

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

Orde do 3 de novembro de 2006 pola que se adopta decisión favorable en relación coa solicitude de rexistro da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia.

De acordo co previsto no Real decreto 1414/2005, do 25 de novembro, que regula o procedemento para a inscrición no rexistro comunitario das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas

protexidas, con data do 7 de marzo de 2006 publicouse no BOE a Resolución do 7 de febreiro do mesmo ano, da Dirección Xeral de Industrias Agroalimentarias e Alimentación, do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, que procedía a dar publicidade á solicitude de inscrición da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia. Esta solicitude fora enviada previamente ao dito ministerio por esta consellería, logo da petición do sector interesado e do perfeccionamento da documentación achegada.

Segundo o previsto no artigo 5.2º do citado real decreto, no prazo de dous meses a partir da data de publicación no BOE da dita resolución, calquera persoa física ou xurídica cuxos lexítimos dereitos ou intereses considere afectados, poderá oporse ao rexistro pretendido mediante a correspondente solicitude de oposición, dirixida ao órgano competente da comunidade autónoma.

Por outra parte, o artigo 5 do Regulamento (CE) 510/2006, do Consello, do 20 de marzo de 2006, sobre a protección das indicacións xeográficas e das denominacións de orixe dos produtos agrícolas e alimenticios, exige a adopción polo Estado membro dunha decisión favorable, sempre que a solicitude presentada cumpra as previsións do citado regulamento, así como a publicación tanto da decisión como da versión do prego de condicións en que esta se fundamentase.

Transcorrido amplamente o período antes mencionado sen que se formulase ningunha oposición ao rexistro da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia e considerando que a solicitude presentada cumpre as condicións e requisitos establecidos no Regulamento (CE) 510/2006, de acordo coa previsión contida no parágrafo terceiro da alínea 5ª do artigo 5 do citado regulamento e coas competencias desta consellería na materia,

RESOLVO:

Adoptar decisión favorable para que a denominación Castaña de Galicia sexa rexistrada como indicación xeográfica protexida e publicar, como anexo desta resolución, o prego de condicións que debe cumprir o produto por ela amparado.

Esta resolución esgota a vía administrativa e fronte a ela os interesados poden interpor con carácter potestativo recurso de reposición perante o titular da Consellería do Medio Rural no prazo dun mes, segundo dispoñen os artigos 116 e 117 da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, ou interpor recurso contencioso-administrativo perante o Tribunal Superior de Xustiza de Galicia, de conformidade co establecido no artigo 10 da Lei 29/1998, do 13 de xullo, reguladora da xurisdición contencioso-administrativa, no prazo de dous meses, computados ambos os prazos desde o día seguinte ao da publicación desta resolución non DOG.

Santiago de Compostela, 3 de novembro de 2006.

Alfredo Suárez Canal
Conselleiro do Medio Rural

ANEXO

Prego de condicións da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia

A. Denominación do produto.

Indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia.

B. Descrición.

O produto amparado pola indicación xeográfica protexida (I.X.P.) Castaña de Galicia, defínese como os froitos obtidos a partir do castiñeiro europeo (*Castanea*

sativa Mill.), destinados ao consumo humano en fresco ou despois de transformación en castañas conxeladas, castañas secas, castañas envasadas ao natural e fariña de castañas.

Os froitos dos 81 cultivares autóctonos existentes en Galicia destínanse na súa maior parte ao mercado en fresco ou para a fabricación de cremas e fariñas. A este grupo pertencen, entre outros, *Amarelante, Branca, Loura, Luguesa, Negral, Parede, Verde, Rapada, Raigona, Presa e Famosa*.

Entre os froitos cuxa aptitude tecnolóxica os fai máis demandados pola industria da estonadura destacan os dos cultivares *Famosa, Garrida, Enxerta, Ventura, Longal e Parede*.

Os tipos e características particulares das castañas amparadas pola indicación xeográfica protexida (IXP) Castaña de Galicia son os que a seguir se describen:

Características:

As castañas amparadas pola indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia deberán estar cultivadas e procesadas segundo o establecido no presente prego de condicións e demais normas de aplicación.

a) Características da planta.

O castiñeiro común ou castiñeiro europeo, *Castanea sativa Mill.*, é a única especie de castiñeiro orixinaria do vello continente, árbore caducifolia de 15-20 metros, que pode chegar aos 30 de altura e máis de 15 metros de circunferencia. O seu porte cambia segundo as condicións de crecemento. Presenta un tronco esvelto cando crece en formacións pechadas, mentres que cando se desenvolve illado o seu tronco é máis ou menos sinuoso, moi ramificado e forma unha copa de tendencia esférica, que lle confire un aspecto distinto ao anterior. O seu potente sistema radicular lévao a preferir os solos profundos e, de feito, ten moitas dificultades en solos de espesor inferior a setenta centímetros.

Medra ben ata os 70-80 anos, máis lentamente despois, e pode vivir varios séculos. Frutifica aos 12-18 anos cando crece illado e aos 20-25 nas formacións pechadas. As castañas son de cor variable segundo a variedade, marrón-castaña máis ou menos clara, brillantes ao saíren dos ourizos e coa base placentaria estrelada, netamente diferente da dos castiñeiros asiáticos.

