C/2026/5437

20.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5437)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Les Garrigues”

Referensnummer: PDO-ES-0070-AM01 – 27.7.2026

1. **Produktens namn**

”Les Garrigues”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

Detta är att betrakta som en standardändring eftersom ändringarna inte påverkar det skyddade namnet eller sambandet med omgivningen och inte heller leder till ökade hinder för handel med produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Denna ändring gäller beskrivningen av produkten (avsnitt B i produktspecifikationen). Rättelse av fel i parameter K270

Beskrivning

Rättelse av ett fel i parameter K270, där värdet för närvarande anges som 0,1 men bör ändras till 0,15 genom att lägga till en ytterligare decimal.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Rubrik

Förbättring av ordalydelsen i avsnittet om framställningsmetoden (avsnitt E i produktspecifikationen)

Beskrivning

Förbättring av ordalydelsen avseende väntetiden för utvinning, så att denna väntetid begränsas till högst 48 timmar efter skörden.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av perioden för plockning i avsnittet om sambandet med området (avsnitt F i produktspecifikationen)

Beskrivning

Uppdatering av perioden för plockning för att ta hänsyn till utvecklingen i samband med effekterna av klimatförändringarna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Förenkling av ordalydelsen i avsnittet om kontrollorganet (avsnitt G i produktspecifikationen)

Beskrivning

Förenkling av ordalydelsen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen

Beskrivning

Uppdatering av logotypen för att överensstämma med den aktuella utformningen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Denna ändring gäller beskrivningen av produkten (avsnitt B i produktspecifikationen). Ändring av gränsvärdet för vattenhalt

Beskrivning

Vattenhalten har ändrats till högst 0,2 % i syfte att anpassa denna parameter till den naturliga variation som observerats mellan olika olivskördar från år till år.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Denna ändring gäller beskrivningen av produkten (avsnitt B i produktspecifikationen). Ordalydelsen i beskrivningen av de organoleptiska egenskaperna

Beskrivning

Beskrivningen av de organoleptiska egenskaperna har formulerats på ett mer lämpligt sätt utan det medför några väsentliga ändringar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Les Garrigues”

Referensnummer: PDO-ES-0070-AM01 – 27.7.2026

1. **Namn**

”Les Garrigues”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

1509 20 – Extra jungfruolja

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Jungfruolja eller extra jungfruolja som framställs av frukter från olivträd (*Olea europea* L.) av sorterna Arbequina och Verdiell med hjälp av mekaniska metoder eller andra fysikaliska metoder som inte förändrar oljan eller egenskaperna hos den frukt som den utvinns ur.

Oliverna måste vara av de godkända sorterna (Arbequina och Verdiell) och ha skördats direkt från träden när de uppnått en mognadsgrad som ger de karakteristiska oljorna. Olivsorten Arbequina dominerar i produktionsområdet och utgör mer än 90 % av odlingsarealen.

Oljor med denna beteckning ska ha följande analysspecifikationer:

Syrahalt	Lägre än 0,5 (oljesyra i procent)
Peroxidtal	Högst 15 (mekv O_2/kg olja)
K270	Högst 0,15
Vattenhalt	Högst 0,2 %
Orenheter	Högst 0,1 %

Vad gäller dess organoleptiska egenskaper har olivoljan en mild till intensiv fruktighet som även kan innefatta en viss bitterhet eller kryddighet.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionsprocessen, inklusive förpackningen, måste äga rum i det geografiska område som anges i punkt 4.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Produkten måste förpackas vid källan. Detta krav syftar tydligt till att bättre skydda produktens kvalitet och äkthet och följaktligen den skyddade ursprungsbeteckningens anseende. Det är svårt att utföra de kontroller som krävs för att säkerställa produktkvaliteten på ett effektivt sätt utanför produktionsområdet.

Oljan måste framställas i registrerade olivoljefabriker under tillsyn av de behöriga inspektörerna.

Oljan måste lagras och förpackas i anläggningar som ligger i produktionsområdet. Dessa anläggningar måste uppfylla fastställda villkor och ha registrerats i förväg.

Produkten omfattas av fysisk, kemisk och organoleptisk provning för att säkerställa dess kvalitet.

Endast olja som har godkänts i processens alla kontroller får förpackas och saluföras, och den ska vara försedd med en etikett eller ett numrerat kontrollmärke som utfärdats av kontrollorganet och som styrker oljans ursprung.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Området där produkten bearbetas och förpackas är detsamma som produktionsområdet.

Antalet kontrollmärken som utfärdas för certifiering kommer att avgöras av olivoljeutbytet samt kapaciteten för den förpackning i vilken produkten ska släppas ut på marknaden.

De kommersiella etiketterna för varje registrerat företag måste godkännas av kontrollorganet.

Etiketten ska innehålla följande text: ”Denominación de Origen Protegida Les Garrigues”.

Alla typer av förpackningar i vilka skyddad olja levereras för konsumtion måste vara försedda med en garantiförsegling, etiketter eller kontrollmärken som är numrerade och utfärdade av kontrollorganet och anbringats vid det registrerade lagret, olivoljefabriken eller förpackningsanläggningen, alltid i en sådan form att återanvändning inte är möjlig.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för den olja som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Les Garrigues” ligger i södra delen av provinsen Lleida och omfattar distrikten Les Garrigues, El Segrià och L’Urgell.

Följande kommuner ingår i dessa distrikt:

Distriktet 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 (fram till vägen från Lleida till Tarragona), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Soleràs, Tarrés, els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

Distriktet de El Segrià: Aitona, Alcanó, Alcarràs, Alfés, Almatret, Aspa, La Granja d’Escarp, Llardecans, Maials, Massalcoreig, Sarroca de Lleida, Seròs, Soses, Sunyer (begränsas av Seròs-kanalen), Torrebesses, Torres de Segre.

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

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Området där produkten bearbetas och förpackas är detsamma som produktionsområdet.

Odling, plockning och framställning sker under kontrollerade former.

Oljan utvinns ur oliver av godkända sorter – Arbequina (den dominerande sorten med en andel på över 90 %) och Verdiell – från registrerade olivodlingar, av registrerade aktörer/anläggningar under tillsyn av kontrollorganet.

Oljan utvinns ur friska och rena oliver med hjälp av utvinningsteknik som inte på något sätt förändrar produktens karakteristiska drag.

Naturligt luckra kalkstensjordar. Medelhavsklimat med kontinentala inslag.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

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