

# OFICINA TÈCNICA DE L'AVELLANA

Juliol 2020 / Desembre 2021

**Innovant amb les empreses**

# L'encàrrec

**Creació d'un panel de tast**

**Pla d'acompanyament i millora empresarial**

**Foment en l'organització d'esdeveniments**

**Disseny de material i foment de campanyes de consum de l'avellana**

**Promoció del coneixement i valorització de l'avellana a les escoles**

**Promoure la millora de l'organització del sector**



# Creació d'un panel de tast

## Accions realitzades

- Establiment de les normes del panel de tast de l'avellana.
- S'han preparat 10 tastadors
- S'ha establert una metodologia per al tast de les avellanes.
- S'ha Publicat una fitxa de tipificació de l'avellana negreta.
- S'ha creat un fulletó informatiu per difondre entre les empreses del sector.
- S'ha realitzat un vídeo resum del panel de tast



# Creació d'un panel de tast

## ANNEX III\_FONAMENTS DE L'AVALUACIÓ SENSORIAL

1 **CREACIÓ PANEL DE TAST AVELLANA**  
2ª SESSIÓ (24-03-21)  
Màxim Oriago  
Investigador de Ciències de l'Alimentació i Nutrició  
M<sup>re</sup> Tere Estemir  
Departament Tecnològic d'Innovació

2 **AVALUACIÓ SENSORIAL**  
Una disciplina de la ciència emprada per a evocar, analitzar i interpretar les reaccions que ens produïxen les característiques dels aliments i materials que són percebuts per la vista, olfacte, al gust, al tacte i la oïda.

3 **APLICACIONS DE L'AVALUACIÓ SENSORIAL**  
Comparació entre produccions  
Millores d'una producció  
Classificació de produccions  
Anàlisis del procés de producció  
Reducció de costos en selecció de precursores de matèria prima  
Control de qualitat  
Estudi de la estabilitat dels aliments durant el seu emmagatzematge  
Anàlisis de les preferències i gustos del consumidor

4 **Metodologia. Guia general**  
UNE-EN ISO 6658 de 2019, substitueix a EN ISO 6658:2017  
Anad la norma de 2009  
UNE  
Normes desenvolupades i aprovades pel Comitè Tècnic de Normalització (CTN) de Espanya  
ISO  
La ISO International Organization of Standardization promou l'armonització de les normes internacionals en totes les àrees de la tecnologia i la indústria.  
Les normes són un mitjà per a establir un acord i garantir la qualitat.

5 **Metodologia. Guia general**  
UNE-EN ISO 6658 de 2019, substitueix a EN ISO 6658:2017  
Anad la norma de 2009  
UNE  
Normes desenvolupades i aprovades pel Comitè Tècnic de Normalització (CTN) de Espanya  
ISO  
La ISO International Organization of Standardization promou l'armonització de les normes internacionals en totes les àrees de la tecnologia i la indústria.  
Les normes són un mitjà per a establir un acord i garantir la qualitat.

6 **FACTORS QUE AFECTEN A LA RESPONSTA DEL JUTGE**  
MOLITURACIÓ  
EMPAQUETAMENT  
PROCESA I  
APARELL I MANTENIMENT  
PLATEJA I IL·LUMINACIÓ

7 **SALA D'AVALUACIÓ SENSORIAL**  
Imatges d'una sala d'avaluació sensorial amb taules i participants.

8 **CONTROL SOBRE ELS PRODUCTES**  
PREPARACIÓ  
Procés controlat  
Envasat  
Conservació  
PRESENTACIÓ  
Ordre en la presentació  
Temperatura  
Granulometria de les mostres

9 **17 criteris de qualitat**  
- Identificar les característiques (olor, color i textura)  
- L'aspecte físic  
- L'olor característica  
- No deixar-se influir per l'olor que podria interferir en la anàlisi (propietat de les olors del producte)  
- No que la qualitat de l'ambientació en general és:  
- L'aire està purificat  
- Propietat acústica: que evita a la gran reverberació  
- Calor ambiental  
- Humitat relativa adequada ambientalment  
- Tèxtils (surtos) que s'eliminen a la col·lecció de mostres

