C/2025/6718

18.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6718)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Avellana de Reus”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025

1. **Denumirea produsului**

„Avellana de Reus”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumirea

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Departamentul pentru agricultură, creșterea animalelor, pescuit și alimentație)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea aprobată se califică drept modificare standard deoarece modificările nu afectează denumirea protejată, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții suplimentare privind comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea limitei referitoare la spărturile permise

Descriere

În tabelul care prezintă toleranțele maxime în ceea ce privește calitatea și calibrul din secțiunea „Descrierea produsului” a caietului de sarcini se mărește procentul maxim admis de „spărturi” pentru sâmburii de alune prăjiți.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea compoziției nutriționale

Descriere

În secțiunea „Descrierea produsului” din caietul de sarcini a fost eliminat paragraful privind compoziția nutrițională a alunelor, deoarece corespundea valorilor medii din tabelele nutriționale, care nu sunt o caracteristică specifică a produsului ce beneficiază de DOP. Prin urmare, informațiile au fost considerate inutile.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea restricțiilor privind ambalajele permise pentru ambalarea angro

Descriere

În secțiunea „Aria geografică” din caietul de sarcini, formularea a fost modificată pentru a se preciza că pot fi utilizate diferite tipuri de ambalaje mari pentru ambalarea angro, nu doar cele denumite „big bag”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea etichetării specifice

Descriere

În secțiunea „Etichetare” din caietul de sarcini, trimiterea la o contraetichetă numerotată a fost înlocuită cu o trimitere la un cod aprobat de Consiliul de reglementare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Avellana de Reus”

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0046-AM03 – 23.9.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Avellana de Reus”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0802 - Alte fructe cu coajă, proaspete sau uscate, chiar decojite sau fără pieliță

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Sâmburi de fructe de alun (*Corylus avellana* L. și *Corylus maxima* Mill.) din familia *Betulaceae*. Fructul are o parte exterioară verde (epicarp lemnos), care se separă la maturitate. În interior există o coajă dură (pericarp), care conține în mod normal un sâmbure: aceasta este aluna.

Soiurile care beneficiază de DOP „Avellana de Reus" sunt: Negreta, Pauetet, Gironella, Morella și Culplana. Toate sunt soiuri autohtone cultivate în mod tradițional în aria geografică.

Produsul care beneficiază de DOP este comercializat în următoarele forme:

— alune în coajă (crude sau prăjite)

— sâmburi de alune întregi, decojiți (cruzi sau prăjiți).

Alunele trebuie să fie calibrate sau cernute. Diametrul sau dimensiunea pentru fiecare formă de prezentare a produsului este următorul (următoarea):

Alune în coajă:

— foarte mari: diametrul sau dimensiunea ≥ 18 mm

— mari: diametrul sau dimensiunea ≥ 16 mm

Sâmburi de alune întregi (decojiți): diametrul sau dimensiunea ≥ 11 mm

Pentru alunele în coajă sunt permise următoarele toleranțe maxime în ceea ce privește calitatea și calibrul:

Toleranța în ceea ce privește calitatea (% maxim):

1. Defecte externe (număr de fructe cu coajă lemnoasă): 1
2. Defecte interne (număr de fructe cu coajă lemnoasă): 4
3. Materii străine (greutate): 0,25

Diferența de calibru (% maxim):

1. Calibru imediat inferior și/sau superior calibrului declarat (număr de fructe cu coajă lemnoasă): 5

(Pentru alunele în coajă, parametrii de control se calculează pe baza numărului de fructe cu coajă lemnoasă, cu excepția procentajului de materii străine, care se calculează pe baza greutății.)

Pentru sâmburii întregi de alune:

Toleranța în ceea ce privește calitatea (% maxim raportat la greutate):

1. Sâmburi gemeni: 1, atât pentru cei cruzi, cât și pentru cei prăjiți
2. Sâmburi incomplet dezvoltați, deshidratați, cu imperfecțiuni și gălbui: 2, atât pentru cei cruzi, cât și pentru cei prăjiți
3. Râncezi, putreziți, mucegăiți, cu miros sau gust neplăcut, afectați de insecte sau de rozătoare: 1, pentru ambele tipuri
4. Sfărâmături: 0,5 pentru sâmburi cruzi și 10 pentru sâmburi prăjiți
5. Deteriorați mecanic: 5, atât pentru sâmburii cruzi, cât și pentru cei prăjiți
6. Alune în coajă, fragmente de coajă și materii străine: 0,1, atât pentru sâmburii cruzi, cât și pentru cei prăjiți

Diferența de calibru (% maxim raportat la greutate): 5, atât pentru sâmburii cruzi, cât și pentru cei prăjiți

(Pentru sâmburii de alune, parametrii de control se calculează pe baza greutății.)

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

-

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția de alune și prelucrarea trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată în secțiunea corespunzătoare.

