



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**
Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

“AVELLANA DE REUS”

Modificación menor solicitada a la Comissió Europea el 15/03/2021

Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) “Avellana de Reus”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida “Avellana de Reus”.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con el nombre de Avellana se entiende la semilla del fruto de los avellaneros (*Corylus avellana* L. y *Corylus máxima* Mill) de la familia de las Betuláceas.

Este fruto presenta una parte exterior de color verde o epicarpio leñoso, que se separa en la maduración, y en su interior se encuentra una cáscara dura o pericarpio que contiene normalmente una semilla, la avellana.

Las avellanas se pueden clasificar según las variedades y la forma en que se presentan al consumidor:

VARIETADES: Las variedades admitidas en esta denominación son: negreta, pautet, gironella, morella y culplana. De estas, la variedad negreta es la más cultivada.

PRESENTACIONES: Las presentaciones al consumidor y admitidas en el reglamento son:

- Avellanas con cáscara: Son las avellanas tal y como se han recogido, sin eliminar la cáscara.
- Avellanas en grano entero: Son los granos enteros de la avellana, una vez se ha separado la cáscara. Se comercializan con el nombre de Avellana descascarillada o Avellana en grano.
- Avellanas tostadas: Son avellanas con cáscara o en grano que han estado sometidas a un proceso de tostado.

Las avellanas deberán presentarse calibradas o cribadas:

- En las avellanas con cáscara: el calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial; el calibrado se efectuará mediante cribas de agujeros circulares. Se establecen dos tipos dentro de la denominación de origen:

Muy grandes: Fruto con un diámetro de 18 milímetros y más o sobre 18 milímetros.

Grandes: Fruto con un diámetro de 16 milímetros y más o sobre 16 milímetros.

- En las avellanas en grano: el calibre se determinará por el diámetro de la sección ecuatorial del grano, el calibrado se efectuará mediante cribas de agujero redondo. Se fija un calibre mínimo de 11 milímetros para las avellanas en grano y tostadas amparadas por la denominación. Las avellanas en grano podrán ser:

Calibradas: cuando la diferencia entre los frutos más grandes y los más pequeños no sea superior a dos milímetros.

Cribadas: cuando el diámetro sea superior o inferior a una cifra determinada.

Se admitirán tolerancias de calidad y de calibre, para cada envase, de la manera siguiente:

	CON CÁSCARA(núm frutos)	EN GRANO(peso):
%MAX CALIDAD,	Defectos externos: 1 Defectos internos: 4 Materias extrañas (en peso): 0,25	Gemelas: 1 No plenamente desarrolladas, resacas, manchadas y avellanas amarillas: 2 Rancias, podridas", mohosas, de mal sabor u olor, atacadas por insectos o roedores: 1 Trozos 0,5 Dañadas mecánicamente: 5 Avellanas con cáscara, fragmentos de cáscara y materias extrañas: 0,1
CALIBRE (núm frutos)	5% del calibre inmediato inferior y/o superior al calibre marcado	5% para avellanas de calibre diferente al señalado

La composición nutritiva de las avellanas: 15,5% de proteínas, 62,2% de lípidos, 15,5% de glúcidos y un 6,3% de agua.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de las avellanas amparadas por esta Denominación de Origen está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales comprendidos en las comarcas de l'Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès, el Priorat, la Conca de Barberà y La Terra Alta, en la provincia de Tarragona, al sur de Cataluña.

Se concentra en esta zona el 80% de la producción nacional.

La producción de avellanas en el año 1996 ha disminuido en un 67% respecto a la campaña anterior, la menor registrada en esta última década debido entre otras causas a las aftas humedades registradas durante los meses de enero y febrero han afectado la polinización y asentamiento de las plantaciones, especialmente de las situadas en la zona de regadío. Además, las plantaciones de secano han continuado sufriendo la sequía de

los últimos años.

