

## OUTROS ACTOS

## COMISSÃO

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2009/C 232/12)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

## «CASTAÑA DE GALICIA»

N.º CE: ES-PGI-0005-0609-21.06.2007

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Nome:

«Castaña de Galicia»

## 2. Estado-Membro ou País Terceiro:

Espanha

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

## 3.1. Tipo de produto (conforme anexo II):

Classe 1.6 — Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

## 3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

A indicação geográfica protegida «Castaña de Galicia» está reservada aos frutos produzidos pelas cultivares autóctones de castanheiros europeus (*Castanea sativa*, Mill.) destinados ao consumo humano e comercializados no estado fresco ou congelados.

Estas cultivares são constituídas pelos ecótipos de origem local derivados de selecções efectuadas pelos agricultores ao longo dos séculos para melhorar a produtividade e a qualidade. A morfologia e as especificidades genéticas estão perfeitamente descritas e identificadas relativamente às de outras zonas produtoras de Espanha, Portugal e França. São consideradas como constituindo um património insubstituível em termos de recursos fitogenéticos, na perspectiva da salvaguarda da diversidade biológica e genética, beneficiando do estatuto juridicamente definido de «variedades de conserva».

Nestas condições, a preservação das técnicas tradicionais de cultivo do castanheiro na Galiza permitiu, ao longo dos tempos, seleccionar um conjunto de cultivares autóctones sobre as quais recai a fama da castanha galega.

Principais características que singularizam a «Castaña de Galicia»:

- Pericarpo fino, de cor castanha brilhante;
- Tegumento fino, ligeiramente incrustado na amêndoa e que se separa facilmente no descasque;
- Sabor açucarado e textura firme não farinhenta;
- Depois de colhido, o fruto possui um teor de humidade compreendido entre 50 e 60 %;
- Em geral, cada ouriço contém, no máximo, 3 frutos;
- Teor médio de hidratos de carbono: 59,5 % (média no extracto seco), ou seja, um valor superior ao registado em todas as restantes áreas de produção presentes em território espanhol;
- Muito baixa percentagem média de frutos gretados (4,5 %) e de amêndoa oclusa (2,1 %). A castanha galega apresenta o valor conjunto mais baixo para estes dois parâmetros, relativamente às restantes áreas espanholas de produção.

Após apresentação dos valores médios aplicáveis à castanha da Galiza, apresentam-se seguidamente as características aplicáveis, após colheita, ao fruto «Castaña de Galicia» IGP:

- Humidade compreendida entre 50 e 60 %;
- Frutos de amêndoa oclusa: máximo 12 %;
- Hidratos de carbono: mínimo 55 %;
- Frutos/quilo: máximo 120, em fresco, e 200, congelados.

A proporção de frutos de «Castaña de Galicia» IGP que não corresponde às especificações não ultrapassa 5 %.

O processo de congelação prende-se unicamente com o prolongamento do período de conservação do produto, não se tratando, *stricto sensu*, de um processo de transformação, pelo que os frutos frescos e os congelados apresentam as mesmas características físicas, químicas e organolépticas que as aqui enunciadas.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

Com excepção da cultura em si, não há processos específicos a aplicar na área geográfica identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

A castanha de denominação «Castañas de Galicia» IGP é comercializada no mercado de produtos frescos, em redes, embalagens de rafia ou de tela. O produto congelado é comercializado acondicionado em materiais próprios para alimentos, autorizados pela regulamentação aplicável na matéria. Em ambos os casos, são autorizados os pesos seguintes: 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg e 25 kg. São ainda possíveis outros formatos, desde que não prejudiquem a qualidade do produto.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

É obrigatório que as embalagens de castanhas comercializadas com o rótulo «Castaña de Galicia» IGP nele incluam a identificação do produtor/embalador, bem como um rótulo da IGP, com um código alfanumérico contínuo, autorizado e emitido pela estrutura de controlo, com o logótipo da indicação geográfica protegida.

A menção «Castaña de Galicia» IGP tem de figurar obrigatoriamente no rótulo comercial e no rótulo IGP.

No rótulo dos produtos transformados (puré de castanha, creme de castanha, xarope de castanha, licor de castanha, castanha cristalizada, chocolate de castanha cristalizada, etc.), é autorizada a indicação de que as castanhas utilizadas na elaboração do produto são «Castaña de Galicia» IGP, desde que a matéria-prima respeite as exigências previstas no caderno de especificações.

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica da «Castaña de Galicia» IGP compreende o território da Comunidade Autónoma da Galiza delimitada, a Norte, pela «Sierra del Xistral».

