C/2025/6718

18.12.2025

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2025/6718)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

**”Avellana de Reus”**

**EU:n viitenumero: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025**

1. **Tuotteen nimi**

”Avellana de Reus”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

*Nimi*

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Maatalous-, kotieläin-, kalastus- ja elintarvikeministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Hyväksytty muutos katsotaan vakiomuutokseksi, koska muutokset eivät vaikuta suojattuun nimitykseen tai uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

*Otsikko*

Palasten suurimman sallitun määrän muutos

*Kuvaus*

Eritelmän kohdassa ”Tuotteen kuvaus” on suurimpien sallittujen laatu- ja kokopoikkeamien taulukko. Paahdettujen hasselpähkinän sydänten palasten suurinta sallittua prosenttiosuutta on taulukossa nostettu.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Ravitsemuksellisen koostumuksen poistaminen

*Kuvaus*

Eritelmän kohdasta ”Tuotteen kuvaus” on poistettu hasselpähkinöiden ravitsemuksellista koostumusta koskeva kappale, koska siinä lueteltiin ravintoarvotaulukoiden keskiarvoja, jotka eivät ole suojatun alkuperänimityksen kattaman tuotteen erityisominaisuuksia. Näin ollen tietoja pidettiin tarpeettomina.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Tukkupakkauskäyttöön sallittuja astioita koskevien rajoitusten poistaminen

*Kuvaus*

Eritelmän kohdassa ”Maantieteellinen alue” sanamuotoa on muutettu niin, että siinä todetaan, että tukkupakkauksina voidaan käyttää erityyppisiä suuria pakkauksia, ei ainoastaan suursäkkejä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Erityismerkintöjen muuttaminen

*Kuvaus*

Eritelmän kohdassa ”Merkinnät” viittaus numeroituun lisämerkintään on korvattu viittauksella sääntelyneuvoston hyväksymään koodiin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät**

**”Avellana de Reus”**

**EU:n viitenumero: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025**

1. **Nimi/nimet**

”Avellana de Reus”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0802 – Muut tuoreet tai kuivatut pähkinät, myös kuorettomat

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Betulaceae-heimoon kuuluvan pähkinäpensaan (*Corylus avellana* L. ja *Corylus maxima* Mill.) hedelmän sisältämä siemen. Hedelmässä on vihreä ulko-osa eli puumainen epikarppi, joka irtoaa hedelmästä sen kypsyessä. Sen sisällä on kova hedelmän seinä eli perikarppi, joka tavallisesti sisältää siemenen, jota kutsutaan hasselpähkinäksi.

Seuraavat lajikkeet on varustettu suojatulla alkuperänimityksellä "Avellana de Reus": Negreta, Pauetet, Gironella, Morella ja Culplana. Ne ovat kaikki maantieteellisellä alueella perinteisesti kasvatettuja kotoperäisiä lajikkeita.

Suojatun alkuperänimityksen kattamaa tuotetta pidetään kaupan seuraavissa muodoissa:

— kuorelliset hasselpähkinät (raakoina tai paahdettuina)

— kuoritut kokonaiset hasselpähkinän sydämet (raakoina tai paahdettuina).

Hasselpähkinät on eroteltava koon mukaan tai seulottava. Kussakin tuotteen tarjontamuodossa halkaisija tai yksittäisen palasen koko on seuraava:

Kuorelliset hasselpähkinät:

— Erittäin suuri: halkaisija tai palasen koko ≥ 18 mm

— Suuri: halkaisija tai palasen koko ≥ 16 mm

Kokonaiset hasselpähkinän sydämet (kuoritut): halkaisija tai palasen koko ≥ 11 mm

Kuorellisten hasselpähkinöiden suurimmat sallitut laatu- ja kokopoikkeamat ovat seuraavat:

**Sallittu laatupoikkeama** (enimmäismäärä prosentteina):

1. Ulkoiset virheet (pähkinöiden lukumäärästä): 1
2. Sisäiset virheet (pähkinöiden lukumäärästä): 4
3. Vieraat aineet (painosta): 0,25

**Kokoero** (enimmäismäärä prosentteina):

1. Ilmoitettua kokoa seuraava pienempi ja/tai suurempi koko (pähkinöiden lukumäärästä): 5

(Kuorellisten hasselpähkinöiden osalta kontrolliparametrit lasketaan pähkinöiden lukumäärän perusteella lukuun ottamatta vieraiden aineiden prosenttiosuutta, joka lasketaan painon perusteella.)

