Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6718

18.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6718)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Avellana de Reus”

EU:s referensnummer: PDO-ES-0046-AM03 – 23 september 2025

1. **Produktens namn**

”Avellana de Reus”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel)

6. **Klassificering som standardändring**

Den godkända ändringarna klassificeras som standardändringar, eftersom de inte påverkar det skyddade namnet, inte innebär någon risk för att sambandet upphävs och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av den högsta tillåtna andelen delar

Beskrivning

I avsnittet ”Produktbeskrivning” i produktspecifikationen finns en tabell med gränser för kvalitets- och storleksavvikelser. I denna tabell har den högsta tillåtna procentandelen ”delar” höjts för rostade hasselnötskärnor.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av näringssammansättningen

Beskrivning

I avsnittet ”Produktbeskrivning” i produktspecifikationen har stycket om hasselnötternas näringsmässiga sammansättning strukits. Stycket innehöll genomsnittliga värden från näringstabeller som inte är en särskild egenskap hos den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Dessa uppgifter ansågs därför överflödiga.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av restriktioner rörande tillåtna grossistförpackningar

Beskrivning

I avsnittet ”Geografiskt område” i produktspecifikationen har ordalydelsen ändrats, så att det nu anges att olika typer av stora förpackningar får användas i grossistledet, inte bara ”stora påsar”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring rörande den särskilda märkningen

Beskrivning

I avsnittet ”Märkning” i produktspecifikationen har hänvisningen till en numrerad sekundär etikett ersatts med en hänvisning till en kod som godkänts av kontrollorganet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Avellana de Reus”

EU:s referensnummer: PDO-ES-0046-AM03 – 23 september 2025

1. **Namn**

”Avellana de Reus”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0802 – Andra nötter, färska eller torkade, även skalade

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Hasselnötter (*Corylus avellana* L. och *Corylus maxima* Mill.) av familjen Betulacea. Frukten har en yttre del som är grön och träaktig och som släpper under mognadsprocessen. I dess inre del finns en hård kärna som i normalfallet innehåller själva hasselnöten.

De sorter som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen Avellana de Reus är negreta, pauetet, gironella, morella och culplana. Samtliga dessa är inhemska sorter som traditionellt har odlats i det geografiska området.

Den produkt som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen säljs i följande former:

— Hasselnötter med skal (naturella eller rostade).

— Skalade hela hasselnötskärnor (naturella eller rostade).

Hasselnötterna ska storlekssorteras eller siktas. Diametern eller partikelstorleken för varje produktform är som följer:

Hasselnötter med skal:

— Mycket stora: diameter eller partikelstorlek ≥ 18 mm.

— Stora: diameter eller partikelstorlek ≥ 16 mm.

Hela hasselnötskärnor (skalade): diameter eller partikelstorlek ≥ 11 mm.

För hasselnötter med skal tillåts följande högsta kvalitets- och storleksavvikelser:

Kvalitetsavvikelse (högsta procentandel):

1. Yttre defekter (antal nötter): 1.
2. Inre defekter (antal nötter): 4.
3. Främmande beståndsdelar (i vikt): 0,25.

Storleksavvikelse (högsta procentandel):

1. Nästa storlek under och/eller över den angivna storleken (antal nötter): 5.

(För hasselnötter med skal beräknas kontrollparametrarna på grundval av antalet nötter, utom när det gäller procentandelen främmande beståndsdelar, som beräknas på grundval av vikten.)

För hela hasselnötskärnor:

Kvalitetsavvikelse (högsta procentandel av vikten):

1. Tvillingkärnor: 1 för både naturella och rostade hasselnötter.
2. Ofullständigt utvecklade, skrumpna, fläckiga och gulaktiga kärnor: 2 för både naturella och rostade hasselnötter.
3. Härskna, ruttna eller mögliga kärnor, kärnor med dålig lukt eller smak samt kärnor med skador från insekter eller gnagare: 1 för båda typerna.
4. Delar: 0,5 för naturella hasselnötter och 10 för rostade hasselnötter.
5. Mekaniska skador: 5 för både naturella och rostade hasselnötter.
6. Hasselnötter med skal, skalfragment och främmande beståndsdelar: 0,1 för både naturella och rostade hasselnötter.

Storleksavvikelse (högsta procentandel av vikten): 5 för både naturella och rostade hasselnötter.

(För hasselnötskärnor beräknas kontrollparametrarna på grundval av vikten.)

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odlingen och bearbetningen av hasselnötterna måste ske i det geografiska område som anges i det relevanta avsnittet.

