C/2025/6718

18.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6718)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Avellana de Reus“

Referenčna številka EU: PDO-ES-0046-AM03 – 23. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Avellana de Reus“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, živinorejo, ribištvo in prehrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Odobrena sprememba se šteje za standardno spremembo, ker spremembe ne vplivajo na zaščiteno ime, ne morejo izničiti povezave in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba omejitve dovoljenega deleža kosov

Opis

V preglednici oddelka specifikacije Opis proizvoda, v kateri so navedena največja dovoljena odstopanja glede kakovosti in velikosti, je bil povečan največji dovoljeni delež „kosov“ za pražena lešnikova jedrca.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje hranilne sestave

Opis

V oddelku specifikacije Opis proizvoda je bil črtan odstavek o hranilni sestavi lešnikov, saj so bile v njem navedene povprečne vrednosti iz preglednic hranilnih vrednosti, ki niso posebna značilnost proizvoda z ZOP. Zato so se informacije štele za odvečne.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Odprava omejitev glede posod, dovoljenih za pakiranje za prodajo na debelo

Opis

V oddelku specifikacije proizvoda Geografsko območje je bilo besedilo spremenjeno tako, da je navedeno, da se lahko za pakiranje za prodajo na debelo uporabljajo različne vrste velikih posod, in ne le „velike vreče“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba posebnih zahtev za označevanje

Opis

V oddelku specifikacije proizvoda Označevanje je bil sklic na oštevilčeno sekundarno etiketo nadomeščen s sklicem na kodo, ki jo odobri regulativni odbor.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Avellana de Reus“

Referenčna številka EU: PDO-ES-0046-AM03 – 23. september 2025

1. **Ime**

„Avellana de Reus“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0802 – Drugi oreški, sveži ali suhi, neoluščeni ali oluščeni

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Seme plodu leske (*Corylus avellana* L. in *Corylus maxima* Mill.) iz družine *Betulaceae*. Plod ima zelen zunanji del ali lesnat epikarp, ki se med zorenjem loči. V notranjosti je trda lupina ali perikarp, ki navadno vsebuje seme: to je lešnik.

Sorte, zaščitene z ZOP „Avellana de Reus“, so: negreta, pauetet, gironella, morella in culplana. Vse so avtohtone sorte, ki se tradicionalno gojijo na geografskem območju.

Proizvod, zajet z ZOP, se trži v naslednjih oblikah:

— neoluščeni lešniki (surovi ali praženi),

— oluščena cela lešnikova jedrca (surova ali pražena).

Lešniki morajo biti sortirani po velikosti ali presejani. Premer ali velikost delcev za posamezno obliko proizvoda:

neoluščeni lešniki:

— zelo veliki: premer ali velikost delcev ≥ 18 mm,

— veliki: premer ali velikost delcev ≥ 16 mm,

cela lešnikova jedrca (oluščena): premer ali velikost delcev ≥ 11 mm.

Za neoluščene lešnike so dovoljena naslednja največja odstopanja glede kakovosti in velikosti:

odstopanje glede kakovosti (največji %):

1. zunanje pomanjkljivosti (število plodov): 1
2. notranje pomanjkljivosti (število plodov): 4
3. tuje snovi (po teži): 0,25

razlika v velikosti (največji %):

1. naslednja velikost pod in/ali nad navedeno velikostjo (število plodov): 5

(za neoluščene lešnike se kontrolni parametri izračunavajo na podlagi števila plodov, razen odstotka tujih snovi, ki se izračuna na podlagi teže)

Za cela lešnikova jedrca:

odstopanje glede kakovosti (največji % teže):

1. dvojna jedrca: 1 za surove in pražene lešnike
2. nepopolno razvita, zakrnela, poškodovana in rumenkasta jedrca: 2 za surove in pražene lešnike
3. žarki, gnili, plesnivi, slabega vonja ali okusa, poškodovani zaradi žuželk ali glodavcev: 1 za obe vrsti
4. kosi: 0,5 za surove lešnike in 10 za pražene lešnike
5. mehansko poškodovani: 5 za surove in pražene lešnike
6. neoluščeni lešniki, delci lupine in tuja snov: 0,1 za surove in pražene lešnike

razlika v velikosti (največji % po teži): 5 za surove in pražene lešnike

(za lešnikova jedrca se kontrolni parametri izračunavajo na podlagi teže)

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Pridelava lešnikov in njihova predelava morata potekati na geografskem območju, opredeljenem v ustreznem oddelku.