La estimación de avellana con Denominación de origen (por comarcas) para el año 1996:

	SUPERFICIE PRODUCTIVA (hectáreas)			PRODUCCIÓN (toneladas)
	SECANO	REGADÍO	TOTAL	
Alt Camp	600	2.529	3.129	899
Baix Camp	2.904	6.052	8.956	1.898
Conca de Barberà	549	178	727	143
Priorat	1.575	638	2.213	282
Tarragonès	467	2.391	2.858	783
Terra Alta	586	3	589	163
Total comarcas con denominación	6.681	11.791	18.472	4.168
Total provincia de Tarragona	6.873	11.804	18.677	4.223

La zona de elaboración y acondicionamiento en grandes recipientes (o *big bag*) coincide con la zona de producción. La avellana certificada debe salir de la zona geográfica delimitada acondicionada en *big bags* o en unidades de venta destinadas al consumidor final. Sin embargo, el acondicionamiento en los envases destinados al consumidor final no se realiza obligatoriamente dentro de la zona geográfica delimitada.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Identificación de los operadores

La entidad gestora de la DOP debe disponer de los datos de todos los operadores implicados en la producción, elaboración y acondicionamiento de las avellanas con DOP "Avellana de Reus".

Autocontrol de los operadores elaboradores

Los operadores dispondrán de los registros de autocontrol necesarios para demostrar el cumplimiento de los requisitos del pliego de condiciones. El contenido mínimo de este autocontrol estará definido en el manual de gestión de la calidad.

Sistema de trazabilidad

En todas las fases de producción y elaboración, incluido el acondicionamiento, se aplica un sistema de trazabilidad que permite comprobar el origen de la avellana amparada por la DOP.

Control i certificació

La avellana con Denominación de Origen Protegida se somete a los controles de la Entidad de Certificación, que controla el sistema de autocontrol de los operadores, el sistema de trazabilidad con el fin de verificar el origen de la avellana amparada y el control del proceso de elaboración y envasado. Además, realiza el control de las características físico-químicas de la avellana de acuerdo con lo establecido en este pliego de condiciones.

Cuando no se cumplan los requisitos de este Pliego de Condiciones, no se podrá comercializar avellana bajo el amparo de la DOP "Avellana de Reus".

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

1. Las avellanas de las variedades autorizadas se cultivan en plantaciones inscritas de acuerdo con las condiciones de cultivo siguientes:

Marcos de plantación.- Las plantaciones deberán ser uniformes, con un mínimo de 150 árboles por hectárea (ha).

Laboreo, poda y recolección.- Las operaciones de laboreo de los avellanos han evolucionado y están encaminadas a mejorar las condiciones medioambientales de las explotaciones. Por un lado, con la reducción de tratamientos fitosanitarios a partir de diversas técnicas de control y monitoreo de plagas, por otro lado, en el mantenimiento de la cobertura vegetal en las calles de los avellanos.

La poda suele realizarse en invierno y salvo en los árboles jóvenes en formación, la operación principal consiste en la eliminación de rebrotes y plantones de la parte baja del árbol. Esta operación también puede repetirse en verano eliminando los rebrotes tiernos que hayan salido en primavera.

La recolección, según las variedades y la localización geográfica de las fincas, se inicia en agosto y suele durar hasta noviembre.

2. La recolección se realizará cuando el estado de madurez del fruto sea el adecuado con el mayor cuidado y rapidez posible, para conseguir una mejor conservación y calidad.

3. Una vez recolectadas las avellanas pasan a las industrias elaboradoras en las que puede someterse a los siguientes procesos:

-Limpieza: Separación de hojas, piedras, impurezas, etc.

-Cribado: Para aquellas que se presentan con cáscara.

-Descascarillado: Eliminación de la cáscara de aquellas avellanas que se presentan en grano.

-Pelado

-Tostado: Consiste en someter a la acción de una una fuente de calor a las avellanas, en cáscara o en grano, que se van a presentar tostadas.

-Clasificación de avellanas: Separación de las avellanas por calibres y categorías.

-Otros procesos industriales: acondicionado, envasado, etc. Las avellanas amparadas por la DOP Avellana de Reus son acondicionadas en unidades de venta, así como en grandes recipientes destinados a industrias elaboradoras.

El acondicionamiento en grandes recipientes se debe hacer obligatoriamente en la zona geográfica delimitada por parte de un operador que realice fases previas del proceso de elaboración para asegurar una correcta identificación y trazabilidad de los lotes de las avellanas amparadas por la DOP.

