C/2026/5437

20.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5437)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Les Garrigues«

EU-referencenummer: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Les Garrigues«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, husdyravl, fiskeri og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringen kan klassificeres som en standardændring, da ændringerne hverken berører den beskyttede betegnelse eller tilknytningen til området og heller ikke fører til øgede restriktioner for handelen med produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af beskrivelsen af produktet (afsnit B i produktspecifikationen). Rettelse af fejl i parameter K270.

Beskrivelse

Rettelse af en fejl i parameter K270, hvor der i øjeblikket er angivet 0,1, men hvor der bør være angivet 0,15, således at der tilføjes en decimal mere.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Forbedring af ordlyden i afsnittet om produktionsmetoden (afsnit E i produktspecifikationen).

Beskrivelse

Forbedring af ordlyden vedrørende ventetiden inden formaling, idet denne ventetid fastholdes på højst 48 timer efter høsten.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ajourføring af høstperioden i afsnittet om tilknytningen til området (afsnit F i produktspecifikationen).

Beskrivelse

Ajourføring af høstperioden i overensstemmelse med udviklingen i forbindelse med klimaændringernes virkninger.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Forenkling af ordlyden i afsnittet om kontrolmyndigheden (afsnit G i produktspecifikationen).

Beskrivelse

Forenkling af ordlyden.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ajourføring af BOB-logoet.

Beskrivelse

Ajourføring af logoet i overensstemmelse med den nuværende udformning.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af beskrivelsen af produktet (afsnit B i produktspecifikationen). Ændring af den øvre grænse for restvandindhold.

Beskrivelse

Grænseværdien for det maksimale restvandindhold er ændret til højst 0,2 % med henblik på at tilpasse denne parameter til den naturlige variabilitet som konstateret mellem forskellige olivenhøstår.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af beskrivelsen af produktet (afsnit B i produktspecifikationen). Ordlyden i beskrivelsen af organoleptiske egenskaber.

Beskrivelse

Den organoleptiske beskrivelse er udformet mere hensigtsmæssigt, uden at dette medfører nogen væsentlig ændring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Les Garrigues«

EU-referencenummer: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Les Garrigues«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

1509 20 – Ekstra jomfruolie

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Jomfruolivenolie eller ekstra jomfruolivenolie fremstillet af frugten fra oliventræer (*Olea europea L*) af sorterne Arbequina og Verdiell ved mekaniske metoder eller andre fysiske midler, der ikke medfører ændringer af olien eller egenskaberne ved den frugt, hvoraf den er fremstillet.

Olivenfrugterne er godkendte sorter (Arbequina og Verdiell) plukket direkte fra træet, når de er så tilpas modne, at olien sikres sine specielle kendetegn. Sorten Arbequina er dominerende i produktionsområdet med en udbredelse på mere end 90 %.

Olier med denne betegnelse skal have følgende analytiske specifikationer:

Syreindhold	Mindre end 0,5 (% oliesyre)
Peroxidtal	Højst 15 (meq O_2/kg olie)
K270	Maksimumsværdi 0,15
Vandindhold	Højst 0,2 %
Urenheder	Højst 0,1 %

Organoleptisk set har olivenolierne en let til intens frugtighed, undertiden med en vis bitterhed eller skarphed.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen, herunder emballering, skal finde sted i det geografiske område, der er afgrænset i punkt 4.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Produktet skal emballeres ved kilden. Det klare formål med dette krav er at sikre en bedre beskyttelse af produktets kvalitet og autenticitet og dermed af den beskyttede oprindelsesbetegnelses omdømme. Det er svært at gennemføre de kontroller, der skal foretages for at garantere produktets kvalitet, effektivt uden for produktionsområdet.

Olien skal fremstilles i registrerede møller under tilsyn af de autoriserede inspektører.

Olien skal opbevares og emballeres i anlæg, som er beliggende i produktionsområdet. Disse anlæg skal opfylde en række fastlagte betingelser og være registreret på forhånd.

Produktet underkastes fysiske, kemiske og organoleptiske test, der garanterer dets kvalitet.

Kun olie, der har bestået alle kontroltest gennem hele processen, må emballeres og markedsføres med en etiket eller en nummereret sekundær etiket udstedt af BOB'en, som attesterer dens oprindelse.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Det område, hvor produktet forarbejdes og emballeres, er det samme som produktionsområdet.

Antallet af sekundære etiketter, der udstedes til certificeringsformål, afhænger af olivenolieudbyttet og rumindholdet af den emballage, hvori produktet markedsføres.

Hver registreret virksomheds salgsetiketter skal godkendes af kontrolorganet.

Etiketten skal have følgende ordlyd: »Denominación de Origen Protegida Les Garrigues«.

Enhver type emballage til forsendelse af beskyttet olie til konsum skal være mærket med en kontroletiket, etiketter eller sekundære etiketter, der er nummereret og udstedt af kontrolorganet og påsat på det registrerede lager, den registrerede mølle eller det registrerede emballeringsanlæg – altid på en måde, så enhver form for genbrug forhindres.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for de olier, der er beskyttet af BOB'en »Les Garrigues«, ligger i den sydlige del af provinsen Lleida og omfatter distrikterne Les Garrigues, El Segrià og L'Urgell.

De kommunale områder i disse distrikter er følgende:

distriktet 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 (op til vejen fra Lleida til Tarragona), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell og Vinaixa

distriktet El Segrià: Aitona, Alcanó, Alcarràs, Alfés, Almatret, Aspa, La Granja d'Escarp, Llardecans, Maials, Massalcoreig, Sarroca de Lleida, Seròs, Soses, Sunyer (indtil Seròs-kanalen), Torrebesses og Torres de Segre

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

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det område, hvor produktet forarbejdes og emballeres, er det samme som produktionsområdet.

Kontrolleret dyrkning, høst og fremstilling.

Olien udvindes af oliven af godkendte sorter – Arbequina (den primære sort med mere end 90 %) og Verdiell – fra registrerede olivenlunde af registrerede operatører/anlæg under kontrolorganets tilsyn.

Olien udvindes af sunde og rene oliven ved anvendelse af udvindingsmetoder, der ikke ændrer produktets egenskaber.

Naturligt løs kalkstensjord. Middelhavsklima med kontinentale påvirkninger.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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