C/2025/6718

18.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6718)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Avellana de Reus»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Avellana de Reus»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination(s)

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard en ce qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination protégée, ne risque pas d'annihiler le lien, ni n'entraîne de restrictions supplémentaires à la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification de la limite maximale de morceaux autorisés

Description

À la rubrique «Description du produit» du cahier des charges, dans le tableau présentant les tolérances maximales en matière de qualité et de calibre, le pourcentage maximal toléré de «morceaux» a augmenté pour les noisettes en grain grillées.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression de la composition nutritionnelle

Description

Dans la rubrique «Description du produit» du cahier des charges, le paragraphe relatif à la composition nutritionnelle des noisettes a été supprimé, car elle ne constituait pas une caractéristique spécifique du produit protégé par l'AOP mais correspondait à des valeurs moyennes issues de tableaux nutritionnels. C'est pourquoi il a été estimé qu'il s'agissait d'une information superflue.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Suppression des restrictions relatives aux contenants autorisés pour le conditionnement de vente en gros.

Description

La rubrique «Aire géographique» du cahier des charges est reformulée de façon à indiquer que les grands contenants autorisés pour le conditionnement de vente en gros peuvent être de plusieurs types, et non plus seulement de type *big bag*.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification relative à l'étiquetage spécifique

Description

Dans la rubrique «Étiquetage» du cahier des charges, la contre-étiquette numérotée est remplacée par un codage approuvé par le Consejo regulador.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Avellana de Reus»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Avellana de Reus»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0802 - Autres fruits à coques, frais ou secs, même sans leurs coques ou décortiqués.

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Graine du fruit des noisetiers (*Corylus avellana* L. et *Corylus maxima* Mill.), de la famille des Bétulacées. La partie extérieure du fruit est de couleur verte (épicarpe ligneux), qui se détache à maturité et la partie intérieure renferme une coque dure (péricarpe) qui contient normalement une graine, la noisette.

Les variétés protégées par l'AOP «Avellana de Reus» sont: negreta, pauetet, gironella, morella et culplana. Toutes sont des variétés autochtones qui sont cultivées traditionnellement dans l'aire géographique.

Le produit protégé par l'AOP est commercialisé sous la forme de:

— -noisettes avec coque (crues ou grillées)

— -noisettes entières en grain décortiquées (crues ou grillées).

Les noisettes doivent être calibrées ou triées. Le diamètre ou la granulométrie pour chaque présentation sont les suivants:

Noisettes avec coque:

— très grosses: diamètre ou granulométrie ≥ 18 mm (S/18);

— grosses: diamètre ou granulométrie ≥ 16 mm (S/16).

Noisettes entières en grain (décortiquées): diamètre ou granulométrie ≥ 11 mm (S/11).

Pour les noisettes vendues avec leur coque, les tolérances maximales en matière de qualité et de calibre sont admises de la manière suivante:

Tolérance en matière de qualité (% maximal):

1. Défauts extérieurs (nb fruits): 1
2. Défauts internes (nb fruits): 4
3. Matières étrangères (en poids): 0,25

Différences de calibre (% maximal):

1. Calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre indiqué (nb fruits): 5

(Dans le cas des noisettes vendues avec leur coque, les paramètres de contrôle sont calculés sur la base du nombre de fruits, à l'exception du pourcentage de matières étrangères, lequel est calculé sur la base du poids.)

Pour les noisettes entières en grain:

Tolérance en matière de qualité (% maximal):

1. Jumelles: 1 pour les noisettes crues comme pour les noisettes grillées.
2. Non complètement développées, desséchées, tachées et noisettes jaunes: 2 pour les noisettes crues comme pour les noisettes grillées.
3. Rances, pourries, moisies, mauvaise odeur ou mauvais goût, attaquées par des insectes ou des rongeurs: 1 pour les deux catégories
4. Morceaux: 0,5 pour les noisettes crues et 10 pour les noisettes grillées
5. Abîmées mécaniquement: 5 pour les noisettes crues comme pour les noisettes grillées.
6. Noisettes avec la coque, fragments de coque et matières étrangères, 0,1 pour les noisettes crues comme pour les noisettes grillées.

Différences de calibre (% maximal en poids): 5 pour les noisettes crues comme pour les noisettes grillées.

(Dans le cas des noisettes en grain, les paramètres de contrôle sont calculés sur la base du poids.)

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production de noisettes et l'élaboration du produit doivent avoir lieu dans l'aire géographique décrite au paragraphe correspondant.

