C/2025/6718

18.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/6718)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Avellana de Reus”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Avellana de Reus”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Departament Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Żywności

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zatwierdzona zmiana została zakwalifikowana jako zmiana standardowa, ponieważ nie obejmuje zmiany w chronionej nazwie, nie grozi zanikiem związku ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu do obrotu produktu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana limitu dozwolonych kawałków

Opis

W tabeli określającej maksymalne tolerancje jakości i wielkości w punkcie „Opis produktu” specyfikacji zwiększono maksymalną dopuszczalną zawartość procentową „kawałków” w odniesieniu do prażonych jąder orzechów laskowych.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie składu odżywczego

Opis

W punkcie „Opis produktu" specyfikacji skreślono akapit dotyczący składu odżywczego orzechów laskowych, ponieważ określono w nim średnie wartości z tabel wartości odżywczej, które nie stanowią szczególnej cechy produktu objętego ChNP. W związku z tym informacje te uznano za zbędne.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zniesienie ograniczeń dotyczących pojemników dopuszczonych do pakowania hurtowego

Opis

W punkcie „Obszar geograficzny" specyfikacji zmieniono brzmienie, aby określić, że do pakowania hurtowego można stosować różne rodzaje dużych pojemników, a nie tylko worki typu „big bag".

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana specjalnego oznakowania

Opis

W punkcie „Etykietowanie" specyfikacji odniesienie do numerowanej etykiety dodatkowej zastąpiono odniesieniem do kodu zatwierdzonego przez Radę Regulacyjną.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Avellana de Reus"

Numer referencyjny UE: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Avellana de Reus"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0802 – Pozostałe orzechy, świeże lub suszone, nawet łuskane lub obrane

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nasiona owoców leszczyny (*Corylus avellana* L. i *Corylus maxima* Mill.) z rodziny Betulaceae. Owoce mają zieloną część zewnętrzną lub zdrewniały epikarp, który oddziela się podczas dojrzewania. Wewnątrz znajduje się twarda łupina lub perykarp zwykle zawierający nasiono: jest to orzech laskowy.

Odmiany objęte ChNP Avellana de Reus to: Negreta, Pauetet, Gironella, Morella i Culplana. Wszystkie są rodzimymi odmianami tradycyjnie uprawianymi na tym obszarze geograficznym.

Produkt objęty ChNP wprowadza się do obrotu w następujących formach:

— orzechy laskowe w łupinach (surowe lub prażone);

— łuskane całe jądra orzechów laskowych (surowe lub prażone).

Orzechy laskowe należy posortować lub odsiać. Średnica lub wielkość cząstek dla każdej formy produktu jest następująca:

orzechy laskowe w łupinach:

— bardzo duże: średnica lub wielkość cząstek ≥ 18 mm;

— duże: średnica lub wielkość cząstek ≥ 16 mm;

całe jądra orzechów laskowych (łuskane): średnica lub wielkość cząstek ≥ 11 mm.

W przypadku orzechów laskowych w łupinach dopuszcza się następujące maksymalne tolerancje jakości i wielkości:

Tolerancja jakości (maks. %):

1. wady zewnętrzne (liczba orzechów): 1;
2. wady wewnętrzne (liczba orzechów): 4;
3. substancje obce (wagowo): 0,25.

Różnica w wielkości (maks. %):

1. Kolejna wielkość poniżej lub powyżej wielkości zadeklarowanej (liczba orzechów): 5.

(W przypadku orzechów laskowych w łupinach parametry kontrolne oblicza się na podstawie liczby orzechów, z wyjątkiem procentowej zawartości substancji obcych, którą oblicza się na podstawie masy.)

W odniesieniu do całych jąder orzechów laskowych:

Tolerancja jakości (maks. % wagowo):

1. jądra bliźniacze: 1 zarówno w przypadku surowych, jak i prażonych orzechów laskowych;
2. jądra nie w pełni rozwinięte, pomarszczone, z wadami i żółtawe: 2 zarówno w przypadku surowych, jak i prażonych orzechów laskowych;
3. jądra zjełczałe, zgniłe, spleśniałe, o złym zapachu lub smaku, uszkodzone przez owady lub gryzonie: 1 w przypadku obu rodzajów;
4. kawałki: 0,5 w przypadku surowych orzechów laskowych i 10 w przypadku prażonych orzechów laskowych;
5. uszkodzone mechanicznie: 5 zarówno w przypadku surowych, jak i prażonych orzechów laskowych;
6. orzechy laskowe w łupinach, fragmenty łupiny i substancje obce: 0,1 zarówno w przypadku surowych, jak i prażonych orzechów laskowych.

Różnica w wielkości (maks. % wagowo): 5 zarówno w przypadku surowych, jak i prażonych orzechów laskowych.

(W przypadku jąder orzechów laskowych parametry kontrolne oblicza się na podstawie masy.)

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja i przetwarzanie orzechów laskowych muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w odpowiednim punkcie.

Przetwarzanie zawsze obejmuje czyszczenie, klasyfikację i zewnętrzną kontrolę jakości. W zależności od ostatecznej formy produktu obejmuje ono również łuskanie i prażenie.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie do dużych pojemników (worków typu „big bag") musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia prawidłowej identyfikacji i identyfikowalności partii orzechów laskowych objętych ChNP. Pakowanie w opakowania przeznaczone dla konsumentów końcowych może odbywać się na określonym obszarze geograficznym lub poza nim, ale orzechy laskowe objęte ChNP należy zapakować do opakowań hurtowych, pudeł, worków typu „big bag" lub podobnych i odpowiednio oznakować, zanim opuszczą obszar.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu stosowanym do orzechów laskowych objętych ChNP Avellana de Reus należy wyraźnie wskazać następujące informacje wraz z innymi informacjami wymaganymi na mocy obowiązujących przepisów:

— nazwę ChNP „Avellana de Reus" wraz z określeniem „Denominación de Origen Protegida" [chroniona nazwa pochodzenia] lub „DOP" [ChNP] i własnym logo ChNP;

— numerowaną etykietę dodatkową lub kod zatwierdzony przez organ zarządzający ChNP.

