Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6718

18.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6718)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Avellana de Reus"

EU-referentienummer: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Naam van het product**

"Avellana de Reus"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedgekeurde wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging omdat zij geen wijziging van de beschermde benaming omvat, het verband niet dreigt te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengt.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van de maximaal toegestane hoeveelheid stukjes

Beschrijving

In de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier is in de tabel met de maximale toleranties in termen van kwaliteit en grootteklasse het maximaal toegestane percentage stukjes voor geroosterde hele hazelnoten.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de voedingssamenstelling

Beschrijving

In de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier is de alinea over de voedingssamenstelling van hazelnoten geschrapt, aangezien deze geen specifiek kenmerk van het door de BOB beschermde product vormde, maar overeenkwam met gemiddelde waarden die zijn afgeleid uit voedingstabellen. Daarom werd deze informatie als overbodig beschouwd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Opheffing van de beperkingen voor de recipiënten die zijn toegestaan voor groothandelsverpakkingen.

Beschrijving

De rubriek "Geografisch gebied" van het productdossier is geherformuleerd om aan te geven dat de grote recipiënten die zijn toegestaan voor groothandelsverpakkingen, niet uitsluitend van het type big bag maar ook van andere typen mogen zijn.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging betreffende specifieke etikettering

Beschrijving

In de rubriek "Etikettering" van het productdossier is het genummerde rugetiket vervangen door een door de Consejo regulador goedgekeurde codering.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Avellana de Reus"

EU-referentienummer: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Naam/namen**

"Avellana de Reus"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0802 — Andere noten, vers of gedroogd, ook zonder dop of schaal, al dan niet gepeld.

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Zaad van de vruchten van de hazelaar (*Corylus avellana* L. en *Corylus maxima* Mill.), van de berkenfamilie (*Betulaceae*). Het buitenste gedeelte van de vrucht heeft een groene kleur (houtig epicarp) en laat los tijdens het rijpen, en het binnenste deel bevat een harde dop (pericarp), die gewoonlijk een pit bevat: de hazelnoot.

De door de BOB "Avellana de Reus" beschermde rassen zijn: negreta, pauetet, gironella, morella en culplana. Het zijn stuk voor stuk inheemse rassen die van oudsher in het geografische gebied worden geteeld.

Het product waarop de BOB betrekking heeft, wordt in de handel gebracht in de volgende vormen:

— hazelnoten in de dop (rauw of geroosterd)

— gepelde hele hazelnoten (rauw of geroosterd).

De hazelnoten moeten worden gekalibreerd of gesorteerd. De diameter of granulometrie voor elke aanbiedingsvorm is als volgt:

Hazelnoten met dop:

— zeer groot: diameter of granulometrie ≥ 18 mm (S/18);

— groot: diameter of granulometrie ≥ 16 mm (S/16).

Gepelde hele hazelnoten: diameter of granulometrie ≥ 11 mm (S/11).

Voor hazelnoten die met dop worden verkocht, zijn de maximumtoleranties in termen van kwaliteit en grootteklasse als volgt:

Kwaliteitstolerantie (maximumpercentage):

1. Uitwendige gebreken (aantal vruchten): 1
2. Inwendige gebreken (aantal vruchten): 4
3. Vreemde stoffen (naar gewicht): 0,25

Verschillen in grootteklasse (maximumpercentage):

1. Aantal vruchten dat behoort tot de sorteringsschaal onmiddellijk boven en/of beneden de vermelde sorteringsschaal: 5

(Voor hazelnoten die samen met hun dop worden verkocht, worden de controleparameters berekend op basis van het aantal vruchten, met uitzondering van het percentage vreemde stoffen, dat wordt berekend op basis van het gewicht.)

Voor hele hazelnoten:

Kwaliteitstolerantie (maximumpercentage):

1. Dubbele pitten: 1 voor rauwe hazelnoten en geroosterde hazelnoten.
2. Niet volledig ontwikkelde, uitgedroogde, gevlekte en gele hazelnoten: 2 voor rauwe hazelnoten en geroosterde hazelnoten.
3. Ranzig, rot, beschimmeld, met een slechte geur of smaak, beschadigd door insecten of knaagdieren: 1 voor beide categorieën
4. Stukjes: 0,5 voor rauwe hazelnoten en 10 voor geroosterde hazelnoten
5. Mechanisch beschadigd: 5 voor rauwe hazelnoten en geroosterde hazelnoten.
6. Hazelnoten met dop, brokstukken van de dop en vreemde stoffen, 0,1 voor rauwe hazelnoten en geroosterde hazelnoten.

Verschillen in grootteklasse (maximaal gewichtspercentage): 5 voor rauwe hazelnoten en geroosterde hazelnoten.

(In het geval van hele hazelnoten worden de controleparameters berekend op basis van het gewicht.)

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van de hazelnoten en de bereiding van het product moeten plaatsvinden in het in de desbetreffende alinea omschreven geografische gebied.