Actualmente, en Galicia o castiñeiro ocupa altitudes desde o nivel do mar ata os 1.200-1.300 m, sendo escaso en cotas inferiores aos 500 m, pola afección histórica da enfermidade da tinta.

b) Características dos soutos tradicionais galegos:

Falamos de soutos para referirnos ás plantacións formadas por árbores de igual ou similar idade e ás cales se aplican as mesmas prácticas culturais.

Habitualmente son árbores enxertadas sobre patróns bravos nados de semente nese mesmo lugar ou nalgunha zona veciña, que se levan ao souto nos primeiros estadios de desenvolvemento e que despois se enxertan con pugas de variedades de aptitude para froito.

En Galicia a maior parte dos soutos son de aptitude mixta, ben que dentro deste grupo existe unha gran variedade.

c) Características da materia prima.

Os froitos deben reunir as características seguintes:

- * Pericarpo fino, de cor marrón clara e brillante.
- * Episperma (membrana) fino que penetra lixeiramente na semente e que se separa doadamente ao estonar a castaña.
- * Sabor doce, de textura firme non fariñenta.
- * Humidade: unha vez recolectado, o froito terá entre o 50 e o 60% de humidade.
- * Tabicación: a porcentaxe máxima de froitos tabicados será do 15%.
- * En xeral, o número de froitos por ourizo será igual ou inferior a 3.

d) Presentacións comerciais.

- * En fresco: as castañas deberán presentarse enteiras, sas, limpas, sen xerminar e exentas de sabores ou cheiros estraños.
- * Transformados: castañas conxeladas, castañas secas, castañas envasadas ao natural e fariña de castañas.

Os froitos que non reúnan as características descritas non poderán ser amparados por esta indicación xeográfica protexida.

C. Zona xeográfica.

A zona de produción esténdese ao territorio da Comunidade Autónoma de Galicia, no ámbito xeográfico da cal tradicionalmente este cultivo ten un grande arraigamento.

A zona de transformación e envasado coincide coa zona de produción.

D. Proba da orixe.

Controis.

Unicamente as castañas obtidas de acordo coas condicións establecidas neste prego de condicións e demais normas de aplicación, nas plantacións e polos produtores inscritos no correspondente rexistro, poderán ser amparadas pola IXP Castaña de Galicia ou ser utilizadas para a transformación en castañas amparadas pola devandita IXP.

De igual modo, só poderán obter o amparo da IXP Castaña de Galicia, as castañas manipuladas e/ou transformadas en instalacións inscritas no rexistro correspondente.

Para a comprobación do cumprimento dos preceptos do prego de condicións e demais normas de aplicación, o órgano de control contará cos seguintes rexistros:

- * Produtores e plantacións.
- * Operadores-comercializadores e almacenistas en fresco.
- * Industrias de procesamento.

Todas as persoas físicas ou xurídicas titulares de bens inscritos nos rexistros, as plantacións, os almacéns, as industrias e os produtos, estarán sometidos ás inspeccións e verificacións realizadas polo órgano de control, co obxecto de comprobar que os produtos amparados pola indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia, cumpren os requisitos do prego de condicións e demais normas de aplicación.

Os controis basearanse en inspeccións de plantacións, almacéns e industrias, revisión de documentación e análises organolépticas e, de ser o caso, físico-químicas da materia prima e do produto elaborado.

Con carácter xeral, as industrias que posúan outras liñas de produción distintas á das castañas, farano constar expresamente no momento da súa inscrición e someteranse ás inspeccións que se establezan para controlar estes produtos e garantir, en todo caso, a orixe e a calidade dos produtos amparados pola indicación xeográfica protexida.

Certificación.

Cando se comprobe que as castañas non foron producidas de acordo aos requisitos deste prego de condicións e demais normas de aplicación, ou presenten alteracións ou defectos, non poderán comercializarse baixo o amparo da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia.

Todas e cada unha das presentacións, tanto en fresco coma do produto transformado, levarán, ademais da etiqueta propia do produtor/envasador, unha etiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, que será controlada, subministrada e expedida polo órgano de control.

E. Método de obtención.

I. Cultivo.

a) Marcos de plantación.

As plantacións destinadas á produción de froito establécense a marco definitivo, con espazamentos moi amplos entre plantas, desde 10 x 10 ata 12 x 12 metros, que equivalen a unhas densidades de plantación de 100 e 70 pés/ha, respectivamente. Estes marcos favorecen a formación e o desenvolvemento de copas globosas e ben soleadas, necesarias para a obtención de castañas en cantidade e tamaño axeitados. Densidades maiores provocarían competencia entre copas, que tenderían a desenvolverse máis no plano vertical, diminuíndo pola súa vez a luz que chega ás partes baixas da copa, obténdose menores producións.

En plantacións para produción mixta de madeira e froito, as densidades incrementanse considerablemente, ben que se debe manter unha separación de, polo menos, 3,5 metros nunha das direccións do marco para poder mecanizar as operacións de roza posteriores, sen risco de danar os troncos na base, o que pode facilitar a infección por fungos de podrencia ou polo chancre.

Outra estratexia empregada habitualmente para establecer plantacións produtoras de castaña pasa pola recuperación, renovación e potenciación dos sotos envellecidos. As actuacións que se levan a cabo nestes casos, dependendo do estado de degradación, serán rozas, podas, selección de pés e replantacións, entre outras.

b) Coidados culturais do castiñeiro de froito.

