ je pasterizirana smetana iz surovega kravjega mleka, ki so ga pridelale samo in izključno krave, ki so se pasle na azorskih pašnikih. Uporaba rekonstituiranega mleka ali smetane ni dovoljena.

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

Proizvodnja mleka in izdelava masla „Manteiga dos Açores“ morata potekati na geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pakiranje mora potekati na geografskem območju porekla, tj. v obratih na Azorskem otočju, saj je zaradi narave proizvoda to zelo občutljiv postopek; zlasti obstaja nevarnost oksidacije, če proizvod ni hitro zapakiran.

Poleg tega so Azori otoška regija, ki je oddaljena od potrošniških trgov, kar seveda vpliva na način prevoza.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Pri označevanju je treba navesti „Manteiga dos Açores – ZOP“ ali „Manteiga dos Açores – Zaščitena označba porekla“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

„Manteiga dos Açores“ se proizvaja in pakira na Azorih, ki jih sestavlja devet severnoatlantskih otokov.

5. Povezava z geografskim območjem

Zaradi geografske lege sredi severnega Atlantika in vpliva azorskega anticiklona ima Azorsko otočje zmerno oceansko podnebje, za katero so značilne:

- blage temperature z majhnimi temperaturnimi nihanji, ki ne presegajo 10 °C, pri čemer je povprečna temperatura zraka pozimi okoli 14 °C in poleti okoli 23 °C,
- visoka relativna vlažnost zraka, ki znaša 70–75 % poleti in nad 80 % pozimi,
- skozi vse leto enakomerno razporejene padavine, katerih količina se giblje od 748 mm letno na otoku Santa Maria na vzhodu do 1 479 mm letno na otoku Flores na zahodu.

Azori ležijo severneje od drugih makaronezijskih otočij, zato niso pod neposrednim vplivom tropskega kroženja niti polarnih tokov. Sezonske spremembe podnebja na otokih so odvisne od položaja, intenzivnosti, smeri in razvoja azorskega anticiklona. Ta se poleti premika proti severu in potiska polarno fronto na višje zemljepisne širine, pozimi pa se zadržuje na jugu otočja, zaradi česar se tudi polarna fronta premakne proti jugu.

Blažilni učinek okoliškega oceana prav tako pojasnjuje stalne temperature in veliko vlažnost, ki je značilna za podnebje na Azorih.

Tla na otočju so iz ilovice, peščene ilovice in glinaste ilovice ter bogata z organskimi snovmi in kalijem.

Tla in podnebje Azorov tako naravno ustvarjajo razmere, ki so izjemno primerne za rast trave, kar pomeni, da se živina lahko pase celo leto.

Prosta paša krav, to pomeni, da se večino leta prehranjujejo predvsem s svežo travo, daje surovini fizikalne, kemične in senzorične lastnosti, ki se prenašajo skozi predelovalno verigo.

Posebnost masla „Manteiga dos Açores“ izhaja iz tega, da se proizvaja izključno iz smetane iz surovega kravjega mleka, proizvedenega na Azorih, brez dodajanja mlečnokislinskih kultur, barvil ali konzervansov. To mu daje značilnosti, opisane v točki 3.2, in sicer rumeno do svetlo rumeno barvo ter intenziven, svež, mlečen okus in vonj.

Visoka vsebnost betakarotena daje maslu naravno intenzivnejšo barvo brez uporabe barvil in je posledica običajne pašne prehrane živali.

Pri maslu „Manteiga dos Açores“ torej obstaja jasna povezava med surovino (mlekom), okoljem in tradicionalnimi načini živinoreje (zlasti trajna paša skozi vse leto), ki se je uveljavila in ukoreninila pred več kot dvema stoletjema.

Proizvajalci so lahko svoje tradicionalno strokovno znanje na področju proizvodnje masla sčasoma združili z novimi tehnologijami ter zdravstvenimi in higienskimi zahtevami, ne da bi se zatekli k uporabi mlečnokislinskih kultur, barvil ali konzervansov. Zato se smetana obdela fizikalno, ne biološko, tj. brez uporabe mlečnokislinskih kultur za povečanje kislosti proizvoda.

Odlične talne in podnebne razmere, tj. rodovitna tla in dobra razpoložljivost vode zaradi rednih padavin, ki spodbujajo rast sveže trave skozi vse leto, skupaj s kmetijskimi praksami, ki se prenašajo iz roda v rod, omogočajo azorskemu proizvajalcem, da proizvaja maslo z intenzivnim, svežim, mlečnim okusom in vonjem.

Številne kmetije so zdaj opremljene tudi s sodobnimi sistemi hlajenja mleka, ki prispevajo k njegovi obstojnosti in dobri kakovosti.

Poleg tega ima regija vzpostavljen uradni sistem razvrščanja mleka na ravni proizvajalcev, v katerem se izvaja testiranje, akreditirano po NP EN ISO/IEC 17025:2018, ki zagotovi fizikalno-kemijsko ter sanitarno-higiensko kakovost mleka, oddanega obratom, kar prispeva k odličnosti azorskih mlečnih proizvodov, kot je maslo „Manteiga dos Açores“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/queijos-e-produtos-lacteos/1087-manteiga-dos-acoress>