De bereiding moet altijd de fasen van reiniging, sortering en extrinsieke kwaliteitscontrole omvatten. Afhankelijk van de uiteindelijke aanbiedingsvorm van het product omvat de bereiding ook het pellen en roosteren.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakken in grote verpakkingen (of big bags) vindt plaats in het afgebakende geografische gebied om te zorgen voor een correcte identificatie en traceerbaarheid van de partijen hazelnoten die onder de BOB vallen. Het verpakken in voor de eindverbruiker bestemde verpakkingen mag ook buiten het afgebakende geografische gebied plaatsvinden, op voorwaarde dat de hazelnoten met de BOB het afgebakende gebied verlaten in correct gereedgemaakte en geïdentificeerde groothandelsverpakkingen, kisten, big bags en soortgelijke recipiënten.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de krachtens de geldende wetgeving vereiste informatie moeten op de verpakking van hazelnoten die onder de BOB “Avellana de Reus” vallen, de volgende gegevens worden vermeld:

— de naam van de beschermde oorsprongsbenaming “Avellana de Reus”, vergezeld van de vermelding “beschermde oorsprongsbenaming” of “BOB” en het logo daarvan;

— een genummerd rugetiket dat of codering die is goedgekeurd door het beheersorgaan van de BOB.

Reproductie van het logo van de BOB:



4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het geografische gebied van de BOB “Avellana de Reus” ligt in de provincie Tarragona, in het zuiden van Catalonië. Het omvat alle gemeenten in de kantons Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà en La Terra Alta.

5. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Het geografische gebied waar de “Avellana de Reus”-hazelnoten worden geproduceerd en verwerkt, wordt gekenmerkt door zijn heuvelachtige terrein, met een hoogte die varieert van bijna zeeniveau in de laagste gebieden tot 1 000 m in de hoogste gebieden. De bodem is kalkhoudend, ondiep en los, lemig van textuur en lichtbruin tot roodbruin of okerkleurig van kleur.

De klimatologische omstandigheden worden gekenmerkt door milde temperaturen (gemiddelde jaarlijkse temperaturen van ongeveer 16 °C en minimumtemperaturen die zelden onder 4 °C of 5 °C dalen), een gemiddelde jaarlijkse neerslag tussen 400 en 500 mm, en de sterke mistralwinden (noordwestenwind) van februari tot maart, die bijdragen tot de bestuiving, en vormen samen met de bodem een geschikte omgeving voor de groei van hazelnoten.

Hierdoor kan het verband tussen de hazelnootteelt en het geografische gebied worden teruggevoerd tot de middeleeuwen. In Catalaanstalige regio's, en met name in het gebied Tarragona, worden de geproduceerde hazelnoten al ten minste zeshonderd jaar op de markt gebracht. Het reglement voor de uitbreiding van de bestreken markt (de Lonja) van Barcelona van 1271 had al een comité voor de handel in hazelnoten opgericht. Uit documenten blijkt ook dat zij al werden geteeld in Alforja in 1287, Selva del Camp in 1296 en Vilanova d'Escornalbou en Duesaigües in 1331. In Selva del Camp werd in 1472 de betaling van tienden op hazelnoten ingevoerd, maar in 1381 bestond er al een uitzonderlijke belasting op deze vrucht. Deze vier gemeenten maken deel uit van het geografische gebied van de BOB "Avellana de Reus".

Oorspronkelijk werd de hazelaar alleen in het achterland van de "Camp" geteeld, maar in de tweede helft van de negentiende eeuw heeft deze teelt zich sterk over de vlakte verbreid. In 1862 vond in Reus een bijeenkomst plaats van de landbouwvereniging "Institut Agrícola Català de Sant Isidre" en werd een aanbeveling gedaan om de wijnstokken te vervangen door hazelaars om de landbouwcrisis als gevolg van de meeldauw te bestrijden. Door de phylloxera-uitbraak in het laatste decennium van de negentiende eeuw werd deze verandering onvermijdelijk. De ontwikkeling van de gewassen in de twintigste eeuw volgde de grote lijnen die aan het eind van de negentiende eeuw werden uitgezet, namelijk een daling van het aantal wijnstokken en een sterke toename van het aantal hazelaars en tuinbouwproducten. Reus was het belangrijkste handelscentrum, waar 95 % van de totale productie van het Spaanse vasteland werd verhandeld.

In deze context van bodemgesteldheid, klimaat en economie, die gunstig is voor de teelt van hazelnoten in het geografische gebied, is de menselijke factor, met anderhalve eeuw ervaring in de sector, doorslaggevend geweest. Dit komt doordat in het verleden de meest geschikte en productieve variëteiten zijn geselecteerd en vermeerderd, op basis van hun genetische variatie, plantgezondheid en de klimatologische en bodemomstandigheden van het gebied. In 1922 werden de hazelnoten voor het eerst goed geclassificeerd in een uitgebreide studie waarin 29 van de voornaamste destijds geteelde variëteiten werden beschreven ["*Descripció de les minces important varietats d'avellaner cultivades a Catalunya*" van A. Trotter i A. Matons, Mancomunitat de Catalunya 1922. Arxius de la Escola Superior d'Agricultura].

De landbouwers in het gebied hebben vijf rassen met de BOB "Avellana de Reus" geselecteerd uit de reeks inheemse rassen die van oudsher in het geografische gebied worden geteeld, aangezien zij worden beschouwd als kwalitatief beter en onderling compatibel wat de bestuiving betreft. Daarbij moet worden gepreciseerd dat hazelnootrassen zichzelf niet kunnen bevruchten, aangezien de vrouwelijke bloem van een ras moet worden bevrucht met het stuifmeel van een ander ras.

Deze menselijke factor, die is georganiseerd in coöperaties en producentengroeperingen, vormt samen met een verwerkende industrie die haar productieprocessen voortdurend verbetert, een selectie van inheemse variëteiten van betere kwaliteit en een goede aanpassing aan de geografische omgeving, een onlosmakelijk geheel dat bepalend is voor de identiteit van "Avellana de Reus", die sinds 1990 door een oorsprongsbenaming wordt beschermd.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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