-Control de calidad extrínseca: Operación encaminada a garantizar que los envases estén correctos en cuanto a peso, materias extrañas, avellanas con defectos y que cumplen con las tolerancias señaladas en la normativa correspondiente.

-Etiquetado: colocación de etiquetas y contraetiquetas del envase

4. El Consejo Regulador certifica las avellanas envasadas, que se lleva a cabo en plantas envasadoras inscritas, y entregará las contraetiquetas numeradas correspondientes.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

a) Histórico.

La explotación de la avellana cultivada tiene, en los Países catalanes y especialmente en la zona de Tarragona, una tradición de seiscientos años como mínimo. En las ordenaciones de los corredores de la Lonja de Barcelona del 1271 ya se creó una comisión al comercio de las avellanas, y consta que en 1287 ya se cultivaba en Alforja, en 1296 en la Selva del Camp, y en 1331, en Vilanova d'Escornalbou y Duesaigües. En la Selva del Camp empezaron a pagar diezmo de las avellanas en 1472, aunque en 1381 ya existía una imposición extraordinaria sobre este fruto.

El avellano que se cultivaba en toda la zona del interior del "Camp", desciende hacia la plana de forma intensiva durante la segunda mitad del siglo XIX. En 1862 se celebra en Reus una asamblea en el "Instituto Agrícola Catalán San Isidro", en la que se



recomienda, el cambio de las vides por avellaneros, para combatir la crisis que provoca a la agricultura el oídio de la viña. Con la llegada de la filoxera en el último decenio del siglo XIX terminó por imponerse este cambio. La evolución de los cultivos durante el siglo XX sigue las líneas básicas iniciadas al final del siglo XIX, un retroceso de la viña y un fuerte aumento del avellanero y de los productos de la huerta.

En 1989 existían 12.875 Ha de avellaneros en la comarca del Baix Camp, lo que suponía casi la mitad del cultivo de este fruto en toda Cataluña. En la Conca de Barberà en este mismo año se contabilizaron 1.405 Ha de avellaneros, 4.038 Ha en el Priorat, 4.556 Ha en el Tarragonès y 4.022 Ha en el Alt Camp.

Reus fue el principal centro comercializador por el cual circulaba el 95% de toda la producción peninsular.

b) Natural

- Orografía:

La topografía en la comarca es accidentada, la mayor parte de los terrenos procedentes del Carbonífero, gran parte del Jurásico y Cretáceo, y el Mioceno marino y continental con diversos tipos de depósitos cuaternarios y algunos afloramientos graníticos y de otras rocas eruptivas.

La altitud de la zona va desde prácticamente el nivel del mar, en las zonas más bajas, a los 1000 m en las zonas más altas.

- Suelo:

De naturaleza caliza, ligeramente profundos, sueltos, de textura limosa, de color pardo claro al pardo rojizo u ocre, procedentes de una roca madre muy descompuesta.

- Clima:

Las suaves temperaturas y fuertes vientos del "Mestral" (viento de noroeste) de febrero a marzo ayudan a la polinización del avellanero.

La pluviometría alcanza de 400 a 500 mm anuales de precipitación media.

Las temperaturas mínimas pueden llegar a los 4°C o 5°C bajo cero, y la temperatura media anual de la zona es de 16° C.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

Nombre: OCA Instituto de Certificación S.L.U.

Dirección: c/ Avda. Garrigues, 46. Parc Empresarial Mas Blau II.
08820 El Prat del Llobregat (Barcelona)

Teléfono: 93 217 27 03

E-mail: barcelona@ocacert.com

Web: www.ocacert.com

OCA Instituto de Certificación, S.L.U. como entidad de certificación que cumple con la norma ISO/IEC 17065:2012, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de

Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad.

Esta entidad realiza como mínimo las actuaciones siguientes:

- a) Realizar las auditorias iniciales y de certificación a los operadores inscritos en los registros correspondientes, como mínimo anualmente, y de acuerdo con el plan de control previsto, para poder comprobar el cumplimiento del Pliego de Condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad en lo referente a procesos, controles y productos.
- b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones y en el Manual del sistema de gestión de la calidad.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación de Origen "Avellana de Reus", además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

El producto calificado y destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas.

Reproducción del logotipo propio de la denominación:

