



DOCUMENTO ÚNICO

CASTAÑA DE GALICIA

Nº CE:

IGP DOP

1. DENOMINACIÓN:

Castaña de Galicia

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS:

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO:

3.1 Tipo de producto:

Clase 1.6 Frutas, hortalizas y cereales al natural o transformados.

3.2 Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1:

La indicación geográfica protegida Castaña de Galicia se reserva a los frutos obtenidos a partir de los cultivares autóctonos gallegos del castaño europeo (*Castanea sativa*, Mill.) destinados al consumo humano y comercializados en fresco o congelado.

Estos cultivares están formados por un conjunto de ecotipos de origen local procedentes de las selecciones realizadas durante siglos por los agricultores en favor de la mejora de sus caracteres productivos y de calidad, encontrándose además perfectamente descritos e identificados mediante la morfología y la especificidad genética frente a los de otras zonas productoras de España, Portugal y Francia. Estos cultivares se consideran patrimonio irremplazable de recursos fitogenéticos para la salvaguardia de la diversidad biológica y genética, recibiendo el nombre, según definición legal, de "variedades de conservación".



Así, la preservación de las técnicas tradicionales del cultivo del castaño en Galicia ha ido posibilitando la selección de un conjunto homogéneo de cultivares autóctonos sobre el que se asienta la actual fama y reputación de la castaña gallega.

Las principales características diferenciadoras de la Castaña de Galicia son:

- pericarpio fino, de color marrón y brillante.
- epispermo (membrana) fino que penetra ligeramente en la semilla y que se separa fácilmente al pelarlo.
- sabor dulce y textura firme no harinosa.
- entre el 50 y el 60% de humedad del fruto en el momento de la cosecha.
- en general, número de frutos por erizo igual o inferior a 3.
- porcentaje medio de carbohidratos del 59,5% (medido sobre materia seca), valor superior al de todas las demás áreas de producción del territorio español.
- muy bajos porcentajes medios de rajado (4,5%) y tabicado (2,1%). Las castañas gallegas presentan el menor valor conjunto de ambos parámetros respecto de las restantes áreas de producción españolas.

Una vez expuestos los valores medios que definen a la castaña gallega, se relacionan a continuación las características exigibles al fruto a proteger por la IGP Castaña de Galicia después de recolectado:

- porcentaje máximo de frutos tabicados: 12%,
- porcentaje mínimo de carbohidratos: 55%,
- número máximo de frutos por kilogramo no superior a 120 en el caso de producto para fresco y 200 en el caso de producto congelado.

En cada envase de castañas IGP Castaña de Galicia se admitirán un máximo de un 5% de frutos que no cumplan las especificaciones exigidas.

El proceso de congelación tiene como único fin la ampliación del período de conservación del producto, sin que se trate, en sentido estricto, de un proceso de transformación. Así, los frutos frescos y congelados comparten las características físicas, químicas y organolépticas mencionadas anteriormente.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados):

—

3.4 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

A excepción del propio cultivo, no existen procesos específicos a realizar en el área territorial definida.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado:

Las castañas de la IGP Castaña de Galicia se comercializarán en embalajes de red, rafia o arpillera para el producto en fresco y, en el caso del producto congelado, en envases fabricados con materiales para uso alimentario autorizados por la legislación alimentaria vigente. En ambos casos los pesos admitidos serán de 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg y 25 kg, además de contemplarse la posibilidad de otros formatos, siempre que no se comprometa la calidad del producto.

3.6 Normas especiales sobre el etiquetado:

Las castañas comercializadas bajo el amparo de la indicación geográfica protegida Castaña de Galicia, deberán llevar en su envase la etiqueta comercial correspondiente a cada productor/envasador y una etiqueta propia de la IGP con el logotipo oficial de la indicación geográfica protegida que se recoge a continuación:



Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la IGP figurará obligatoriamente la mención indicación geográfica protegida Castaña de Galicia.

En las etiquetas de los productos transformados (como puré de castañas, crema de castañas, castañas en almíbar, castañas en alcohol, marrón glacé, bombón de marrón glacé...), se podrá indicar que las castañas empleadas en su elaboración proceden de la IGP Castaña de Galicia, siempre que la materia prima cumpla los requisitos del pliego de condiciones.



