C/2025/6718

2025.12.18.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban [1]

(C/2025/6718)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Avellana de Reus”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-0046-AM03 – 2025.9.23.

1. **A termék elnevezése**

„Avellana de Reus”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A jóváhagyott módosítás standard módosításnak minősül, mivel a változtatások nem érintik az oltalom alatt álló elnevezést, nem járnak a kapcsolat érvénytelenné válásának veszélyével, és nem vonnak maguk után további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A megengedett darabok határértékének módosítása

Leírás

A termékleírás „A termék leírása” szakaszának maximális minőségi és méretbeli tűréshatárokat meghatározó táblázatában a pörkölt mogyorómag esetében emelkedett a „darabok” megengedett legnagyobb százalékos aránya.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A tápanyagösszetétel törlése

Leírás

A termékleírás „A termék leírása” szakaszában törlésre került a mogyoró tápanyagösszetételéről szóló bekezdés, mivel az a tápértéktáblázatok olyan átlagértékeit határozta meg, amelyek nem tartoznak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék sajátos jellemzői közé. Ezért az információ feleslegesnek minősült.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A nagykereskedelmi csomagoláshoz engedélyezett tartályokra vonatkozó korlátozások megszüntetése

Leírás

A termékleírás „Földrajzi terület” szakaszának szövege úgy módosult, hogy nagykereskedelmi csomagoláshoz nemcsak „nagy zsákok” (big bags), hanem különböző típusú nagy méretű tartályok is használhatók.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A sajátos jelölés módosítása

Leírás

A termékleírás „Címkézés” szakaszában a számozott hátcímkére való hivatkozás helyébe a szabályozói testület által jóváhagyott kódra való hivatkozás lépett.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Avellana de Reus”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-0046-AM03 – 2025.9.23.

1. **Elnevezés(ek)**

Avellana de Reus

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0802 – Más dióféle frissen vagy szárítva, héjastól is

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A Betulaceae családba tartozó mogyoró (*Corylus avellana* L. és *Corylus maxima* Mill.) termésének magja. A termésen lévő zöld külső rész, illetve fás terméshéj az érés során leválik. A belül található kemény héj, illetve termésfal általában magot tartalmaz: ez a mogyoró.

Az Avellana de Reus OEM hatálya alá tartozó fajták a következők: Negreta, Pauetet, Gironella, Morella és Culplana. Valamennyi a földrajzi területen hagyományosan termesztett őshonos fajta.

Az OEM-mel ellátott terméket a következő formákban hozzák forgalomba:

— mogyoró héjában (nyers vagy pörkölt),

— egész mogyorómag héj nélkül (nyers vagy pörkölt).

A mogyorót méret szerint osztályozni vagy rostálni kell. Az egyes termékformák átmérője vagy részecskemérete a következő:

Mogyoró héjában:

— nagyon nagy: átmérő vagy részecskeméret ≥ 18 mm,

— nagy: átmérő vagy részecskeméret ≥ 16 mm.

Egész mogyorómag (héj nélkül): átmérő vagy részecskeméret ≥ 11 mm.

Héjas mogyoró esetében a következő minőségi és méretbeli tűréshatárok megengedettek:

Minőségi tűréshatár (legnagyobb %):

1. külső hibák (mogyorószemek száma): 1;
2. belső hibák (mogyorószemek száma): 4;
3. idegen anyag (tömeg szerint): 0,25.

Méretbeli különbség (legnagyobb %):

1. A feltüntetett méretnél eggyel kisebb és/vagy nagyobb méret (mogyorószemek száma): 5.

(Héjas mogyoró esetében az ellenőrzési paraméterek kiszámítása a mogyorószemek száma alapján történik, kivéve az idegen anyag százalékát, amelyet a tömeg alapján számítják ki.)

Egész mogyorómag esetében:

Minőségi tűréshatár (legnagyobb tömegszázalék):

1. ikermag: nyers és pörkölt mogyoró esetében egyaránt 1;
2. nem teljesen kifejlett, zsugorodott, sérült és sárgás mag: nyers és pörkölt mogyoró esetében egyaránt 2;
3. avas, rothadt, penészes, rossz szagú vagy ízű, továbbá rovarok vagy rágcsálók által károsított mag: mindkét típus esetében 1;
4. darab: nyers mogyoró esetében 0,5, pörkölt mogyoró esetében 10;
5. mechanikailag sérült: nyers és pörkölt mogyoró esetében egyaránt 5;
6. héjas mogyoró, héjrészek és idegen anyag: nyers és pörkölt mogyoró esetében egyaránt 0,1.

Méretbeli különbség (legnagyobb tömegszázalék): nyers és pörkölt mogyoró esetében egyaránt 5.

(Mogyorómag esetében az ellenőrzési paramétereket a tömeg alapján számítják ki.)

