Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6718

18.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6718)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Avellana de Reus»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Avellana de Reus»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας και Τροφίμων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η εγκριθείσα τροποποίηση χαρακτηρίζεται ως συνήθης διότι οι αλλαγές δεν επηρεάζουν την προστατευόμενη ονομασία, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του ορίου για τα επιτρεπόμενα τεμάχια

Περιγραφή

Στον πίνακα με τα μέγιστα όρια ανοχής ως προς την ποιότητα και το μέγεθος, στην ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος, αυξάνεται το μέγιστο επιτρεπόμενο ποσοστό «τεμαχίων» για τους φρυγανισμένους πυρήνες φουντουκιού.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαλοιφή της διατροφικής σύστασης

Περιγραφή

Στην ενότητα «Περιγραφή του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος, η παράγραφος σχετικά με τη διατροφική σύσταση των φουντουκιών απαλείφεται, καθώς ορίζει μέσες τιμές από διατροφικούς πίνακες που δεν αποτελούν ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος που καλύπτεται από την ΠΟΠ. Ως εκ τούτου, οι πληροφορίες θεωρούνται περιττές.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρση των περιορισμών επί των περιεκτών που επιτρέπονται για τις συσκευασίες χονδρικής πώλησης

Περιγραφή

Στην ενότητα «Γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος, τροποποιείται η διατύπωση ώστε να αναφέρεται ότι μπορούν να χρησιμοποιούνται διαφορετικοί τύποι μεγάλων περιεκτών για τις συσκευασίες χονδρικής πώλησης και όχι μόνο «μεγάλοι σάκοι».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ειδικής επισήμανσης

Περιγραφή

Στην ενότητα «Επισήμανση» των προδιαγραφών προϊόντος, η αναφορά σε αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα αντικαθίσταται από αναφορά σε κωδικό εγκεκριμένο από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Avellana de Reus»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Avellana de Reus»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0802 – Άλλοι καρποί με κέλυφος, νωποί ή ξεροί, έστω και χωρίς το κέλυφος ή τη φλούδα τους

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Σπόρος του καρπού της φουντουκιάς (*Corylus avellana* L. και *Corylus maxima* Mill.) της οικογένειας των βετουλιδών. Ο καρπός έχει εξωτερικό τμήμα χρώματος πρασίνου ή επικάρπιο ξυλώδες, που διαχωρίζεται κατά την ωρίμανση. Στο εσωτερικό του απαντά ξηρός φλοιός ή περικάρπιο που συνήθως περιέχει τον σπόρο: αυτό είναι το φουντούκι.

Οι ποικιλίες που προστατεύονται από την ΠΟΠ Avellana de Reus είναι οι εξής: Negreta, Pauetet, Gironella, Morella και Culplana. Είναι όλες αυτόχθονες ποικιλίες που καλλιεργούνται παραδοσιακά στη γεωγραφική περιοχή.

Το προϊόν που καλύπτεται από την ΠΟΠ διατίθεται στην αγορά στις ακόλουθες μορφές:

— φουντούκια με φλοιό (ωμά ή φρυγανισμένα)

— ακέραιοι πυρήνες φουντουκιού (ωμοί ή φρυγανισμένοι).

Τα φουντούκια πρέπει να διατίθενται μετά από διαλογή μεγέθους. Η διάμετρος ή το μέγεθος των τεμαχίων για κάθε μορφή προϊόντος έχει ως εξής:

Φουντούκια με φλοιό:

— Πολύ μεγάλα: διάμετρος ή μέγεθος τεμαχίων ≥ 18 mm

— Μεγάλα: διάμετρος ή μέγεθος τεμαχίων ≥ 16 mm

Ακέραιοι πυρήνες φουντουκιού (χωρίς φλοιό): διάμετρος ή μέγεθος τεμαχίων ≥ 11 mm

Για τα φουντούκια με φλοιό, επιτρέπονται τα ακόλουθα μέγιστα όρια ανοχής ως προς την ποιότητα και το μέγεθος:

'Οριο ανοχής ως προς την ποιότητα (% κατ' ανώτατο όριο):

1. Εξωτερικά ελαττώματα (αριθμός καρπών): 1
2. Εσωτερικά ελαττώματα (αριθμός καρπών): 4
3. Ξένες ύλες (κατά βάρος): 0,25

Διαφορά μεγέθους (% κατ' ανώτατο όριο):

1. Επόμενο μέγεθος μικρότερο και/ή μεγαλύτερο από το δηλωθέν μέγεθος (αριθμός καρπών): 5

(Για τα φουντούκια με φλοιό, οι παράμετροι ελέγχου υπολογίζονται με βάση τον αριθμό των καρπών, εκτός από το ποσοστό ξένων υλών, το οποίο υπολογίζεται με βάση το βάρος.)

