C/2026/5437

20.10.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5437)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Les Garrigues”

EU-viitenumero: PDO-ES-0070-AM01 – 27.7.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Les Garrigues”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (maatalous-, kotieläin-, kalastus- ja elintarvikeministeriö).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutos luokitellaan vakiomuutokseksi, koska muutokset eivät vaikuta suojattuun nimeen tai tuotteen ja maantieteellisen ympäristön väliseen yhteyteen eivätkä lisää tuotteella käytävän kaupan rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuotteen kuvauksen muutos (tuote-eritelmän B kohta): parametrin K270 virheen korjaus

Kuvaus

Parametrin K270 virhe on korjattu lisäämällä sen arvoon toinen desimaali: aiempi arvo 0,1 on muutettu arvoksi 0,15.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Otsikko

Tuotantomenetelmää koskevan kohdan (tuote-eritelmän E kohta) sanamuodon parantaminen

Kuvaus

Puristamisen viivettä koskevan kohdan sanamuotoa on parannettu siten, että viive on edelleen enintään 48 tuntia sadonkorjuusta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Keruuajan päivitys yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevassa kohdassa (tuote-eritelmän F kohta)

Kuvaus

Keruuaika on päivitetty ilmastonmuutoksen vaikutukseen liittyvien seikkojen huomioimiseksi.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaviranomaista koskevan kohdan (tuote-eritelmän G kohta) sanamuodon selkeyttäminen

Kuvaus

Sanamuotoa on selkeytetty.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Suojatun alkuperänimityksen logon päivitys

Kuvaus

Logo on päivitetty vastaamaan nykyistä versiota.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotteen kuvauksen muutos (tuote-eritelmän B kohta): jäännöskosteuden enimmäisrajan muutos

Kuvaus

Jäännöskosteuden enimmäisraja on nostettu enintään 0,2 prosenttiin, jotta tämä parametri huomioisi paremmin oliivin satovuosien välisen luonnollisen vaihtelun.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotteen kuvauksen muutos (tuote-eritelmän B kohta): aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksen sanamuoto

Kuvaus

Aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus on laadittu uudelleen parempaan muotoon tekemättä siihen merkittäviä muutoksia.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Les Garrigues”

EU-viitenumero: PDO-ES-0070-AM01 – 27.7.2026

1. **Nimi/nimet**

Les Garrigues

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

1509 20 – ekstra-neitsytoliiviöljy

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Neitsytoliiviöljy, joka on tuotettu oliivipuun (*Olea europea* L.) lajikkeiden Arbequina ja Verdiell hedelmistä mekaanisin tai fysikaalisin menetelmin, jotka eivät muuta öljyä tai sen valmistukseen käytettyjen hedelmien ominaisuuksia.

Oliivien on oltava hyväksyttyjä lajikkeita (Arbequina ja Verdiell), ja ne on kerättävä suoraan puista, kun ne ovat saavuttaneet sellaisen kypsyysasteen, että niistä saadaan luonteenomaisia öljyjä. Tuotantoalueella viljellään pääasiassa Arbequina-lajiketta, joka kattaa yli 90 % viljelyalasta.

Nimityksen mukaisilla öljyillä on oltava seuraavat analyyttiset ominaisuudet:

Happopitoisuus	Alle 0,5 % (öljyhappo)
Peroksidiluku	Enintään 15 (meq O_2/kg öljyä)
K270	Enimmäisarvo 0,15
Kosteuspitoisuus	Enintään 0,2 %
Epäpuhtaudet	Enintään 0,1 %

Aistinvaraisesti arvioituina nämä oliiviöljyt ovat kevyen tai voimakkaan hedelmäisiä, ja niiden maussa voi olla myös hieman karvautta tai mausteisuutta.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden, pakkaaminen mukaan lukien, on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Tuote on pakattava tuotantoalueella. Tämän vaatimuksen selkeänä tavoitteena on suojata paremmin tuotteen laatua ja aitoutta ja siten turvata suojatun alkuperänimityksen maine. Tuotteen laadun varmistamiseen tarvittavia tarkastuksia on vaikea toteuttaa tehokkaasti tuotantoalueen ulkopuolella.

Öljy on tuotettava rekisteröidyissä öljynpuristamoissa valtuutettujen tarkastajien valvonnassa.

Öljy on säilytettävä ja pakattava tuotantoalueella sijaitsevissa tuotantolaitoksissa. Näiden laitosten on täytettävä määritetyt edellytykset, ja niiden on oltava etukäteen rekisteröityjä.

Tuotteelle tehdään fysikaalisia, kemiallisia ja aistinvaraisia tutkimuksia, joilla taataan sen laatu.

Vain sellainen öljy, joka on läpäissyt kaikki valmistusprosessiin kuuluvat tarkastukset, voidaan pakata ja saattaa markkinoille, ja se on varustettava suojatun alkuperänimityksen sääntelyneuvoston toimittamalla etiketillä tai numeroidulla vastaetiketillä, joka vahvistaa öljyn alkuperän.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Alue, jolla tuote jalostetaan ja pakataan, on sama kuin sen tuotantoalue.

Sertifiointia varten toimitettavien vastaetikettien lukumäärä riippuu oliiviöljyn määrästä ja niiden pakkausten vetoisuudesta, joissa tuote saatetaan markkinoille.

Kullakin rekisteriin merkityllä kaupallisella yrityksellä on omat kaupalliset etikettinsä, joille on saatava sääntelyneuvoston hyväksyntä.

Etiketissä on oltava maininta: ”Denominación de Origen Protegida Les Garrigues”.

Kaikissa pakkaustyypeissä, joissa suojattua öljyä toimitetaan kuluttajille, on oltava sääntelyneuvoston toimittama numeroitu takuusinetti, etiketti tai vastaetiketti, joka kiinnitetään pakkaukseen rekisteriin merkityssä varastossa, puristamossa tai pakkaamossa ja jota ei ole rakenteensa vuoksi mahdollista käyttää uudelleen.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Les Garrigues” varustettujen öljyjen tuotantoalue sijaitsee Lleidan provinssin eteläosassa ja siihen kuuluvat piirikunnat ovat Les Garrigues, El Segrià ja L'Urgell.

Näissä piirikunnissa sijaitsevat seuraavat kunnat:

Les Garriguesin piirikunta: 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 (Lleidan ja Tarragonan välisen tien muodostamaan rajaan asti), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

El Segriàn piirikunta: Aitona, Alcanó, Alcarràs, Alfés, Almatret, Aspa, La Granja d'Escarp, Llardecans, Maials, Massalcoreig, Sarroca de Lleida, Seròs, Soses, Sunyer (Seròsin kanavaan saakka), Torrebesses, Torres de Segre.

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

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Alue, jolla tuote jalostetaan ja pakataan, on sama kuin sen tuotantoalue.

Viljely, keruu ja puristaminen tapahtuvat valvotusti.

Öljy puristetaan rekisteriin merkityistä oliivitarhoista peräisin olevista hyväksytyistä oliivilajikkeista, joita ovat Arbequina (tärkein lajike, osuus yli 90 %) ja Verdiell, rekisteriin merkityissä toimitiloissa tai tuotantolaitoksissa sääntelyneuvoston valvonnassa.

Oliiviöljy puristetaan terveistä ja puhtaista oliiveista käyttäen puristustekniikkaa, joka ei muuta tuotteen ominaisuuksia.

Luontaisesti löyhä kalkkikivipitoinen maaperä. Välimeren ilmasto, jossa tuntuu mannerilmaston vaikutuksia.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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