Assim sendo, do ponto de vista administrativo, a área de cultivo compreende:

- Província de A Coruña: Comarca de Terra de Melide e municípios de Arzúa e de Boimorto (Comarca de Arzúa);
- Toda a província de Lugo, excepto os municípios de O Vicedo, Viveiro, Xove e Cervo (Comarca de Mariña Occidental), Burela e Foz (Comarca de Mariña Central) e Barreiros e Ribadeo (Comarca de Mariña Oriental);
- Todos os municípios da província de Ourense;
- Província de Pontevedra: Comarcas de Tabeirós-Terra de Montes e Deza, municípios de Cotobade, A Lama e Campo Lameiro (Comarca de Pontevedra) e município de Cuntis (Comarca de Caldas).

A área de produção assim delimitada preenche as condições pluviométricas, térmicas, ombrotérmicas, hipsométricas e edáficas ideais para o cultivo de uma castanha de qualidade.

#### 5. Relação com a área geográfica:

##### 5.1. Especificidade da área geográfica:

A área geográfica delimitada apresenta condições climáticas favoráveis, propícias ao bom desenvolvimento das culturas e à qualidade elevada da castanha da Galiza (temperaturas moderadas durante a maturação do fruto e humidade ambiente, propícias a elevado teor de humidade do fruto, características que conferem grande qualidade ao produto).

As características específicas da área geográfica da IGP, que apresentam uma relação directa com os parâmetros considerados ideais para o castanheiro, encontram-se descritos pormenorizadamente nos seguintes parágrafos:

- Pluviometria: a zona de produção é muito irrigada, com precipitações anuais que rondam 1 000 mm, embora o regime pluviométrico se caracterize por alguma seca estival, que desaparece a partir de Setembro, factores propícios à qualidade da castanha. Excluem-se desta área as zonas da Galiza mais próximas da costa, que não correspondem aos valores recomendados para a cultura do fruto;
- Temperatura: a área regista temperaturas médias anuais compreendidas entre 6 °C e 14 °C, o que correspondente ao intervalo recomendado para o castanheiro (entre 3 °C e 16 °C), com temperaturas estivais elevadas, propícias à maturação e desenvolvimento do fruto;
- Ombrotermia: a parte oriental da Galiza apresenta o regime ombrotérmico mais propício ao castanheiro, que é uma espécie que se desenvolve melhor em meios dotados de alguma humidade do ar, sem ser excessiva, pois esta proporciona o desenvolvimento de doenças como a doença da tinta e o cancro do castanheiro;
- Hipsometria: a zona identificada coincide com as altitudes mais adaptadas ao castanheiro (de 400 m a 900 m, sem no entanto ultrapassar 1 200 m);
- Solos e litografia: a superfície é essencialmente constituída por solos desenvolvidos sobre rochas graníticas e metamórficas (xisto e ardósia), de textura franca, rica em matéria orgânica, de baixo pH e teor moderado de calcário activo, considerados os mais bem adaptados à cultura do castanheiro.

O castanheiro possui grande valor ambiental, perfeitamente adaptado às condições edafoclimáticas preponderantes nas zonas montanhosas de média e alta hipsometria do interior da Galiza, onde constitui a alternativa agronómica mais competitiva. A própria evolução histórica do ordenamento do território e das suas formas de exploração (em benefício de espécies lenhosas de crescimento rápido e de cultura de milho ou batata) tornou-se, por si só, um factor que tem contribuído, de forma adicional, para a delimitação geográfica em causa.

#### 5.2. *Especificidade do produto:*

Para além da especificidade das condições edafoclimáticas da zona de produção, acima evocadas, propícias ao desenvolvimento ideal do fruto, a produção da castanha da Galiza resulta de um trabalho de selecção de grande fôlego, levado a cabo ao longo dos séculos pelos agricultores galegos no âmbito dos «soutos» (o termo designa plantações compostas por árvores da mesma idade, às quais se aplicam práticas de cultura semelhantes). Deste modo, o factor humano tem exercido, através de práticas tradicionais cuidadas, um papel fundamental no processo contínuo de selecção varietal (em termos de características produtivas e de qualidade), conducente a uma série de ecótipos autóctones, os quais deram origem ao que é hoje a castanha galega de qualidade. Foi a conjugação de todos os factores que contribuiu para o renome e prestígio que auffer actualmente.

O modelo de produção constituído pelos soutos, que se mantém actual, para além de ilustrar a relação entre a cultura e a tradição de produção de castanha na Galiza, desempenha igualmente um papel importante enquanto fonte de material vegetal utilizável nas novas plantações de castanheiros a que possam ser aplicadas técnicas modernas de cultivo.

