C/2026/5437

20.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5437)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Les Garrigues“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0070-AM01 – 27. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

„Les Garrigues“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, chovu hospodárskych zvierat, rybárstva a potravinárstva

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Ide o štandardnú zmenu, lebo zmeny nemajú vplyv na chránený názov ani na súvislosť so zemepisnou oblasťou, ani neprinášajú zvýšené obmedzenia týkajúce sa obchodu s výrobkom.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zmena opisu výrobku (oddiel B špecifikácie výrobku). Oprava chyby v ukazovateli K270

Opis

Oprava chyby v ukazovateli K270, kde je momentálne uvedené 0,1, pričom správna hodnota je 0,15 – pridanie druhého desatinného miesta.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Predmet zmeny

Spresnenie znenia oddielu týkajúceho sa spôsobu výroby (oddiel E špecifikácie výrobku)

Opis

Spresnenie znenia týkajúceho sa času čakania na mletie, pričom tento čas čakania zostáva maximálne 48 hodín po zbere.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia obdobia zberu v oddiele venovanom súvislosti so zemepisnou oblasťou (oddiel F špecifikácie výrobku)

Opis

Aktualizácia obdobia zberu v súlade s vývojom súvisiacim s dôsledkami zmeny klímy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zjednodušenie znenia oddielu týkajúceho sa kontrolného orgánu (oddiel G špecifikácie výrobku)

Opis

Zjednodušenie znenia.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia loga CHOP

Opis

Aktualizácia loga v súlade so súčasným dizajnom.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena opisu výrobku (oddiel B špecifikácie výrobku). Zmena hornej hranice zvyškovej vlhkosti

Opis

Zmenil sa limit zvyškovej vlhkosti na maximálne 0,2 % s cieľom prispôsobiť tento ukazovateľ prirodzenej variabilite pozorovanej medzi jednotlivými rokmi zberu olív.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena opisu výrobku (oddiel B špecifikácie výrobku). Znenie opisu organoleptických vlastností

Opis

Organoleptický opis sa sformuloval vhodnejším spôsobom, pričom nedošlo k žiadnej podstatnej zmene.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Les Garrigues“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0070-AM01 – 27. 7. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Les Garrigues“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

1509 20 – Extra panenský olivový olej

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Panenský alebo extra panenský olivový olej získaný z plodov olivovníka (*Olea europea L*) odrôd Arbequina a Verdiell mechanickými postupmi alebo inými fyzikálnymi prostriedkami, ktorými sa nemenia vlastnosti oleja ani vlastnosti plodov, z ktorých sa získava.

Olivy musia pochádzať z povolených odrôd (Arbequina a Verdiell), ktoré sa zbierajú priamo zo stromu po dosiahnutí stupňa zrelosti umožňujúceho získať charakteristické oleje. V oblasti výroby prevláda odroda Arbequina, ktorá tvorí viac ako 90 % celkovej plochy.

Oleje s týmto označením musia spĺňať tieto analytické špecifikácie:

Kyslosť	menej ako 0,5 (% kyseliny olejovej)
Peroxidové číslo	najviac 15 (meq O_2/kg oleja)
K270	maximálna hodnota 0,15
Vlhkosť	nepresahuje 0,2 %
Nečistoty	nepresahujú 0,1 %

Z organoleptického hľadiska majú olivové oleje ľahkú až intenzívnu ovocnú chuť, ktorá môže obsahovať aj určitú horkosť alebo pikantnosť.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby vrátane balenia sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti stanovenej v bode 4.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok sa musí baliť priamo na mieste. Jasným cieľom tejto požiadavky je lepšie chrániť kvalitu a pravosť výrobku a v dôsledku toho aj dobré meno chráneného označenia pôvodu. Kontroly, ktoré treba realizovať na zabezpečenie kvality výrobku, je náročné účinne vykonávať mimo oblasti výroby.

Olej sa musí vyrábať v registrovaných lisovniach pod dohľadom schválených kontrolórov.

Olej sa musí skladovať a baliť v zariadeniach nachádzajúcich sa v oblasti výroby. Tieto zariadenia musia spĺňať stanovené podmienky a musia byť vopred zaregistrované.

Výrobok sa podrobuje fyzikálnym, chemickým a organoleptickým skúškam, ktoré zaručujú jeho kvalitu.

Baliť a uvádzať na trh možno len olej, ktorý úspešne prešiel všetkými kontrolami v rámci celého procesu a ktorý je označený etiketou alebo očíslovanou zadnou etiketou, ktorý vydalo CHOP a ktorý potvrdzuje jeho pôvod.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Oblasť, v ktorej sa výrobok spracúva a balí, je rovnaká ako oblasť výroby.

Počet zadných etikiet vydaných na účely certifikácie bude závisieť od výnosu olivového oleja a od objemu obalu, v ktorom sa výrobok uvedie na trh.

Obchodné etikety každej zaregistrovanej spoločnosti musí schváliť regulačný výbor.

Etiketa musí obsahovať tieto slová: „Denominación de Origen Protegida Les Garrigues“.

Každý druh obalu, v ktorom sa chránený olej expeduje na spotrebu, musí byť opatrený záručnou pečaťou, etiketami alebo zadnými etiketami, ktoré sú očíslované a vydané regulačným výborom a nalepené v registrovanom sklade, lisovni alebo baliacom závode, a to vždy tak, aby sa zabránilo ich opätovnému použitiu.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby olejov chránených chráneným označením pôvodu (CHOP) „Les Garrigues“ sa nachádza na juhu provincie Lleida a zahŕňa okresy Les Garrigues, El Segrià a L'Urgell.

Medzi samosprávne územia nachádzajúce sa v týchto okresoch patria:

Okres 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 (až na hranicu cesty z Lleida do Tarragone), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

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

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

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Oblasť, v ktorej sa výrobok spracúva a balí, je rovnaká ako oblasť výroby.

Pestovanie, zber a výroba sú kontrolované.

Olej sa získava z olív povolených odrôd – Arbequina (prevažná väčšina, viac ako 90 %) a Verdiell – z registrovaných olivových hájov, a to registrovanými prevádzkovateľmi/závodmi pod dohľadom regulačného výboru.

Olej sa extrahuje zo zdravých a čistých olív s použitím extrakčných metód, ktoré v ničom nemenia vlastnosti výrobku.

Prirodzene sypké vápencové pôdy. Stredomorská klíma s kontinentálnymi vplyvmi.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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