10 **Anàlisi visual**  
- **Oloració:** Valoració visual de les dimensions del fruit.  
- **Selecció:** Propietat ligada a la varietat d'aroma.  
- **Color exterior:** Valoració de l'ambició colorística. Vista amb el temps, suggerint el desenvolupament.  
- **Color interior:** Valoració de la maduresa i la varietat. Augmenta la seva visibilitat amb el fruit.  
- **Irregularitat de color:** Es refereix a la gran irregularitat del fruit. És desequilibrat amb el color i la classificació industrial.  
- **Fibrat:** Valora la presència de fibra externa de la part superior de les anelles i dels forats.  
- **Perforat:** Valora la facilitat amb la qual es comprimeix la pell externa de l'aroma torrada.

11 **Anàlisi olfactiva**  
- **Referència:** percepció de la feigs i altre aromes que les anelles inclouen amb els receptors humans.  
- **Segona:** sensació olfactiva directa ligada a la varietat que detectem amb major intensitat en el producte. Veem les olors característiques en postres.  
- **Festa aroma característic:** Senyals de maduresa positiva ligada a la varietat que detectem amb més major intensitat en el fruit maduracionalment 50 mesos després del moment de collita (per exemple).  
- **Control de qualitat:** percepció positiva ligada al fruit i a la varietat que recorda a l'olor a través de la pell.  
- **Característic:** sensació positiva ligada al fruit i a la varietat que recorda a l'olor de cervesa.

12 **RODA DE L'AROMA DE L'AVELLANA**  
Diagrama circular que mostra l'aroma de l'avellana dividida en diferents components i varietats.

## ANNEX IV FITXA DESCRIPTIVA DE L'AVELLANA TORRADA

# Creació d'un panel de tast

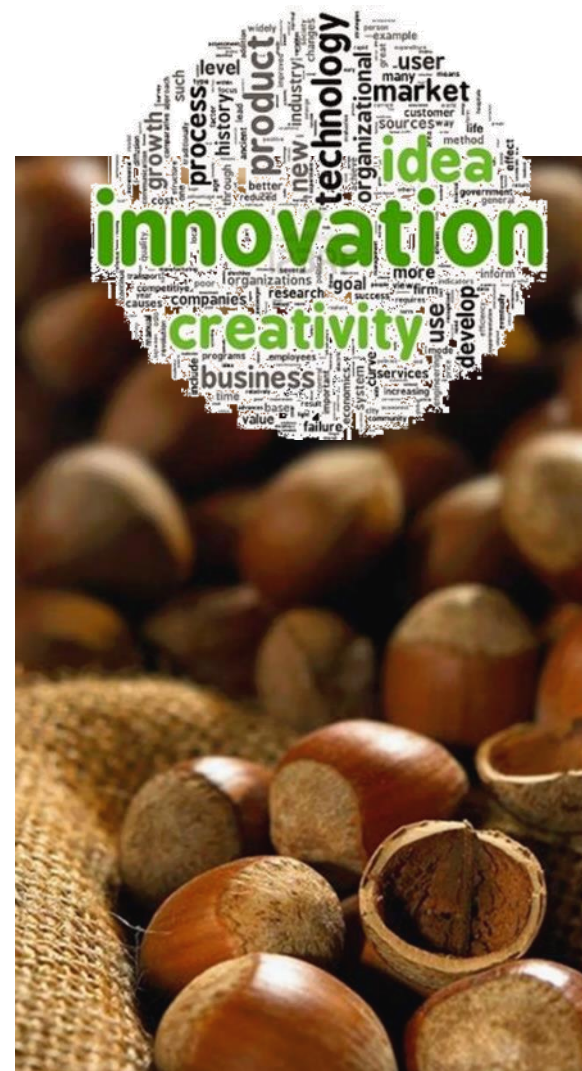
SENSACIONS VISUALS	MESURA	DEFINICIO
Homogeneïtat del calibre	Identificar com d'homogeni és la mostra en relació al calibre	MOLT/POC
Esfericitat	Lligat a la varietat, identificar com d'homogeni és l'esfericitat de la mostra	MOLT/MIG/POC RODONA/ALLARGADA
Pelabilitat	Identificar com de pelables és la mostra. Numero de pelables/10 unitats	TOT/MOLT/MIG/POC/GENS
Homogeneïtat del torrat	Identificat com d'homogeni és el torrat de la mostra	MOLT/MIG/POC
Defectes	Identificar la presència de defectes (cops, migrats, podrits, picats, .... Numero de defectes/10 unitats	MOLT/POC
COLOR		
Intensitat de color	Identificar amb l'escala de color quin nivell de color presenta	INDICAR NUMERO DE L'ESCALA DE COLOR.
OLFACTIVES	MESURA	DEFINICIO
Avellana	Identificació a notes d'avellana	PERCEP/NO ES PERCEP
Caramel	Identificació a notes de caramel	PERCEP/NO ES PERCEP
Coco	Identificació a notes de coco	PERCEP/NO ES PERCEP
Cafè	Identificació a notes de cafè	PERCEP/NO ES PERCEP
Fum	Identificació a notes de fum	PERCEP/NO ES PERCEP
Ranci	Identificació notes de ranci	Escala 1-5
TEXTURA	MESURA	DEFINICIO
Cruixent		Escala 1-5
COMENTARIS		
Nº Mostra		
Nº Jutge		