Poda:

As formas que se empregan en Galicia para os sotos de produción de castaña ou de aptitude mixta son dúas: en vaso e en eixe central. Para as formas en vaso córtanse todas as ramas que aparecen nos dous

terzos inferiores do tronco. A partir de aí escóllense tres ramas que estean preto unhas doutras e que formen entre elas un ángulo de 120°, para deixalas crecer libremente, sen máis control que os desbastes e conseguir con isto que a luz entre ben na copa. Esta operación farase, dependendo de cada caso, cada 2 a 5 anos, mentres que as renovacións de copa se farán ao cabo de 15 a 20 anos.

No caso das podas en eixe central, non se tallan as ramas, deixando que enramen libremente. Como moito límpase o tronco ata unha altura que pode chegar aos 3 metros, sen máis coidados que os aclarados e a renovación das copas.

Enxerto:

Cando se vai establecer unha plantación para produción de castaña, as árbores que a compoñen han de ser enxertadas con variedades que produzan castañas de calidade, pois o castiñeiro silvestre raramente produce froitos de interese comercial. A práctica do enxerto é útil así mesmo para rexuvenecer variedades vellas ou substituír, mediante reenxerto, unha variedade que xa non interesa. Frecuentemente realízase o enxerto sobre patróns híbridos resistentes á tinta, naquelas zonas en que é previsible o ataque desta enfermidade.

O enxerto pódese realizar sobre portaenxertos xa establecidos na plantación, ou ben pódese establecer a plantación con planta que xa vén enxertada do viveiro.

No caso máis xeral, o enxerto realízase aos 3-4 anos da plantación, cando os portaenxertos se adaptaron e teñen un bo sistema radical. No caso de que a plantación se estableza a partir de rebrotes de cepa, o enxerto efectúase ao ano seguinte da recepa, cando o sistema radical do portaenxerto xa estea totalmente desenvolvido.

Cando o enxerto se realiza sobre a plantación xa establecida, os portaenxertos poden ser tanto novos como adultos (mesmo moi vellos, se son vigorosos). En árbores adultas débese preparar o portaenxerto desde un ano antes da realización do enxerto, mediante a corta de ramas grosas para favorecer a emisión de brotes sobre os cales se enxertarán as pugas.

Labor de solo:

Naquelas plantacións onde a orografía e os marcos de plantación o permitan, é práctica habitual a realización, unha ou dúas veces ao ano, dun labor de solo (gradadura). Estes labores realízanse moi superficialmente (4-8 cm) para non danar as raíces superiores do castiñeiro, tendo a precaución de deixar un espazo dun metro arredor do tronco, para non danar o colo da raíz, que é unha zona moi sensible nesta especie.

Entre os efectos beneficiosos da labranza destacan os seguintes:

- * Axuda a manter o chan máis limpo, o cal facilita a recolección.

- * Diminúe a evapotranspiración no verán.

- * Semienterra os restos de follas e ourizos da colleita anterior xunto coa vexetación adventicia, acelerando a súa descomposición.

- * Destrúe moitas das larvas de carpocapsa e balánidos que desenvolven a súa segunda parte do ciclo biolóxico no solo, controlando a poboación do ano seguinte.

- * Mellora as condicións fisicoquímicas do chan.

- * Diminúe o risco de propagación do lume en caso de incendio.

Naquelas plantacións onde a orografía ou os marcos de plantación non permiten o laboreo, simplemente se elimina a vexetación que polo seu tamaño ou capacidade invasiva non interesa que se desenvolva en exceso.

Fertilización:

No momento da plantación farase unha fertilización de arranque, que adicionalmente se pode continuar ou manter durante varios anos co fin de aumentar a velocidade de instalación da planta no terreo.

Ademais a fertilización de fondo ou de arranque, convén realizar fertilizacións de mantemento anuais co fin de asegurar a produción e mellorar a calidade desta.

A fertilización de mantemento será a adecuada para manter o equilibrio e os niveis de nutrientes no solo e na planta. Á hora da súa dosificación terase en conta o nivel de fertilidade do solo, as extraccións previstas e o estado nutricional da plantación.

Tradicionalmente entre os castiñeiros sementábase cereal. O fertilizante que se utilizaba, así como as restrebas que quedaban, constituían unha fonte de materia orgánica importante. A esas prácticas uníase a abundante gandaría existente, as deposicións da cal constituían outra fonte de nutrientes nada desprezable. Hoxe en día, como consecuencia da regresión sufrida por estas prácticas ancestrais, recórrese frecuentemente á achega de fertilizantes, fundamentalmente de carácter orgánico e de orixe diversa, en función das dispoñibilidades.

Rega:

Nas condicións climáticas e edáficas da área de produción non é habitual a achega de auga, salvo nos primeiros estadios da plantación.

No caso de que as precipitacións estivais non alcancen os 150 mm, pode recorrerse á rega, que se aplicará no momento de máximo crecemento dos froitos, co obxecto de garantir un axeitado desenvolvemento destes.

Recolección:

A recolección comeza normalmente a finais de setembro ou primeiros de outubro e dura aproximadamente un mes, todo iso dependendo das distintas variedades de castañas e da situación.

A estrutura minifundista da propiedade determina que, na maior parte das explotacións, a man de obra siga sendo, como antano, de carácter familiar.

Normalmente a caída do froito prodúcese de forma espontánea ao chegar á madurez. No chan os ourizos ábreanse para deixar ao descuberto as castañas. A recolección realízase de forma manual e coa protección de luvax para evitar picarse coas pugas dos ourizos.

