C/2025/6718

18.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6718)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Avellana de Reus“

EU-Nr.: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Avellana de Reus“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Viehzucht, Fischerei und Ernährung

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die genehmigte Änderung gilt als Standardänderung, da die Änderungen keine Auswirkungen auf den geschützten Namen haben, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und die Vermarktung des Erzeugnisses nicht weiter einschränken.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung der zulässigen Stückzahl

Beschreibung

In der Tabelle über die Höchstwerte für die Güte- und Größentoleranzen im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation wird der zulässige Höchstprozentsatz der „Stückzahl“ für geröstete Haselnusskerne erhöht.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Streichung der Nährwertzusammensetzung

Beschreibung

Im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation wird der Absatz über die Nährwertzusammensetzung der Haselnüsse gestrichen, da darin Durchschnittswerte aus Nährwerttabellen festgelegt waren, die kein spezifisches Merkmal des Erzeugnisses mit der g.U. darstellen. Daher werden die Informationen als überflüssig erachtet.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aufhebung der Beschränkungen für die im Großhandel zugelassenen Verpackungen

Beschreibung

Im Abschnitt „Geografisches Gebiet“ der Produktspezifikation wird der Wortlaut dahin gehend geändert, dass im Großhandel verschiedene Arten von großen Behältnissen und nicht nur „Big Bags“ verwendet werden dürfen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der spezifischen Kennzeichnung

Beschreibung

Im Abschnitt „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation wird der Verweis auf ein nummeriertes Kontrolletikett durch einen Verweis auf einen vom Kontrollgremium genehmigten Code ersetzt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Avellana de Reus“

EU-Nr.: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Name(n)**

„Avellana de Reus“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0802 – Andere Schalenfrüchte, frisch oder getrocknet, auch ohne Schalen oder enthäutet

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Kern der Frucht der Haselnüsse (*Corylus avellana* L und *Corylus maxima* mill) der Familie der Betulaceae. Die Frucht besitzt eine grüne holzige Umhüllung, die beim Reifen abfällt, wobei eine harte Schale/ein Pericarp erscheint, das in der Regel den Kern, die Haselnuss, enthält.

Die durch die Ursprungsbezeichnung „Avellana de Reus" geschützten Sorten sind folgende: Negreta, Pauetet, Gironella, Morella und Culplana. Es handelt sich um einheimische Sorten, die traditionell im geografischen Gebiet angebaut werden.

Das unter die g.U. fallende Erzeugnis wird in folgenden Formaten in Verkehr gebracht:

— Haselnüsse in der Schale (roh oder geröstet),

— ganze Haselnusskerne ohne Schale (roh oder geröstet).

Die Haselnüsse müssen nach Größe sortiert oder gesiebt werden. Der Durchmesser oder die Partikelgröße für jedes Produktformat lautet wie folgt:

Haselnüsse in der Schale:

— Sehr groß: Durchmesser oder Partikelgröße ≥ 18 mm

— Groß: Durchmesser oder Partikelgröße ≥ 16 mm

Ganze Haselnusskerne (ohne Schale): Durchmesser oder Partikelgröße ≥ 11 mm

Für Haselnüsse in der Schale gelten die folgenden Höchstwerte für die Qualitäts- und Größentoleranzen:

Qualitätstoleranz (Höchstwert, in %):

1. Äußere Mängel (Anzahl der Nüsse): 1
2. Innere Mängel (Anzahl der Nüsse): 4
3. Fremdstoffe (nach Gewicht): 0,25

Größenunterschied (Höchstwert, in %):

1. Nächste Größe unterhalb und/oder oberhalb der angegebenen Größe (Anzahl der Nüsse): 5

(Bei Haselnüssen in der Schale werden die Kontrollparameter auf der Grundlage der Anzahl der Nüsse berechnet, mit Ausnahme des Prozentsatzes an Fremdstoffen, der auf der Grundlage des Gewichts berechnet wird.)