# Pla d'acompanyament i millora empresarial

## Accions realitzades

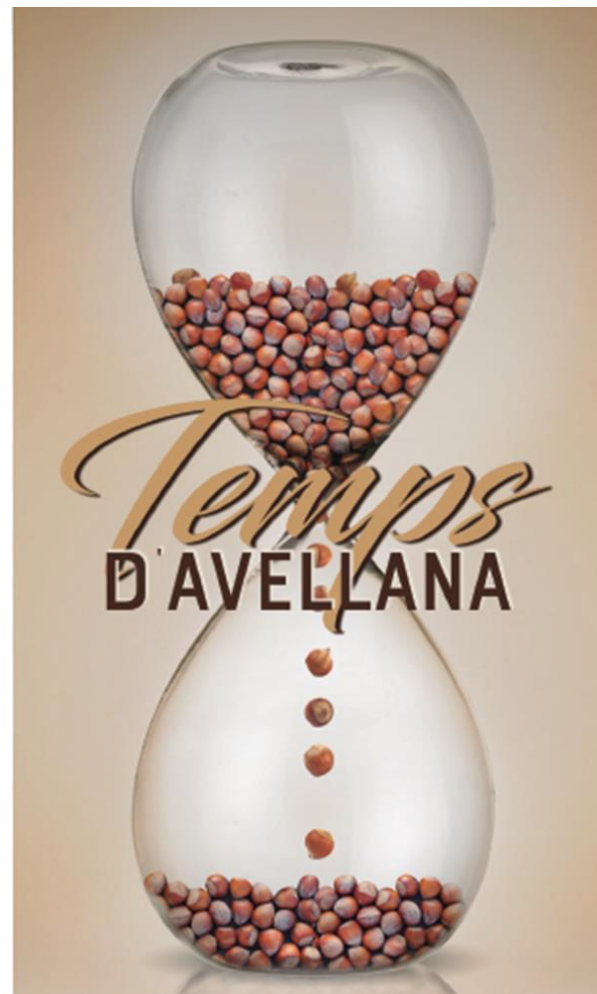
- Es realitzen 10 Visites/reunions virtuals.
- S'elabora un document de Vigilància de l'ecosistema d'R+D+I, agents d'acompanyament i oportunitats de finançament.
- Es participa en diverses jornades organitzades per al foment del networking i l'intercanvi de bones practiques
- S'articula una proposta de creació de Grup Operatiu amb la DOP Avellana de Reus per a la continuació del Panel de Tast.
- S'articula la participació d'una empresa de fruits secs de Reus en un projecte pilot de Grups operatius (PROVEG) per la utilització de farines de fruits secs com a font de proteïna vegetal d'interès per als consumidors actuals.
- S'articula una proposta per presentar a la línia d'Ajuts a Iniciatives de Reforç de la Competitivitat (IRC) de l'agència ACCIÓ, que concedeix subvencions la digitalització en la prescripció de productes



