C/2025/6718

18.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6718)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Avellana de Reus“

ELi viitenumber: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025

1. **Toote nimetus**

„Avellana de Reus“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus- ja toiduministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Heakskiidetud muudatus liigitatakse standardmuudatuseks, sest see ei mõjuta kaitstud nimetust, ei ohusta seost ega too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Pähklitükkide lubatud maksimumprotsendi muutmine

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi tootekirjelduses esitatud maksimaalsete kvaliteedi- ja suurushälvete tabelis on röstitud sarapuupähklite puhul suurendatud pähklitükkide lubatud maksimumprotsenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Toitainelise koostise väljajätmine

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi tootekirjeldusest on välja jäetud lõik sarapuupähklite toitainelise koostise kohta, sest tegemist ei ole kaitstud päritolunimetusega toote eriomadusega, vaid see vastab toitumistabelite keskmistele väärtustele. Seetõttu peeti seda teavet üleliigseks.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Hulgimüügipakenditena lubatud mahutitega seotud piirangute väljajätmine

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punkti „Geograafiline piirkond“ sõnastust on muudetud märkega, et hulgimüügipakendina lubatud suured mahutid võivad olla eri tüüpi, mitte ainult suured kotid.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatus erimärgistuse osas

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punktis „Märgistus“ on nummerdatud lisamärgise asemel ette nähtud reguleeriva asutuse heakskiidetud kood.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Avellana de Reus“

ELi viitenumber: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Avellana de Reus“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0802 – Muud pähklid, värsked või kuivatatud, lüditud või lüdimata, kooritud või koorimata

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Sugukonda *Betulaceae* kuuluvate sarapuude (*Corylus avellana* L. ja *Corylus maxima* Mill.) viljade seemned. Viljal on roheline viljakate või puitunud väliskest, mis eraldub vilja valmimisel. Selle sees on kõva viljakest, milles on tavaliselt üks seeme – sarapuupähkel.

Kaitstud päritolunimetusega „Avellana de Reus“ kaitstud sordid on järgmised: „negreta“, „pauetet“, „gironella“, „morella“ ja „culplana“. Kõik need on geograafilises piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatavad pärismaised sordid.

Kaitstud päritolunimetusega hõlmatud toodet turustatakse järgmisel kujul:

— -koorimata sarapuupähklid (toored või röstitud);

— - terved kooritud sarapuupähklid (toored või röstitud).

Sarapuupähklid peavad olema suuruse järgi liigitatud või läbi sõelutud. Iga tootekuju puhul on läbimõõt või osakese suurus järgmine.

Koorimata sarapuupähklid:

— väga suured: läbimõõt või osakese suurus ≥ 18 mm (S/18);

— suured: läbimõõt või osakese suurus ≥ 16 mm (S/16).

Terved sarapuupähklid (kooritud): läbimõõt või osakese suurus ≥ 11 mm (S/11).

Koorimata sarapuupähklite puhul on lubatud järgmised kvaliteedi- ja suurushälbed.

Kvaliteedihälve (maksimaalne %):

1. välised defektid (pähklite arv): 1
2. sisemised defektid (pähklite arv): 4
3. võõrkehad (massist): 0,25

Suuruse erinevus (maksimaalne %):

1. märgitud suurusest väiksem või suurem järgmine suurus (pähklite arv): 5

(Koorimata sarapuupähklite puhul arvutatakse kontrollnäitajad pähklite arvu alusel, välja arvatud võõrkehade protsent, mis arvutatakse kaalu alusel.)

Terved sarapuupähklid:

kvaliteedihälve (maksimaalne % massist):

1. kahe tuumaga pähklid: nii tooreste kui ka röstitud sarapuupähklite puhul 1;
2. täielikult väljaarenemata, kuivanud, plekkidega ja kollased sarapuupähklid: nii tooreste kui ka röstitud sarapuupähklite puhul 2;
3. rääsunud, mädanenud, hallitanud, halva maitse või lõhnaga, putukate või näriliste poolt kahjustatud: mõlemas kategoorias 1;
4. tükid: tooreste pähklite puhul 0,5 ja röstitud pähklite puhul 10;
5. mehaaniliste kahjustustega: nii tooreste kui ka röstitud sarapuupähklite puhul 5;
6. koorimata sarapuupähklid, kooretükid ja võõrkehad: nii tooreste kui ka röstitud sarapuupähklite puhul 0,1.

Kvaliteedihälve (maksimaalne % massist): nii tooreste kui ka röstitud sarapuupähklite puhul 5.

(Kooritud sarapuupähklite puhul arvutatakse kontrollnäitajad kaalu alusel.)

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

–

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Sarapuupähklid peavad olema toodetud ja töödeldud vastavas punktis kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

Töötlemine hõlmab alati puhastuse, sorteerimise ja kvaliteedi kontrollimise etappe. Sõltuvalt toote lõplikust esitlusviisist hõlmab see ka koorimist ja röstimist.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Pakendamine suurtesse mahutitesse (suurtesse kottidesse) peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, et tagada kaitstud päritolunimetusega hõlmatud sarapuupähklite partiide nõuetekohane identifitseerimine ja jälgitavus. Lõpptarbijale mõeldud pakenditesse pakendamine võib toimuda nii määratletud geograafilises piirkonnas kui ka väljaspool seda tingimusel, et kaitstud päritolunimetusega sarapuupähklid viiakse sellest piirkonnast välja nõuetekohastes ja märgistatud hulgipakendites, karpides, suurtes kottides vms.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kaitstud päritolunimetusega „Avellana de Reus“ hõlmatud sarapuupähklite pakendil peab lisaks muule kehtivate õigusaktidega nõutavale teabele olema selgelt märgitud järgmine teave:

— kaitstud päritolunimetus „Avellana de Reus“ koos sõnadega „Denominación de Origen Protegida“ (kaitstud päritolunimetus) või „DOP“ (KPN) ja selle logo;

— nummerdatud lisamärgis või kood, mille on heaks kiitnud kaitstud päritolunimetuse korraldusasutus.

