C/2025/6718

18.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6718)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Avellana de Reus«

EU-referencenummer: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Avellana de Reus«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, husdyravl, fiskeri og fødevarer

6. **Klassificering som standardændring**

Den godkendte ændring kan betegnes som en standardændring, eftersom ændringerne ikke berører den beskyttede betegnelse, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Ændring af grænsen for tilladte stykker

Beskrivelse

I tabellen, der fastsætter de maksimale kvalitets- og størrelsestolerancer i afsnittet »Produktbeskrivelse« i produktspecifikationen, er den maksimalt tilladte procentdel af »stykker« blevet sat op for ristede hasselnøddekerner.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Den ernæringsmæssige sammensætning udgår

Beskrivelse

I afsnittet »Produktbeskrivelse« i produktspecifikationen udgår afsnittet om hasselnøddernes ernæringsmæssige sammensætning, da det indeholdt gennemsnitsværdier fra ernæringstabeller, som ikke er en specifik egenskab ved produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Derfor blev oplysningerne anset for at være overflødige.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Restriktionerne for tilladte beholdere til engrosemballage udgår

Beskrivelse

I afsnittet »Geografisk område« i produktspecifikationen er ordlyden blevet ændret, så det fremgår, at der kan anvendes forskellige typer store beholdere til engrosemballage og ikke kun storsække.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af den specifikke mærkning

Beskrivelse

I afsnittet »Mærkning« i produktspecifikationen er henvisningen til en nummereret sekundær etiket blevet erstattet med en henvisning til en kode, der er godkendt af kontrolorganet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Avellana de Reus«

EU-referencenummer: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Avellana de Reus«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0802 — Andre nødder, friske eller tørrede, også afskallede

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Frø fra frugten af hasselnøddetræet (*Corylus avellana* L. og *Corylus maxima* Mill.), som tilhører Betulaceae-familien. Frugten har en grøn ydre del eller træagtig skal, som løsner sig under modningen. Indeni er der en hård skal eller sølvhinde, som normalt indeholder et frø, nemlig selve hasselnødden.

De sorter, der bærer den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Avellana de Reus«, er: Negreta, Pauetet, Gironella, Morella og Culplana. De er alle hjemmehørende sorter, som traditionelt dyrkes i det geografiske område.

Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse markedsføres i følgende formater:

— hasselnødder med skal (rå eller ristede)

— afskallede hele hasselnøddekerner (rå eller ristede).

Hasselnødderne skal størrelsessorteres eller sigtes. Diameteren eller partikelstørrelsen for hvert produktformat er som følger:

Hasselnødder med skal:

— Meget stor: diameter eller partikelstørrelse ≥ 18 mm

— Stor: diameter eller partikelstørrelse ≥ 16 mm

Hele hasselnøddekerner (afskallede): diameter eller partikelstørrelse ≥ 11 mm

For hasselnødder med skal er følgende maksimale kvalitets- og størrelsestolerancer tilladt:

Kvalitetstolerance (maksimalt i %):

1. Udvendige defekter (antal nødder): 1
2. Indvendige defekter (antal nødder): 4
3. Fremmedlegemer (efter vægt): 0,25

Forskel i størrelse (maksimalt i %):

1. Næste størrelse under og/eller over den angivne størrelse (antal nødder): 5

(For hasselnødder med skal beregnes kontrolparametrene ud fra antallet af nødder, undtagen procentdelen af fremmedlegemer, som beregnes ud fra vægten.)

For hele hasselnøddekerner:

Kvalitetstolerance (maksimalt i vægtprocent):

1. Tvillingekerner: 1 for både rå og ristede hasselnødder
2. Ikke fuldt udviklede, skrumpede, plettede og gullige kerner: 2 for både rå og ristede hasselnødder
3. Harske, rådne, mugne, med dårlig lugt eller smag, beskadiget af insekter eller gnavere: 1 for begge slags
4. Stykker: 0,5 for rå hasselnødder og 10 for ristede hasselnødder
5. Mekanisk beskadigede: 5 for både rå og ristede hasselnødder
6. Hasselnødder i skal, skalrester og fremmedlegemer: 0,1 for både rå og ristede hasselnødder

Forskel i størrelse (maksimalt i vægtprocent): 5 for både rå og ristede hasselnødder

(For hasselnøddekerner beregnes kontrolparametrene ud fra vægten.)

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen og forarbejdningen af hasselnødder skal finde sted i det geografiske område, der er defineret i det relevante afsnit.