As castañas amparadas pola IXP Castaña de Galicia recolleranse nun prazo non superior a 48 horas despois da caída da árbore e introduciranse en recipientes que permitan unha axeitada ventilación, os cales deberán levar unha etiqueta identificativa en que se fará constar a data e o lugar de recolección.

Terase especial coidado en evitar a mestura de lotes de distinta orixe, co fin de conseguir unha uniformidade do produto.

O transporte ao almacén deberá realizarse dentro das 48 horas posteriores á recolección e farase en vehículos axeitados e sen mesturar con outros produtos non controlados pola IXP.

2. Procesamento.

Unha vez na industria, e independentemente de se o produto está destinado ao mercado fresco ou á transformación, as castañas someteranse aos seguintes tratamentos:

* Recepción, limpeza, precalibraxe e selección.

* Almacenamento.

O almacenamento realizarase en locais limpos, secos, con suficiente ventilación natural ou con ambiente controlado.

En función das diferentes formas de presentación, os procesos a que se someten as castañas son os seguintes:

En fresco:

A castaña comercializada en fresco someterase aos seguintes procesos:

* Esterilización, cepilladura, calibraxe, selección e acondicionamento.

* Envasado.

As castañas protexidas pola indicación xeográfica protexida (IXP) Castaña de Galicia deberán ser comercializadas en lotes homoxéneos en función da procedencia e tamaño.

A presentación realizarase en embalaxes de rede, rafia ou serapilleira e de pesos aproximados: 1/2 kg, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg e 25 kg.

Poderanse contemplar outros pesos, así como a utilización doutros materiais envolventes, sempre que permitan a ventilación, en función das demandas do mercado.

Transformados:

Previamente á transformación, é necesario proceder á estonadura e posterior lavado da castaña. Os métodos empregados habitualmente son a estonadura ao lume ou a estonadura ao vapor.

Os produtos transformados autorizados, así como os elementos básicos do seu proceso de elaboración, son os seguintes:

* Castañas conxeladas.-A conxelación efectúase por contacto directo de nitróxeno líquido ou neve carbónica, ou ben aplicando correntes forzadas de aire. Unha vez finalizado o proceso de conxelación, o produto introdúcese no seu envase e almacénase en cámaras frigoríficas. A castaña conxelada poderá utilizarse para a elaboración doutros produtos transformados.

* Castañas secas.-As castañas sométense ao proceso de secado ata alcanzar unha humidade comprendida entre o 10 e o 15%. Prohíbese o branqueamento artificial do produto mediante o emprego de substancias químicas.

* Castañas ao natural.-As castañas introdúcese nos envases. A seguir engádese un líquido de goberno de forma que cubra completamente as castañas. Este líquido componse de auga, sal e azucre. Finalmente, procédese á selaxe do recipiente e á súa esterilización. Tamén se poderán envasar ao baleiro sen líquido de goberno, aplicando a correspondente esterilización.

* Fariña de castañas: as castañas sécanse ata alcanzar un grao de humidade comprendido entre o 10 e o 15%, posteriormente procédese á súa trituración ata acadar unha granulometría inferior a unha abertura de malla de 0,7 mm. O contido de castaña sobre o produto final será do 100%.

Nas etiquetas dos produtos transformados (como puré de castañas, crema de castañas, castañas en xarope, castañas en alcohol, marrón glacé, bombón de marrón glacé, ...), poderase indicar que o produto se obtivo a partir da IXP Castaña de Galicia, sempre que o transformador se someta ás verificacións efectuadas polo órgano de control e cumpra as normas que se establezan, para a identificación das partidas do produto.

Nas etiquetas e envases utilizados nos produtos protexidos pola IXP deberá figurar obrigatoriamente e de forma destacada a mención indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia, ademais dos datos que con carácter xeral se establecen na lexislación vixente.

Os envases utilizados deberán ser novos e limpos, debendo ser ademais de materiais adecuados para favorecer unha correcta conservación e transporte do produto. Sobre os devanditos envases irá a etiqueta, contraetiqueta ou precinto de garantía que servirá para a certificación do produto.

O procesamento e o envasado das castañas deberán realizarse na zona xeográfica delimitada, pois así o determina a agrupación solicitante. É necesario que estas operacións se realicen na zona xeográfica delimitada para:

* Garantir a ratrexabilidade e asegurar o control.

O ámbito xeográfico do órgano de control límtase á zona xeográfica definida, que é a Comunidade Autónoma de Galicia. O sistema de control e certificación permite garantir a orixe e a rastrexabilidade das castañas de Galicia sempre e cando se acondicionen, elaboren e envasen nesta comunidade, non así no caso de estes procesos se realizaren fóra da zona de produción.

* Manter os caracteres típicos das castañas de Galicia e salvagardar a calidade.

Na Comunidade Autónoma de Galicia existe unha enorme tradición canto ao consumo e elaboración deste produto. O feito de o envasado se realizar na zona xeográfica delimitada contribúe de forma decisiva á protección das características particulares e de calidade das castañas de Galicia. Equivale a confiar aos produtores e á estrutura de control da indicación xeográfica protexida a aplicación e o control das normas

relativas ao transporte, transformación e envasado das castañas. Os devanditos colectivos posúen os coñecementos e a técnica necesarios para garantir a correcta manipulación das castañas de Galicia.