Για τους ακέραιους πυρήνες φουντουκιού:

'Οριο ανοχής ως προς την ποιότητα (μέγιστο % κατά βάρος):

1. Διπλοί πυρήνες: 1 τόσο για τα ωμά όσο και για τα φρυγανισμένα φουντούκια
2. Μη πλήρως ανεπτυγμένοι, συρρικνωμένοι, με κηλίδες και κιτρινωποί πυρήνες: 2 τόσο για τα ωμά όσο και για τα φρυγανισμένα φουντούκια
3. Ταγγισμένοι, σάπιοι, μουχλιασμένοι, με δυσάρεστη οσμή ή γεύση, που έχουν καταστραφεί από έντομα ή τρωκτικά: 1 και για τα δύο είδη
4. Τεμάχια: 0,5 για τα ωμά φουντούκια και 10 για τα φρυγανισμένα φουντούκια
5. Κατεστραμμένοι από τη μηχανική επεξεργασία: 5 τόσο για τα ωμά όσο και για τα φρυγανισμένα φουντούκια
6. Φουντούκια με φλοιό, θραύσματα φλοιού και ξένες ύλες: 0,1 τόσο για τα ωμά όσο και για τα φρυγανισμένα φουντούκια

Διαφορά μεγέθους (μέγιστο % κατά βάρος): 5 τόσο για τα ωμά όσο και για τα φρυγανισμένα φουντούκια

(Για τους πυρήνες φουντουκιού, οι παράμετροι ελέγχου υπολογίζονται με βάση το βάρος.)

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή φουντουκιών και η επεξεργασία πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο αντίστοιχο τμήμα.

Η επεξεργασία περιλαμβάνει πάντα τον καθαρισμό, την ταξινόμηση και τον έλεγχο της εξωτερικής ποιότητας. Ανάλογα με τη μορφή του τελικού προϊόντος, περιλαμβάνει επίσης την αφαίρεση του φλοιού και τη φρύξη.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία σε μεγάλους περιέκτες (μεγάλους σάκους) πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, προκειμένου να διασφαλίζεται η ορθή ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα των παρτίδων φουντουκιών που καλύπτονται από την ΠΟΠ. Η συσκευασία σε συσκευασίες που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή μπορεί να πραγματοποιείται είτε εντός είτε εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, αλλά τα φουντούκια ΠΟΠ πρέπει να έχουν συσκευαστεί σε συσκευασίες χονδρικής πώλησης, κιβώτια, μεγάλους σάκους ή παρόμοια είδη και να έχουν ταυτοποιηθεί δεόντως πριν από την αναχώρησή τους από την περιοχή.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι ακόλουθες πληροφορίες πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς στη συσκευασία που χρησιμοποιείται για τα φουντούκια που καλύπτονται από την ΠΟΠ Avellana de Reus, μαζί με τις άλλες πληροφορίες που απαιτούνται βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας:

— η ονομασία ΠΟΠ «Avellana de Reus», μαζί με την ένδειξη «Denominación de Origen Protegida» [«Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης»] ή «DOP» [«ΠΟΠ»] και το λογότυπο της ίδιας της ΠΟΠ

— μια αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα ή κωδικός που έχει εγκριθεί από τον φορέα διαχείρισης της ΠΟΠ.

Αναπαραγωγή του λογότυπου της ίδιας της ΠΟΠ:



4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ Avellana de Reus βρίσκεται στην επαρχία Tarragona, στα νότια της Καταλονίας. Περιλαμβάνει όλους τους δήμους που βρίσκονται στα διοικητικά διαμερίσματα Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà και Terra Alta.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής και μεταποίησης των φουντουκιών Avellana de Reus χαρακτηρίζεται από έντονο ανάγλυφο, με υψόμετρο που κυμαίνεται από σχεδόν τη στάθμη της θάλασσας στις χαμηλότερες περιοχές έως 1 000 μέτρα στις υψηλότερες περιοχές. Το έδαφος είναι ασβεστολιθικό, σχετικά βαθύ και χαλαρό, πηλώδες ως προς την υφή του και έχει ανοιχτό καστανό έως κοκκινωπό καστανό ή ωχρό χρώμα.

Το έδαφος, μαζί με το κλίμα, παρέχουν κατάλληλες συνθήκες για την ανάπτυξη των φουντουκιών. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από ήπιες θερμοκρασίες (μέση ετήσια θερμοκρασία περίπου 16 °C, ελάχιστες θερμοκρασίες που συνήθως δεν είναι χαμηλότερες από 4 ή 5 °C), μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις μεταξύ 400 και 500 mm και ισχυρούς «mistral» (βορειοδυτικούς) ανέμους από τον Φεβρουάριο έως τον Μάρτιο, οι οποίοι συμβάλλουν στην επικονίαση.