Forarbejdning omfatter altid rensning, klassificering og kontrol af den ydre kvalitet. Alt efter slutproduktets format omfatter det også afskalning og ristning.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Emballering i store beholdere (storsække) skal finde sted i det afgrænsede geografiske område for at sikre en korrekt identifikation og sporbarhed af de partier hasselnødder, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Emballering i emballage til den endelige forbruger kan finde sted enten inden for eller uden for det afgrænsede geografiske område, men hasselnødder med den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal være emballeret i engrosemballage, kasser, storsække eller lignende og behørigt identificeret, inden de forlader området.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Følgende oplysninger skal være tydeligt angivet på emballagen til hasselnødder med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Avellana de Reus« sammen med de øvrige oplysninger, der kræves i henhold til gældende lovgivning:

— navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Avellana de Reus« sammen med ordene »Denominación de Origen Protegida« [»beskyttet oprindelsesbetegnelse«] eller »DOP« [»BOB«] og den beskyttede oprindelsesbetegnelses eget logo

— en nummereret sekundær etiket eller kode, der er godkendt af forvaltningsorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelses eget logo ser ud som følger:



4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Avellana de Reus« ligger i provinsen Tarragona i den sydlige del af Catalonien. Det omfatter alle de kommuner, der er beliggende i distrikterne Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà og Terra Alta.

5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske område, hvor »Avellana de Reus«-hasselnødder produceres og forarbejdes, er kendetegnet ved sit kuperede terræn med højder over havets overflade, der går fra næsten 0 m i de laveste områder til 1 000 m i de højeste områder. Jorden er kalkholdig, forholdsvis dyb og løs. Den har en leret tekstur og en lysebrun til rødbrun eller okkergul farve.

Sammen med klimaet giver jorden velegnede betingelser for udviklingen af hasselnøddetræer. Klimaet er kendetegnet ved milde temperaturer (en årlig gennemsnitstemperatur på omkring 16 °C og minimumstemperaturer, der normalt ikke falder til under 4-5 °C), en gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på mellem 400 og 500 mm og kraftige »mistral«-vinde (nordvestenvinde) fra februar til marts, som fremmer bestøvningen.

Sammenhængen mellem dyrkning af hasselnødder og det geografiske område går således tilbage til middelalderen. I de catalansktalende regioner, og især i Tarragona-området, er de dyrkede hasselnødder blevet markedsført i mindst 600 år. Et udvalg for handel med hasselnødder blev opført blandt handelsorganisationerne på Lonja de Barcelona i 1271, og optegnelser viser, at der blev dyrket hasselnødder i Alforja i 1287, i La Selva del Camp i 1296 og i Vilanova d'Escornalbou og Duesaigües i 1331. I La Selva del Camp begyndte man at opkræve tiende for hasselnødder i 1472, men allerede i 1381 blev der opkrævet en ekstraordinær afgift for nødden. Disse fire kommuner hører med til det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Avellana de Reus«.

Hasselnøddetræet, der oprindeligt blev dyrket i Camps opland, blev langt mere udbredt i anden halvdel af det 19. århundrede. I 1862 afholdt landbrugssammenslutningen »Institut Agrícola Català de Sant Isidre« et møde i Reus, hvor det blev anbefalet at erstatte vinstokke med hasselnøddetræer for at bekæmpe den landbrugskrise, der var forårsaget af meldug. På grund af udbruddet af phylloxera i det sidste årti af det 19. århundrede blev denne anbefaling en nødvendighed. Udviklingen af afgrøderne i det 20. århundrede fulgte den grundlæggende tendens, der begyndte i slutningen af det 19. århundrede, nemlig et fald i antallet af vinstokke og en stor stigning i hasselnøddetræer samt andre frugter og grøntsager. 95 % af det samlede udbytte fra det spanske fastland passerede igennem Reus, hvilket gjorde byen til det vigtigste handelscenter.

Med disse jordbunds- og klimabetingelser samt økonomiske betingelser, som fremmer dyrkningen af hasselnødder i det geografiske område, har de halvandet hundrede års menneskelige erfaringer i sektoren været en afgørende faktor. Det skyldes, at producenterne historisk set har forsøgt at udvælge og avle de mest veltilpassede og produktive sorter baseret på genetisk mangfoldighed og plantesundhed, i overensstemmelse med områdets klima- og jordbundsforhold. Den første klassificering af hasselnødder blev klart defineret i en omfattende undersøgelse fra 1922, hvor 29 af de vigtigste sorter, der blev dyrket på daværende tidspunkt, blev beskrevet [»Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya« (beskrivelse af de vigtigste dyrkede hasselnøddesorter i Catalonien) af A. Trotter og A. Matons, Arxius de la Escola Superior d'Agricultura, Mancomunitat de Catalunya, 1922].

De lokale avlere udvalgte de fem sorter, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Avellana de Reus«, blandt alle de sorter, der er hjemmehørende i og traditionelt dyrkes i det geografiske område, da de anså dem for at have den bedste kvalitet og på grund af deres kompatibilitet i bestøvningsprocessen. Det skal bemærkes, at hasselnøddesorter ikke er selvbestøvende, idet hunblomster af én sort skal bestøves af pollen fra en anden sort.

Endelig kan det konstateres, at dette menneskelige element med organisering i kooperativer og producentsammenslutninger, kombineret med en forarbejdningsindustri, der løbende forbedrer sine produktionsprocesser, og praksis med at udvælge de bedste hjemmehørende sorter og tilpasse dem til det geografiske miljø, uløseligt former identiteten af »Avellana de Reus«, der har været en beskyttet oprindelsesbetegnelse siden 1990.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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