Por outra banda, trátase dun produto perecedoiro cuxas características morfolóxicas e organolépticas poden alterarse sensiblemente nun curto espazo de tempo. Por conseguinte, é necesario que a manipulación en fresco se produza inmediatamente despois da recolección, co fin de que chegue ao consumidor con total calidade. Suprimir desprazamentos e tempos mortos innecesarios será un elemento fundamental á hora de garantir a calidade e a autenticidade do produto.

Tanto a manipulación en fresco como a totalidade dos procesos de transformación do produto deben realizarse na zona xeográfica delimitada, co fin de salvaguardar a calidade e garantir a rastrexabilidade e control do produto amparado.

F. Vínculo.

Histórico.

Existe certa polémica entre os investigadores sobre o carácter autóctono do castiñeiro. Das análises polínicas despréndese que á súa presenza en Galicia se remonta polo menos ata o Plistoceno. Estas análises indícanos tamén que esta especie non era demasiado abundante e, de feito, non hai nada que permita sospeitar o protagonismo que ía cobrar co paso do tempo.

Sábese con seguranza que o cultivo do castiñeiro procede de Oriente Próximo, e en concreto, da Transcaucasia (rexión que hoxe ocupan Xeorxia e Armenia), e que o difundiron cara ao oeste primeiro os gregos e posteriormente os romanos.

A introdución do cultivo do castiñeiro en Galicia parece estar relacionada coa chegada das lexións romanas, alá polo século I d.C., época en que Augusto era emperador de Roma. As lexións trouxeron consigo unha serie de variedades de froito moito máis produtivas que as que existían no país, servindo de punto de partida para unha expansión do castiñeiro por toda a rexión.

Os soutos ou castañais estendéronse considerablemente durante todo o período de romanización, o que supuxo unha modificación a unha escala bastante considerable do que por aquel entón era a paisaxe galega.

A caída do Imperio supuxo o inicio dun período de declive e abandono que se prolonga ata a Reconquista, época en que o castiñeiro se expande de novo, de forma bastante paralela á expansión do viñedo, polas terras que se van conquistando e que os reis entregan aos mosteiros e aos señores feudais.

Neste período, que coincide cun dos momentos máis álxidos da expansión do viñedo en Galicia o cultivo do castiñeiro alcanza o seu máximo esplendor, o que probablemente tivo que ver coa obriga de dedicar as ladeiras a viñas e as partes altas aos castiñeiros, se ben eran castiñeiros orientados á produción madeireira, plantados moi densos para producir puntais utilizables en tonelaría, figurando expresamente nas condicións que os aforamentos dos mosteiros impoñan aos seus servos. É de destacar neste sentido o labor dos beneditinos, que foron verdadeiros propagandistas do cultivo do castiñeiro en todo o sur de Europa.

Existen documentos que relatan as colonizacións feitas nos séculos X e XI polos frades beneditinos de Celanova nas terras da Limia, Verín e Ramirás (Ourense), nas cales introducen ao mesmo tempo que o cultivo do viño a plantación de novos castañais. Ao longo da Península atópanse numerosos topónimos que fan referencia ao castiñeiro e á orixe dos repoboadores, como pode ser o caso do Castañal Galego de Hervás (Cáceres).

En Galicia o castiñeiro experimentou unha forte expansión nos séculos XVI e XVII, dando orixe á aparición de numerosas variedades autóctonas que, polo xeral, tiñan en común unha maior adaptación aos ambientes de montaña e a súa vocación mixta para froito e madeira, que era algo bastante frecuente nas variedades daquela época. A partir do século XVII as castañas comercialízanse a través dunha rede de mercados e feiras que se estende por toda Europa.

O declive do castiñeiro de froito coincidiu coa masificación do cultivo da pataca e do millo, que en Galicia aconteceu durante o século XIX. A partir de aí, a castaña vai perdendo paulatinamente o seu protagonismo na dieta, ata que se produce o outro gran cataclismo na historia deste cultivo: a chegada de enfermidades como a tinta e o chancro. Estas enfermidades decimaron os soutos e relegaron ao castiñeiro a posicións marxinais en grande parte de Galicia. Malia iso, hoxe en día aínda mantén unha presenza importante nas bisbarras do interior, áreas onde as condicións naturais se presentan moito menos favorables para o desenvolvemento destas patoloxías.

Malia todo, os avances canto a tratamentos e medidas de prevención fronte a estas enfermidades, xunto cun renovado interese polo aproveitamento deste cultivo, teñen propiciado certa recuperación dos soutos galegos durante estes últimos anos.

Tradicionalmente e aínda na actualidade, o cultivo da castaña está presente en practicamente todo o territorio da comunidade, como así pode constatare consultando o Anuario de Estatística Agraria 2002, editado pola Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural da Xunta de Galicia, aínda que cunha distribución irregular, con maior presenza nas áreas montañosas das provincias de Ourense e Lugo.

A importancia dos soutos e a súa constante presenza ao longo da historia na organización agraria das diversas comunidades, aparece reflectida na toponimia e antroponimia galegas, tanto nas súas formas colectivas como individuais: soto/s, soutelo/s, souteliño/s, castiñeiro/s, castiñeira/s, etc. son topónimos e apelidos moi comúns en Galicia.

A importancia deste cultivo tamén aparece recollida en diversos estudos sobre a paisaxe agraria galega, entre os cales cabe destacar a magna obra de Abel Bouhier *La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*. Para Bouhier, os castañais constitúen un dos elementos máis importantes da paisaxe natural e concretamente da paisaxe agraria galega.