Kokonaiset hasselpähkinän sydämet:

**Sallittu laatupoikkeama** (enimmäismäärä painoprosentteina):

1. Pähkinän kaksoissydämet: 1 sekä raakojen että paahdettujen hasselpähkinöiden osalta
2. Pähkinän sydämet, jotka eivät ole täysin kehittyneitä tai jotka ovat kuivettuneita, vioittuneita tai kellertäviä: 2 sekä raakojen että paahdettujen hasselpähkinöiden osalta
3. Eltaantuneet, pilaantuneet, homeiset, pahalta haisevat tai maistuvat tai hyönteisten tai jyrsijöiden vioittamat pähkinänsydämet: 1 kummankin tyypin osalta
4. Palaset: 0,5 raakojen ja 10 paahdettujen hasselpähkinöiden osalta
5. Mekaanisesti vaurioituneet: 5 sekä raakojen että paahdettujen hasselpähkinöiden osalta
6. Kuorelliset hasselpähkinät, kuoren palaset ja vieraat aineet: 0,1 sekä raakojen että paahdettujen hasselpähkinöiden osalta

**Kokoerot** (enimmäismäärä painoprosentteina): 5 sekä raakojen että paahdettujen hasselpähkinöiden osalta

(Hasselpähkinän sydämien osalta kontrolliparametrit lasketaan painon perusteella.)

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

–

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Hasselpähkinöiden tuotannon ja jalostuksen on tapahduttava asianomaisessa kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

Jalostukseen kuuluvat aina puhdistus, luokittelu ja ulkoinen laaduntarkastus. Tuotteen lopullisesta tarjontamuodosta riippuen jalostukseen voivat sisältyä myös kuoriminen ja paahtaminen.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Pakkaaminen suuriin pakkauksiin (suursäkkeihin) on tehtävä rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta varmistetaan, että suojatulla alkuperänimityksellä varustetut hasselpähkinäerät voidaan tunnistaa ja jäljittää asianmukaisesti. Pakkaaminen loppukuluttajalle tarkoitettuihin pakkauksiin voi tapahtua joko rajatulla maantieteellisellä alueella tai sen ulkopuolella, mutta suojatulla alkuperänimityksellä varustetut hasselpähkinät on pakattava tukkupakkauksiin, laatikoihin, suursäkkeihin tai vastaaviin ja merkittävä asianmukaisesti ennen kuin ne viedään pois alueelta.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Avellana de Reus” varustettujen hasselpähkinöiden pakkauksiin on merkittävä selvästi muiden sovellettavassa lainsäädännössä vaadittujen tietojen lisäksi seuraavat tiedot:

— suojattu alkuperänimitys ”Avellana de Reus” sekä merkintä ”Denominación de Origen Protegida” (suojattu alkuperänimitys) tai ”DOP” (SAN) ja suojatun alkuperänimityksen oma logo

— numeroitu lisämerkintä tai suojatun alkuperänimityksen hallintoelimen hyväksymä koodi.

Kuva suojatun alkuperänimityksen omasta logosta:




4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Suojatun alkuperänimityksen ”Avellana de Reus” maantieteellinen alue sijaitsee Katalonian eteläosassa Tarragonan maakunnassa. Se käsittää kaikki Alt Campin, Baix Campin, Tarragonèsin, Prioratin, Conca de Barberàn ja Terra Altan alueilla sijaitsevat kunnat.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

*Tiivistelmä yhteydestä*

Maantieteelliselle alueelle, jolla Avellana de Reus -hasselpähkinöitä tuotetaan ja jalostetaan, on ominaista epätasainen maasto, jonka korkeus vaihtelee lähes merenpinnan tasosta matalimmilla alueilla aina korkeimpien alueiden lähes 1 000 metrin korkeuteen. Maaperä on kalkkipitoista, melko syvää ja kuohkeaa ja koostumukseltaan savista. Se vaihtelee väriltään vaaleanruskeasta punertavanruskeaan tai okranväriseen.

Maaperä yhdessä ilmaston kanssa tarjoaa sopivat olosuhteet pähkinäpensaiden kasvulle. Ilmastolle ovat tyypillisiä leuto lämpötila (keskimääräinen vuotuinen lämpötila on noin 16 °C, alin lämpötila ei yleensä laske 4:n tai 5 °C:een alapuolelle), 400–500 mm:n keskimääräinen vuotuinen sademäärä ja voimakkaat, pölytyksessä auttavat mistral-tuulet helmikuusta maaliskuuhun.