L'élaboration comprend toujours les étapes de nettoyage, de classification et de contrôle de qualité extrinsèque. En fonction de la présentation finale du produit, elle inclut également le décorticage et la torréfaction.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement dans de grands contenants (ou *big bags*) se fait dans l'aire géographique délimitée pour garantir une identification et une traçabilité correctes des lots de noisettes protégées par l'AOP. Le conditionnement dans les emballages destinés au consommateur final peut également se faire en dehors de l'aire géographique délimitée, pour autant que les noisettes AOP sortent de l'aire délimitée correctement conditionnées et identifiées dans les emballages prévus pour la vente en gros, les caisses, les *big bags* et contenants similaires.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

En plus des données exigées par la législation en vigueur, les emballages utilisés pour les noisettes protégées par l'AOP «Avellana de Reus» doivent obligatoirement comporter les informations suivantes:

— le nom de l'appellation d'origine protégée «Avellana de Reus», accompagné de la mention «appellation d'origine protégée» ou «AOP» et de son logo;

— une contre-étiquette numérotée ou un codage approuvé(e) par l'organisme de gestion de l'AOP.

Reproduction du logo:



4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire géographique de l'AOP «Avellana de Reus» se situe dans la province de Tarragone, au sud de la Catalogne. Elle se compose de toutes les communes comprises dans les cantons d'Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà et La Terra Alta.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

L'aire géographique de production et d'élaboration des noisettes «Avellana de Reus» est caractérisée par sa topographie accidentée, avec des altitudes qui vont pratiquement du niveau de la mer dans les zones les plus basses à 1 000 m pour les zones les plus hautes. Ses sols sont calcaires, peu profonds, meubles, de texture limoneuse, de couleur brun clair à rouge-brun ou ocre.

Ce terrain et les conditions climatologiques, qui se caractérisent par des températures douces (températures annuelles moyennes d'environ 16 °C et températures minimales descendant rarement en dessous des 4 ou 5 °C), une pluviométrie moyenne annuelle comprise entre 400 et 500 mm, ainsi que par des vents forts de «mistral» (vent de nord-ouest) de février à mars qui contribuent à la pollinisation, constituent un environnement approprié pour le développement du noisetier.

Cela a permis de faire remonter le lien entre la culture de la noisette et l'aire géographique au Moyen Âge. L'exploitation de la noisette cultivée jouit, dans les pays catalans et surtout dans la région de Tarragone, d'une tradition vieille d'au moins six cents ans. Le règlement des allées du marché couvert (la Lonja) de Barcelone de 1271 avait déjà instauré une commission du commerce des noisettes. Des documents attestent également que celles-ci étaient déjà cultivées à Alforja en 1287, à Selva del Camp en 1296 et à Vilanova d'Escornalbou et à Duesaigües en 1331. À Selva del Camp, le paiement de la dîme sur les noisettes a commencé en 1472, même s'il existait déjà en 1381 une imposition exceptionnelle sur ce fruit. Ces quatre communes font partie de l'aire géographique de l'AOP «Avellana de Reus».

Le noisetier qui était cultivé dans toute la région à l'intérieur du «Camp» est descendu dans la plaine de manière intensive au cours de la deuxième moitié du XIX^{e} siècle. En 1862, une réunion de l'Instituto Agrícola Catalán San Isidro s'est tenue à Reus, au cours de laquelle il a été recommandé de remplacer les vignes par les noisetiers, afin de lutter contre la crise traversée par l'agriculture en raison de l'oïdium de la vigne. Avec l'arrivée du phylloxéra lors de la dernière décennie du XIX^{e} siècle, ce changement a fini par s'imposer. L'évolution des cultures au cours du XX^{e} siècle suit les grandes lignes dessinées à la fin du XIX^{e} siècle, à savoir un recul de la vigne et une forte hausse des noisetiers et des produits horticoles. Reus était le principal centre de commercialisation, par lequel transitait 95 % de toute la production péninsulaire.

Dans ce contexte pédoclimatique et économique favorable à la culture des noisetiers dans l'aire géographique, le facteur humain, avec un siècle et demi d'expérience dans le secteur, a été déterminant. De fait, il y a eu historiquement une sélection et une reproduction des variétés les mieux adaptées et les plus productives grâce à leur variation génétique, à l'état sanitaires et aux conditions climatiques et pédologiques de la zone. La première classification des noisettes a été bien définie dans le cadre d'une étude complète réalisée en 1922, qui décrivait 29 des principales variétés cultivées à l'époque [*«Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya»* par A. Trotter i A. Matons, Mancomunitat de Catalunya 1922. Arxius de la Escola Superior d'Agricultura].

Les agriculteurs de la zone ont sélectionné cinq variétés couvertes par l'AOP «Avellana de Reus» dans la gamme des variétés autochtones qui sont cultivées traditionnellement dans l'aire géographique, car elles sont considérées comme de meilleure qualité et sont compatibles entre elles en matière de pollinisation. Il convient de préciser que les variétés de noisettes sont auto-incompatibles, la fleur femelle d'une variété devant être fécondée par le pollen d'une autre variété.

En conclusion, ce facteur humain, regroupé en coopératives et groupements de producteurs, se combine avec une industrie de la transformation qui améliore constamment ses processus de production, avec une sélection des variétés autochtones de meilleure qualité et avec une adaptation au milieu géographique, pour former un ensemble indissociable qui façonne l'identité de l'«Avellana de Reus», protégée par une appellation d'origine depuis 1990.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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