Bearbetningen ska alltid omfatta rengöring, klassificering och yttre kvalitetskontroll. Beroende på slutproduktens form kan bearbetningen även omfatta skalning och rostning.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Förpackning i stora behållare (stora påsar) måste ske i det avgränsade geografiska området för att de partier av hasselnötter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ska kunna identifieras och spåras. Förpackning i förpackningar avsedda för slutkonsumenten får ske antingen i eller utanför det avgränsade geografiska området. De hasselnötter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen måste emellertid ha förpackats i grossistförpackningar, lådor, stora påsar eller liknande och vederbörligen identifierats innan de lämnat området.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Följande uppgifter ska anges tydligt på den förpackning som används för hasselnötter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Avellana de Reus, tillsammans med de övriga uppgifter som krävs enligt tillämplig lagstiftning:

— Den skyddade ursprungsbeteckningens namn – ”Avellana de Reus” – tillsammans med uttrycket ”Denominación de Origen Protegida” (skyddad ursprungsbeteckning) eller ”DOP” (SUB) och den skyddade ursprungsbeteckningens egen logotyp.

— En numrerad sekundär etikett eller kod som har godkänts av kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Den skyddade ursprungsbeteckningens logotyp:



4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen Avellana de Reus ligger i provinsen Tarragona i södra Katalonien. Här ingår samtliga kommuner i grevskapen Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà och Terra Alta.

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska område där hasselnötter med beteckningen Avellana de Reus produceras och bearbetas kännetecknas av sin oländiga terräng, där höjdskillnaden varierar från nära havsnivån i de mest låglänta områdena, till 1 000 meter över havet i de högst belägna områdena. Jorden är kalkhaltig, relativt djup och lös. Den är lerig och ljusbrun till rödbrun eller ockrafärgad.

I kombination med områdets klimat skapar denna jordmån goda förhållanden för hasselnötternas utveckling. Klimatet kännetecknas av milda temperaturer (med en årsmedeltemperatur på omkring 16 °C och en lägsta temperatur som vanligtvis inte understiger 4–5 °C), en genomsnittlig årsnederbörd på mellan 400 och 500 mm och kraftiga mistralvindar (från nordväst) som blåser från februari till mars och bidrar till pollineringen.

Tack vare dessa förhållanden har det geografiska området varit förknippat med hasselnötsodling sedan medeltiden. I katalansktalande områden, särskilt kring Tarragona, har produktion och försäljning av hasselnötter förekommit i minst 600 år. Redan år 1271 registrerades en kommitté för hasselnötshandeln i börsbyggnaden Lonja de Barcelona, och enligt dokumentationen odlades hasselnötter i Alforja 1287, i La Selva del Camp 1296 och i Vilanova d'Escornalbou och Duesaigües 1331. I La Selva del Camp började man att ta ut tionde för hasselnötter år 1472. Redan 1381 hade emellertid dessa nötter belagts med en särskild skatt. Dessa fyra kommuner ingår i det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen Avellana de Reus.

Hasselträdet, som ursprungligen odlades i Campområdet i inlandet, började breda ut sig betydligt under den senare halvan av 1800-talet. År 1862 höll jordbruksföreningen *Institut Agrícola Català de Sant Isidre* ett möte i Reus och utfärdade en rekommendation om att vinstockar skulle ersättas av hassel för att bekämpa den jordbrukskris som vinmjöldaggen lett till. När vinluskrisen sedan inträffade under 1800-talets sista årtionde hade man inget val annat än att följa denna rekommendation. Under 1900-talet följde grödans utveckling den allmänna trend som tagit sin början på 1800-talet: en minskning av antalet vinstockar och en betydande ökning av hassel och andra frukter och grönsaker. Hela 95 % av den totala avkastningen från det spanska fastlandet passerade genom Reus, vilket gjorde detta till den viktigaste handelsstaden.

Vid sidan av det geografiska områdets gynnsamma jordmån, klimat och ekonomiska förhållanden spelar även de sammanlagt 150 åren av mänsklig erfarenhet av denna verksamhet en viktig roll. Det beror på att producenterna i alla tider har strävat efter att välja ut och föröka de bäst anpassade och mest produktiva sorterna, med hänsyn till deras genetiska mångfald, plantornas hälsa och områdets klimat- och jordmånsförhållanden. Den första tydliga klassificeringen av hasselnötter gjordes i en omfattande studie från 1922, där 29 av de huvudsakliga sorter som odlades vid den tidpunkten beskrevs (”Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya” (Beskrivning av de vanligaste hasselnötssorter som odlas i Katalonien), A. Trotter och A. Matons, i *Arxius de la Escola Superior d'Agricultura*, Mancomunitat de Catalunya, 1922).

De lokala odlarna valde ut de fem sorter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Avellana de Reus bland alla de inhemska sorter som traditionellt har odlats i det geografiska området, detta eftersom de ansåg att detta var de bästa sorterna i fråga om kvalitet och korspollinering. Det bör noteras att hasselsorterna inte är självpollinerande och att en honblomma av en sort bara kan befruktas med pollen från en annan sort.

Sammanfattningsvis är det den mänskliga faktorn, med producenter som ingår i kooperativ och producentgrupper, i kombination med en bearbetningsindustri som ständigt förbättrar produktionsprocesserna och bruket att välja ut de inhemska sorter som har högst kvalitet och anpassa dem till den geografiska omgivningen, som ligger till grund för särdragen hos Avellana de Reus, som har varit en skyddad ursprungsbeteckning sedan 1990.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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