

**FICHA TÉCNICA**  
**INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA**  
**CASTAÑA DE GALICIA**

**Creación:** Por Orde do 5 de febreiro de 2009, da Consellería do Medio Rural (DOG 11.02.2009).

**Regulamentación:** Orde do 5 de febreiro de 2009 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida *Castaña de Galicia* e do seu Consello Regulador e se nomea o Consello Regulador Provisional (DOG nº 29 do 11.02.2009). Corrección de erros, DOG nº 34, do 18.02.2009. Modificada pola Orde do 19 de xullo de 2010 (DOG nº 140, do 23.07.2010).  
Rexistrada como indicación xeográfica protexida mediante o R(UE) 409/2010 do 11 de maio (DOUE nº L 118/6 de 12.05.2010).

**Enderezo:** Rúa Progreso, 28  
32.003 Ourense  
Tel.: 649 06 19 15  
Correo electrónico: [info@castanadegalicia.org](mailto:info@castanadegalicia.org)  
Web: [www.castanadegalicia.org](http://www.castanadegalicia.org)

**Presidente:** Jesús Quintá García

**Rexistros a 31 de decembro do 2012:**

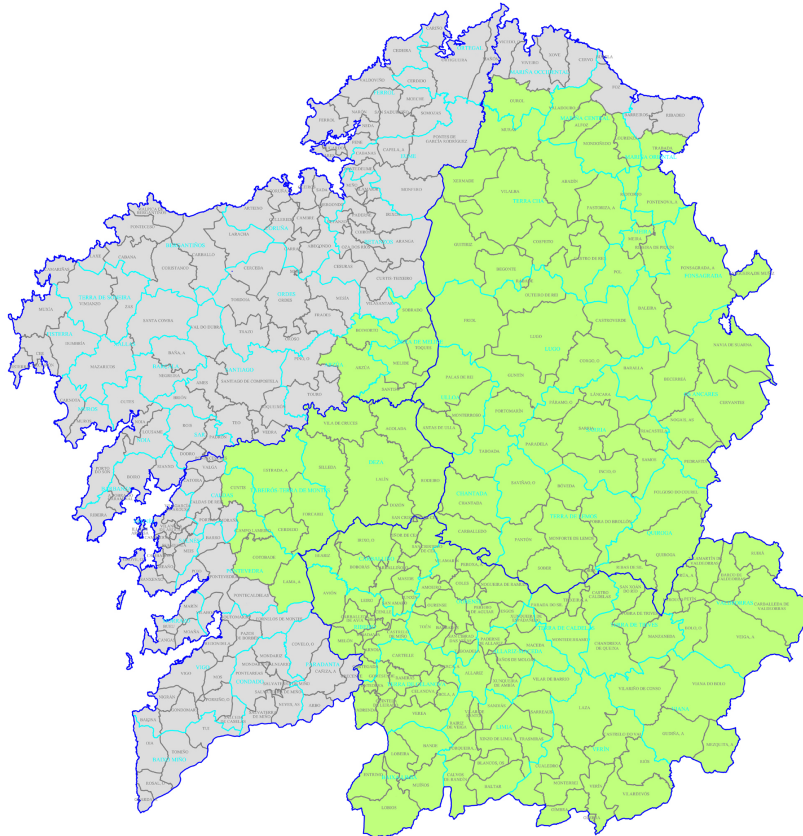
Superficie inscrita (ha):	810
Produtores:	110
Comercializadores e Almacenistas en fresco:	9
Industrias de procesado:	4

**Volume de actividade no ano 2012:**

Produción de castaña certificada:	90.809 kg
Valor económico estimado:	269.371 €

## **Zona amparada pola indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia.**

O ámbito xeográfico de produción da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia comprende a área do territorio da Comunidade Autónoma de Galicia que se atopa delimitada ao oeste pola Dorsal Galega e pola Serra do Xistral cara ao norte. Abrangue varios concellos das provincias de A Coruña, Lugo e Pontevedra ademais da totalidade dos de Ourense.



## **Produto protexido**

A indicación xeográfica protexida *Castaña de Galicia* resérvase aos froitos obtidos a partir dos cultivares autóctonos galegos do castiñeiro europeo (*Castanea sativa*, Mill.) destinados ao consumo humano e comercializados en fresco ou conxelado.

Comercialízanse en envases novos, limpos e de materiais axeitados para favorecer unha correcta conservación e transporte do produto. Sobre estes envases, que poden ser de 0.5, 1, 2.5, 5, 10, 15, 20 e 25 kg, irá a contraetiqueta de garantía que servirá para a certificación do produto.

No caso de castañas sometidas a procesos de transformación, distintos dos contemplados no regulamento desta indicación xeográfica, poderase autorizar unha referencia a que están elaborados con produto amparado pola indicación xeográfica protexida *Castaña de Galicia*.

### **Características**

Os froitos amparados teñen o pericarpo fino, de cor marrón clara e brillante; un epispermo (membrana) fino que penetra lixeiramente na semente e que se separa facilmente ao pelar a castaña; o sabor é doce e a textura firme non fariñenta.

### **Evolución da produción de castaña amparada pola IXP Castaña de Galicia**