Ως εκ τούτου, ο δεσμός μεταξύ της καλλιέργειας φουντουκιών και της γεωγραφικής περιοχής χρονολογείται από τον Μεσαίωνα. Στις περιφέρειες όπου ομιλούνται τα καταλανικά, και ιδίως στην περιοχή Tarragona, τα παραγόμενα φουντούκια διατίθενται στο εμπόριο εδώ και τουλάχιστον 600 έτη. Ήδη από το 1271 επιτροπή για το εμπόριο φουντουκιών συμπεριλαμβανόταν μεταξύ των οργανώσεων εμπόρων στη Lonja de Barcelona και, σύμφωνα με τα αρχεία, φουντούκια καλλιεργούνταν στην Alforja το 1287, στη La Selva del Camp το 1296 και στη Vilanova d'Escornalbou και στο Duesaigües το 1331. Στη La Selva del Camp, το 1472 τα φουντούκια άρχισαν να υπόκεινται στον φόρο της δεκάτης· ωστόσο, από το 1381 ήδη επιβαλλόταν έκτακτος φόρος στον καρπό. Οι τέσσερις αυτοί δήμοι αποτελούν τμήμα της γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ Avellana de Reus.

Η φουντουκιά, η οποία αρχικά καλλιεργούνταν στην ενδοχώρα του «Camp», επεκτάθηκε σημαντικά κατά το δεύτερο ήμισυ του 19ου αιώνα. Το 1862, σε συνάντηση που πραγματοποιήθηκε στο Reus από τη γεωργική ένωση «Institut Agrícola Català de Sant Isidre», προτάθηκε η αντικατάσταση των αμπελώνων με φουντουκιές, ως μέτρο αντιμετώπισης της αγροτικής κρίσης που προκλήθηκε από το ωίδιο της αμπέλου. Λόγω της έξαρσης της φυλλοξήρας την τελευταία δεκαετία του 19ου αιώνα, η πρόταση αυτή μετατράπηκε σε αναγκαιότητα. Η εξέλιξη των καλλιεργειών κατά τον 20ό αιώνα ακολούθησε τη βασική τάση που ξεκίνησε στο τέλος του 19ου αιώνα: μείωση των αμπελώνων και σημαντική αύξηση των φουντουκιών και άλλων οπωροκηπευτικών. Το 95 % της συνολικής απόδοσης από την ηπειρωτική Ισπανία διερχόταν από το Reus, με αποτέλεσμα να αποτελεί το κύριο εμπορικό κέντρο.

Υπό αυτές τις εδαφοκλιματικές και οικονομικές συνθήκες, οι οποίες ευνοούν την καλλιέργεια φουντουκιών στη γεωγραφική περιοχή, καθοριστικός παράγοντας υπήρξε η ανθρώπινη πείρα, διάρκειας ενάμιση αιώνα, στον συγκεκριμένο κλάδο. Ο λόγος είναι ότι, διαχρονικά, οι παραγωγοί επιδίωκαν να επιλέγουν και να αναπαράγουν τις καλύτερα προσαρμοσμένες και πιο παραγωγικές ποικιλίες με βάση τη γενετική ποικιλότητα και την υγεία των φυτών, σύμφωνα με τις κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες της περιοχής. Η πρώτη σαφής ταξινόμηση των φουντουκιών πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο ολοκληρωμένης μελέτης του 1922, στην οποία περιγράφονταν 29 από τις κύριες ποικιλίες που καλλιεργούνταν εκείνη την περίοδο [«Περιγραφή των σημαντικότερων ποικιλιών φουντουκιού που καλλιεργούνται στην Καταλονία» των A. Trotter και A. Matons, Arxius de la Escola Superior d'Agricultura, Mancomunitat de Catalunya, 1922].

Οι τοπικοί καλλιεργητές επέλεξαν τις πέντε ποικιλίες που καλύπτονταν από την ΠΟΠ Avellana de Reus μεταξύ όλων των αυτόχθονων και παραδοσιακά καλλιεργούμενων ποικιλιών στη γεωγραφική περιοχή διότι θεωρούσαν ότι ήταν οι καλύτερες ποικιλίες από άποψη ποιότητας και λόγω της μεταξύ τους συμβατότητας στο πλαίσιο της διαδικασίας επικονίασης. Θα πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι οι ποικιλίες φουντουκιού δεν υπόκεινται σε γονιμοποίηση με γύρη της ίδιας ποικιλίας: το θηλυκό άνθος μιας ποικιλίας πρέπει να γονιμοποιείται με γύρη άλλης ποικιλίας.

Εν κατακλείδι, οι άνθρωποι, οργανωμένοι σε συνεταιρισμούς και ομάδες παραγωγών, σε συνδυασμό με μια μεταποιητική βιομηχανία που βελτιώνει συνεχώς τις διαδικασίες παραγωγής της και την πρακτική της επιλογής των ποιοτικότερων αυτόχθονων ποικιλιών και της προσαρμογής τους στο γεωγραφικό περιβάλλον, αποτελούν στοιχεία άρρηκτα συνδεδεμένα με την ταυτότητα της Avellana de Reus, η οποία προστατεύεται ως ονομασία προέλευσης από το 1990.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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