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A mogyoró előállítását és a feldolgozást a vonatkozó szakaszban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

A feldolgozás mindig magában foglalja a tisztítást, az osztályozást és a külső minőség-ellenőrzést. A végtermék formátumától függően a hámozást és pörkölést is magában foglalja.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A nagy méretű tartályokba (nagy zsákokba) történő csomagolást a meghatározott földrajzi területen kell végezni, hogy biztosítható legyen az OEM-mel ellátott mogyoró tételeinek helyes azonosítása és nyomonkövethetősége. A végső fogyasztóknak szánt csomagolás történhet a meghatározott földrajzi területen belül vagy kívül, de az OEM-mel ellátott mogyorót a terület elhagyása előtt nagykereskedelmi csomagolásba, dobozokba, nagy zsákokba vagy hasonlókba kell csomagolni, és megfelelően azonosítani kell.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az Avellana de Reus OEM hatálya alá tartozó mogyoró csomagolásán – a hatályos jogszabályok szerint kötelező egyéb adatok mellett – egyértelműen fel kell tüntetni a következőket:

— az „Avellana de Reus” OEM elnevezés a „Denominación de Origen Protegida” [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] kifejezéssel vagy „DOP” [OEM] rövidítéssel együtt, és az OEM saját logója,

— az OEM irányító testülete által jóváhagyott számozott hátcímke vagy kód.

Az OEM saját logója a következő:



4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

Az Avellana de Reus OEM földrajzi területe Tarragona tartományban, Katalónia déli részén található. E terület az Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà és Terra Alta járás valamennyi települését magában foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

Az Avellana de Reus mogyoró termesztésének és feldolgozásának földrajzi területére egyenetlen domborzat jellemző, a tengerszint közeli alacsonyabb területektől az 1 000 méteres magasságig terjedő szintkülönbségekkel. A talaj meszes, meglehetősen mély és laza, textúrája vályogos, színe pedig a világosbarnától a vörösesbarnáig vagy okkersárgáig terjed.

A földterület és az éghajlat megfelelő feltételeket biztosít a mogyoró fejlődéséhez. Az éghajlatot enyhe hőmérsékletek jellemzik (az éves átlaghőmérséklet körülbelül 16 °C, a legkisebb értékek pedig általában nem csökkennek 4 vagy 5 °C alá), az éves átlagos csapadékmennyiség 400 és 500 mm között van, és februártól márciusig erős (északnyugati) „misztrál” szél segíti a beporzást.

Ennek megfelelően a mogyorótermesztés és a földrajzi terület közötti kapcsolat a középkorra nyúlik vissza. A katalán ajkú régiókban, és különösen Tarragona térségében legalább 600 éve kereskednek az előállított mogyoróval. Már 1271-ben szerepel egy mogyorókereskedelmi bizottság a Lonja de Barcelona kereskedelmi szervezetei között, és a feljegyzések szerint 1287-ben Alforjában, 1296-ban La Selva del Campban, 1331-ben pedig Vilanova d'Escornalbouban és Duesaigüesben végeztek mogyorótermesztést. La Selva del Campban 1472-ben kezdtek el tizedet szedni a mogyoró után; ugyanakkor már 1381-ben is rendkívüli adó terhelte a mogyorót. Ez a négy település az Avellana de Reus OEM földrajzi területének részét képezi.

Az eredetileg a „Camp" belső területein termesztett mogyorófa a 19. század második felében vált sokkal elterjedtebbé. Az „Institut Agrícola Català de Sant Isidre" mezőgazdasági egyesület 1862-ben, Reusban tartott ülésén az a javaslat született, hogy a szőlőperonoszpóra okozta mezőgazdasági válság leküzdése érdekében a mogyoró lépjen a szőlő helyébe. Miután a 19. század utolsó évtizedében kitört a filoxéravész, a javaslatot szükségszerű volt végrehajtani. A 20. század során a növénykultúrák alakulása a 19. század végén kezdődött alapvető tendenciát követte: a szőlő csökkenést, a mogyoró és az egyéb gyümölcs- és zöldségfélék pedig nagyarányú növekedést mutattak. A spanyol kontinentális terület teljes termésének 95 %-a Reuson, a fő kereskedelmi központon haladt át.

A földrajzi területnek a mogyoró termesztéséhez kedvező talaj-, éghajlati és gazdasági adottságai mellett az ágazatban felhalmozott másfél évszázados emberi tapasztalat is döntő tényezőt jelentett. Ennek oka az, hogy a termelők hagyományosan a genetikai sokféleség és a növényegészség szempontjai alapján igyekeztek kiválasztani és szaporítani a térség éghajlati és talajfeltételeihez legjobban alkalmazkodott és legjobb termőképességű fajtákat. A mogyoró első egyértelmű osztályozása egy 1922-es átfogó tanulmányban látott napvilágot, amely a kor főbb termesztett fajtái közül 29-et ismertetett [A. Trotter és A. Matons: „A Katalóniában termesztett legfontosabb mogyorófajták leírása", Arxius de la Escola Superior d'Agricultura, Mancomunitat de Catalunya, 1922].

A földrajzi területen őshonos és hagyományosan termesztett összes fajta közül a helyi termesztők az Avellana de Reus OEM-mel ellátott öt fajtát választották ki, mivel minőségük és a beporzási folyamatban mutatott kompatibilitásuk alapján ezeket tartották a legjobb fajtáknak. Figyelembe kell venni, hogy a mogyorófajták önmeddők: az egyik fajta nőivarú virágát egy másik fajta virágporának kell megtermékenyítenie.

Összefoglalva, ez a szövetkezetekben és termelői csoportokban szerveződő emberi elem, valamint az állandóan fejlesztett termelési folyamatokkal működő feldolgozóipar, továbbá a legjobb minőségű őshonos fajták kiválasztásának és a földrajzi környezethez való igazításának gyakorlata egymástól elválaszthatatlan módon formálja az eredetmegjelölésként 1990 óta oltalom alatt álló Avellana de Reus arculatát.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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