C/2026/5437

20.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5437)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Les Garrigues»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026

1. **Nome del prodotto**

«Les Garrigues»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Departamento de Agricultura, ganadería, pesca y alimentación

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica approvata è da ritenersi ordinaria in quanto i cambiamenti apportati non comprendono un cambiamento del nome protetto, non rischiano di annullare il legame e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica della sezione B del disciplinare, relativa alla descrizione del prodotto: correzione dell'errore nel parametro K270

Descrizione

È stato corretto un errore nel parametro K270, che attualmente figura come 0,1 e che dovrebbe corrispondere a 0,15, con l'aggiunta del secondo decimale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titolo

Miglioramento redazionale della sezione E del disciplinare, relativa all'ottenimento del prodotto

Descrizione

La formulazione relativa ai tempi di attesa per la molitura è stata migliorata, mantenendo il tempo di attesa a un massimo di 48 ore dalla raccolta.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento del periodo di raccolta nella sezione F del disciplinare, relativa al legame con l'ambiente geografico

Descrizione

È stato aggiornato il periodo di raccolta per adeguarlo alle alterazioni causate dagli effetti dei cambiamenti climatici.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Semplificazione redazionale della sezione G del disciplinare, relativa alla struttura di controllo

Descrizione

La formulazione è stata semplificata.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento del logo della DOP

Descrizione

È stato aggiornato il logo della DOP secondo la grafica attuale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica della sezione B del disciplinare, relativa alla descrizione del prodotto: modifica del limite massimo di umidità residua

Descrizione

È stato modificato il limite massimo di umidità residua, portandolo a un livello non superiore a 0,2 %, per consentire di adeguare il parametro alla variabilità naturale osservata tra le diverse campagne olivicole.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica della sezione B del disciplinare, relativa alla descrizione del prodotto: stesura della descrizione organolettica

Descrizione

È stata riformulata la descrizione organolettica in modo più appropriato, senza alcuna modifica sostanziale del contenuto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Les Garrigues»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026

1. **Nome**

«Les Garrigues»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

1509 20 - Olio extra vergine di oliva

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Olio d'oliva vergine o extra vergine ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea europea* L.) delle varietà Arbequina e Verdiell, tramite procedimenti meccanici o altri strumenti fisici che non producono alterazione dell'olio e delle caratteristiche del frutto da cui proviene.

Le olive delle varietà autorizzate (Arbequina e Verdiell) sono raccolte direttamente dall'albero una volta raggiunto il grado di maturazione che darà oli caratteristici. La varietà Arbequina è predominante nella zona di produzione e rappresenta più del 90 %.

Gli oli della denominazione di origine hanno le caratteristiche analitiche di seguito indicate.

Acidità	Inferiore a: 0,5 (% di acido oleico)
Indice di perossidi	Indice massimo: 15 (mEq O_2/kg di olio)
K270	Indice massimo: 0,15
Umidità	Non superiore a: 0,2 %
Impurità	Non superiore a: 0,1 %

Dal punto di vista organolettico, gli oli possiedono un sapore fruttato che varia da leggero a intenso, con l'eventuale presenza dell'attributo amaro o di quello piccante.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione, compreso il confezionamento dell'olio, devono avvenire nella zona geografica delimitata al punto 4.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento deve avere luogo nella zona d'origine. Tale obbligo ha lo scopo preciso di salvaguardare in modo più efficace la qualità e l'autenticità del prodotto e, quindi, la reputazione della denominazione di origine protetta; difficilmente, infatti, i controlli necessari per garantire la qualità del prodotto possono essere effettuati in maniera efficace al di fuori della zona di produzione.

L'olio è estratto in frantoi registrati e sotto il controllo degli ispettori autorizzati.

L'olio è depositato e confezionato in aziende situate nella zona di produzione e precedentemente registrate che soddisfano le condizioni previste.

Il prodotto è sottoposto ad analisi fisico-chimiche e organolettiche che ne garantiscono la qualità.

Viene confezionato e commercializzato con la garanzia della sua origine, confermata dall'etichetta o dalla controetichetta numerata della DOP, soltanto l'olio che abbia superato tutti i controlli effettuati durante il procedimento.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La zona di trasformazione e di confezionamento coincide con quella di produzione.

Il numero di controetichette rilasciate per la certificazione dipende dalla resa dell'olio e dalla capienza dei contenitori nei quali il prodotto viene poi immesso sul mercato.

Le etichette commerciali di ciascuna azienda registrata devono essere approvate dal *Consejo Regulador*.

L'etichettatura deve includere la dicitura: «Denominación de Origen Protegida Les Garrigues».

Qualsiasi sia il contenitore in cui l'olio tutelato è immesso sul mercato per il consumo dovrà essere provvisto di un timbro di garanzia, delle etichette o delle controetichette non riutilizzabili, numerate e rilasciate dal *Consejo Regulador*, le quali saranno apposte nel magazzino, nel frantoio o nello stabilimento di confezionamento registrati.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione degli oli che beneficiano dalla denominazione di origine protetta «Les Garrigues» è ubicata a sud della provincia di Lleida e comprende le comarche di Les Garrigues, El Segrià e L'Urgell.

I comuni situati in questi territori sono i seguenti:

comarca di 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 (fino al limite della strada da Lleida a Tarragona), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell, Vinaixa;

comarca di El Segrià: Aitona, Alcanó, Alcarràs, Alfés, Almatret, Aspa, La Granja d'Escarp, Llardecans, Maials, Massalcoreig, Sarroca de Lleida, Seròs, Soses, Sunyer (limite del canale di Seròs), Torrebesses, Torres de Segre;

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

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La zona di trasformazione e di confezionamento coincide con quella di produzione.

Coltura, raccolta e metodo di ottenimento sono controllati.

L'olio è estratto da operatori o in aziende registrati, sotto il controllo del *Consejo Regulador*, dalle olive delle varietà autorizzate, Arbequina (la varietà predominante, che rappresenta più del 90 %) e Verdiell, provenienti da oliveti registrati.

L'estrazione dell'olio da olive sane e mondate avviene mediante tecniche di estrazione che non alterano le caratteristiche del prodotto.

I terreni sono di natura calcarea, sciolti. Il clima è mediterraneo a tendenza continentale.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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