A análise da documentación de diversas institucións monásticas da Galicia medieval pon de manifesto a importancia e elevada apreciación, moi por enriba

de calquera outra árbore, de que gozou o castiñeiro, tanto por parte dos señores como dos campesiños. De feito, a súa presenza na documentación non admite comparación coa da nogueira, árbore á cal en ocasións aparece asociado polas capacidades alimenticias dos seus froitos.

É de destacar a relativa abundancia de documentos existentes nos mosteiros pertencentes ás ordes beneditinas e cistercienses. A xeito de exemplo, no estudo sobre o patrimonio do mosteiro de San Vicenzo de Pombeiro sinálase que a renda-produto dos soutos, é a segunda especie produtiva en rendibilidade, só precedida polo viñedo. Na documentación aparecen propietarios de todas as clases sociais: campesiños, escudeiros, nobres, laicos e eclesiásticos. Cabe destacar a confirmación de Alfonso IX da doazón do souto de Sequeiro efectuada por Fernando II a Oseira, xa que resulta bastante singular que se emita un documento específico para iso. Ademais e como en calquera outro ben, os soutos non só se fragmentan e reparten, senón que tamén se establecen divisións ou quións sobre o seu produto, e por suposto xéranse conflitos nos cales se nega o dereito de propiedade dalgún souto.

Os documentos máis significativos son sen dúbida os contratos de aforamento, nos cales os señores monásticos conceden unha terra a un foreiro coa expresa obriga de facer, chantar ou poboar un souto. Noutras ocasións os señores mesmo exixen que se planten ou fagan castañas neste ou naquel sitio, é dicir, utilizan o nome do froito e non o da árbore, o que non deixa de ser indicativo de onde radicaba o maior interese polo cultivo desta especie.

En dous expresivos documentos do mosteiro de San Vicenzo de Pombeiro faise alusión non só á plantación senón a traballos de cepar e enxertar os ditos soutos, é dicir, podalos e enxertalos: «... este sobredito lugar de San Facundo vos aforamos cos seus soutos...per tal pleyto que o chantedes de souto, e cepedes e enxertedes os ditos soutos cada hun u vir que le for mester»; e no outro de 1396 «... o noso souto et sequeyro que dizen de Balboa... a tal pleyto e condicon, que rozedes et reparedes et chantedes et enxertedes os ditos soutos ou parte deles cada que les for mester per uso ou per outro...». A importancia de tales traballos é fundamental para a produción de froitos. O coidadoso tratamento e as melloras continuadas que se proporcionan aos castiñeiros redundarían nunha mellora da calidade dos froitos, producindo castañas máis grandes e resistentes, e mesmo permitirían programar unha graduación da produción, segundo se enxertasen variedades precoces ou serodias.

Os labores de coidado e conservación nos soutos completábanse coa recolección das castañas. Nalgúns documentos de San Vicenzo de Pombeiro cítanse os sequeiros ou secadoiros, sempre acompañando tal ou cal souto. Ademais destas excepciónais referencias aos sequeiros, os documentos citan con moita maior frecuencia o que hoxe continúan sendo os secadoiros tradicionais de castaña, os canizos, que segundo sexa maior ou menor a produción de castaña, poden estar situados dentro das propias casas enriba das lareiras e, por tanto, é un secado máis modesto, ou ben como edificacións anexas á vivenda. Neste caso son cons-

trucións cun piso baixo terra en que se acende lume para que pase o fume a un primeiro piso de táboas de castiñeiro con buratos, nas cales se colocan as castañas e se van movendo para ilas secando. Despois, esas castañas secas pasarían aos lugares de almacenamento que son denominados cisternas na documentación. Unha vez secas, limpas e escollidas, conservaríanse nesas cisternas, ata o momento en que se producise a repartición cos mordomos enviados polos mosteiros para a recadación da renda.

Segundo se deduce da documentación, os señores exixen maioritariamente a renda en castañas secas, producíndose a repartición ben nesas cisternas ben no canizo ou secadoiro.

Sexa en verde ou en seco, en forma de renda fixa ou proporcional, o pagamento da renda debía efectuarse nas mellores condicións: froitos en bo estado e limpos de po, cascas, ourizos, ou calquera outro lixo. Así como a expresión para o cereal que se xeneraliza no XIV, expresaría a súa entrega «limpo de poo et de palla et de todo lixo», para a castaña utilízanse varias, unhas máis sintéticas do tipo «limpas e escolleytas» ou secas e cascadas e outras máis amplas como a que aparece en San Vicenzo de Pombeiro, «secas e limpas de poo et de muina», isto é, da casca.

Os documentos de San Pedro de Rocas son moi expresivos, ao indicaren como destino directo das castañas a cociña do mosteiro. Como é sabido os monxes debían manter unha dieta de base esencialmente vexetariana ao longo de todo o ano e moi especialmente nos momentos de abstinencia. Seguramente todas as rendas percibidas en castañas estaban destinadas ao consumo, ben que é posible que se xerasen tamén algúns excedentes comercializables imposibles de avaliar.

Para o campesiño, a castaña debeu de constituír unha alimentación básica e primordial nos anos de mala colleita de cereal: primeiro verdes mentres durase a colleita, consumíndose crúas ou asadas, despois, ao secalas e dado que conservaban as súas propiedades alimenticias ao longo do ano, podíanse consumir cocidas ou ben destinalas á obtención de fariñas.

