C/2026/5437

20.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5437)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Les Garrigues“

Referenční číslo EU: PDO-ES-0070-AM01 – 27. července 2026

1. **Název produktu**

„Les Garrigues“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, živočišné výroby, rybolovu a výživy

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změnu lze považovat za standardní, protože provedené úpravy se nedotýkají chráněného názvu ani souvislosti s prostředím a nepřinášejí další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Změna popisu produktu (oddíl B specifikace produktu). Oprava chyby v parametru K270

Popis

Oprava chyby v parametru K270, jehož hodnota je v současné době uvedena jako 0,1, ale měla by být 0,15, tj. bylo přidáno druhé desetinné místo.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Název

Zlepšení formulace části týkající se způsobu produkce (oddíl E specifikace produktu)

Popis

Upřesnění formulace týkající se doby před lisováním, přičemž tato čekací doba zůstává maximálně 48 hodin po sklizni.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Aktualizace doby sklizně v části věnované souvislosti s prostředím (oddíl F specifikace produktu)

Popis

Aktualizace doby sklizně v souladu s vývojem souvisejícím s dopady změny klimatu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Zjednodušení znění části týkající se kontrolního orgánu (oddíl G specifikace produktu)

Popis

Zjednodušení formulace.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Aktualizace loga CHOP

Popis

Aktualizace loga v souladu s aktuálním designem.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna popisu produktu (oddíl B specifikace produktu). Změna horní hranice zbytkové vlhkosti

Popis

Horní hranice zbytkové vlhkosti byla změněna na nejvýše 0,2 %, a to s cílem přizpůsobit tento parametr přirozené variabilitě pozorované mezi jednotlivými roky sklizně oliv.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna popisu produktu (oddíl B specifikace produktu). Formulace popisu organoleptických vlastností

Popis

Organoleptický popis byl formulován vhodnějším způsobem, aniž by došlo k podstatné změně.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Les Garrigues“

Referenční číslo EU: PDO-ES-0070-AM01 – 27. července 2026

1. **Název (názvy)**

„Les Garrigues“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

1509 20 – Extra panenský olivový olej

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Panenský nebo extra panenský olivový olej získaný z plodů olivovníku (*Olea europea L*) odrůd Arbequina a Verdiell mechanickými postupy nebo jinými fyzikálními metodami, které nemění vlastnosti oleje ani vlastnosti plodů, z nichž je získán.

Olivy musí pocházet z povolených odrůd (Arbequina a Verdiell) a musí se sklízet přímo ze stromu po dosažení stupně zralosti, který umožňuje získání oleje s požadovanými vlastnostmi. V oblasti produkce převládá odrůda Arbequina, jejíž podíl činí více než 90 %.

Oleje s tímto označením musí mít tyto analytické specifikace:

Kyselost	Méně než 0,5 (% kyseliny olejové)
Peroxidové číslo	Nejvýše 15 (meq O_2/kg oleje)
K270	Maximální hodnota 0,15
Vlhkost	Nepřesahuje 0,2 %
Nečistoty	Nepřesahuje 0,1 %

Z organoleptického hlediska se olivové oleje vyznačují lehkou až intenzivní ovocnou chutí, která může být doprovázena i určitou hořkostí či pikantností.

4.3 *Odchylky týkající se zdrojů krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se zdrojů surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce, včetně balení, se musí uskutečnit v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt musí být zabalen přímo u výrobce. Zřejmým cílem tohoto požadavku je lépe chránit kvalitu a pravost produktu, a tím i pověst chráněného označení původu. Je obtížné účinně provádět kontroly, které jsou nezbytné k zajištění kvality produktu, mimo oblast produkce.

Olej se vyrábí v registrovaných lisovnách pod dohledem schválených inspektorů.

Olej musí být skladován a balen v závodech nacházejících se v oblasti produkce. Tyto závody musí vyhovovat stanoveným podmínkám a musí být předem zapsány do registru.

Produkt podstupuje fyzikální, chemické a senzorické rozbory, které zaručují jeho kvalitu.

Pouze olej, který úspěšně prošel všemi kontrolami v průběhu celého procesu, smí být balen a uváděn na trh s etiketou nebo očíslovanou sekundární etiketou vydanou organizací CHZO, která potvrzuje jeho původ.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Oblast zpracování a balení je shodná s oblastí produkce.

Počet sekundárních certifikačních etiket bude záviset na výtěžnosti olivového oleje a na objemu obalu, v němž bude produkt uváděn na trh.

Obchodní etikety každé registrované firmy musí být schváleny regulační radou.

Na etiketách musí být uveden tento text: „Denominación de Origen Protegida Les Garrigues“.

Každý druh obalu, v němž se chráněný olej expeduje ke spotřebě, musí být opatřen záruční pečetí, etiketami nebo sekundárními etiketami, které jsou očíslovány a vydány regulační radou a připevňují se v registrovaném skladu, lisovně nebo balírně, a to vždy tak, aby nebylo možné je znovu použít.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce olejů s chráněným označením původu Les Garrigues se nachází na jihu provincie Lleida a zahrnuje oblasti Les Garrigues, El Segrià a L'Urgell.

Tyto oblasti zahrnují území těchto obcí:

Oblast 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 (až po silnici z Lleidy do Tarragony), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

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

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

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Oblast zpracování a balení je shodná s oblastí produkce.

Pěstování, sběr a produkce jsou prováděny pod dohledem.

Olej se získává z oliv schválených odrůd – Arbequina (většina, více než 90 %) a Verdiell – z registrovaných olivových hájů, a to registrovanými subjekty/závody a pod dohledem regulační rady.

Olej se získává z nepoškozených a čistých oliv postupy, kterými se nijak nemění vlastnosti produktu.

Přirozeně sypké vápencové půdy. Středomořské podnebí s kontinentálními vlivy.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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