



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DENOMINACION DE ORIGEN

"AVELLANA DE REUS"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "AVELLANA DE REUS"

A) Nombre del producto:

Denominación de Origen "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 la Betulaceas.

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:

Variedades:

Las variedades protegidas por la denominación son: Negreta, Pautet, Gironella, Morella y Culplana. De estas, la variedad negreta es la más cultivada.

Presentaciones:

Las presentaciones al consumidor de avellanas protegidas serán:

Avellanas con cáscara: Son las avellanas tal y como se han recogido, sin eliminar la cáscara.

Avellana en grano entero: Son los granos enteros de la avellana, una vez se ha separado la cáscara. comercializan con el nombre de Avellana descascarillada o Avellana en grano.

Avellana tostada: Son avellanas con cáscara o en grano que han estado sometidas a un proceso de tostado.



Las avellanas deberán presentarse calibradas o cribadas:

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 o más o sobre 16 milímetros.

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 CASCARA (núm frutos)	EN GRANO (peso)
% MAX CALIDAD	Defectos externos: 1 Defectos internos: 4 Materias extrañas (en peso): 0,25	Gemelas: 1 No plenamente desarrolladas, reseca, manchada 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 El Baix Camp, El Tarragonés, El Priorat, La Conca de Barberá y La Terra Alta, en la provincia de Tarragona, al sur de Cataluña.

Se concentra en esta zona el 80% de la producción nacional, siendo a su vez, el tercer productor mundial.

Distribución por comarcas, de la superficie dedicada al cultivo de avellana protegida y producción estimada en 1996:

	SUPERFICIE PRODUCTIVA (Hectáreas)			PRODUCCIÓN Tm.
	Secano	Regadío	Total	
Al Camp	600	2.529	3.129	899
Baix Camp	2.904	6.052	8.956	1.898
Conca de Barberá	549	178	727	143
Priorat	1.575	638	2.213	282
Terra Alta	586	3	589	163
Tarragonés	467	2.391	2.858	783
Total comarcas con denominación	6.681	11.791	18.472	4.168
Total Tarragona	6.873	11.804	18.677	4.223

La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos que prueban que el producto es originario de una zona son:

Las características del producto:

Las avellanas presentan unas cualidades organolépticas características de la zona que se relacionan con su medio natural, condiciones de cultivo y de recolección y acondicionado. Las avellanas que no hayan adquirido estas características no podrán ser amparadas por la Denominación de Origen "Avellana de Reus".

Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían estas avellanas y las relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

Controles y Certificación:

Son los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Comprenden los siguientes procesos:

1.- Las avellanas procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2.- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3.- Las avellanas se manipularán en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el consejo.

4.- Las avellanas se almacenarán en industrias, situadas en la zona de producción, que reúna las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

5.- Las avellanas se someterán a los análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.

6.- Solo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las avellanas que superen todos los controles a lo largo del proceso.



El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora estará en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

E) Obtención del producto

1.- Las avellanas de las variedades autorizadas se cultivan en plantaciones inscritas.

2.- La recolección se realiza cuando el estado de madurez del fruto es 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 se somete a los siguientes procesos:

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

Cribado.- Para aquellas que se presenten con cáscara.

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

Tostado.- Consiste en someter a la acción de una fuente de calor a las avellanas, con 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.

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 califica en las plantas envasadoras inscritas las avellanas de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la denominación y entrega 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 actual sigue las líneas básicas iniciadas al final del siglo pasado, 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 supone casi la mitad del cultivo de este fruto en toda Cataluña. En la Conca de Barberá en este mismo año se contabilizaron 1.405 Ha de avellaneros, 4.038 Ha en el Priorat, 4.556 Ha en el Tarragonés y 4.022 Ha en el Alt Camp.

Reus es el principal centro comercializador por el cual pasa el 95% de toda la producción peninsular.

b) Natural

- Orografía:

La topografía en la comarca es accidentada, la mayor parte de los terrenos proceden 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 ó 5° C bajo cero, y la temperatura media anual de la zona es de 16° C.

c) Condiciones de cultivo

- Marcos de plantación:

En regadío, la variedad Negreta tiene un marco de plantación de 6-7 m x 3-3,5 m para las plantas de un solo pie, y 6-7 m x 5 m en plantas con cuatro pies. En secano, para la misma variedad, las distancias son de 6-7 m x 5-6 m, en cuatro pies.

Otras variedades, como la Gironella y Pautet, más vigorosas, solo se cultivan en regadío. En plantaciones de un solo pie, la densidad es de 7-7,5 m x 3,5-4,5 m; en plantaciones de cuatro pies, la densidad es de 8-9 m x 6 m.

- Laboreo, poda y recolección:

En sus inicios el sistema de recolección era fundamentalmente manual, con un promedio diario de 60 kg recogidos por persona, en condiciones óptimas. Otro sistema de recolección era el "barrido" que consiste en agrupar las avellanas en dos o tres montones debajo del árbol, para ello se emplean rastrillos y escobas rústicas. En las explotaciones más modernas, se emplean máquinas recogedoras-limpiadoras que aspiran la avellana del suelo.

La recolección se inicia a principios de septiembre hasta el mes de octubre.



G) Estructura de control

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

- Constituido por:

Un Presidente.

Un Vicepresidente.

Cinco vocales en representación del sector productor.

Cinco vocales en representación del sector elaborador.

Dos vocales técnicos con especiales conocimientos sobre el cultivo y elaboración de avellanas.

Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector productor y elaborador.

- Ámbito de competencias:

En lo territorial: Por la zona de producción.

En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes Registros.

- Funciones:

Elaborar y Controlar los diferentes Registros

Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de las avellanas protegidas.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación de Origen.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.



Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.

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.

I) Requisitos legislativos nacionales.

- Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 30 de mayo de 1990, por la cual se crea la Denominación de Origen "Avellana de Reus".
- Orden de 24 de noviembre de 1995 por la cual se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Avellana de Reus" y su Consejo Regulador.
- Orden de 22 de noviembre 1996, de modificación de la orden de 24 de noviembre de 1995 por la cual se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Avellana de Reus" y su Consejo Regulador.
- Orden de 5 de febrero de 1997 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Avellana de Reus" y su Consejo Regulador.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "AVELLANA DE REUS"
Zona de producción





MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"AVELLANA DE REUS"



Logotipo de la denominación