C/2025/6718

18.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6718)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Avellana de Reus»

Número de referência da UE: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Nome do produto**

«Avellana de Reus»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación [Departamento da Agricultura, Pecuária, Pescas e Alimentação]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração aprovada qualifica-se como alteração normalizada, uma vez que as modificações introduzidas não afetam a denominação protegida, não ameaçam a relação, nem implicam um aumento das restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração do limite máximo de avelãs partidas admitidas.

Descrição

Na descrição do caderno de especificações, no quadro das tolerâncias de qualidade e de calibre máximas, aumenta-se a percentagem máxima admitida de «avelãs partidas» no caso do miolo de avelã torrada.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Eliminação da composição nutricional.

Descrição

Na descrição do produto constante do caderno de especificações, suprime-se o parágrafo relativo à composição nutricional das avelãs, já que esta não constitui uma característica específica do produto abrangido pela DOP, correspondendo a valores médios provenientes de tabelas nutricionais. Como tal, esta informação foi considerada supérflua.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão das restrições aplicáveis aos recipientes autorizados no acondicionamento destinado ao comércio por grosso.

Descrição

Na rubrica «Área geográfica» do caderno de especificações, altera-se a redação para indicar que os recipientes grandes autorizados no acondicionamento destinado ao comércio por grosso podem ser de diferentes tipos e não exclusivamente os denominados «contentores flexíveis *big bag*».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da rotulagem especifica.

Descrição

Na rubrica «Rotulagem» do caderno de especificações, substitui-se o contrarrótulo numerado por uma codificação aprovada pelo Conselho Regulador.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Avellana de Reus»

Número de referência da UE: PDO-ES-0046-AM03 — 23.9.2025

1. **Nome(s)**

«Avellana de Reus»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0802 — Outra fruta de casca rija, fresca ou seca, mesmo com casca ou pelada

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Sementes do fruto da aveleira (*Corylus avellan*a L. e *Corylus maxima* Mill.) da família das betuláceas. O fruto apresenta uma parte exterior de cor verde, ou epicarpo lenhoso, que se separa na maturação, e uma casca dura, ou pericarpo, no seu interior, que contêm normalmente uma semente, a avelã.

As variedades protegidas pela DOP «Avellana de Reus» são as seguintes: *negreta*, *pauetet*, *gironella*, *morella* e *culplana*. Todas são variedades autóctones tradicionalmente cultivadas na área geográfica.

O produto abrangido pela DOP é comercializado nas seguintes apresentações:

— avelã com casca (crua ou torrada),

— miolo de avelã inteiro (crua ou torrada).

As avelãs devem ser calibradas ou crivadas. O diâmetro ou calibre para cada tipo de apresentação é o seguinte:

Avelãs com casca:

— muito grandes: diâmetro ou calibre ≥ 18 mm (S/18),

— grandes: diâmetro ou calibre ≥ 16 mm (S/16),

Miolo de avelã inteiro: diâmetro ou calibre ≥ 11 mm (S/11),

Admitem-se as seguintes tolerâncias de qualidade e de calibre máximas para as avelãs com casca:

Tolerância de qualidade (% máxima):

1. Defeitos externos (número de frutos): 1
2. Defeitos internos (número de frutos): 4
3. Matérias estranhas (em peso): 0,25

Diferença de calibre (% máxima):

1. Calibre imediatamente inferior ou superior ao calibre indicado (número de frutos): 5

(Para as avelãs com casca, calculam-se os parâmetros de controlo com base no número de frutos, com exceção da percentagem de matérias estranhas, calculada com base no peso.)

No caso do miolo de avelã inteiro:

Tolerância de qualidade (% máxima em peso)

1. Gémeas: 1 — tanto no caso das avelãs cruas como das avelãs torradas.
2. Não totalmente desenvolvidas, secas, com manchas ou amarelas: 2 — tanto no caso das avelãs cruas como das avelãs torradas.
3. Com ranço, podridão ou bolor, mau sabor ou cheiro, atacadas por insetos ou roedores: 1 — em ambas as categorias.
4. Avelãs partidas: 0,5 em avelãs cruas e 10 em avelãs torradas.
5. Danificadas mecanicamente: 5 — tanto no caso das avelãs cruas como das avelãs torradas.
6. Avelãs com casca, fragmentos de casca e matérias estranhas: 0,1 — tanto no caso das avelãs cruas como das avelãs torradas.

Diferença de calibre (% máxima em peso): 5 — tanto no caso das avelãs cruas como das avelãs torradas.

(Para o miolo de avelã, calculam-se os parâmetros de controlo com base no peso.)

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção e o processamento das avelãs deve ocorrer na área geográfica descrita na rubrica correspondente.

O processamento inclui sempre as fases de limpeza, classificação e controlo de qualidade extrínseco. De acordo com a apresentação final do produto, inclui também o descasque e a torrefação.