Prelucrarea include întotdeauna curățarea, clasificarea și controlul calității extrinseci. În funcție de forma de prezentare a produsului final, ea include, de asemenea, decojirea și prăjirea.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea în ambalaje mari („big bag") trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată, pentru a se asigura identificarea corectă și trasabilitatea loturilor de alune care beneficiază de DOP. Ambalarea în ambalaje destinate consumatorului final poate avea loc fie în interiorul, fie în afara ariei geografice delimitate, dar alunele care beneficiază de DOP trebuie să fi fost ambalate în ambalaje angro, cutii, „big bags" sau similare și identificate în mod corespunzător înainte de a părăsi aria geografică.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe ambalajele utilizate pentru alunele care beneficiază de DOP „Avellana de Reus" trebuie indicate în mod clar următoarele informații, împreună cu celelalte informații necesare în temeiul legislației aplicabile:

— denumirea DOP „Avellana de Reus", împreună cu termenul „Denominación de Origen Protegida" (Denumire de origine protejată) sau „DOP" și logoul propriu al DOP

— o contraetichetă numerotată sau un cod aprobat de organismul de gestionare a DOP.

Reproducerea logoului propriu al DOP:



4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria geografică a DOP „Avellana de Reus" este situată în provincia Tarragona, în sudul Cataloniei. Ea cuprinde toate comunele situate în districtele Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà și Terra Alta.

5. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Aria geografică în care sunt produse și prelucrate alunele „Avellana de Reus" se caracterizează prin relieful accidentat, cu altitudini care variază de la un nivel aproape de nivelul mării, în zonele cele mai joase, la 1 000 m în zonele cele mai înalte. Solul este calcaros, destul de profund și afânat, cu o textură lutoasă și de culoare maro deschis până la maro roșiatic sau ocru.

Terenurile, împreună cu clima, oferă condiții adecvate pentru dezvoltarea alunilor. Clima este caracterizată de temperaturi blânde (temperatură medie anuală de aproximativ 16 °C, temperaturi minime care nu scad de obicei sub 4 sau 5 °C), de precipitații medii anuale cuprinse între 400 și 500 mm și de vânturi mistral puternice (din nord-vest) din februarie până în martie, care favorizează polenizarea.

Prin urmare, legătura dintre cultivarea alunilor și aria geografică datează din Evul Mediu. În regiunile vorbitoare de catalană, în special în zona Tarragona, se cultivă aluni de cel puțin 600 de ani. În 1271, în cadrul instituției Lonja de Barcelona a fost creat un comitet pentru comerțul cu alune, iar registrele arată că alunele erau cultivate în Alforja în 1287, în La Selva del Camp în 1296 și în Vilanova d'Escornalbou și în Duesaigües în 1331. În La Selva del Camp a început să se plătească zeciuiala pentru alune în 1472, deși încă din 1381 se percepea un impozit special pentru alune. Aceste patru comune fac parte din aria geografică a DOP „Avellana de Reus".

Alunul, cultivat inițial în interiorul zonei „Camp", a devenit mult mai răspândit în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. În 1862, asociația agricolă „Institut Agrícola Català de Sant Isidre" a organizat o reuniune la Reus și a recomandat înlocuirea viței-de-vie cu aluni pentru a combate criza agricolă cauzată de făinarea viței-de-vie. Din cauza epidemiei de filoxeră din ultimul deceniu al secolului al XIX-lea, recomandarea respectivă a devenit o necesitate. Dezvoltarea culturilor în secolul al XX-lea a urmat tendința de bază care a început la sfârșitul secolului al XIX-lea: declinul culturii viței-de-vie și creșterea semnificativă a culturii alunilor și a altor fructe și legume. Reus a devenit principalul centru comercial, 95 % din producția totală din Spania continentală trecând pe aici.

În aceste condiții pedoclimatice și economice, care favorizează cultivarea alunilor în aria geografică, experiența umană de un secol și jumătate în acest sector a reprezentat un factor-cheie. Acest lucru se datorează faptului că, din punct de vedere istoric, producătorii și-au propus să selecteze și să cultive soiurile cele mai adaptate și mai productive, pe baza diversității genetice și a sănătății plantelor, în conformitate cu condițiile climatice și pedologice din areal. Prima clasificare a alunelor a fost clar definită într-un studiu cuprinzător din 1922, în care au fost descrise 29 dintre principalele soiuri cultivate la momentul respectiv [„Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya" (Descrierea celor mai importante soiuri de alune cultivate în Catalonia) de A. Trotter și A. Matons, Mancomunitat de Catalunya 1922. Arxius de la Escola Superior d'Agricultura].

Cultivatorii locali au selectat cele cinci soiuri vizate de DOP „Avellana de Reus" din toate soiurile autohtone și cultivate în mod tradițional în aria geografică, considerând că ele sunt cele mai bune soiuri din punctul de vedere al calității și al compatibilității lor în procesul de polenizare. Trebuie să se țină seama de faptul că soiurile de aluni sunt autosterile: florile femele dintr-un soi trebuie să fie fertilizate cu polenul unui alt soi.

În concluzie, acest factor uman, organizat în cooperative și grupuri de producători, împreună cu o industrie de prelucrare care își îmbunătățește în mod constant procesele de producție, cu practica de selectare a soiurilor autohtone de cea mai bună calitate și de adaptare a acestora la mediul geografic, formează un ansamblu indisociabil care modelează produsele „Avellana de Reus", protejate de o denumire de origine încă din 1990.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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