Bei ganzen Haselnusskernen:

Qualitätstoleranz (Höchstwert, in % nach Gewicht):

1. Doppelkerne: 1 sowohl für rohe Haselnüsse als auch für geröstete Haselnüsse
2. Nicht vollständig entwickelte, schrumpelige, fleckige und gelbliche Kerne: 2 sowohl für rohe Haselnüsse als auch für geröstete Haselnüsse
3. Ranzig, verfault, schimmelig, mit schlechtem Geruch oder Geschmack, von Insekten oder Nagetieren beschädigt: 1 für beide Arten
4. Stückzahl: 0,5 für rohe Haselnüsse und 10 für geröstete Haselnüsse
5. Mechanisch beschädigt: 5 sowohl für rohe Haselnüsse als auch für geröstete Haselnüsse
6. Haselnüsse in der Schale, Bruchstücke von Schalen und Fremdstoffen: 0,1 sowohl für rohe Haselnüsse als auch für geröstete Haselnüsse

Größenunterschied (Höchstwert in % nach Gewicht): 5 sowohl für rohe Haselnüsse als auch für geröstete Haselnüsse

(Bei Haselnusskernen werden die Kontrollparameter auf der Grundlage des Gewichts berechnet.)

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung und die Verarbeitung der Haselnüsse müssen in dem im entsprechenden Abschnitt genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Die Verarbeitung umfasst stets die Reinigung und Klassifizierung sowie die Kontrolle der äußerlichen Qualitätsmerkmale. Je nach Aufmachungsform des Enderzeugnisses umfasst sie auch die Entschalung und Röstung.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Verpacken in große Behältnisse („Big Bags“) muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die korrekte Identifizierung und Rückverfolgbarkeit der Chargen von Haselnüssen mit der g.U. sicherzustellen. Das Verpacken in Verpackungen, die für den Endverbraucher bestimmt sind, kann entweder innerhalb oder außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen; die Haselnüsse mit der g.U. müssen jedoch vor Verlassen des Gebiets in Großverpackungen, Kisten, „Big Bags“ oder Ähnlichem verpackt und ordnungsgemäß gekennzeichnet worden sein.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf der Verpackung von Haselnüssen mit der g.U. „Avellana de Reus“ sind die folgenden Angaben sowie die sonstigen nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Angaben deutlich aufzubringen:

— die Bezeichnung der g.U. „Avellana de Reus“ sowie die Angabe „Denominación de Origen Protegida“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „DOP“ (g.U.) und das Logo der g.U.,

— ein nummeriertes Kontrolletikett oder ein Code, das bzw. der von der Verwaltungseinheit der g.U. genehmigt wurde.

Darstellung des Logos der g.U.:



4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet der g.U. „Avellana de Reus“ liegt in der Provinz Tarragona im Süden von Katalonien. Es umfasst alle Gemeinden in den Bezirken Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà und Terra Alta.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Gebiet, in dem die Haselnüsse „Avellana de Reus“ erzeugt und verarbeitet werden, zeichnet sich durch ein zerklüftetes Gelände aus, dessen Höhenlagen sich von Meeresspiegelebene in den niedrigsten Gebieten bis zu 1 000 m in den höchsten Lagen erstrecken. Die Böden sind kalkhaltig, recht tief, lose, von lehmiger Beschaffenheit und hellbrauner bis rotbrauner oder ockerfarbiger Erscheinung.

Der Boden und das Klima bieten zusammen geeignete Bedingungen für die Entwicklung der Haselnüsse. Das Klima zeichnet sich durch milde Temperaturen (durchschnittliche Jahrestemperatur von etwa 16 °C, Mindesttemperaturen, die in der Regel nicht unter 4 oder 5 °C fallen), jährliche Niederschlagsmengen von durchschnittlich 400 bis 500 mm und stark wehenden Mistral (Wind aus nord-westlicher Richtung) von Februar bis März aus, der die Bestäubung begünstigt.

