

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).
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, 63 entrechán esq.
32.003 Ourense
Tel.: 649 06 19 15
Correo electrónico: info@castanadegalicia.org
Web: www.castanadegalicia.org

Presidente: Jesús Quintá García

Rexistros a 31 de decembro do 2010:

nº de pes rexistrados:	26.262
Produtores:	100
Comercializadores e Almacenistas:	8
Industrias de procesado:	4

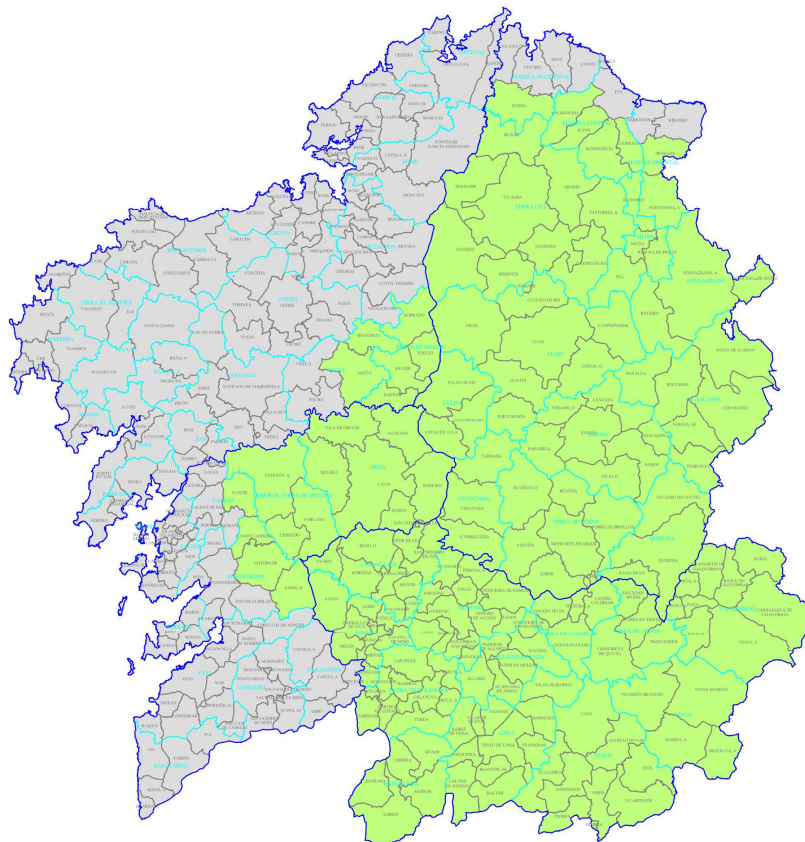
Volume de actividade no ano 2010:

Produción de castaña:	5.608 kg
Valor económico estimado:	9.600 €

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, o consello regulador poderá 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.