Predelava vedno vključuje čiščenje, razvrščanje in zunanji nadzor kakovosti. Glede na obliko končnega proizvoda vključuje tudi luščenje in praženje.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranje v velike posode (velike vreče) mora potekati na opredeljenem geografskem območju, da se zagotovita pravilna identifikacija in sledljivost serij lešnikov z ZOP. Pakiranje v embalažo, namenjeno končnemu potrošniku, lahko poteka na opredeljenem geografskem območju ali zunaj njega, vendar morajo biti lešniki z ZOP pred izhodom z območja pakirani v embalažo, škatle, velike vreče ali podobne vsebnike za prodajo na debelo in ustrezno označeni.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na embalaži, ki se uporablja za lešnike z ZOP „Avellana de Reus“, morajo biti jasno navedene naslednje informacije skupaj z drugimi informacijami, ki se zahtevajo v skladu z veljavno zakonodajo:

— ime ZOP „Avellana de Reus“ skupaj z izrazom „zaščitena označba porekla“ ali „ZOP“ ter logotipom ZOP,

— oštevilčena sekundarna etiketa ali koda, ki jo odobri organ za upravljanje ZOP.

Reprodukcija lastnega logotipa ZOP:



4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Geografsko območje ZOP „Avellana de Reus“ leži v provinci Tarragona na jugu Katalonije. Obsega vse občine v okrožjih Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà in Terra Alta.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Za geografsko območje, na katerem se pridelujejo in predelujejo lešniki „Avellana de Reus“, je značilen razgiban teren, katerega najnižja območja so skoraj na višini morske gladine, najvišja pa dosegajo 1 000 m nadmorske višine. Tla so apnenčasta, precej globoka in rahla, ilovnata ter svetlo rjave do rdečkasto rjave ali oker barve.

Območje skupaj s podnebjem zagotavlja ustrezne pogoje za rast leske. Za podnebje so značilni blage temperature (povprečna letna temperatura okoli 16 °C, najnižje temperature navadno ne padejo pod 4 ali 5 °C), povprečne letne padavine med 400 in 500 mm ter močan mistral (severozahodni veter) od februarja do marca, ki pripomore k opraševanju.

Povezava med gojenjem leske in geografskim območjem sega v srednji vek. V katalonsko govorečih regijah, zlasti na območju Tarragone, se gojeni lešniki prodajajo že vsaj 600 let. Že leta 1271 je bil med organizacijami trgovcev na Lonja de Barcelona odbor za trgovino z lešniki, dokumenti pa kažejo, da so se lešniki v Alforji gojili leta 1287, v La Selvi del Camp leta 1296, v Vilanovi d'Escornalbou in Duesaigüesu pa leta 1331. V La Selvi del Camp se je leta 1472 začela pobirati desetina na lešnike, že leta 1381 pa se je pobiral izredni davek na lešnike. Te štiri občine so del geografskega območja ZOP „Avellana de Reus".

Leska, ki so jo sprva gojili v zaledju območja Camp, se je v drugi polovici 19. stoletja močno razširila. Leta 1862 je kmetijsko združenje Institut Agrícola Català de Sant Isidre v Reusu organiziralo sestanek in priporočilo, naj se vinska trta nadomesti z lesko, da bi se spopadli s kmetijsko krizo, ki jo je povzročila plesen vinske trte. Zaradi izbruha trtne uši v zadnjem desetletju 19. stoletja je to priporočilo postalo nuja. Razvoj pridelave v 20. stoletju je sledil osnovnemu trendu, ki se je začel konec 19. stoletja: obseg gojenja vinske trte se je zmanjšal, obseg pridelave lešnikov ter drugega sadja in zelenjave pa močno povečal. Reus je postal glavno trgovsko središče, saj se je tam prodalo 95 % celotnega pridelka iz celinske Španije.

V teh talnih in podnebnih pogojih ter gospodarskih razmerah, ugodnih za gojenje leske na tem geografskem območju, je bilo stoletje in pol človeških izkušenj v tem sektorju ključni dejavnik. V preteklosti so si namreč pridelovalci na podlagi genske raznovrstnosti in zdravja rastlin ter v skladu s podnebnimi in talnimi pogoji območja prizadevali izbrati in razmnoževati najbolje prilagojene in najbolj rodne sorte. Prva razvrstitev lešnikov je bila jasno opredeljena v obsežni študiji iz leta 1922, v kateri je bilo opisanih 29 glavnih sort leske, ki so se takrat gojile (Trotter, A., in Matons, A., Opis najpomembnejših sort leske, gojenih v Kataloniji, Arxius de la Escola Superior d'Agricultura, Mancomunitat de Catalunya, 1922).

Lokalni pridelovalci so izmed vseh sort, ki so na geografskem območju avtohtone in se tam tradicionalno gojijo, izbrali pet sort, zajetih z ZOP „Avellana de Reus", saj so ocenili, da so najboljše z vidika kakovosti in združljive v postopku opraševanja. Upoštevati je treba, da sorte leske niso samooplodne: ženski cvet ene sorte je treba oprašiti s cvetnim prahom druge sorte.

Skratka, ta človeški dejavnik, organiziran v zadruge in skupine pridelovalcev, skupaj s predelovalno industrijo, ki nenehno izboljšuje svoje proizvodne procese, ter prakso izbire najkakovostnejših avtohtonih sort in njihovega prilagajanja geografskemu okolju neizbežno oblikujejo identiteto ZOP „Avellana de Reus", ki je od leta 1990 zaščitena kot označba porekla.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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