C/2025/6718

18.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6718)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Avellana de Reus“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Avellana de Reus“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието, животновъдството, рибарството и храните

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Одобреното изменение изпълнява условията за стандартно изменение, тъй като промените не засягат защитеното наименование, няма риск да обезсилят връзката с географския район и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на ограничението относно допустимия процент парчета

Описание

В таблицата, в която са посочени максималните допустими отклонения от качеството и размера в раздела „Описание на продукта“ от спецификацията, се увеличава максималният допустим процент „парчета“ за печените лешникови ядки.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на хранителния състав

Описание

В раздела „Описание на продукта“ от спецификацията се заличава параграфът относно хранителния състав на лешниците, тъй като в него са посочени средни стойности от таблиците с хранителни стойности, които не са специфична характеристика на ползващия се от ЗНП продукт. Поради това информацията е счетена за излишна.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Премахване на ограниченията относно контейнерите, разрешени за опаковане на едро

Описание

Изменя се формулировката на раздел „Географски район“ от спецификацията, за да се уточни, че при опаковането на едро може да се използват различни видове големи контейнери, а не само „големи чували“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на специфичното етикетиране

Описание

В раздела „Етикетиране“ от спецификацията позоваването на номериран вторичен етикет се заменя с позоваване на код, одобрен от регулаторния съвет.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Avellana de Reus“

Референтен номер на EU: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Avellana de Reus“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0802 — Други черупкови плодове, пресни или сушени, дори без черупките им или обелени

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Семе от плода на обикновената леска (*Corylus avellana* L. и *Corylus maxima* Mill.) от семейство Брезови (Betulaceae). Плодът има зелена обвивка или дървесен епикарп, който се отделя по време на узряването. Отвътре има твърда черупка или перикарп, която/който обикновено съдържа семе: това е лешникът.

Сортовете, защитени от ЗНП „Avellana de Reus“, са: Negreta, Pauetet, Gironella, Morella и Culplana. Всички те са местни сортове, традиционно отглеждани в географския район.

Ползващият се от ЗНП продукт се предлага на пазара в следните форми:

— лешници с черупка (сурови или печени),

— цели лешникови ядки без черупка (сурови или печени).

Лешниците трябва да бъдат сортирани по размер или пресяти. Диаметърът или размерът на частиците за всяка форма на продукта е както следва:

Лешници с черупка:

— много едри: диаметър или размер на частиците ≥ 18 mm,

— едри: диаметър или размер на частиците ≥ 16 mm.

Цели лешникови ядки (без черупка): диаметър или размер на частиците ≥ 11 mm.

За лешниците с черупка са допустими следните максимални отклонения от качеството и размера:

Допустимо отклонение от качеството (максимален %):

1. Външни дефекти (брой плодове): 1
2. Вътрешни дефекти (брой плодове): 4
3. Чужди примеси (тегловен процент): 0,25

Разлика в размера (максимален %):

1. Следващият размер под и/или над декларирания размер (брой плодове): 5

(За лешниците с черупка контролните параметри се изчисляват въз основа на броя на плодовете, с изключение на процента на чужди примеси, който се изчислява въз основа на теглото.)

За цели лешникови ядки:

Допустимо отклонение от качеството (максимален тегловен %):

1. Двойни ядки: 1 за сурови и за печени лешници
2. Ненапълно развити, изсъхнали, с петна и жълтеникави ядки: 2 за сурови и за печени лешници
3. Гранясали, изгнили, мухлясали, с лоша миризма или вкус, повредени от насекоми или гризачи: 1 за двата вида
4. Парчета: 0,5 за сурови лешници и 10 за печени лешници
5. Механично повредени: 5 за сурови и за печени лешници
6. Лешници с черупка, фрагменти от черупки и примеси: 0,1 за сурови и за печени лешници

Разлика в размера (максимален тегловен %): 5 за сурови и за печени лешници

(За лешниковите ядки контролните параметри се изчисляват въз основа на теглото.)

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на лешници и преработката им трябва да се извършват в географския район, определен в съответния раздел.

Обработката винаги включва почистване, класифициране и външен контрол на качеството. В зависимост от формата на крайния продукт, тя включва също така отстраняване на черупката и печене.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането в големи контейнери (големи чували) трябва да се извършва в определения географски район, за да се гарантират правилното обозначаване и проследимост на партидите лешници, обхванати от ЗНП. Опаковането в опаковки, предназначени за крайния потребител, може да се извършва както в определения географски район, така и извън него, но лешниците със ЗНП трябва да бъдат опаковани в опаковки за търговия на едро, кашони, големи чували или подобни и да бъдат надлежно обозначени, преди да напуснат района.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Следната информация трябва да бъде ясно посочена върху опаковката, използвана за лешници, обхванати от ЗНП „Avellana de Reus“, заедно с останалата информация, изисквана съгласно приложимото законодателство:

— наименованието на ЗНП „Avellana de Reus“, заедно с обозначението „Denominación de Origen Protegida“ [„Защитено наименование за произход“] или „DOP“ [„ЗНП“] и логото на ЗНП,

— номериран вторичен етикет или код, одобрен от управляващия орган по ЗНП.