# Foment en l'organització d'esdeveniments

## Objectius

- Promoure els esdeveniments al voltant de l'avellana.
- Donar suport i consolidar el Temps d'Avellana.
- Coordinar i difondre els esdeveniments al voltant de l'avellana.
- Difondre els actes pel territori.



# Foment en l'organització d'esdeveniments



Jà tenim aquí la quarta edició del Temps d'Avellana amb un programa que intenta recuperar la presencialitat per fer arribar al màxim de persones possibles aquesta festa de l'avellana.

D'octubre a desembre, des de Brunyola i el Camp de Tarragona fins a Barcelona celebrarem jornades tècniques professionals i lúdiques, tastos per a tots els públics, concursos de dibuix, descobertes del paisatge i dels productors, plantarem avellaners als horts escolars i realitzarem activitats en els àmbits de la restauració, la gastronomia i el comerç.

Temps d'Avellana vol donar a conèixer aquesta fruita seca saludable i característica de la zona del Camp de Tarragona amb activitats organitzades per diferents entitats del territori i afavorir el consum de l'avellana de proximitat.

Ara és Temps d'Avellana, esperem que en gaudiu.

## PROGRAMA D'ACTES

### Dissabte 2 i diumenge 3 d'octubre

#### • A BRUNYOLA XXVII Fira de l'Avellana de la Selva

Delectació presencial reduïda amb aforament limitat.  
Organitzat: Ajuntament de Brunyola i Sant Martí Sapresa. [www.brunyola.cat](http://www.brunyola.cat)

#### • A BRUNYOLA Menús elaborats amb avellana als restaurants de Brunyola

Organitzat: Avellana de Brunyola i Comarques Gironines.  
[www.avellanadebrunyola.cat](http://www.avellanadebrunyola.cat)

#### • De 9 a 14 i de 16 a 20h, A VILALLONGA DEL CAMP

**Experiència a Pàges a Ca Rosset**  
Petita explotació d'avellana DOP Avellana de Reus. Benvinguts a pàges. Cap de setmana de portes obertes.  
Organitzat: PRODECA.  
[www.benvingutsapages.cat](http://www.benvingutsapages.cat)

### Dissabte 9 d'octubre

#### • 10 h, a CA ROSSET Passejada, tast i esmorzar entre avellaners

Grup reduït. Cal inscripció prèvia.  
Preu: 8€ adults.  
Menors de 10 anys gratuït.  
Organitzat: Ca Rosset.  
Informació i compra de tiquets: [www.ca-rosset.com](http://www.ca-rosset.com)

### Divendres 15 d'octubre

#### • 12 h, a LA LLOTJA DE REUS

**Inauguració Institucional  
del Temps d'Avellana 2021**  
Organitzat: Cambra de Comerç de Reus, Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, Ajuntament de Reus, DOP Avellana de Reus i Oficina Tècnica de l'Avellana

### Dissabte 16 d'octubre

#### • De 10 a 14 h, a L'ALEIXAR I MASPUJOLS Ruta Mir/Manent

El paisatge pictòric i l'itinerari de l'avellana. Grup reduït. Cal inscripció prèvia.  
Preu: 10€.  
Organitzat: Còdel, educació i Ruta Mir/Manent i DOP Avellana de Reus.  
Informació i inscripcions: [www.codeleducacio.com](http://www.codeleducacio.com)

