C/2025/6718

18.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6718)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Avellana de Reus»

Número de referencia UE: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Nombre del producto**

«Avellana de Reus»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación aprobada se califica como modificación normal porque los cambios realizados no afectan al nombre protegido, no amenazan el vínculo y no implican un aumento de las restricciones impuestas al comercio del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación del limite máximo de trozos permitidos.

Descripción

En la tabla de tolerancias de calidad y de calibre máximas en la descripción del pliego de condiciones, se ha aumentado el porcentaje máximo tolerado de «trozos» para las avellanas en grano tostadas.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Eliminación de la composición nutricional.

Descripción

En la descripción del producto del pliego de condiciones, se ha eliminado el párrafo relativo a la composición nutricional de las avellanas por no ser una característica específica del producto amparado por la DOP, sino que correspondía a valores medios procedente de tablas nutricionales. Por ello, se ha considerado una información superflua.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Eliminación de restricciones en los recipientes permitidos para el acondicionamiento al por mayor.

Descripción

En el apartado «Zona geográfica» del pliego de condiciones, se modifica el redactado para indicar que los grandes recipientes permitidos en el acondicionamiento al por mayor pueden ser de diferentes tipos y no exclusivamente las denominadas big bags.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Modificación del etiquetado específico.

Descripción

En el apartado «Etiquetado» del pliego de condiciones, se substituye la contraetiqueta numerada por una codificación aprobada por el Consejo Regulador.

☑ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Avellana de Reus»

Número de referencia UE: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Nombre(s)**

«Avellana de Reus»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0802 - Los demás frutos de cáscara frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Semilla del fruto de los avellanos (Corylus avellana L. y Corylus maxima Mill.) de la familia de la 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 variedades protegidas por la DOP Avellana de Reus son: negreta, pauetet, gironella, morella y culplana. Todas son variedades autóctonas y tradicionalmente cultivadas en la zona geográfica.

El producto amparado por la DOP se comercializa en forma de:

— -avellanas con cáscara (crudas o tostadas)

— -avellanas en grano entero descascarilladas (crudas o tostadas).

Las avellanas deben presentarse calibradas o cribadas. El diámetro o la granulometría para cada presentación es la siguiente:

Avellanas con cáscara:

— Muy grandes: Diámetro o granulometría ≥ 18 mm (S/18)

— Grandes: Diámetro o granulometría ≥ 16 mm (S/16)

Avellanas en grano entero (descascarilladas): Diámetro o granulometría ≥ 11 mm (S/11)

Se admitirán las tolerancias de calidad y de calibre máximas en avellanas con cáscara, de la manera siguiente:

Tolerancia de calidad (% máximo):

1. Defectos externos (núm. frutos): 1
2. Defectos internos (núm. frutos): 4
3. Materias extrañas (en peso): 0,25

Diferencia de calibre (% máximo):

1. Calibre inmediato inferior y / o superior al calibre marcado (núm. frutos): 5

(Para las avellanas con cáscara, los parámetros de control se calculan en base al número de frutos, excepto el porcentaje de materias extrañas que se calcula en base al peso.)

En avellanas de grano enteras:

Tolerancia de calidad (% máximo en peso)

1. Gemelas: 1 tanto en avellanas crudas como en avellanas tostadas.
2. No plenamente desarrolladas, resecas, con manchas y avellanas amarillas: 2 tanto en avellanas crudas como en avellanas tostadas.
3. Rancias, podridas, enmohecidas, de mal gusto u olor, atacadas por insectos o roedores: 1 en ambas categorías.
4. Trozos: 0,5 en crudas y 10 en tostadas
5. Dañadas mecánicamente: 5 tanto en avellanas crudas como en tostadas.
6. Avellanas con cáscara, fragmentos de cáscara y materias extrañas, 0,1 tanto en avellanas crudas como en tostadas.

Diferencia de calibre (% máximo en peso): 5 tanto en avellanas crudas como en tostadas.

(Para las avellanas en grano, los parámetros de control se calculan en base al peso.)