Pähkinäpensaiden viljelyn ja maantieteellisen alueen välinen yhteys juontaa juurensa keskiajalta. Katalaaninkielisillä alueilla, erityisesti Tarragonan alueella, hasselpähkinöitä on tuotettu kaupallisiin tarkoituksiin ainakin 600 vuoden ajan. Hasselpähkinöiden kauppaa käsittelevä komitea löytyy Lonja de Barcelonan kauppiaiden organisaatioiden luettelosta vuodelta 1271, ja asiakirjojen mukaan hasselpähkinöitä kasvatettiin Alforjassa vuonna 1287, La Selva del Campissa vuonna 1296 ja Vilanova d'Escornalboussa ja Duesaigüesissa vuonna 1331. La Selva del Campissa hasselpähkinöistä maksettiin kymmenyksiä vuonna 1472, mutta niistä perittiin lisäveroa jo vuonna 1381. Nämä neljä kuntaa kuuluvat suojatun alkuperänimityksen "Avellana de Reus" maantieteelliseen alueeseen.

Pähkinäpensaita viljeltiin alun perin Campin takamailla, mutta ne levisivät paljon laajemmalle 1800-luvun jälkipuoliskolla. Vuonna 1862 Reusissa järjestettiin maatalousjärjestö Institut Agrícola Català de Sant Isidren kokous ja annettiin suositus, että viiniköynnöksiä tulisi korvata pähkinäpensailla viiniköynnöksen härmän aiheuttaman maatalouskriisin torjumiseksi. Viinikirvaepidemian puhjettua 1800-luvun viimeisellä vuosikymmenellä suosituksesta tuli välttämätön toimenpide. Viljelykasvien kehitys 1900-luvulla noudatti 1800-luvun lopulla alkanutta perussuuntausta: viiniköynnökset vähenivät mutta pähkinäpensaat ja muut hedelmät ja vihannekset lisääntyivät merkittävästi. Manner-Espanjan kokonaistuotoksesta 95 prosenttia kulki Reusin kautta, mikä teki kaupungista tärkeimmän kaupan keskuksen.

Maaperä ja ilmasto- ja talousolosuhteet suosivat pähkinäpensaiden kasvatusta maantieteellisellä alueella. Niiden lisäksi keskeinen alaan vaikuttava tekijä on ollut ihmisten kokemus puolentoista vuosisadan ajalta. Tämä johtuu siitä, että tuottajat ovat perinteisesti pyrkineet valitsemaan ja lisäämään alueen ilmasto- ja maaperäolosuhteisiin parhaiten sopeutuneita ja tuottavimpia lajikkeita geneettiseen monimuotoisuuteen ja kasvien terveyteen perustuen. Hasselpähkinöiden ensimmäinen luokitus määriteltiin selkeästi kattavassa, vuonna 1922 tehdyssä tutkimuksessa, jossa kuvattiin 29 tärkeintä tuolloin viljeltyä lajiketta (*Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya* ("Tärkeimpien Kataloniassa kasvatettavien pähkinäpensaslajikkeiden kuvaus"), A. Trotter ja A. Matons, Arxius de la Escola Superior d'Agricultura, Mancomunitat de Catalunya, 1922).

Paikalliset viljelijät valitsivat suojatun alkuperänimityksen "Avellana de Reus" kattamat viisi lajiketta kaikista maantieteellisen alueen kotoperäisistä ja siellä perinteisesti viljellyistä lajikkeista, koska he pitivät niitä laadultaan parhaina ja koska ne olivat yhteensopivia toistensa kanssa pölytyksen suhteen. On muistettava, että pähkinäpensaslajikkeet eivät voi pölyttää itseään, vaan yhden lajikkeen emikukka tarvitsee hedelmöittyäkseen toisen lajikkeen siitepölyä.

Yhteenvetona voidaan todeta, että tämä ihmisen toimintaan liittyvä tekijä osuuskuntien ja tuottajaryhmien muodossa sekä jalostusteollisuus, joka parantaa jatkuvasti tuotantoprosessejaan ja parhaiden kotoperäisten lajikkeiden valintaa ja mukauttamista maantieteelliseen ympäristöön, muokkaavat erottamattomasti Avellana de Reus -pähkinöiden identiteettiä. Pähkinöillä on ollut suojattu alkuperänimitys vuodesta 1990 lähtien.

**Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)**

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