### Diumenge 17 d'octubre

#### • 10 h, a CA ROSSET Passejada, tast i esmorzar entre avellaners

Grup reduït. Cal inscripció prèvia.  
Preu: 8€ adults.  
Menors de 10 anys gratuït.  
Organitzat: Ca Rosset.  
Informació i compra de tiquets: [www.ca-rosset.com](http://www.ca-rosset.com)

### Dijous 21 d'octubre

#### • De 10 a 14 h, a L'ALEIXAR I MASPUJOLS

**Ruta Mir/Manent**  
El paisatge pictòric i l'itinerari de l'avellana. Grup reduït. Cal inscripció prèvia.  
Preu: 10€.  
Organitzat: Còdel, educació i Ruta Mir/Manent i DOP Avellana de Reus.  
Informació i inscripcions: [www.codeleducacio.com](http://www.codeleducacio.com)

### Dimecres 27 d'octubre

#### • 18 h, a LA LLOTJA DE REUS

**Tast d'avellaners presencial  
amb aforament limitat (televisat)**  
Organitzat: Cambra de Comerç de Reus

### Dissabte 30 d'octubre

#### • De 10 a 12 h, L'ALEIXAR I

#### ERMITA DE SANT BLAI Ruta Mir/Manent

El paisatge pictòric i l'itinerari de l'avellana. Grup reduït. Cal inscripció prèvia.  
Preu: 8€.  
Organitzat: Còdel, educació i Ruta Mir/Manent.  
Informació i inscripcions: [www.codeleducacio.com](http://www.codeleducacio.com)

### Dissabte 6 de novembre

#### • 10h, a VILAPLANA

#### Showcooking: Salses i postres amb avellana

Organitzat: Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades (AAMP)  
Patrocini: Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona i Ajuntament de Vilaplana.  
Info: [www.aamp.cat](http://www.aamp.cat)

#### • 11 h, a VILAPLANA

#### Tast d'avellana

a càrrec de NITA i degustació dels productes fets al showcooking  
Organitzat: Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades (AAMP)  
Patrocini: Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona i Ajuntament de Vilaplana  
Info: [www.aamp.cat](http://www.aamp.cat)

#### • 12 h, a LA VILAPLANA Conferència sobre

#### Turisme i avellana

a càrrec de Jaume Salvat  
Organitzat: Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades (AAMP)  
Patrocini: Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona i Ajuntament de Vilaplana.  
Info: [www.aamp.cat](http://www.aamp.cat)

### Diumenge 7 de novembre

#### • 9 h, a VILAPLANA

#### Camíada pels concursos de l'avellana de muntanya

Durada: 4 hores  
Organitzat: Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades (AAMP)  
Patrocini: DOP Avellana de Reus

#### • 13 h, a VILAPLANA

#### Veruet de tancament

de les matinals de l'avellana de muntanya  
Organitzat: Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades (AAMP)  
Patrocini: DOP Avellana de Reus

### Del 8 al 12 de novembre

#### • A LA LLOTJA DE REUS

**Exposició** dels treballs seleccionats del concurs de dibuix **"Dibuixa Avellaners"** per a alumnes d'escoles de primària del Camp de Tarragona  
Organitzat: Cambra de Comerç de Reus

### Divendres 12 de novembre

#### • A les 18h, a LA LLOTJA DE REUS

**Lliurament de premis del concurs de dibuix "Dibuixa Avellaners"** per alumnes d'escoles de primària del Camp de Tarragona  
Organitzat: Cambra de Comerç de Reus

### Dissabte 13 de novembre

#### • De 11 a 13h, BRUNYOLA

#### A la FINCA NUASETS

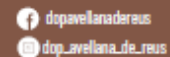
**Visita i tast gratuït d'avellana**  
Preu: 14€ adults, 8€ menors de 16 anys. Gratuït per menors de 8 anys. Inclou lot de productes.  
Inscripcions: 620784039; 69070298  
Organitzat: Avellana de Brunyola i Comarques Gironines