4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA:

El ámbito geográfico de la indicación geográfica protegida Castaña de Galicia comprende la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

La demarcación de dicha área de producción responde en general a unas condiciones pluviométricas, térmicas, ombrotérmicas, hipsométricas y de suelos óptimas para el cultivo de la castaña de calidad, al tiempo que constituye el territorio histórico de explotación de esta producción.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA:

5.1 Carácter específico de la zona geográfica:

El ámbito geográfico definido muestra unas condiciones climáticas favorables y responsables del buen desarrollo del cultivo y de la elevada calidad de la castaña gallega, como temperaturas moderadas durante el desarrollo y maduración del fruto, así como una humedad ambiental que permite un elevado porcentaje de humedad en el fruto, características que confieren una gran calidad al producto.

A continuación se describen de manera más pormenorizada las características específicas del ámbito geográfico de la IGP en relación directa a los parámetros considerados como óptimos para el castaño:

- Pluviometría: la zona de producción presenta un régimen de lluvias elevado, con valores de precipitación anual acumulada del orden de los 1.000 mm, pero en la que coincide una cierta sequía estival que desaparece a partir del mes de septiembre, circunstancias ambas que favorecen la calidad de las castañas.
- Temperatura: el área presenta temperaturas medias anuales de 6 – 14 °C, que están dentro de los intervalos recomendados para el castaño (3 – 16 °C), con temperaturas estivales elevadas que favorecen la maduración y el desarrollo de los frutos.
- Dominio ombrotérmico: Galicia presenta un régimen ombrotérmico favorable para el castaño, especie que se desarrolla mejor en ambientes con cierta humedad ambiental, aunque en ningún caso excesiva, pues se favorecería el desarrollo de enfermedades como la tinta y el chancro.
- Hipsometría: una buena parte del territorio gallego se encuentra en las altitudes donde el



castaño muestra mejor adaptación (rango de 400 – 900 m., sin superar los 1.200 m).

- Suelos y litografía: la mayor parte de la superficie cuenta con suelos desarrollados sobre granitos y rocas metamórficas (esquistos y pizarras), de texturas francas, ricos en materia orgánica, con pH bajos y con bajo contenido en caliza activa, considerados los más adecuados para el cultivo del castaño.

El cultivo del castaño presenta un elevado valor ambiental, así como una perfecta adaptación a las condiciones edafoclimáticas imperantes en Galicia.

5.2 Carácter específico del producto:

Además de la especificidad aportada por las adecuadas condiciones edáficas y climáticas de la zona de producción, mencionadas en el punto anterior y que tienen como consecuencia un óptimo desarrollo del fruto, la producción de castaña gallega cuenta con un intenso trabajo de selección llevado a cabo a lo largo de los siglos por los agricultores gallegos en los *soutos* (se habla de *soutos* para referirse a las plantaciones formadas por árboles de igual o similar edad y a las que se aplican las mismas prácticas culturales). De este modo, el factor humano ha ejercido, a través de prácticas de cultivo tradicionales y cuidadosas, como motor de una continua selección varietal (en función de caracteres productivos y de calidad), para conformar una serie de ecotipos autóctonos que se han traducido en lo que hoy en día es la castaña gallega de calidad. La conjunción de estos factores es lo que ha conseguido aportar a esta castaña la fama y el prestigio que atesora en la actualidad.

El modelo productivo que constituyeron los *soutos*, en la actualidad todavía vigente, además de demostrar el vínculo con la cultura y la tradición de la producción de castañas en Galicia, aporta el destacado papel de ser fuente de material vegetal para su empleo en nuevas plantaciones específicas de castaño susceptibles de la aplicación de técnicas modernas de cultivo.

Entre las características que confieren especificidad cualitativa a la castaña gallega respecto de las castañas procedentes de otras áreas de producción, se pueden destacar:

- Epispermo fino, lo que facilita en gran medida el pelado del fruto.
- Bajo porcentaje de tabicado, cuestión que, al igual que el punto anterior, influye enormemente en la facilidad para el pelado.
- Elevado porcentaje de humedad, parámetro muy valorado tanto para el consumo en fresco de la castaña como para la elaboración de transformados.



