

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(98/C 172/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad — Dirección General de Política Alimentaria e Industrias Agrarias y Alimentarias — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Dirección: c/ Dulcinea, 4, E-28020 Madrid

Tel.: (34) 913 47 19 67

Fax: (34) 915 34 76 98

2. Agrupación solicitante:

2.1. *Nombre:* Consejo regulador de la denominación de origen «Avellana de Reus»

2.2. *Dirección:* Doctor Ferran, 8, E-43202 Reus

Tel.: (34) 977 32 21 55

Fax: (34) 977 32 17 73

2.3. *Composición:* productor/transformador (x) otro ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.8: Otros productos del anexo II del Tratado (frutos diversos)

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):

4.1. *Nombre:* Avellana de Reus

4.2. *Descripción:* Semilla del fruto de los avellanos (*Corylus avellana* L y *Corylus maxima* Mill) de la familia de las betuláceas.

El fruto posee una parte exterior de color verde o epicarpio leñoso, que se separa en la maduración; en su interior se encuentra una cáscara dura o pericarpio que contiene una semilla, la avellana.

Las variedades protegidas por la denominación son: *negreta*, *pautet*, *gironella*, *morella* y *culplana*. Las avellanas protegidas se presentarán al consumidor como avellanas con cáscara, en grano o tostadas. Deberán presentarse calibradas o cribadas. Las avellanas con cáscara podrán ser de dos tipos: «Muy grandes», frutos con un diámetro de 18 mm, y «grandes», frutos con un diámetro de 16 mm o más.

4.3. *Zona geográfica*: La zona de producción de las avellanas amparada por la denominación de origen «Avellana de Reus» está constituida por los terrenos ubicados en las comarcas del Baix Camp, el Alt Camp, la Conca de Barbera, el Priorat, la Terra Alta y el Terra-gonés en la provincia de Tarragona.

4.4. *Prueba del origen*: Las avellanas proceden de plantaciones situadas en la zona de producción, y se seleccionan, calibran y envasan en industrias situadas en la zona de producción e inscritas en el registro correspondiente del Consejo regulador. Las avellanas que superan los controles a lo largo del proceso de producción y acondicionamiento, así como los análisis físico-químicos y sensoriales salen al mercado amparadas por la denominación de origen y con la contraetiqueta numerada entregada por el Consejo regulador.

4.5. *Método de obtención*: Las avellanas de variedades autorizadas se cultivan en plantaciones inscritas. La recolección se realiza cuando el estado de madurez del fruto es el adecuado, con el mayor cuidado y rapidez para conseguir una mejor conservación y calidad. Una vez recolectadas se pasan a las industrias elaboradas inscritas y se someten a un proceso de limpieza, descascarillado tostado, clasificado, control de calidad, envasado y etiquetado.

4.6. *Vínculo*: Zona caracterizada por una gran variedad topográfica con altitudes que van desde el nivel del mar, en las zonas más bajas, a 100 m en las zonas más altas. Suelos de naturaleza caliza, ligeramente profundos, sueltos, de textura limosa y de color pardo claro al pardo rojizo u ocre. Temperaturas medias anuales alrededor de los 16 °C y pluviometría entre 400 y 500 mm anuales, y técnicas de cultivo adecuadas proporcionan el medio apropiado para el desarrollo de este árbol, del que se obtienen frutos de peculiares características ligadas a su medio geográfico.

4.7. *Estructura de control*:

Nombre: Consejo regulador de la DO «Avellana de Reus»

Dirección: Doctor Ferran, 8, E-43202 Reus

Tel.: (34) 977 32 21 55

4.8. *Etiquetado*: Mención obligatoria «Avellana de Reus», etiqueta autorizada por el Consejo regulador. Contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo regulador (artículo 21 del Reglamento de la denominación).

4.9. *Requisitos nacionales*:

Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Orden de 5 de febrero de 1997, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Avellana de Reus» y de su Consejo Regulador.

Número CE: G/ES/00046/97.07.10.

Fecha de recepción del expediente completo: 10.7.1997.