A concepción de aproveitamento integral de todos os recursos nunca foi tan acusada e profunda como no caso do castiñeiro. A madeira da árbore é apta para múltiples usos; os ourizos e as cascas das castañas parece que eran e son un excelente combustible; as castañas malogradas serven como extraordinario alimento para os animais, especialmente gando porcino. As castañas maduras, en verde ou secas, son un magnífico alimento para os homes.

Fernando Molina, referíndose á importancia que tiña o castiñeiro en Galicia na Idade Media, menciona o *Itinerario e Costumes de España*, escrito a principios do século XVI por Fernando Colón, destacando a existencia de grandes áreas de castañas no litoral galego e que amplamente se estendían por toda a rexión galaica.

A mediados do século XVIII, o *Catastro de Enxada*, que dá ampla información da agricultura e dos bosques galegos, permite deducir que por aquel entón diminuíran considerablemente as masas de castiñeiros no

litoral. Isto pódese interpretar no sentido de que xa comezara a regresión do castiñeiro en Galicia como consecuencia da enfermidade da tinta. Non faltou a acción de moitos propietarios, que ante o temor a que os seus castiñeiros enfermasen, unido ao alto prezo da súa madeira, non dubidarían en cortalos.

Posteriormente, o dano foise estendendo á zona media de Galicia, tal como recoñeceu Madoz a mediados do século XIX; para continuar a súa penetración ata a Galicia Oriental, atopándose nas bisbarrias do interior de Lugo e Ourense o actual refuxio das principais masas de castiñeiros da rexión.

Malia a abundancia de referencias históricas existentes sobre a antigüidade deste cultivo en Galicia, unha proba irrefutable deste feito é a existencia de numerosos castiñeiros extraordinarios polas súas dimensións, consecuencia da súa lonxevidade, repartidos ao longo da rexión. Estes exemplares constitúen un vivo testemuño da importancia que tivo ao longo da historia esta especie no desenvolvemento económico e cultural desta terra.

Como exemplo podemos citar, entre outros, os castiñeiros de Catasós (Lalín) ou o de Vereia, en Ourense, cos seus nove troncos talaes que saen dunha cepa de 10 metros. Na parroquia de San Cristovo de Armariz, concello de Nogueira de Ramuín (Ourense), hai un castiñeiro de 16 m de circunferencia na súa cepa basal.

No municipio de Manzaneda (Ourense) atópase o castiñeiro non podado de maior circunferencia de Galicia, coñecido como o castiñeiro de Pombariños, de 13,85 m de circunferencia e máis de 1.000 anos de idade tal como foi establecido polos responsables do Instituto de Investigacións Agrobiolóxicas de Galicia.

Entre os exemplares centenarios xa desaparecidos podemos destacar o castiñeiro de Folgueira que existiu na parroquia de San Cirilo de Recesende (Baralla), famoso polos seus 16 m de circunferencia, e do cal Elorrieta publica unha curiosa fotografía mostrando un home co seu carro e parella de vacas no interior do seu tronco baleiro.

Froito da súa gran beleza e valor paisaxístico, os soutos de Catasós (Lalín) e Rozavales (Manzaneda) foron declarados monumento natural, pola Xunta de Galicia, figura de protección de que gozan cinco espazos naturais en toda a comunidade autónoma.

Gastronomía:

As castañas foron, ata a chegada dos cultivos americanos, un alimento esencial na cociña galega e, máis concretamente, naquelas áreas rurais e de montaña onde a alimentación estaba vinculada ao autoconsumo. Habitualmente as clases populares consumíanas asadas, cocidas, no caldo, ou con leite. Malia que en xeral, non era un produto especialmente apreciado polas clases máis altas, as castañas confeitadas foron sempre consideradas por estas un extraordinario manjar.

A grande tradición existente en Galicia na elaboración de transformados a base de castaña propiciou que no ano 1984, mediante unha orde da, por aquel entón, Consellería de Agricultura, Pesca e Alimentación, se recoñecese con carácter provisorio a deno-

minación de Produto Galego de Calidade á castaña confeitada, aplicable ás castañas producidas e confeitadas por empresas galegas. Lamentablemente, o regulamento de funcionamento da devandita denominación nunca chegou a aprobarse, quedando freada esta iniciativa.

O prestixio das castañas galegas remóntase a tempos inmemoriais e perdurou ao longo dos tempos. Entre as referencias bibliográficas existentes ao respecto poderíamos destacar a mención que fai Alejandro Dumas na súa novela *De París a Cádiz*, escrita en 1847. Nela, o autor de *Os Tres Mosqueteiros*, viaxa por España como ilustrado en busca de exotismo, relatando nun dos seus parágrafos: «Francia destaca polas súas trufas, Castela polas súas olivas, Cataluña polas súas ameixas e Galicia polas súas castañas».

No mes de novembro, a castaña recupera a importancia que o millo e a pataca lle arrebataron na gastronomía galega hai séculos. Estes días réndeselle culto coa festa do magosto. O magosto é unha celebración festiva que representa o cambio de ciclo agrícola, festa relixiosa, porque se celebra nas vésperas do día de Defuntos, e gastronómica, porque coincide coa matanza, co viño novo e coa apaña das castañas.

Murguía consideraba a festa do magosto como un banquete funerario en que a castaña e o viño simbolizarían a morte e a vida. Hoxe en día fanse nas prazas das poboacións, nas casas ou nas lareiras das cociñas, se ben aínda pervive a tradición de facelas nos soutos como antano.

