C/2025/6718

18.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6718)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Avellana de Reus“

Referenční číslo EU: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025

1. **Název produktu**

„Avellana de Reus“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ zemědělské produkty

☐ vína

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Schválená změna se považuje za standardní, protože provedené úpravy se nedotýkají chráněného názvu, nenesou s sebou riziko narušení souvislosti ani nepřináší další omezení pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Změna stropu povolených kousků

Popis

V tabulce znázorňující maximální tolerance jakosti a velikosti v části specifikace „Popis produktu“ se u pražených lískových ořechů zvyšuje maximální povolený procentní podíl „kousků“.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Odstranění výživového složení

Popis

V části specifikace „Popis produktu“ se vypouští odstavec o výživovém složení lískových ořechů, neboť uvádí průměrné hodnoty z tabulek výživových hodnot, které nejsou specifickou vlastností produktu, na který se CHOP vztahuje. Tyto informace byly proto považovány za nadbytečné.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Odstranění omezení týkajících se nádob povolených pro velkoobchodní balení

Popis

Znění odstavce „Zeměpisná oblast“ specifikace produktu se mění tak, aby uvádělo, že velké nádoby povolené pro velkoobchodní balení mohou být různého typu, a nikoli pouze velkoobjemové vaky (tzv. big bags).

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna zvláštního označení

Popis

V části specifikace produktu „Označování“ se číslovaný kontrolní štítek nahrazuje kódem schváleným regulační radou.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Avellana de Reus“

Referenční číslo EU: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025

1. **Název (názvy)**

„Avellana de Reus“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0802 – Ostatní skořápkové ovoce, čerstvé nebo sušené, též bez skořápky nebo vyloupané

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Jádra plodů lísky obecné a lísky největší (*Corylus avellana* L. a *Corylus maxima* Mill.) z čeledi břízovité (*Betulaceae*). Plod má zelenou vnější vrstvu (dřevitý exokarp), která se během zrání odděluje, a uvnitř je tvrdá skořápka (perikarp), která má v sobě obvykle jádro: lískový ořech.

CHOP Avellana de Reus se vztahuje na tyto odrůdy: Negreta, Pauetet, Gironella, Morella a Culplana. Jedná se o autochtonní odrůdy, které se tradičně pěstují v dané zeměpisné oblasti.

Produkt, na který se CHOP vztahuje, je uváděn na trh v těchto provedeních:

— - lískové ořechy, ve skořápce (syrové nebo pražené),

— - lískové ořechy, louskané, celé (syrové nebo pražené).

Lískové ořechy musí být kalibrovány nebo tříděny sítem podle velikosti. Průměr nebo velikost u jednotlivých provedení:

Lískové ořechy, ve skořápce:

— Velmi velké: průměr nebo velikost ≥ 18 mm (S/18)

— Velké: průměr nebo velikost ≥ 16 mm (S/16)

Lískové ořechy, louskané, celé: průměr nebo velikost ≥ 11 mm (S/11)

Maximální tolerance jakosti a velikosti lískových ořechů ve skořápce jsou následující:

Tolerance jakosti (maximálně %):

1. Počet plodů s vnějšími vadami: 1
2. Počet plodů s vnitřními vadami: 4
3. Příměsi (hmotnost): 0,25

Rozdíl ve velikosti (maximálně %):

1. Počet plodů o velikosti nižší nebo vyšší než je zapsaná velikost: 5

(U lískových ořechů ve skořápce se kontrolní parametry vypočítávají na základě počtu plodů, s výjimkou procentního podílu příměsí, které se vypočítává na základě hmotnosti.)

Lískové ořechy, celé:

Tolerance jakosti (maximální hmotnostní procento):

1. Srostlé: 1 jak u lískových ořechů syrových, tak u lískových ořechů pražených.
2. Ne zcela zralé, vysušené, se skvrnami, žluté: 2 jak u lískových ořechů syrových, tak u lískových ořechů pražených.
3. Žluklé, nahnilé, plesnivé, se špatnou chutí nebo zápachem, napadené hmyzem nebo hlodavci: 1 u obou kategorií.
4. Kousky: 0,5 u syrových a 10 u pražených.
5. Mechanicky poškozené: 5 jak u lískových ořechů syrových, tak u lískových ořechů pražených.
6. Lískové ořechy ve skořápce, úlomky skořápek a příměsi: 0,1 jak u lískových ořechů syrových, tak u lískových ořechů pražených.

Rozdíl ve velikosti (maximální hmotnostní procento): 5 jak u lískových ořechů syrových, tak u lískových ořechů pražených.

(U louskaných lískových ořechů se kontrolní parametry vypočítávají na základě hmotnosti.)

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce a zpracování lískových ořechů musí být realizovány v zeměpisné oblasti uvedené v příslušném oddíle.

