C/2026/5437

20.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5437)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Les Garrigues»

Número de referência da UE: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026

1. **Nome do produto**

«Les Garrigues»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Departamento da Agricultura, Pecuária, Pescas e Alimentação)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração é qualificada como uma alteração normalizada, uma vez que não afeta a denominação protegida, não ameaça a relação com a área geográfica e não implica um aumento das restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração da descrição do produto (secção B do caderno de especificações) — Correção de erros no parâmetro K270

Descrição

Correção de um erro no parâmetro K270, atualmente 0,1, mas que deve ser 0,15, acrescentando uma segunda casa decimal.

☑ A alteração afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Título

Melhoria da redação da secção sobre o método de produção (secção E do caderno de especificações)

Descrição

Melhoria da redação relativa ao tempo de espera para a moagem, mantendo-o num máximo de 48 horas após a colheita.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização do período de colheita na secção sobre a relação com o meio (secção F do caderno de especificações)

Descrição

Atualização do período de colheita em consonância com a evolução associada aos efeitos das alterações climáticas.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Simplificação da redação da secção sobre a autoridade de inspeção (secção G do caderno de especificações)

Descrição

Simplificação da redação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização do logótipo DOP

Descrição

Atualização do logótipo em conformidade com a conceção atual.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da descrição do produto (secção B do caderno de especificações) — Alteração do limite máximo da humidade residual

Descrição

Altera-se o limite máximo da humidade residual para 0,2 %, no máximo, com o objetivo de adaptar este parâmetro à variabilidade natural observada entre as diferentes campanhas oleícolas.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da descrição do produto (secção B do caderno de especificações) — Redação da descrição das propriedades organoléticas

Descrição

Melhoria da redação da descrição organolética, que não implica qualquer alteração substancial.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Les Garrigues»

Número de referência da UE: PDO-ES-0070-AM01 — 27.7.2026

1. **Nome(s)**

«Les Garrigues»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

1509 20 — Azeite de oliveira (oliva) virgem extra

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Azeite virgem ou azeite virgem extra obtido do fruto da oliveira da espécie *Olea europea* L., a partir das variedades Arbequina e Verdiell. O azeite é obtido por processos mecânicos ou por outros meios físicos que não o alterem, conservando as características do fruto de que provém.

As azeitonas devem pertencer às variedades autorizadas (Arbequina e Verdiell) e ser apanhadas diretamente da árvore quando atinjam o grau de maturidade que permite obter os azeites característicos. A variedade Arbequina predomina na área de produção, com uma presença superior a 90 %.

Os azeites desta denominação devem apresentar as seguintes especificações analíticas:

Acidez	Menos de 0,5 (% de ácido oleico)
Índice de peróxidos	Não superior a 15 (meq O_2/kg de azeite)
K270	Índice máximo 0,15
Humidade	Não superior a 0,2 %
Impurezas	Não superior a 0,1 %

Do ponto de vista organolético, os azeites apresentam um frutado ligeiro a intenso, podendo também estar presentes o atributo amargo ou o atributo picante.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com Denominação de Origem Protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com Indicação Geográfica Protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção, incluindo o acondicionamento, devem ter lugar na área geográfica delimitada no ponto 4.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O produto deve ser acondicionado na origem. A exigência de acondicionamento na origem tem a finalidade clara de proteger melhor a qualidade e a autenticidade do produto e, consequentemente, a reputação da denominação de origem protegida. É difícil realizar eficazmente fora da área de produção os controlos necessários para garantir a qualidade do produto.

O azeite deve ser produzido em lagares registados sob a supervisão dos inspetores autorizados.

O azeite deve ser armazenado e acondicionado por empresas da área de produção que satisfaçam as condições fixadas e que tenham sido previamente registadas.

O produto deve ser sujeito a testes físico-químicos e organoléticos que garantam a sua qualidade.

Só deve ser acondicionado e comercializado com garantia de origem, avalizada pelo rótulo ou contrarrótulo numerado da DOP, o azeite que seja aprovado em todos os controlos realizados ao longo deste processo.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A área de elaboração e acondicionamento coincide com a área de produção.

O número de contrarrótulos emitidos para certificação dependerá do rendimento em azeite e da capacidade da embalagem em que o produto será colocado no mercado.

Os rótulos comerciais, próprios de cada firma comercial registada, devem ser aprovados pelo Conselho Regulador.

Os rótulos ostentam obrigatoriamente a menção: «Denominación de Origen Protegida Les Garrigues».

No caso do azeite para consumo, as embalagens devem ostentar um selo de garantia e um rótulo ou contrarrótulo numerado e emitido pelo Conselho Regulador, que serão colocados no próprio armazém, lagar ou unidade de acondicionamento sempre de forma a impedir a sua reutilização.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do azeite abrangido pela DOP «Les Garrigues» situa-se no sul da província de Lleida e abrange as comarcas de Les Garrigues, El Segrià e L'Urgell.

Os territórios municipais situados nestas comarcas são os seguintes:

Comarca de 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 (até ao limite da estrada de Lleida a Tarragona), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

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

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

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A área de elaboração e acondicionamento coincide com a área de produção.

A cultura e a colheita à mão, por varejo ou por vibração são controladas.

O azeite é extraído de azeitonas das variedades autorizadas Arbequina (variedade maioritária, que representa mais de 90 %) e Verdiell, de olivais registados, por operadores/empresas registados sob a supervisão do Conselho Regulador.

O azeite é extraído de azeitonas sãs e limpas, com recurso a técnicas que não alterem as características do produto.

Solos calcários e soltos. Clima mediterrânico de influência continental.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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