### Dimarts 9 de desembre "Dia Mundial de l'Avellana"

• Horari per concretar, al SAUJI CENTRE  
**Tallers per descobrir més de l'avellana DOP Reus**  
Per a totes les edats, en funció del taller. Places limitades  
Informació i inscripció: Oficina de Turisme de Reus. 57700670  
Organitzat: DOP Avellana de Reus, Agència Reus Promoció

## CANALS OFICIALS

[www.avellanadereus.cat](http://www.avellanadereus.cat)



Co-Haboració amb  
Canal Reus TV



# Foment en l'organització d'esdeveniments





























## A LES ESCOLES

**Del 27 de setembre al 3 d'octubre**

• A les ESCOLES DE PRIMÀRIA DE REUS **L'avellana a l'escola!**  
"Consumim avellanes les famílies de les escoles de Reus?"  
Organitzat: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, Oficina Tècnica de Divesiana (Eurecat), URV, Grup NFDC-Salut de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili. Col·labora: Regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Reus, Cambra de Comerç de Reus, Patronat DOP Avellana de Reus.

**Del 15 al 29 d'octubre**

• A les ESCOLES DE PRIMÀRIA DEL CAMP DE TARRAGONA **Concurs de dibuix "Dibuix Avellanes"**.  
Organitzat: Cambra de Comerç de Reus.

**Del 22 al 28 de novembre**

• A les ESCOLES DE PRIMÀRIA DE REUS **L'avellana a l'escola!**  
"Consumim avellanes les famílies de les escoles de Reus?"  
Organitzat: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, Oficina Tècnica de Divesiana (Eurecat), URV, Grup NFDC-Salut de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili. Col·labora: Regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Reus, Cambra de Comerç de Reus, Patronat DOP Avellana de Reus.

**Del 4 al 29 d'octubre**

• A les ESCOLES DE PRIMÀRIA DE REUS **L'avellana a l'escola!**  
Activitat didàctica i concurs "Receptes d'avellanes".  
Organitzat: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, Oficina Tècnica de Divesiana (Eurecat), URV, Grup NFDC-Salut de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili. Col·labora: Regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Reus, Cambra de Comerç de Reus, Patronat DOP Avellana de Reus.

**Del 15 al 15 de desembre**

A les ESCOLES DE PRIMÀRIA DE REUS **L'avellana a l'escola!**  
"Plantada d'avellaners".  
Organitzat: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, Oficina Tècnica de Divesiana (Eurecat), URV, Grup NFDC-Salut de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili. Col·labora: Regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Reus, Cambra de Comerç de Reus, Patronat DOP Avellana de Reus.

## JORNADES TÈCNIQUES

**Dijous 21 d'octubre**

• 12 h, a la Plataforma on-line DACC  
**Sessió sobre l'avellana ecològica**  
a les jornades tècniques on-line per a escoles de la setmana Bio. Dirigir: a alumnes d'ESOL.  
Organitzat: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya i l'Institut de Nutrició i Salut d'Eurecat.

**Dimarts 26 d'octubre**

• De 10 a 13,30h.  
**Activitat demostrativa:**  
Elaboració d'un mapa de varietats i sòls de l'avellaner a Catalunya de IRTA.  
Organitzat: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

**Dijous 4 de novembre**

• 9,30 h, al CASAL DE VILAPLANA **"Salut i avellana"**  
a càrrec de la Dra. Solé.  
Organitzat: Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades (AAMP)  
Patrocina: Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona i l'Ajuntament de Vilaplana.  
Info: [www.aamp.cat](http://www.aamp.cat)

**Divendres 5 de novembre**

• 10,30 h, al CASAL DE VILAPLANA **"Estratègies de diferenciació i valorització de l'avellana de muntanya"**  
a càrrec de Miquel Àngel Boix.  
Organitzat: Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades (AAMP)  
Patrocina: Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona i l'Ajuntament de Vilaplana.  
Info: [www.aamp.cat](http://www.aamp.cat)

**Dijous 9 de desembre**

• Horari per concretar, a la Plataforma on-line DACC  
**Presentació del panel de tast de l'avellana i aspectes nutricionals (PAIT)**.  
Organitzat: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya i l'Institut de Nutrició i Salut d'Eurecat.