Entre as características que conferem à castanha da Galiza a sua especificidade qualitativa relativamente à castanha de outras áreas de produção, salientam-se as seguintes:

- Tegumento fino, que facilita consideravelmente o descasque do fruto;
- Baixa percentagem de amêndoas oclusas, factor que, tal como o precedente, facilita consideravelmente o descasque;
- Elevado teor de humidade, critério altamente apreciado, quer para o consumo em fresco quer para a elaboração de produtos transformados;
- Baixa percentagem de frutos gretados, o que diminui significativamente os desperdícios no processo de triagem e selecção;
- Elevado teor de amido, que confere um sabor mais açucarado à castanha na sequência da sua transformação em açúcar (hidrólise natural por maturação e hidrólise induzida por processos térmicos).

#### 5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

O castanheiro está presente em estado silvestre na Galiza desde o Plistoceno, embora o castanheiro manso date apenas da dominação romana. Mais tarde, na Idade Média, houve um novo impulso dado pelo clero e a nobreza, que difundiram a cultura do castanheiro, intimamente lidada à da vinha.

A selecção e multiplicação das variedades autóctones de castanheiros de grande qualidade, geralmente aptos para exploração mista (madeira e fruto), são, pois, actividades ancestrais. Além disso, a grande dispersão da população, que caracteriza historicamente a Galiza, ocupando praticamente todo o território (zonas costeiras, planaltos centrais, vales e montanhas), favoreceu a selecção de muitas variedades diversamente aptas consoante o meio, combinando excelente adaptação edafoclimática com frutos de amêndoa pouco oclusa, tamanho adequado ou baixo índice de fissuras, etc.

A adaptação ideal do castanheiro às condições ambientais da área geográfica identificada (carácter específico da zona geográfica) confere já por si só uma qualidade elevada ao produto, decorrente da relação lógica entre um bom desenvolvimento da espécie e a obtenção de frutos de qualidade. Além disso, as temperaturas amenas durante todo o desenvolvimento e maturação da castanha e o elevado grau de humidade ambiente na zona de produção conferem ao fruto uma percentagem de humidade considerável, factor muito apreciado quer no consumo em fresco quer para utilização como matéria-prima destinada à elaboração de produtos transformados.

Por outro lado, os cuidados aplicados aos soutos constituíram o modelo produtivo tradicional da produção galega de castanha. A selecção progressiva e a domesticação do castanheiro, baseada na produtividade e na qualidade, desenvolveu-se neste quadro, dando origem a um conjunto de ecótipos locais de que derivam as cultivares autóctones actualmente em produção e nas quais assenta a qualidade e reputação da castanha da Galiza.

O prestígio da castanha galega reflecte-se na boa posição que ocupa no mercado espanhol, havendo mesmo castanhas de outras proveniências que são comercializadas com a denominação «galega», o que prova a sua fama. Entre as numerosas referências bibliográficas que atestam o renome histórico da castanha da Galiza, podem citar-se as seguintes:

- Abundante documentação conservada nos mosteiros galegos sobre a importância da castanha da Galiza na Idade Média. Esta documentação é citada em diversas obras, de que se destaca «El priorato benedictino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media» e «El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos», de M. Lucas Álvarez e P. Lucas Domínguez, ou ainda «Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira», de M. Romaní Martínez;
- Evocação da qualidade da castanha da Galiza por Alexandre Dumas no relato de viagem «De Paris à Cadix», escrito em 1847;
- Abel Bouhier, na sua obra intitulada «La Galice: essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire», considera os soutos de castanheiros como um dos elementos de maior relevo da paisagem agrícola galega;
- Múltiplas referências a festas de magusto (festa popular celebrada em inúmeras localidades em toda a Galiza, que tem por estrela a castanha), como, por exemplo, a evocada por Manuel Murguía (para citar apenas uma), na sua «Historia de Galicia» (1865);
- O protagonismo gastronómico da castanha da Galiza nas receitas culinárias, como as propostas por Manuel Puga y Parga (1874-1917) no seu livro «La Cocina Práctica» (1905), ou ainda em muitos pratos descritos por Álvaro Cunqueiro em «La Cocina Gallega» (1973).

Uma prova indirecta adicional da importância da castanha galega e da sua fama e prestígio consiste em estudar as ocorrências das palavras-chave «castanha galega» na internet em comparação com as relativas a castanhas de outras proveniências. A título de exemplo, uma pesquisa no Google, efectuada em 20 de Novembro de 2008, a partir das palavras-chave «castaña/s gallega/s» (em espanhol) e «castaña/s galega/s» (em galego), revelou 5 600 ocorrências, contra menos de 200 para as palavras-chave «castanã/s española/s», ou mesmo menos de 20 respostas para castanha de outras proveniências (Astúrias, Andaluzia ou Estremadura).

#### **Referência à publicação do caderno de especificações:**

Orden de 3 de noviembre de 2006 por la que se adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida Castaña de Galicia.

Diario Oficial de Galicia número 219, del día 14 de noviembre de 2006.

<http://dxosi.xunta.es:90/Doc/Dog2006.nsf/FichaContenido/234BE?OpenDocument>