Reprodukcja własnego logo ChNP:



4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny ChNP Avellana de Reus znajduje się w prowincji Tarragona, na południu Katalonii. Obejmuje on wszystkie gminy położone w powiatach Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà i Terra Alta.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Obszar geograficzny, na którym produkowane i przetwarzane są orzechy laskowe Avellana de Reus, charakteryzuje się zróżnicowanym ukształtowaniem terenu, od wysokości bliskiej poziomu morza na najniżej położonych obszarach do 1 000 m n.p.m. w najwyższych miejscach. Gleba jest wapienna, dość głęboka i luźna, gliniasta w konsystencji, o barwie od jasnobrązowej do czerwonawobrązowej lub ochry.

Grunty te, wraz z klimatem, zapewniają odpowiednie warunki do rozwoju leszczyny. Klimat charakteryzuje się łagodnymi temperaturami (średnia roczna temperatura około 16 °C, minimalne temperatury, które zazwyczaj nie spadają poniżej 4 °C lub 5 °C), średnimi rocznymi opadami wynoszącymi od 400 do 500 mm oraz silnymi „mistralowymi" (północno-zachodnimi) wiatrami w okresie od lutego do marca, które ułatwiają zapylanie.

W związku z tym związek między uprawą leszczyny a obszarem geograficznym sięga średniowiecza. W regionach, w których mówi się w języku katalońskim, zwłaszcza na obszarze Tarragony, produkowane orzechy laskowe sprzedaje się od co najmniej 600 lat. W 1271 r. wśród organizacji handlowców na targowisku Lonja de Barcelona znalazł się komitet ds. handlu orzechami laskowymi, a z rejestrów wynika, że orzechy laskowe uprawiano w Alforja w 1287 r., w La Selva del Camp w 1296 r. oraz w Vilanova d'Escornalbou i Duesaigües w 1331 r. W La Selva del Camp dziesięcinę od orzechów laskowych zaczęto pobierać w 1472 r., ale już w 1381 r. na orzechy nałożono nadzwyczajny podatek. Te cztery gminy stanowią część obszaru geograficznego ChNP Avellana de Reus.

Drzewo leszczyny, które pierwotnie uprawiano w mniej eksponowanych miejscach na obszarze „Camp", stało się znacznie bardziej rozpowszechnione w drugiej połowie XIX wieku. W 1862 r. w Reus odbyło się spotkanie stowarzyszenia rolniczego „Institut Agrícola Català de Sant Isidre", podczas którego zalecono zastąpienie krzewów winorośli leszczyną w celu zwalczenia skutków kryzysu rolnego spowodowanego mączniakiem winorośli. Ze względu na pojawienie się filoksery w ostatniej dekadzie XIX wieku zalecenie to stało się koniecznością. Rozwój upraw w XX wieku odzwierciedlał podstawową tendencję, która rozpoczęła się pod koniec XIX wieku: spadek upraw winorośli i znaczny wzrost upraw leszczyny oraz innych owoców i warzyw. 95 % całkowitych plonów z Hiszpanii kontynentalnej przechodziło przez Reus, co uczyniło to miasto głównym ośrodkiem handlowym.

W opisanych warunkach glebowych, klimatycznych i gospodarczych, które sprzyjają uprawie leszczyny na tym obszarze geograficznym, kluczowym czynnikiem jest półtora wieku ludzkiego doświadczenia w tym sektorze. Wynika to z faktu, że w przeszłości producenci starali się wybierać i rozmnażać najbardziej dostosowane i wydajne odmiany w oparciu o różnorodność genetyczną i zdrowie roślin, zgodnie z warunkami klimatycznymi i glebowymi obszaru. Pierwsza klasyfikacja orzechów laskowych została jasno określona w kompleksowym badaniu z 1922 r., w którym opisano 29 głównych odmian uprawianych w tamtym czasie (A. Trotter i A. Matons „Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya" [„Opis najważniejszych odmian leszczyny uprawianych w Katalonii"], *Arxius de la Escola Superior d'Agricultura, Mancomunitat de Catalunya*, 1922).

Lokalni plantatorzy wyselekcjonowali pięć odmian objętych ChNP Avellana de Reus spośród wszystkich odmian rodzimych i tradycyjnie uprawianych na przedmiotowym obszarze geograficznym, ponieważ uznali je za odmiany najlepsze pod względem jakości oraz ze względu na ich kompatybilność w procesie zapylania. Należy pamiętać, że odmiany leszczyny nie są samopylne: żeńskie kwiaty jednej odmiany muszą być zapylane pyłkiem innej odmiany.

Podsumowując, ten czynnik ludzki, zorganizowany w spółdzielniach i grupach producentów, wraz z przemysłem przetwórczym stale ulepszającym procesy produkcyjne i praktyką wyboru odmian rodzimych najwyższej jakości oraz dostosowywania ich do środowiska geograficznego, nierozerwalnie kształtują tożsamość produktu Avellana de Reus, chronionego pod nazwą pochodzenia od 1990 r.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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