Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/5437

20.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5437)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Les Garrigues»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Les Garrigues»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard en ce qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination protégée, ne risque pas d'annihiler le lien, ni n'entraîne de restrictions supplémentaires à la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Modification de la description du produit (point B du cahier des charges): correction d'erreur dans le paramètre K270

Description

Une erreur est corrigée dans le paramètre K270, qui doit être de 0,15 au lieu de 0,1, avec l'ajout de la deuxième décimale.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titre

Amélioration rédactionnelle du point relatif à l'obtention du produit (point E du cahier des charges)

Description

Le libellé relatif au délai d'attente pour la trituration est amélioré, ce délai étant maintenu à un maximum de 48 heures à compter de la récolte.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Actualisation de la période de récolte dans le point relatif au lien avec le milieu (point F du cahier des charges)

Description

La période de récolte est actualisée afin de tenir compte de l'évolution due aux effets du changement climatique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

La formulation du point relatif à la structure de contrôle (point G du cahier des charges) est simplifiée

Description

La formulation est simplifiée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Actualisation du logo de l'AOP

Description

Le logo de l'AOP est actualisé conformément au design actuel.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de la description du produit (point B du cahier des charges): modification du taux maximal d'humidité résiduelle

Description

Le taux maximal d'humidité résiduelle est modifié et ne peut dépasser 0,2 %, afin que ce paramètre s'adapte à la variabilité naturelle observée entre les différentes campagnes oléicoles.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification de la description du produit (point B du cahier des charges): modification rédactionnelle de la description organoleptique

Description

La description organoleptique est formulée de manière plus adaptée, sans modification substantielle de son contenu.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Les Garrigues»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026

1. **Dénomination(s)**

Les Garrigues

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

1509 20 - Huile d'olive vierge extra

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Huile d'olive vierge ou vierge extra obtenue à partir des fruits de l'olivier (*Olea europea L.*), des variétés Arbequina et Verdiell, grâce à des procédés mécaniques ou d'autres méthodes physiques n'entraînant aucune altération de l'huile ni des caractéristiques du fruit dont elle est extraite.

Les olives des variétés autorisées Arbequina et Verdiell sont récoltées directement sur l'arbre, au degré de maturité qui permet l'obtention d'huiles typiques. La variété Arbequina est prédominante dans l'aire de production, avec une présence de plus de 90 %.

Les huiles de cette appellation présentent les spécifications analytiques suivantes:

Acidité	Inférieure à 0,5 (% d'acide oléique)
Indice de peroxyde	Indice maximal 15 (mEq O_2/kg d'huile)
K270	Indice maximal 0,15
Humidité	N'excède pas 0,2 %
Impuretés	N'excède pas 0,1 %

D'un point de vue organoleptique, les huiles présentent une saveur fruitée de légère à intense, dans laquelle l'attribut amer ou l'attribut piquant peuvent également être présents.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production, y compris le conditionnement de l'huile, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement sur le lieu d'origine est obligatoire. L'exigence d'un conditionnement sur le lieu d'origine vise clairement à mieux protéger la qualité et l'authenticité du produit et, par conséquent, la réputation de l'appellation d'origine protégée. Il est difficile de faire en sorte que les contrôles nécessaires pour garantir le produit puissent être réalisés de manière efficace en dehors de l'aire de production.

L'huile est produite dans des moulins agréés et sous le contrôle des inspecteurs habilités.

Elle est stockée et conditionnée dans des entreprises situées dans la zone de production, qui remplissent les conditions établies et ont été préalablement enregistrées.

Le produit est soumis à des analyses physico-chimiques et organoleptiques garantissant sa qualité.

Seule l'huile qui a passé avec succès l'ensemble des contrôles tout au long du processus peut être conditionnée et commercialisée avec la garantie de son origine, certifiée par l'étiquette ou la contre-étiquette numérotée de l'AOP.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La zone où ont lieu l'élaboration et le conditionnement correspond à la zone de production.

Le nombre de contre-étiquettes fournies pour la certification dépend du rendement en huile et de la capacité des contenants dans lesquels le produit sera mis sur le marché.

Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise enregistrée, doivent être approuvées par le conseil régulateur.

L'étiquette doit comporter la mention: «Denominación de Origen Protegida Les Garrigues».

Tout type de conditionnement dans lequel l'huile protégée est expédiée pour consommation doit présenter un sceau de garantie, des étiquettes ou contre-étiquettes numérotées et délivrées par le conseil régulateur, qu'il convient d'apposer sur place dans l'entrepôt, le moulin ou l'atelier de conditionnement agréé, et toujours de manière à rendre leur réutilisation impossible.

5. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire de production des huiles protégées par l'appellation d'origine protégée «Les Garrigues» est située au sud de la province de Lleida et comprend les territoires administratifs (comarcas) de Les Garrigues, El Segrià et L'Urgell.

Les communes situées dans ces territoires sont les suivantes:

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 (hasta el límite de la carretera de Lleida a Tarragona), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

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

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

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

La zone où ont lieu l'élaboration et le conditionnement correspond à la zone de production.

La culture, la récolte et l'obtention sont contrôlées.

L'huile est extraite des olives de variétés autorisées, Arbequina, variété majoritaire (plus de 90 %), et Verdiell, issues d'oliveraies enregistrées, par des opérateurs/établissements agréés sous le contrôle du conseil régulateur.

L'extraction de l'huile se fait à partir d'olives saines et propres, au moyen de techniques d'extraction qui n'altèrent pas les caractéristiques du produit.

Sols calcaires légers. Climat méditerranéen à influence continentale.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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