As tendencias culinarias actuais non limitan o seu emprego ás preparacións máis tradicionais: asadas, cocidas ou confeitadas. Hoxe en día a castaña figura como un dos ingredientes máis apreciados polos grandes cociñeiros, pasando a converterse en elemento imprescindible en multitude de receitas onde se utiliza para o recheo de carnes, aves, caza, como gornición, etc.

Manuel Puga e Parga (1874-1917), alcumado *Picadillo*, no seu libro *A Cociña Práctica*, recolle dúas receitas en que a castaña é a protagonista; estas son as castañas con leite e os *marrons glacés*. Debemos ter en conta que a primeira edición desta obra corresponde a 1905, e que, como afirma Álvaro Cunqueiro: «reflicte o grande momento da cociña burguesa galega de finais do século pasado (referido ao século XIX) e comezos deste século (século XX)».

O propio Álvaro Cunqueiro na súa obra *A Cociña Galega* (1973), compilación de receitas tradicionais de Galicia, describe numerosos pratos onde a castaña é protagonista en maior ou menor medida.

Natural.

O castiñeiro europeo, *Castanea sativa* Mill., é unha especie orixinaria da rexión mediterránea setentrional que desde a súa área orixinal se estendeu polo centro e norte de Europa, debido ao seu cultivo desde tempos remotos. En xeral, pódese definir como unha especie de distribución ampla pero descontínua, ao estar vinculada á presenza de substratos silíceos ou ben calcarios moi descarboxados.

Nas zonas onde se cultiva sempre aparece asociado ao home, xa que este influíu na súa propagación ao

longo dos séculos. Na actualidade, a relación co home segue sendo importante tanto para a súa conservación como para a súa desaparición.

* O clima:

O castiñeiro é unha frondosa considerada de clima temperado-frío, pois soporta temperaturas bastante baixas (poden chegar a -18 °C, durante curtos períodos de tempo). Soporta mal as temperaturas moi altas e as secas prolongadas. A temperatura media anual que se considera óptima para o seu cultivo varía entre os 6 e os 16 °C. As xeadas, sobre todo as serodias de primavera ou as precoces de outono, así como as néboas persistentes neses períodos, afectan tanto os brotes novos como o froito.

É unha especie exixente canto a humidade e require un réxime de chuvias elevado e, a ser posible uniformemente distribuídas ao longo do ano. É importante a humidade de final de verán, agosto-setembro, que é o período no cal os froitos se desenvolven máis. O exceso de auga no chan pode ser un factor limitante en chans pouco profundos, por producirse asfixia radicular. A seca pertinaz tamén o afecta. Un bo desenvolvemento require que a reserva útil da auga no chan non sexa inferior a 100 mm.

En Galicia, a temperatura media anual en zonas de cultivo do castiñeiro é inferior aos 12 °C, sendo a máis baixa a que se alcanza nos soutos de Lugo, comprendida entre os 8 e 9 °C. A temperatura media de mínimas en xaneiro varía entre 0 e -1,5 °C nas áreas montañosas.

Destes datos despréndese que as condicións climáticas de Galicia son, en xeral, óptimas para o cultivo desta especie, ben que actualmente as maiores poboacións se atopan nas zonas máis frías e secas de Galicia, zonas menos propicias para o desenvolvemento de enfermidades como a tinta ou o chancro.

* O solo:

O castiñeiro é unha planta con capacidade para adaptarse a unha grande variedade de solos. Non obstante, desenvolverase especialmente ben naqueles onde predominen as áreas silíceas ou graníticas. Favorecenlle os solos lixeiros e profundos, que permiten un desenvolvemento axeitado do seu característico sistema radicular pivotante, cunha boa permeabilidade interna, de texturas entre lixeiras e francas, e ricos en materia orgánica, que lle aseguran unha reserva hídrica suficiente con que facer fronte ás súas exixencias de auga ao final do verán, para conseguir unha axeitada frutificación.

Canto á acidez, o castiñeiro vive en solos neutros ou ácidos, preferindo os ricos en nutrientes pero sen acumulación excesiva de sales solubles.

Os solos que satisfán estas exixencias van ser, sobre todo, aqueles que se desenvolven a partir de materiais graníticos, de xistos ou de lousas, que son os materiais xeolóxicos que predominan na área delimitada e que explican as axeitadas condicións edáficas da rexión para o cultivo desta frondosa.

G. Estrutura de control.

Nome: Dirección Xeral de Producción, Industrias e Calidade Agroalimentaria da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia.

Enderezo: San Caetano s/n. Santiago de Compostela.

Teléfono: 34 981 54 47 77.

Fax: 34 981 54 00 18.

Correo electrónico: dxpica.mrural@xunta.es

H. Etiquetaxe.

As castañas comercializadas baixo o amparo da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia deberán levar no seu envase, a etiqueta comercial correspondente a cada produtor/envasador e unha etiqueta propia da IXP, de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada e expedida polo órgano de control, co logotipo oficial da indicación xeográfica protexida.

Tanto na etiqueta comercial como na etiqueta propia figurará obrigatoriamente a mención indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia.

I. Requisitos lexislativos.

* Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.

* Real decreto 1414/2005, do 25 de novembro, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición no Rexistro Comunitario das Denominacións de Orixe Protexidas e das Indicacións Xeográficas Protexidas, e a oposición a elas.