C/2025/6718

18.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6718)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Avellana de Reus»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Avellana de Reus»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica approvata è da ritenersi ordinaria in quanto i cambiamenti apportati non comprendono un cambiamento del nome protetto, non rischiano di annullare il legame e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica del limite massimo di pezzi consentiti

Descrizione

È stata aumentata la percentuale massima ammessa di «pezzi» per le nocciole intere tostate nella tabella delle tolleranze di qualità e calibro massime nella descrizione contenuta nel disciplinare.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Eliminazione della composizione nutrizionale

Descrizione

È stato eliminato il paragrafo sulla composizione nutrizionale delle nocciole nella descrizione contenuta nel disciplinare in quanto tale composizione, che corrispondeva ai valori medi estrapolati dalle tabelle nutrizionali, non rappresenta una caratteristica specifica del prodotto protetto dalla DOP e per questo motivo è stata ritenuta un'informazione superflua.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Eliminazione delle restrizioni sui recipienti consentiti per il condizionamento all'ingrosso

Descrizione

È stata modificata la formulazione del punto «Zona geografica» del disciplinare per indicare che i recipienti grandi consentiti per il condizionamento all'ingrosso possono essere di tipi diversi e non esclusivamente quelli chiamati *big bag*.

☑ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica dell'etichettatura specifica

Descrizione

La controetichetta numerata è sostituita da una codificazione approvata dal *Consejo Regulador* nel punto «Etichettatura» del disciplinare.

☑ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Avellana de Reus»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Nome**

«Avellana de Reus»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0802 - Altra frutta a guscio, fresca o secca, anche sgusciata o decorticata

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Seme del frutto del nocciolo (*Corylus avellana* L. e *Corylus maxima* Mill.) della famiglia delle Betulaceae. Il frutto presenta una parte esterna di color verde, o epicarpo legnoso, che si separa al momento della maturazione; al suo interno si trova un guscio duro, o pericarpo, che contiene un seme, cioè la nocciola.

Le varietà protette dalla DOP «Avellana de Reus» sono le seguenti: *negreta*, *pauetet*, *gironella*, *morella* e *culplana*. Si tratta di varietà autoctone e tradizionalmente coltivate nella zona geografica.

Il prodotto protetto dalla DOP è commercializzato come:

— -nocciole con guscio (crude o tostate);

— -nocciole intere sgusciate (crude o tostate).

Le nocciole devono essere presentate calibrate o vagliate. Il diametro o la granulometria per ciascuna presentazione sono i seguenti:

nocciole con guscio:

— molto grandi: diametro o granulometria ≥ 18 mm (S/18);

— grandi: diametro o granulometria ≥ 16 mm (S/16);

- nocciole intere (sgusciate): diametro o granulometria ≥ 11 mm (S/11).

Sono ammesse le tolleranze di qualità e di calibro massime seguenti per le nocciole con guscio:

tolleranza di qualità (% massima):

1. difetti esterni (numero di frutti): 1;
2. difetti interni (numero di frutti): 4;
3. corpi estranei (in peso): 0,25;

differenza di calibro (% massima):

1. calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quello indicato (numero di frutti): 5.

(Per le nocciole con guscio, i parametri di controllo sono calcolati in base al numero di frutti, eccezion fatta per la percentuale di corpi estranei, che è calcolata in base al peso.)

Per le nocciole intere:

tolleranza di qualità (% massima in peso):

1. gemelle: 1, sia per nocciole crude che tostate;
2. non del tutto mature, secche, con macchie e nocciole gialle: 2, sia per nocciole crude che tostate;
3. rancide, marce, ammuffite, dal sapore sgradevole o dal cattivo odore, attaccate da insetti o roditori: 1, per entrambe le categorie;
4. in pezzi: 0,5 crude e 10 tostate;
5. danneggiate meccanicamente: 5, sia per nocciole crude che tostate;
6. nocciole con guscio, frammenti di guscio e corpi estranei: 0,1, sia per nocciole crude che tostate;

differenza di calibro (% massima in peso): 5, sia per nocciole crude che tostate.

(Per le nocciole intere, i parametri di controllo sono calcolati in base al peso.)

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione e l'elaborazione delle nocciole devono avere luogo nella zona geografica descritta nel punto corrispondente.

L'elaborazione comprende sempre le fasi di ripulitura, classificazione e controllo estrinseco della qualità. In funzione della presentazione finale del prodotto possono essere incluse anche la rimozione del guscio e la tostatura.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il condizionamento in recipienti grandi (o *big bag*) deve essere realizzato nella zona geografica delimitata per garantire il riconoscimento e la tracciabilità corretti dei lotti di nocciole protetti dalla DOP. Il condizionamento nei contenitori destinati ai consumatori finali può essere eseguito sia all'interno che al di fuori della zona geografica delimitata purché le nocciole DOP provengano dalla zona debitamente confezionate e identificate in contenitori per l'ingrosso, casse, *big bag* o confezioni analoghe.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Sui contenitori utilizzati per le nocciole protette della DOP «Avellana de Reus» devono figurare obbligatoriamente e in modo ben visibile i dati previsti dalla normativa vigente e le informazioni seguenti:

— il nome della denominazione di origine protetta «Avellana de Reus» accompagnato dalla dicitura «Denominación de Origen Protegida» o «DOP» e il relativo logo;

— la controetichetta numerata o una codificazione approvata dall'organismo di gestione della DOP.