Zpracování vždy zahrnuje čištění, třídění a externí kontrolu kvality. V závislosti na konečném provedení produktu zahrnuje rovněž loupání a pražení.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení do velkých nádob (nebo velkoobjemových vaků) musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna správná identifikace a dohledatelnost šarží lískových ořechů, na něž se CHOP vztahuje. Balení do obalů určených pro konečného spotřebitele může probíhat jak uvnitř, tak vně vymezené zeměpisné oblasti za podmínky, že lískové ořechy, na něž se CHOP vztahuje, tuto oblast opustí řádně označené a zabalené ve velkoobchodních baleních, krabicích, velkoobjemových vacích apod.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na obalech používaných pro lískové ořechy, na něž se vztahuje CHOP Avellana de Reus, musí být jasně uvedeny tyto údaje spolu s dalšími informacemi požadovanými podle platných právních předpisů:

— název chráněného označení původu „Avellana de Reus“ doplněné slovy „Denominación de Origen Protegida“ (chráněné označení původu) nebo „DOP“ (CHOP) a vlastní logo,

— číslovaný kontrolní štítek nebo kód schválený řídícím orgánem CHOP.

Podoba vlastního loga:



4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Zeměpisná oblast vymezená pro CHOP Avellana de Reus se nachází v provincii Tarragona na jihu Katalánska. Zahrnuje všechny obce nacházející se v okresech Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà a Terra Alta.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Zeměpisná oblast vymezená pro produkci a zpracování lískových ořechů Avellana de Reus se vyznačuje členitým terénem, jehož nadmořská výška se pohybuje téměř od hladiny moře v nejnižších oblastech do 1 000 m v nejvyšších oblastech. Půdy jsou vápenité, poměrně hluboké a sypké a mají hlinitou texturu a světle hnědou až načervenale hnědou nebo okrovou barvu.

Terénní a půdní poměry spolu s podnebím, které se vyznačuje mírnými teplotami (průměrná roční teplota dosahuje přibližně 16 °C, minimální teploty obvykle neklesnou pod 4 nebo 5 °C), průměrným ročním úhrnem srážek mezi 400 a 500 mm a silnými severozápadními větry („mistrály“) od února do března, které napomáhají opylení, poskytují vhodné podmínky pro růst lísky.

Souvislost mezi pěstováním lísky a zeměpisnou oblastí tak můžeme nalézt už v období středověku. V katalánsky mluvících oblastech, a zejména v oblasti Tarragona, je pěstování lískových ořechů tradicí dlouhou nejméně 600 let. Mezi organizace obchodníků v budově burzy Lonja de Barcelona byl výbor pro obchod s lískovými ořechy zařazen již v roce 1271 a záznamy ukazují, že v roce 1287 se lískové ořechy již pěstovaly v obci Alforja, v roce 1296 v La Selva del Camp a v roce 1331 v obcích Vilanova d'Escornalbou a Duesaigües. V obci La Selva del Camp se v roce 1472 začal z lískových ořechů odvádět desátek, avšak mimořádná daň byla na plody uvalena již v roce 1381. Tyto čtyři obce jsou součástí zeměpisné oblasti vymezené pro CHOP Avellana de Reus.

Líska, která se původně pěstovala v celé vnitrozemské oblasti „Camp", se ve druhé polovině 19. století výrazně rozšířila i v nižších polohách. V roce 1862 se v oblasti Reus konalo shromáždění zemědělského sdružení „Instituto Agrícola Catalán San Isidro", na kterém bylo doporučeno nahradit vinnou révu lískami za účelem boje proti zemědělské krizi způsobené padlím révovým. Po zavlečení mšičky révokazu v posledním desetiletí 19. století se tato změna prosadila. Rozvoj plodin během 20. století navázal na situaci na konci 19. století: úbytek vinné révy a prudký rozmach lísky a dalších zemědělských produktů. Přes oblast Reus vedlo 95 % celkové produkce z pevninského Španělska, což z ní činilo hlavní obchodní centrum.

V místních půdních, podnebných a hospodářských podmínkách, které jsou pro pěstování lískových ořechů příhodné, sehrává lidský faktor, respektive století a půl dlouhá praxe, určující roli. Je tomu tak proto, že pěstitelé se historicky snažili vybírat a množit nejadaptovanější a nejproduktivnější odrůdy na základě jejich genetické variability a zdravotního stavu a podle klimatických a půdních podmínek dané oblasti. První klasifikace lískových ořechů byla přesně definována v rozsáhlé studii z roku 1922 popisující 29 hlavních dobových odrůd („*Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya*", vypracovali A. Trotter a A. Matons, Mancomunitat de Catalunya, 1922, Arxius de la Escola Superior d'Agricultura).

Pět odrůd, na které se vztahuje CHOP Avellana de Reus, bylo místními zemědělci vyšlechtěno ze souboru autochtonních odrůd tradičně pěstovaných v dané zeměpisné oblasti na základě jejich slučitelnosti v procesu opylení, a protože byly považovány za nejkvalitnější. Je třeba mít na paměti, že odrůdy lískových ořechů nejsou schopné se opylit vlastním pylem – samičí květ jedné odrůdy musí být oplozen pylem jiné odrůdy.

Závěrem lze říci, že tento lidský faktor, který zahrnuje družstva a seskupení producentů, spolu se zpracovatelským průmyslem, který neustále zlepšuje své výrobní postupy, s výběrem nejkvalitnějších autochtonních odrůd a s přizpůsobením se zeměpisnému prostředí, tvoří neoddělitelný celek, který formuje charakteristické znaky produktu Avellana de Reus, který se od roku 1990 opírá o označení původu.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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