C/2025/6718

18.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6718)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Avellana de Reus”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Avellana de Reus”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, stočarstva, ribarstva i hrane

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Odobrena izmjena smatra se standardnom izmjenom jer promjene ne utječu na zaštićeni naziv, ne predstavljaju rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena ograničenja dopuštenih komada

Opis

U tablici u kojoj su utvrđena najveća dopuštena odstupanja u pogledu kvalitete i veličine u odjeljku „Opis proizvoda” specifikacije povećava se najveći dopušteni postotak „komada” za pržene jezgre lješnjaka.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Brisanje nutritivnog sastava

Opis

U odjeljku „Opis proizvoda” specifikacije briše se odlomak o nutritivnom sastavu lješnjaka jer se u njemu navode prosječne vrijednosti iz nutritivnih tablica koje nisu posebno obilježje proizvoda obuhvaćenog ZOI-jem. Stoga se smatralo da su te informacije suvišne.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ukidanje ograničenja za spremnike dopuštene za veleprodajnu ambalažu

Opis

U odjeljku „Zemljopisno područje” specifikacije izmijenjen je tekst kako bi se navelo da se za veleprodajnu ambalažu mogu upotrebljavati različite vrste velikih spremnika, a ne samo „jumbo vreće”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena posebnog označivanja

Opis

U odjeljku „Označivanje” specifikacije upućivanje na numeriranu sekundarnu etiketu zamijenjeno je upućivanjem na kôd koji je odobrio regulatorni odbor.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Avellana de Reus”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025.

1. **Naziv(i)**

„Avellana de Reus”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0802 – Ostali orašasti plodovi, svježi ili suhi, neovisno jesu li oljušteni ili oguljeni ili ne

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sjeme plodova lijeske (*Corylus avellana* L. i *Corylus maxima* Mill.) iz porodice Betulaceae. Plodovi imaju zeleni vanjski dio ili drvenasti epikarp, koji se odvoji tijekom dozrijevanja. U unutrašnjosti se nalazi tvrda ljuska ili perikarp koji obično sadržava sjeme: to je lješnjak.

Sorte zaštićene ZOI-jem „Avellana de Reus" su Negreta, Pauetet, Gironella, Morella i Culplana. Riječ je o autohtonim sortama koje se tradicionalno uzgajaju na tom zemljopisnom području.

Proizvod obuhvaćen ZOI-jem stavlja se na tržište u sljedećim oblicima:

— lješnjaci u ljusci (sirovi ili prženi),

— oljuštene cijele jezgre lješnjaka (sirove ili pržene).

Lješnjaci moraju biti kalibrirani ili prosijani. Promjer ili veličina ploda za svaki oblik proizvoda je sljedeći:

Lješnjaci u ljusci:

— vrlo veliki: promjer ili veličina ploda ≥ 18 mm

— veliki: promjer ili veličina ploda ≥ 16 mm

Cijele jezgre lješnjaka (oljuštene): promjer ili veličina ploda ≥ 11 mm

Za lješnjake u ljusci dopuštena su sljedeća najveća dopuštena odstupanja u pogledu kvalitete i veličine:

Dopušteno odstupanje u pogledu kvalitete (najviše %):

1. Vanjski nedostaci (broj plodova): 1
2. Unutarnji nedostaci (broj plodova): 4
3. Strana tvar (prema masi): 0,25

Razlika u veličini (najviše %):

1. Sljedeća veličina ispod i/ili iznad deklarirane veličine (broj plodova): 5

(Za lješnjake u ljusci kontrolni parametri izračunavaju se na temelju broja plodova, osim za postotak strane tvari, koji se izračunava na temelju mase.)

Za cijele jezgre lješnjaka:

Dopušteno odstupanje u pogledu kvalitete (najviše % prema masi):

1. Dvostruke jezgre: 1 za sirove i pržene lješnjake
2. Nepotpuno razvijene, smežurane, žućkaste jezgre i jezgre s mrljama: 2 za sirove i pržene lješnjake
3. Užegli, gnjili, pljesnivi, lošeg mirisa ili okusa, koje su oštetili kukci ili glodavci: 1 za obje kategorije
4. Komadi: 0,5 za sirove lješnjake i 10 za pržene lješnjake
5. Mehanički oštećeni: 5 za sirove i pržene lješnjake
6. Lješnjaci u ljusci, fragmenti ljuske i strana tvar: 0,1 za sirove i pržene lješnjake

Razlika u veličini (najviše % prema masi): 5 za sirove i pržene lješnjake

(Za jezgre lješnjaka kontrolni parametri izračunavaju se na temelju mase.)

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području*

Proizvodnja i prerada lješnjaka moraju se odvijati na zemljopisnom području definiranom u odgovarajućem odjeljku.