Il logo è il seguente:



4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona geografica della DOP «Avellana de Reus» è situata nella provincia di Tarragona, nel sud della Catalogna, ed è costituita da tutti i comuni compresi nei distretti di Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà e Terra Alta.

5. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La zona geografica di produzione ed elaborazione delle nocciole «Avellana de Reus» è caratterizzata da una topografia accidentata con altitudini che variano dalle zone più basse quasi al livello del mare ai 1 000 m in quelle più elevate. Presenta suoli di natura calcarea, di scarsa profondità e consistenza, di struttura fangosa e di colore che va del marrone chiaro al marrone rossiccio o all'ocra.

Questo tipo di suolo, le condizioni climatologiche con temperature miti (temperatura media annua di circa 16 °C e minime che generalmente non scendono sotto i 4 o 5 °C), piogge annue comprese fra i 400 e i 500 mm di media e il forte vento di maestrale (proveniente da Nordest) da febbraio a marzo, che facilita l'impollinazione, costituiscono l'ambiente appropriato per lo sviluppo del nocciolo.

Tutto ciò ha reso possibile l'esistenza di un legame tra la coltivazione del nocciolo e la zona geografica sin dal Medioevo. La coltivazione dei noccioli nei Paesi catalani e specialmente nella zona di Tarragona gode di una tradizione che dura da almeno seicento anni. Nel 1271 le organizzazioni dei commercianti della Lonja di Barcellona prevedevano una commissione per il commercio delle nocciole. È inoltre attestato che le nocciole già erano coltivate nel 1287 a Alforja, nel 1296 a La Selva del Camp e nel 1331 a Vilanova d'Escornalbou e Duesaigües. A La Selva del Camp nel 1472 si iniziò a versare la decima sulle nocciole sebbene già dal 1381 esistesse un tributo straordinario su questo frutto. Questi quattro comuni fanno parte della zona geografica della DOP «Avellana de Reus».

Nella seconda metà del XIX secolo la coltivazione del nocciolo presente in tutta la zona interna del Camp si diffuse intensivamente nella pianura sottostante. Nel 1862 si tenne a Reus un'assemblea nell'*Instituto Agrícola Catalán San Isidro* in cui si raccomandava di sostituire le viti con i noccioli per contrastare la crisi della coltivazione della vite provocata dall'oidio. L'arrivo della filossera nell'ultimo decennio del XIX secolo segnò definitivamente l'affermazione della coltura del nocciolo. L'evoluzione delle coltivazioni nel XX secolo seguì le tendenze di base avviate sul finire del XIX secolo: i vigneti calavano a fronte di una grande diffusione dei noccioli e dei prodotti orticoli. Reus è stato il centro principale del commercio: da qui transitava il 95 % di tutta la produzione della penisola.

In questo contesto pedoclimatico e economico favorevole alla coltivazione dei noccioli nella zona geografica sono stati determinanti i produttori e la loro esperienza di un secolo e mezzo nel settore. Infatti storicamente sono state realizzate una selezione e una riproduzione delle varietà meglio adattate e più produttive in base alla variazione genetica, allo stato fitosanitario e alle condizioni del clima e del suolo della zona. La prima classificazione delle nocciole è stata ben definita in uno studio esaustivo del 1922 in cui si descrivono 29 delle varietà principali coltivate all'epoca («Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya», A. Trotter e A. Matons, Mancomunitat de Catalunya, 1922, *Arxius de la Escola Superior d'Agricultura*).

Gli agricoltori della zona hanno selezionato le cinque varietà protette dalla DOP «Avellana de Reus» tra tutte le varietà autoctone e tradizionalmente coltivate nella zona geografica per il fatto che sono considerate quelle di migliore qualità e per la loro compatibilità nel processo di impollinazione. Occorre infatti tenere presente che le varietà di noccioli sono autoincompatibili, ovvero il fiore femminile di una varietà deve essere fecondato dal polline di un'altra varietà.

In conclusione i produttori (riuniti in cooperative o gruppi di produttori), un'industria di trasformazione che migliora continuamente i processi produttivi, una selezione delle varietà autoctone dalla qualità più elevata e l'adattamento all'ambiente geografico costituiscono un intreccio indissolubile che configura l'identità della nocciola «Avellana de Reus», confermata dalla denominazione di origine dal 1990.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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