C/2026/5437

20.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5437)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Les Garrigues“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Les Garrigues“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, животновъдството, рибарството и храните към регионалното правителство на Каталуня

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението се счита за стандартно, тъй като промените не засягат защитеното наименование, не пораждат риск от недействителност на връзката и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на описанието на продукта (раздел Б от продуктовата спецификация). Поправяне на грешка в параметър K270

Описание

Поправяне на грешка в параметър K270, който в момента е 0,1, но трябва да бъде 0,15, с добавяне на втори знак след десетичната запетая.

☑ Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заглавие

Подобряване на формулировката на раздела относно метода на производство (раздел Е от продуктовата спецификация)

Описание

Подобряване на формулировката относно времето за изчакване преди смилане, като това време за изчакване се запазва на максимум 48 часа след събиране на реколта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на периода на събиране в раздела относно връзката с околната среда (раздел F от продуктовата спецификация)

Описание

Актуализиране на периода на събиране в съответствие с развитието, свързано с последиците от изменението на климата.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Опростяване на формулировката в раздела относно контролния орган (раздел Г от продуктовата спецификация)

Описание

Опростяване на формулировката.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на логото на ЗНП

Описание

Актуализиране на логото в съответствие с актуалния дизайн.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на описанието на продукта (раздел Б от продуктовата спецификация). Промяна на тавана на остатъчната влажност

Описание

Максималната граница на остатъчната влажност е изменена на не повече от 0,2 %, с цел адаптиране към изменението на климата на този параметър спрямо естествената генетична изменчивост, наблюдавана между различните реколти маслини.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на описанието на продукта (раздел Б от продуктовата спецификация). Формулировка на описанието на органолептичните свойства

Описание

Органолептичното описание е формулирано по-подходящо, без да се налагат съществени промени.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Les Garrigues“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Les Garrigues“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

1509 20 — Необработено маслиново масло „Extra virgin“

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Необработено маслиново масло „Virgin“ или необработено маслиново масло „Extra Virgin“, получено от плодовете на маслиновото дърво (*Olea europea L*) от сортовете Arbequina и Verdiell чрез механични процедури или други физически средства, които не променят маслото или характеристиките на плода, от който е получено.

Маслините трябва да бъдат от разрешените сортове (Arbequina и Verdiell) и да се събират направо от дървото, когато достигнат степента на зрялост, необходима за получаване на характерните масла. Сортът Arbequina преобладава в района на производство с покритие над 90 %.

Маслата с това наименование трябва да имат следните аналитични спецификации:

Киселинност	По-малко от 0,5 (% олеинова киселина)
Пероксидно число	Не повече от 15 (meq O_2/kg масло)
K270	Максимален коефициент 0,15
Влажност	Непревишаващо 0,2 %
Примеси	Непревишаващо 0,1 %

От органолептична гледна точка маслиновите масла имат лек до интензивен плодов аромат, който може да включва и известна горчивина или пикантност.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско означение)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството, включително опаковането, трябва да бъдат осъществени в описания в точка 4 географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът трябва да бъде опакован при източника. Ясната цел на това изискване е да се защитят по-добре качеството и автентичността на продукта и в резултат на това — репутацията на защитеното наименование за произход. Трудно е проверките, които трябва да се извършат, за да се гарантира качеството на продукта, да се осъществят ефективно извън района на производство.

Маслото трябва да се произвежда в регистрирани маслобойни под надзора на упълномощени инспектори.

Съхранението и опаковането на маслото трябва да се извършват в предприятия, разположени в района на производство. Предприятията трябва да отговарят на установените условия и да са предварително регистрирани.

Продуктът се подлага на физични, химични и органолептични изпитвания, които гарантират неговото качество.

Само маслото, което е преминало успешно всички проверки по време на процеса, може да бъде опаковано и пуснато на пазара с етикет или номериран вторичен етикет, издаден от ЗНП и удостоверяващ неговия произход.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Районът, в който продуктът се преработва и опакова, е същият като района на производство.

Броят на вторичните етикети, издадени за сертифициране, ще зависи от добива на маслиново масло и вместимостта на опаковката, в която продуктът ще бъде пуснат на пазара.

Търговските етикети на всяко регистрирано дружество трябва да бъдат одобрени от Регулаторния съвет.

Етикетът задължително съдържа следния текст: „Denominación de Origen Protegida Les Garrigues“ (Защитено наименование за произход „Les Garrigues“).

Всеки вид опаковка, в която се изпраща защитено масло за консумация, трябва да носи гаранционен печат, етикети или вторични етикети, номерирани и издадени от Регулаторния съвет, и поставени в регистрирания склад, маслобойна или предприятие за опаковане, винаги по начин, който предотвратява повторната им употреба.

5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на маслата, защитени със ЗНП „Les Garrigues“, се намира в южната част на провинция Lleida и обхваща районите Les Garrigues, El Segrià и L'Urgell.

Общинските територии, разположени в тези райони, са следните:

Район Les Garrigues: L'Albagés, L'Albi, Arbeca, Bellaguarda, Les Borges Blanques, Bovera, Castelldans, Cervià de les Garrigues, El Cogul, L'Espluga Calba, La Floresta, Fulleda, Granyena de les Garrigues, La Granadella, Juncosa, Juneda (до пътя от Lleida до Tarragona), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

Район de El Segrià: Aitona, Alcanó, Alcarràs, Alfés, Almatret, Aspa, La Granja d'Escarp, Llardecans, Maials, Massalcoreig, Sarroca de Lleida, Seròs, Soses, Sunyer (до канал Seròs), Torrebesses, Torres de Segre.

Район L'Urgell: Belianes, Ciutadilla, Guimerà, Maldà, Nalec, Els Omells de Na Gaia, Sant Martí de Riucorb, Vallbona de les Monges, Verdú.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Районът, в който продуктът се преработва и опакова, е същият като района на производство.

Отглеждането и събирането на ръка чрез брулене или разклащане се контролират.

Маслото се извлича от маслини от разрешени сортове растения — Arbequina (най-голяма част, над 90 %) и Verdiell — от регистрирани маслинови насаждения, от регистрирани оператори/съоръжения под надзора на Регулаторния съвет.

Маслото се извлича от здрави и чисти маслини чрез техники, които не влошават характеристиките на продукта.

Естествено рохкави варовикови почви. Средиземноморски климат с континентално влияние.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/plec-vigor-DOP-Les-Garrigues-2026-consolidat.pdf