**1 a més...**

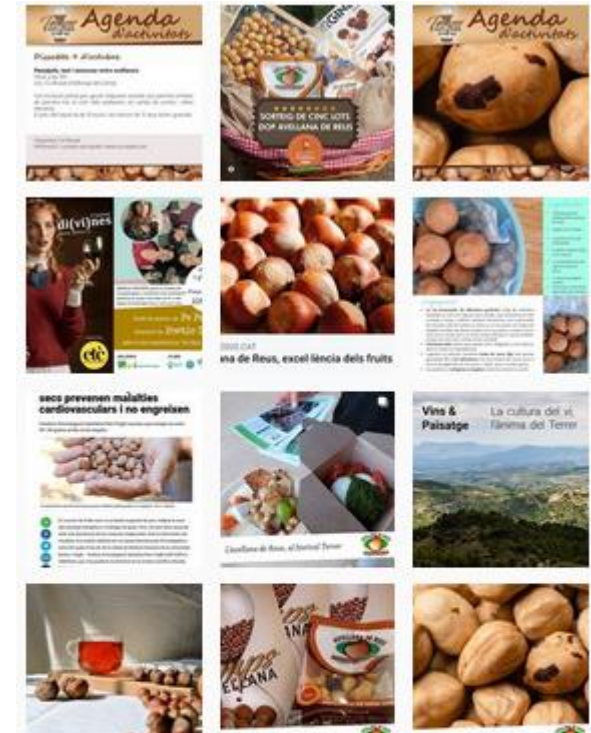
**Video promocional de l'avellana**  
Web i xarxes socials de la DOP Avellana de Reus i de l'Ajuntament de Reus.  
Organitzat: Ajuntament de Reus, Regidoria d'Empresa i Ocupació.

**Sortejos de lots de productes d'avellana amb Denominació d'Origen**  
**Del 4 al 13 d'octubre.**  
Usuaris APP Simi comerç Tarragona.  
Organitzat: DOP Avellana de Reus i Ajuntament de Tarragona.

**Sortejos de lots de productes elaborats amb avellana**  
**Del 10 al 30 d'octubre.**  
Usuaris Bors Reus Toridor.  
Organitzat: DOP Avellana de Reus i Agència Reus Producte

# Disseny de material i foment de campanyes de consum de l'avellana

- Vehiculació de tota la informació a través de la DO Avellana de Reus
- Vídeos promoguts per empreses i institucions
- Recull de material i vídeos en relació a l'avellana
- Utilització de les xarxes socials d'Eurecat i edició de notes de premsa de les activitats.



# Promoció del coneixement i valorització de l'avellana a les escoles

## Accions realitzades

Programa d'activitats didàctiques per alumnes de 6è de primària que compta actualment amb 8 escoles i 300 famílies participants de Reus.

### Activitats

- El consum d'avellanes i fruita seca dels escolars.
- Activitat didàctica i concurs "Receptes d'avellanes"
- Plantada d'avellaners als horts escolars

El disseny de les activitats didàctiques s'encarrega al grup NFOC-Salut de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili





# Promoure la millora de l'organització del sector

## Accions Realitzades

- Creació de l'Associació d'Organitzacions de Productors d'Avellana
- Estatuts
- Acord de constitució: signatura a novembre de 2021. Palau Bofarull de Reus
- Objectius
  - La millora de la rendibilitat de les explotacions
  - La recerca per la millora de qualitat del producte
  - Promoció del producte
  - Adopció de normes col·lectives





# OFICINA TÈCNICA DE L'AVELLANA

Jaume Salvat Salvat  
Director de l'Oficina Tècnica de l'Avellana  
[jaume.salvat@eurecat.org](mailto:jaume.salvat@eurecat.org)

**Innovant amb les empreses**