Възпроизвеждане на логото на ЗНП:



4.7. *Кратко определение на географския район*

Географският район на ЗНП „Avellana de Reus“ се намира в провинция Tarragona, в южната част на Каталония. Той обхваща всички общини, разположени в окръзите Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà и Terra Alta.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Географският район, в който се произвеждат и преработват лешниците „Avellana de Reus“, се характеризира с неравен терен, като в най-ниските райони надморската височина е почти на нивото на морското равнище, а в най-високите райони достига 1 000 m. Почвата е варовита, сравнително дълбока и рохкава, с глинесто-песъкливо-праховита структура и цвят от светлокафяв до червеникавокафяв или охра.

Земята, заедно с климата, осигуряват подходящи условия за развитието на леските. Климатът се характеризира с меки температури (средна годишна температура около 16 °C, минимални температури, които обикновено не падат под 4 или 5 °C), средни годишни валежи между 400 и 500 mm и силни ветрове мистрал (северозападен вятър) от февруари до март, които спомагат за опрашването.

Следователно връзката между отглеждането на лески и географския район датира от Средновековието. В регионите, където се говори каталонски език, и особено в района на Tarragona, произвежданите лешници се търгуват от поне 600 години. През 1271 г. в списъка на търговските организации в Lonja de Barcelona е включен комитет за търговия с лешници, а архивни сведения сочат, че лешници са били отглеждани в Alforja през 1287 г., в La Selva del Camp през 1296 г. и във Vilanova d'Escornalbou и Duesaigües през 1331 г. В La Selva del Camp лешниците започват да се облагат с десятък през 1472 г., но още през 1381 г. върху тях е наложен извънреден данък. Тези четири общини са част от географския район на ЗНП „Avellana de Reus".

Обикновената леска, която първоначално е била отглеждана във вътрешността на регион Camp, става много по-разпространена през втората половина на XIX век. През 1862 г. в Reus е проведена среща на земеделската асоциация „Institut Agrícola Català de Sant Isidre" и е направена препоръка лозовите насаждения да бъдат заменени с лески, за да се преодолее земеделската криза, причинена от маната по лозата. Поради появата на огнище на филоксера през последното десетилетие на XIX век, тази препоръка става задължителна. Развитието на насажденията през XX век следва основната тенденция, започнала в края на XIX век: намаляване на лозята и значително увеличаване на обикновените лески, както и на други плодове и зеленчуци. 95 % от общия добив от континентална Испания преминава през Reus, което го превръща в основен търговски център.

При тези почвени, климатични и икономически условия, които благоприятстват отглеждането на обикновена леска в географския район, основен фактор е бил натрупаният повече от век и половина опит на хората в този сектор. Това се дължи на факта, че в исторически план производителите са се стремили да подбират и размножават най-добре приспособените и продуктивни сортове въз основа на генетичното разнообразие и здравето на растенията, в съответствие с климатичните и почвените условия на района. Първата класификация на лешниците е ясно определена в едно изчерпателно изследване от 1922 г., в което са описани 29 от основните сортове, отглеждани по това време [„Описание на най-важните сортове лешници, отглеждани в Каталония" от A. Trotter и A. Maton, Arxius de la Escola Superior d'Agricultura, Mancomunitat de Catalunya, 1922 г.].

Местните производители са избрали петте сорта, обхванати от ЗНП „Avellana de Reus", измежду всички местни и традиционно отглеждани в географския район сортове, тъй като са ги считали за най-добрите по отношение на качеството, както и поради тяхната съвместимост в процеса на опрашване. Следва да се има предвид, че сортовете лешници са несъвместими помежду си: женският цвят на един сорт трябва да бъде опрашен с прашец от друг сорт.

В заключение, този човешки елемент, организиран в кооперации и групи производители, заедно с преработвателната промишленост, която постоянно подобрява производствените си процеси и практиката на подбор на най-качествените местни сортове и адаптирането им към географската среда, неразривно формират идентичността на Avellana de Reus, което е защитено наименование за произход от 1990 г.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego_condiciones-dop_avellana_reus_modificacion2_normal_2025-CAST.pdf