Prerada uvijek uključuje čišćenje, razvrstavanje i kontrolu kvalitete izvana. Ovisno o obliku konačnog proizvoda, uključuje i ljuštenje i prženje.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranje u velike spremnike (jumbo vreće) mora se odvijati na definiranom zemljopisnom području kako bi se osigurala točna identifikacija i sljedivost serija lješnjaka obuhvaćenih ZOI-jem. Pakiranje u ambalažu u kojoj će se prodavati krajnjem potrošaču može se provoditi unutar ili izvan definiranog zemljopisnog područja, ali lješnjaci sa ZOI-jem moraju biti pakirani u veleprodajnu ambalažu, kutije, jumbo vreće ili slično i propisno identificirani prije napuštanja područja.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sljedeće informacije moraju biti jasno navedene na ambalaži koja se upotrebljava za lješnjake obuhvaćene ZOI-jem Avellana de Reus, zajedno s ostalim informacijama obveznima u skladu s važećim zakonodavstvom:

— naziv ZOI-ja „Avellana de Reus” i izraz „Denominación de Origen Protegida” [„zaštićena oznaka izvornosti”] ili „DOP” [„ZOI”] i logotip ZOI-ja

— numerirana sekundarna etiketa ili kôd koji je odobrilo tijelo nadležno za ZOI.

Reprodukcija logotipa ZOI-ja:



4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Zemljopisno područje ZOI-ja Avellana de Reus nalazi se u pokrajini Tarragoni na jugu Katalonije. Obuhvaća sve općine koje se nalaze u okruzima Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà i Terra Alta.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Zemljopisno područje na kojem se uzgajaju i prerađuju lješnjaci Avellana de Reus odlikuje se grubim terenom s nadmorskim visinama u rasponu od gotovo razine mora na najnižim područjima do 1 000 m na najvišim područjima. Tlo je vapnenačko, prilično duboko i rahlo, ilovaste teksture i svijetlosmeđe do crvenkastosmeđe ili oker boje.

Tlo, zajedno s klimom, osigurava odgovarajuće uvjete za razvoj lješnjaka. Klimu karakteriziraju blage temperature (prosječna godišnja temperatura od oko 16 °C, minimalne temperature koje obično ne padaju ispod 4 ili 5 °C), prosječna godišnja količina padalina od 400 do 500 mm i jaki „mistralni” vjetrovi (sjeverozapadni vjetar) od veljače do ožujka, koji pomažu u oprašivanju.

Zbog tih uvjeta povezanost uzgoja lješnjaka s tim zemljopisnim područjem zabilježena je još u srednjem vijeku. U regijama katalonskog govornog područja, a posebno na području Tarragone, lješnjaci se proizvode u komercijalne svrhe najmanje 600 godina. Odbor za trgovinu lješnjacima uvršten je na popis organizacija trgovaca pri trgovačkoj ustanovi Llotja de Barcelona 1271., a iz evidencije je vidljivo da su se lješnjaci uzgajali u Alforji 1287., u La Selvi del Campu 1296 i 1331. u Vilanovi d'Escornalbou i Duesaigüesu. U La Selvi del Campu 1472. se počela plaćati desetina na lješnjake, no posebni porez na njih postojao je već 1381. Te četiri općine dio su zemljopisnog područja ZOI-ja Avellana de Reus.

Lijeska, koja se izvorno uzgajala u zaleđu „Campa", znatno se proširila tijekom druge polovine 19. stoljeća. Poljoprivredna udruga „Institut Agrícola Català de Sant Isidre" održala je 1862. sastanak u Reusu te je dana preporuka da se vinova loza zamijeni lijeskom kako bi se odgovorilo na poljoprivrednu krizu uzrokovanu pepelnicom vinove loze. Zbog izbijanja filoksere u posljednjem desetljeću 19. stoljeća ta je preporuka postala nužnost. Razvoj usjeva tijekom 20. stoljeća slijedio je osnovni trend koji je započeo krajem 19. stoljeća: smanjenje površina pod vinovom lozom i veliko povećanje pod lijeskom te ostalim voćem i povrćem. 95 % ukupnog prinosa iz kontinentalne Španjolske prolazilo je kroz Reus, čineći ga glavnim trgovinskim središtem.

U tim pedološkim, klimatskim i gospodarskim uvjetima koji pogoduju uzgoju lijeske na tom zemljopisnom području ključan je čimbenik bio ljudski faktor sa stoljeće i pol iskustva u tom sektoru. To je zato što su proizvođači tijekom povijesti nastojali odabrati i razmnožavati najprilagođenije i najproduktivnije sorte na temelju genetske raznolikosti i zdravlja bilja, u skladu s klimatskim i pedološkim uvjetima tog područja. Prvo razvrstavanje lješnjaka jasno je definirano u sveobuhvatnoj studiji iz 1922. u kojoj je opisano 29 glavnih sorata uzgajanih u to vrijeme [„Opis najvažnijih sorata lješnjaka koje se uzgajaju u Kataloniji", A. Trotter i A. Matons, Arxius de la Escola Superior d'Agricultura, Mancomunitat de Catalunya, 1922.].

Lokalni uzgajivači odabrali su pet sorata obuhvaćenih ZOI-jem „Avellana de Reus" među svim sortama koje su autohtone i tradicionalno se uzgajaju na tom zemljopisnom području jer ih smatraju najboljim sortama u smislu kvalitete i kompatibilnosti u postupku oprašivanja. Treba imati na umu da su sorte lješnjaka samosterilne: za oprašivanje ženskog cvijeta jedne sorte potreban je pelud druge sorte.

Zaključno, taj ljudski faktor, organiziran u zadruge i skupine proizvođača, zajedno s prerađivačkom industrijom koja stalno poboljšava svoje proizvodne procese i praksu odabira najkvalitetnijih autohtonih sorti te ih prilagođava zemljopisnom okruženju, neraskidivo oblikuje identitet sorte Avellana de Reus, koja je zaštićena kao oznaka izvornosti od 1990.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (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