- Bajo porcentaje de rajado, lo que disminuye significativamente el destrío en la selección.
- Muy elevado porcentaje de almidón, aportando un mayor sabor dulce a la castaña tras su transformación (hidrólisis natural por maduración e hidrólisis inducida por procesos térmicos) en azúcares.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto:

El castaño se encuentra en estado silvestre en Galicia desde el Pleistoceno, pero fue con la dominación romana cuando se produjo su domesticación e introducción de su cultivo. Después, en la Edad Media se produjo un nuevo impulso del castaño gracias al fomento realizado por el clero y la nobleza, expandiéndose su cultivo íntimamente asociado al viñedo.

Así, desde antiguo, se produjo una selección y propagación de variedades autóctonas de castaña de gran calidad, generalmente con buena aptitud para un aprovechamiento mixto de madera y fruto. Por otra parte, la gran dispersión de la población que históricamente ha caracterizado a Galicia, ocupando prácticamente todo el territorio (zonas costeras, mesetas centrales, valles y montaña), ha favorecido la selección de numerosas variedades con diversas aptitudes en función del medio, combinando una excelente adaptación edafoclimática con baja tabicación, adecuado tamaño, bajo rajado, etc.

La óptima adaptación del castaño a las condiciones ambientales de la demarcación territorial elegida (carácter específico de la zona geográfica) confiere ya de por sí una elevada calidad al producto, derivada de la lógica relación entre un buen desarrollo de la especie arbórea y la obtención de frutos de calidad. Además, las temperaturas moderadas durante el desarrollo y maduración de las castañas, así como la elevada humedad ambiental de la zona de producción confieren un elevado porcentaje de humedad al fruto, factor muy valorado tanto para su consumo en fresco como para su utilización como materia prima en la elaboración de transformados.

Por otro lado, el manejo aplicado en los *soutos* ha constituido tradicionalmente el modelo productivo básico en la producción gallega de castaña. Este hábitat productivo ha sido el responsable de la selección paulatina y domesticación del castaño por parte de los agricultores, basados en la productividad y calidad, lo que ha dado lugar al conjunto de ecotipos locales responsables de los actuales cultivares autóctonos que se encuentran en producción y sobre los que se fundamenta la calidad, reputación y fama de la castaña gallega.

El prestigio de las castañas gallegas se refleja en la buena posición de la que gozan en el tráfico



comercial siendo habitual en el mercado español la venta de castañas de otras procedencias con el distintivo de gallegas, lo cual es prueba de su reputación. Entre las referencias bibliográficas que fundamentan la reputación histórica de la castaña gallega se pueden citar las siguientes:

- La numerosa documentación conservada en los monasterios gallegos referente a la importancia de la castaña en Galicia en la Edad Media. Esta documentación se encuentra referenciada en diversas obras, entre las que se pueden destacar *El priorato benedictino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media* y *El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos* de M. Lucas Álvarez y P. Lucas Domínguez o *Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira* de M. Romaní Martínez.
- La mención de Alejandro Dumas en su novela *De París a Cádiz*, escrita en 1847, en relación a la calidad de las castañas de Galicia.
- La consideración de los castañares como uno de los elementos más importantes del paisaje agrario gallego, recogida por Abel Bouhier en su obra *La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interpretation d'un vieux complexe agraire*.
- Las múltiples referencias a la fiesta del magosto (fiesta popular celebrada en numerosas localidades de Galicia, en la que la castaña es la protagonista) como, por destacar alguna, la recogida por Manuel Murguía en su obra *Historia de Galicia* (1865).
- El protagonismo gastronómico de la castaña gallega en recetas como las recogidas por Manuel Puga y Parga (1874-1917), en su libro *La cocina práctica* (1905), o los numerosos platos descritos por Álvaro Cunqueiro en *A cociña galega* (1973).

Una prueba indirecta más de la amplia expansión y de la reputación y prestigio de las castañas gallegas consiste en analizar la frecuencia de referencias que se encuentran en Internet relativas a la castaña gallega y a la de otros orígenes. Así, por ejemplo, la búsqueda a través de *Google* con fecha de 20/11/2008, de la referencia *castaña/s gallega/s* y su equivalente en gallego (*castaña/s galega/s*) arroja un total de unos 5.600 resultados, mientras que, en el caso de la referencia "*castaña/s española/s*" no se alcanzan los 200, y en el de castañas de otros orígenes (Asturias, Andalucía o Extremadura) no se llega en ninguno de los casos a la veintena de relaciones.

REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/orixe-vexetal/IGP-Castana-de-Galicia-Pliego-de-condiciones_diciembre_2024_ES.pdf