C/2026/5437

20.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5437)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Les Garrigues”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0070-AM01 – 27.7.2026

1. **Nazwa produktu**

„Les Garrigues”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Departament Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmianę należy uznać za zmianę standardową, ponieważ wprowadzone zmiany nie obejmują zmiany w nazwie, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana opisu produktu (pkt B specyfikacji produktu) – Korekta błędu w parametrze K270

Opis

Korekta błędu w parametrze K270, który obecnie wynosi 0,1, ale powinien wynosić 0,15 (dodanie drugiego miejsca po przecinku).

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tytuł

Poprawa brzmienia punktu dotyczącego metody produkcji (pkt E specyfikacji produktu)

Opis

Poprawa brzmienia sformułowania dotyczącego czasu oczekiwania na mielenie, z utrzymaniem tego czasu na poziomie maksymalnie 48 godzin po zbiorze.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja okresu zbioru w punkcie dotyczącym związku ze środowiskiem (pkt F specyfikacji produktu)

Opis

Aktualizacja okresu zbioru, aby uwzględnić skutki zmiany klimatu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Uproszczenie brzmienia punktu dotyczącego organu kontrolnego (pkt G specyfikacji produktu)

Opis

Uproszczenie brzmienia.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja logo ChNP

Opis

Aktualizacja logo zgodnie z obecnym wzorem.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana opisu produktu (pkt B specyfikacji produktu) – zmiana maksymalnej dopuszczalnej wilgotności resztkowej

Opis

Maksymalną dopuszczalną wilgotność resztkową zmieniono na nieprzekraczającą 0,2 % w celu dostosowania tego parametru do naturalnej zmienności obserwowanej w poszczególnych latach uprawy oliwek.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana opisu produktu (pkt B specyfikacji produktu) – brzmienie opisu właściwości organoleptycznych

Opis

Opis organoleptyczny sformułowano w bardziej odpowiedni sposób, bez wprowadzania istotnych zmian.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Les Garrigues”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0070-AM01 – 27.7.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Les Garrigues”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

1509 20 – Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia lub oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia otrzymywana z owoców drzewa oliwnego (*Olea europea* L.) odmian arbequina i verdiell za pomocą metod mechanicznych lub innych metod fizycznych, które nie zmieniają oliwy ani właściwości owoców, z których jest otrzymywana.

Oliwki dopuszczonych odmian (arbequina i verdiell) muszą być zbierane bezpośrednio z drzewa w stadium dojrzałości pozwalającej na uzyskanie oliw o odpowiednich właściwościach. Odmiana arbequina dominuje na obszarze produkcji i obejmuje ponad 90 % tego obszaru.

Oliwy objęte tym oznaczeniem muszą być zgodne z następującymi specyfikacjami analitycznymi:

Kwasowość	poniżej 0,5 (% kwasu oleinowego)
Liczba nadtlenkowa	niewięcej niż 15 (meq O_2/kg oliwy)
K270	niewięcej niż 0,15
Wilgotność	nieprzekraczająca 0,2 %
Zanieczyszczenia	nieprzekraczające 0,1 %

Z organoleptycznego punktu widzenia przedmiotowe oliwy z oliwek charakteryzują się lekką lub intensywną owocowością, która może również obejmować pewną gorycz lub pikantność.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, w tym pakowanie, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt musi być pakowany u źródła. Wyraźnym celem tego wymogu jest lepsza ochrona jakości i autentyczności produktu, a w konsekwencji renomy chronionej nazwy pochodzenia. Poza obszarem produkcji trudno jest skutecznie przeprowadzać kontrole mające na celu zagwarantowanie jakości produktu.

Oliwa musi być produkowana w zarejestrowanych tłoczniach, pod nadzorem upoważnionych inspektorów.

Oliwa musi być przechowywana i pakowana w zakładach zlokalizowanych na obszarze produkcji. Zakłady te muszą spełniać określone warunki i muszą zostać uprzednio zarejestrowane.

Produkt jest poddawany badaniom fizycznym, chemicznym i organoleptycznym w celu zagwarantowania jego jakości.

Pakować i wprowadzać do obrotu można wyłącznie oliwę, która pomyślnie przeszła wszystkie kontrole na każdym etapie procesu i została opatrzona etykietą lub numerowaną etykietą dodatkową ChNP potwierdzającą pochodzenie produktu.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Obszar, na którym produkt jest przetwarzany i pakowany, jest taki sam jak obszar produkcji.

Liczba etykiet dodatkowych wydanych do celów certyfikacji będzie zależała od wydajności oliwy z oliwek i pojemności opakowań, w których produkt zostanie wprowadzony do obrotu.

Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą zostać zatwierdzone przez Radę Regulacyjną.

Na etykietach obowiązkowo umieszcza się następujące słowa: „Denominación de Origen Protegida Les Garrigues”.

Każdy rodzaj opakowania, w którym chroniona oliwa jest wysyłana do konsumpcji, musi być zabezpieczony plombą gwarancyjną i oznaczony ponumerowanymi etykietami lub etykietami dodatkowymi wydanymi przez Radę Regulacyjną oraz umieszczonymi na produkcie w zarejestrowanym magazynie, tłoczni lub zakładzie pakującym, zawsze w sposób uniemożliwiającej ponowne użycie.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji oliwy objętej ChNP Les Garrigues znajduje się na południu prowincji Lleida i obejmuje powiaty Les Garrigues, El Segrià i L'Urgell.

Terytoria gminne położone w tych powiatach są następujące:

Powiat 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 (do drogi z Lleidy do Tarragony), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

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

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

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Obszar, na którym produkt jest przetwarzany i pakowany, jest taki sam jak obszar produkcji.

Uprawa, zbiór i produkcja odbywają się pod nadzorem.

Oliwa jest tłoczona z oliwek dopuszczonych odmian – arbequina (większość, ponad 90 %) i verdiell – pochodzących z zarejestrowanych gajów oliwnych, przez podmioty/zakłady zarejestrowane pod nadzorem Rady Regulacyjnej.

Oliwę tłoczy się ze zdrowych i czystych oliwek z zastosowaniem technik tłoczenia, które nie zmieniają właściwości produktu.

Gleby luźne, wapienne. Klimat śródziemnomorski z wpływami kontynentalnymi.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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