Dementsprechend geht der Zusammenhang zwischen dem Anbau von Haselnüssen und dem geografischen Gebiet auf das Mittelalter zurück. In katalanischsprachigen Regionen, insbesondere im Gebiet von Tarragona, werden die erzeugten Haselnüsse seit mindestens 600 Jahren vermarktet. 1271 gab es an dem Handelsplatz für Kaufleute „Lonja de Barcelona“ unter den Händlerorganisationen einen Ausschuss für den Handel mit Haselnüssen und Aufzeichnungen belegen, dass Haselnüsse 1287 in Alforja, 1296 in La Selva del Camp und 1331 in Vilanova d'Escornalbou und Duesaigües angebaut wurden. In La Selva del Camp wurde ab dem Jahr 1472 der Zehnte auf Haselnüsse erhoben; allerdings wurde bereits seit 1381 eine Sondersteuer auf Haselnüsse erhoben. Diese vier Gemeinden gehören zum geografischen Gebiet der g.U. „Avellana de Reus“.

Der Haselnussbaum, der ursprünglich im Hinterland von „Camp“ angebaut wurde, breitete sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts deutlich weiter aus. 1862 fand in Reus ein Treffen des Landwirtschaftsverbands „Institut Agrícola Català de Sant Isidre“ statt, auf dem empfohlen wurde, die Weinreben durch Haselnussbäume zu ersetzen, um die durch Rebenmehltau verursachte Krise in der Landwirtschaft zu bewältigen. Aufgrund der Reblaus-Plage im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts wurde aus dieser Empfehlung eine Notwendigkeit. Die Entwicklung des Anbaus folgte im 20. Jahrhundert einem grundlegenden Trend, der bereits Ende des 19. Jahrhunderts seinen Anfang nahm: einem Rückgang des Weinbaus und einem starken Anstieg des Anbaus von Haselnussbäumen und anderen Obst- und Gemüsesorten. 95 % des Gesamtertrags des spanischen Festlands gingen über Reus, weshalb die Stadt zum wichtigsten Handelszentrum wurde.

Neben diesen Boden-, Klima- und Wirtschaftsbedingungen, die den Anbau von Haselnüssen in diesem geografischen Gebiet begünstigen, war die anderthalb Jahrhunderte lange Erfahrung der Menschen in diesem Sektor ein entscheidender Faktor. Dies liegt daran, dass die Erzeuger in der Vergangenheit versuchten, die am besten angepassten und ertragreichsten Sorten auf der Grundlage der genetischen Vielfalt und der Pflanzengesundheit entsprechend den Klima- und Bodenbedingungen des Gebiets auszuwählen und zu vermehren. Die erste Klassifizierung von Haselnüssen wurde in einer umfassenden Studie aus dem Jahr 1922 klar festgelegt, in der 29 der damals angebauten Hauptsorten beschrieben wurden („Beschreibung der wichtigsten in Katalonien angebauten Haselnusssorten“ von A. Trotter und A. Matons, Arxius de la Escola Superior d'Agricultura, Mancomunitat de Catalunya, 1922).

Die örtlichen Erzeuger wählten die fünf Sorten der g.U. „Avellana de Reus“ aus allen einheimischen und traditionell im geografischen Gebiet angebauten Sorten aus, da sie diese hinsichtlich ihrer Qualität und ihrer Kompatibilität im Bestäubungsprozess für die besten Sorten hielten. Dabei ist zu beachten, dass Haselnussbäume Fremdbestäuber sind: die weibliche Blüte einer Sorte muss mit dem Pollen einer anderen Sorte befruchtet werden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass diese menschliche Komponente – zusammengeschlossen in Genossenschaften und Erzeugergemeinschaften – gemeinsam mit einer Verarbeitungsindustrie, die ihre Erzeugungsverfahren und die Praxis der Auswahl der qualitativ besten einheimischen Sorten und ihrer Anpassung an die geografischen Verhältnisse kontinuierlich verbessert, zweifelsohne die Identität des Erzeugnisses prägt, das seit 1990 durch die Ursprungsbezeichnung „Avellana de Reus“ geschützt ist.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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