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

-

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de avellanas y la elaboración deben llevarse a cabo en la zona geográfica descrita en el apartado correspondiente.

La elaboración incluye siempre las fases de limpieza, clasificación y control de calidad extrínseco. En función de la presentación final del producto, también incluye el descascarillado y el tostado.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El acondicionamiento en grandes recipientes (o big bag) debe llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada para asegurar una correcta identificación y trazabilidad de los lotes de las avellanas amparadas por la DOP. El acondicionamiento en los envases destinados al consumidor final puede realizarse tanto dentro como fuera de la zona geográfica delimitada siempre y cuando las avellanas DOP salgan de la zona debidamente envasadas e identificadas en envases al por mayor, cajas, big bags o similar.

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En los envases empleados para las avellanas amparadas por la DOP Avellana de Reus debe figurar de manera obligatoria y destacada la información siguiente, además de los datos que exija la legislación vigente.

— El nombre de la Denominación de Origen Protegida «Avellana de Reus» acompañada de la mención «Denominación de Origen Protegida» o «DOP» y el logotipo propio.

— Contraetiqueta numerada o codificación aprobada por el organismo de gestión de la DOP.

Reproducción logotipo propio:



4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona geográfica de la DOP Avellana de Reus se sitúa en la provincia de Tarragona, al sur de Cataluña. Está constituida por todos los municipios comprendidos en las comarcas de l'Alt Camp, el Baix Camp, el Tarragonès, el Priorat, la Conca de Barberà y la Terra Alta.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

La zona geográfica de producción y elaboración de las Avellanas de Reus se caracteriza por su topografía accidentada con altitudes que van desde prácticamente el nivel del mar, en las zonas más bajas, a los 1 000 m en las zonas más altas. Sus suelos son de naturaleza caliza, ligeramente profundos, sueltos, de textura limosa, de color pardo claro al pardo rojizo u ocre.

Este terreno junto con las condiciones climatológicas con temperaturas suaves (temperatura media anual alrededor de 16 ºC, mínimas que no descienden habitualmente por debajo de los 4 o 5 ºC), una pluviometría media entre 400 y 500 mm anuales, así como fuertes vientos de «Mestral» (viento de noroeste) de febrero a marzo que ayuda a la polinización, constituyen un medio apropiado para el desarrollo del avellano.

Ello ha permitido que el vínculo del cultivo del avellano con la zona geográfica se remonte a la Edad Media. 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. Estos cuatro municipios forman parte de la zona geográfica de la DOP Avellana de Reus.

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 avellano y de los productos de la huerta. Reus fue el principal centro comercializador por el cual circulaba el 95 % de toda la producción peninsular.

En este contexto edafoclimático y económico favorable al cultivo del avellanero en la zona geográfica, el factor humano con un siglo y medio de experiencia en el sector, ha sido un factor determinante. Y eso es así, porqué se ocupó históricamente de seleccionar y reproducir las variedades más adaptadas y productivas en base a la variación genética, el estado sanitario y bajo las condiciones de clima y suelo de la zona. La primera clasificación de las avellanas fue bien definida en un completo estudio de 1922 donde se describieron 29 de las principales variedades cultivadas en la época [*«Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya»* de A. Trotter i A. Matons, Mancomunitat de Catalunya 1922. Arxius de la Escola Superior d'Agricultura].

Los agricultores de la zona seleccionaron las cinco variedades amparadas por la DOP Avellana de Reus dentro del conjunto de variedades autóctonas y tradicionalmente cultivadas en la zona geográfica, por considerarlas las de mayor calidad y por su compatibilidad en el proceso de la polinización. Debemos tener en cuenta que las variedades de avellano son auto incompatibles, la flor femenina de una variedad debe ser fecundada por el polen de otra variedad.

En conclusión, este factor humano, agrupado en cooperativas y agrupaciones de productores, junto a una industria transformadora en constante mejora de sus procesos productivos, unidos a una selección de las variedades autóctonas de mayor calidad y la adaptación al medio geográfico, forman un conjunto indisociable que configura la identidad de la Avellana de Reus, avalada por una denominación de origen desde 1990.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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