Kaitstud päritolunimetuse logo:



4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Kaitstud päritolunimetuse „Avellana de Reus“ geograafiline piirkond asub Kataloonia lõunaosas Tarragona provintsis. See hõlmab kõiki järgmiste piirkondade omavalitsusüksusi: Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà ja Terra Alta.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Geograafilisele piirkonnale, kus sarapuupähkleid „Avellana de Reus“ toodetakse ja töödeldakse, on iseloomulik väga ebatasane maastik, mis kõige madalamates piirkondades on praktiliselt merepinna kõrgusel ning kõrgeimates piirkondades ulatub 1 000 meetrini. Muld on lubjarikas, üsna sügav ja kobe, savise tekstuuriga ja helepruuni kuni punakaspruuni värvusega.

Maastik ja kliimatingimused tagavad sarapuude kasvuks sobiva keskkonna. Piirkonna kliimale on iseloomulikud mahedad temperatuurid (aasta keskmine temperatuur ligikaudu 16 °C, miinimumtemperatuur, mis tavaliselt ei lange alla 4 või 5 °C), aasta keskmine sademete hulk 400–500 mm ja veebruarist märtsini puhuv tugev loodetuul (*mestral*), mis soodustab tolmeldamist.

Tänu neile tingimustele ulatub seos sarapuude kasvatamise ja geograafilise piirkonna vahel keskaega. Katalaani keelt kõnelevates piirkondades ja eelkõige Tarragona piirkonnas on sarapuupähkleid kasvatatud ja nendega kaubeldud vähemalt 600 aastat. Juba 1271. aastal loodi Barcelona turu kaubandusorganisatsioonide hulgas sarapuupähklitega kauplemise komitee ning on andmeid selle kohta, et juba 1287. aastal kasvatati sarapuupähkleid Alforjas, 1296. aastal La Selva del Campis ning 1331. aastal Vilanova d'Escornalbous ja Duesaigüeses. La Selva del Campis hakati sarapuupähklitelt 1472. aastal maksma kümnismaksu, kuid nende pealt nõuti erakorralist maksu juba 1381. aastal. Need neli omavalitsusüksust moodustavad osa kaitstud päritolunimetuse „Avellana de Reus" geograafilisest piirkonnast.

Sarapuud, mida algselt kasvatati Campi piirkonna sisemaal, levisid 19. sajandi teisel poolel kiiresti ka tasandikule. 1862. aastal toimus Reusis põllumajandusliidu „Institut Agrícola Català de Sant Isidre" koosolek, kus soovitati asendada viinapuud sarapuudega, et tulla toime viinapuude jahukastest põhjustatud põllumajanduskriisiga. 19. sajandi viimasel kümnendil aset leidnud viinapuutäipuhangu tõttu oldi sunnitud see muudatus ellu viima. Põllukultuuride kasvatamine 20. sajandil järgis 19. sajandi lõpus alanud põhisuundumust: viinamarjakasvatust vähendati ning oluliselt suurendati sarapuupähklite ja muude puu- ja köögiviljade kasvatust. Peamine kauplemiskeskus oli Reus, kust käis läbi 95 % Mandri-Hispaania toodangust.

Kirjeldatud mullastiku-, kliima- ja majandustingimustes, mis soodustavad sarapuude kasvatamist kõnealuses geograafilises piirkonnas, on viimase pooleteistkümne sajandi jooksul olnud määrava tähtsusega inimtegur. Seda seetõttu, et tootjad on läbi ajaloo püüdnud geneetilise mitmekesisuse ja taimetervise põhjal valida ja paljundada kõige paremini kohanenud ja tootlikumaid sorte, võttes arvesse piirkonna kliima- ja mullatingimusi. Esimene selge sarapuupähklite liigitus tehti 1922. aasta põhjalikus uuringus, milles kirjeldati 29 peamist sel ajal kasvatatud sorti („Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya", A. Trotter ja A. Matons, Mancomunitat de Catalunya, 1922, Arxius de la Escola Superior d'Agricultura).

Piirkonna põllumajandustootjad valisid kõigist traditsiooniliselt geograafilises piirkonnas kasvatatud kohalikest sortidest kaitstud päritolunimetuse „Avellana de Reus" jaoks välja viis sorti, kuna neid sorte peeti kõige kvaliteetsemaks ja kuna need on vastastikku tolmlevad. Tuleb meeles pidada, et sarapuusordid ei ole isetolmlevad ning et ühe sordi emasõite viljastamiseks on vaja teise sordi õietolmu.

Kokkuvõtteks võib öelda, et alates 1990. aastast päritolunimetusega kaitstud toote „Avellana de Reus" identiteeti kujundavad lahutamatu tervikuna inimtegur, mille väljundiks on tootmisühistud ja tootjarühmad ning töötlemisettevõtjad, kes pidevalt oma tootmisprotsesse täiustavad, ning kõige kvaliteetsemate kohalike sortide valik ja sortide kohanemine geograafilise keskkonnaga.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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