4.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionamento em recipientes grandes (ou contentores flexíveis *big bag*) deve ter lugar na área geográfica delimitada, de forma a assegurar uma correta identificação e rastreabilidade dos lotes de avelãs abrangidas pela DOP. O acondicionamento em embalagens destinadas ao consumidor final pode ter lugar dentro ou fora da área geográfica delimitada, desde que as avelãs DOP estejam devidamente acondicionadas e identificadas em embalagens de venda por grosso, caixas, contentores flexíveis *big bag*, ou similares, quando saem da área.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

As embalagens utilizadas para as avelãs abrangidas pela DOP «Avellana de Reus» devem ostentar obrigatoriamente e de forma clara as seguintes informações, para além das exigidas pela legislação em vigor:

— nome da denominação de origem protegida «Avellana de Reus», acompanhado da menção «Denominación de Origen Protegida» ou «DOP» e do seu logótipo específico,

— contrarrótulo numerado ou codificação aprovada pelo organismo de gestão da DOP.

Reprodução do logótipo específico:



4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área geográfica da DOP «Avellana de Reus» situa-se na província de Tarragona, no sul da Catalunha e abrange todos os municípios dos distritos de Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà e Terra Alta.

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A área geográfica de produção e da «Avellana de Reus» caracteriza-se pelo seu relevo acidentado, com altitudes que vão praticamente desde o nível do mar, nas zonas mais baixas, até aos 1 000 m, nas zonas mais altas. Os solos são calcários, ligeiramente profundos, soltos, de textura limosa e de cor castanho-claro a castanho-avermelhado ou ocre.

Estes solos, juntamente com as condições climáticas, que se caracterizam por temperaturas amenas (temperatura média anual de cerca de 16 °C, temperaturas mínimas normalmente não inferiores a 4 °C ou 5 °C), precipitação média anual entre 400 e 500 mm e vento mistral forte (vento de noroeste), de fevereiro a março, que favorece a polinização, proporcionam um meio adequado para o desenvolvimento das aveleiras.

Estas condições permitiram que a relação entre o cultivo da aveleira e a área geográfica remonte à Idade Média. O cultivo da avelã nos Países Catalanes, em especial, na região de Tarragona, tem uma tradição que remonta a, pelo menos, 600 anos. Em 1271, havia já sido criada uma comissão para o comércio de avelãs entre as organizações de comerciantes da Lonja de Barcelona. Consta que em 1287 eram cultivadas em Alforja, em 1296 em La Selva del Camp, e em 1331 em Vilanova d'Escornalbou e Duesaigües. Em 1472, em La Selva del Camp, começaram a pagar um dízimo sobre as avelãs, embora existisse já em 1381 um imposto extraordinário sobre estes frutos. Estes quatro municípios constituem parte da área geográfica da DOP «Avellana de Reus».

A cultura da aveleira, originalmente praticada na zona do interior da região de «Camp», desce de forma generalizada até às zonas planas durante a segunda metade do século XIX. Em 1862, realizou-se em Reus uma reunião do «Institut Agrícola Català de Sant Isidre», onde se recomendou a substituição das vinhas por aveleiras, para combater a crise na agricultura provocada pelo oídio da videira. Essa recomendação acabou por impor-se com a chegada da filoxera na última década do século XIX. A evolução das culturas durante o século XX seguiu a tendência iniciada no final do século XIX: um declínio da vinha e um grande aumento das aveleiras e de outros produtos hortícolas. O município de Reus foi o principal polo de comercialização, através do qual circulava 95 % de toda a produção peninsular.

Neste contexto de condições edafoclimáticas e económicas favoráveis ao cultivo das aveleiras na área geográfica, os fatores humanos, com um século e meio de experiência no setor, foram determinantes. Tal justifica-se pelo trabalho historicamente realizado de seleção e reprodução das variedades mais adaptadas e produtivas, com base na diversidade genética e na fitossanidade, e ajustadas às condições climáticas e edafoclimáticas da área. A primeira classificação das avelãs foi bem estabelecida num estudo exaustivo de 1922, em que se descrevem 29 das principais variedades cultivadas na altura [*Descripció de les més importants varietats d'avellaner cultivades a Catalunya* (Descrição das variedades mais importantes de avelã cultivadas na Catalunha), de A. Trotter e A. Matons, Mancommunat de Catalunya, 1922, Arxius de la Escola Superior de Agricultura].

Do conjunto das variedades autóctones tradicionalmente cultivadas na área geográfica, os agricultores selecionaram as cinco variedades abrangidas pela DOP «Avellana de Reus», por considerarem que apresentam maior qualidade e pela sua compatibilidade no processo de polinização. Há que ter em conta que as variedades de aveleira são autoincompatíveis e que a flor feminina de uma variedade deve ser fecundada por pólen de uma variedade distinta.

Em conclusão, este fator humano, organizado em cooperativas e agrupamentos de produtores, juntamente com uma indústria transformadora em que os processos produtivos estão em melhoria constante, aliado a uma seleção das variedades autóctones de maior qualidade e adaptação ao meio geográfico, formam um todo indissociável que molda a identidade da «Avellana de Reus», apoiada por uma denominação de origem desde 1990.

Hiperligação para a publicação do caderno de especificações

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