

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2009/C 232/12)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****«CASTAÑA DE GALICIA»****N° CE: ES-PGI-0005-0609-21.06.2007****IGP ( X ) 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 (según la clasificación del anexo II):**

Clase 1.6 Frutas, hortalizas y cereales al natural o transformados

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada 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 se encuentran conformados por el 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 morfología y 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 una vez recolectado,
- 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:

- humedad mínima del 50 % y humedad máxima del 60 %,
- 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 atiende exclusivamente a la ampliación del período de conservación del producto, sin que se trate en sentido estricto de un proceso de transformación, de manera que los frutos frescos y congelados comparten las características físicas, químicas y organolépticas mencionadas anteriormente.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *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.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc:*

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 de 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.

3.7. *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, de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida.

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 parte del territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia que se encuentra delimitada al oeste por la Dorsal Gallega y por la Sierra del Xistral al norte.

Así, desde el punto de vista administrativo, la zona de cultivo abarcará:

- provincia de A Coruña: Comarca de Terra de Melide y los municipios de Arzúa y Boimorto (Comarca de Arzúa),
- el conjunto de la provincia de Lugo, a excepción de los municipios de O Vicedo, Viveiro, Xove y Cervo (Comarca de Mariña Occidental), Burela y Foz (Comarca de Mariña Central) y Barreiros y Ribadeo (Comarca de Mariña Oriental),
- la totalidad de los municipios de la provincia de Ourense,
- provincia de Pontevedra: las Comarcas de Tabairós-Terra de Montes y Deza, los municipios de Cotobade, A Lama y Campo Lameiro (Comarca de Pontevedra) y el municipio de Cuntis (Comarca de Caldas).

La demarcación de dicha área de producción responde a unas condiciones pluviométricas, térmicas, ombrotérmicas, hipsométricas y de suelos óptimas para el cultivo de la castaña de calidad.

#### 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, tales como temperaturas moderadas durante el desarrollo y maduración del fruto y 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. De esta área quedan excluidas las zonas de Galicia más próximas a la costa, en las que se exceden estos valores recomendados para el cultivo,
- 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: la mitad oriental de Galicia es la que presenta un régimen ombrotérmico más 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: la zona delimitada coincide con 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 como 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 los sectores de montaña y media montaña del interior de Galicia, donde resulta la alternativa agronómica más competitiva. La propia evolución histórica de la ordenación de usos del territorio (a favor de especies madereras de crecimiento rápido y a cultivos como el maíz o la patata) se ha convertido en sí misma en un factor más que ha contribuido a la delimitación territorial señalada.

#### 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 o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

El castaño está presente en estado silvestre en Galicia desde el Pleistoceno, pero la domesticación e introducción de su cultivo llegó con la dominación romana. Posteriormente, en la Edad Media se produjo un nuevo impulso, por el fomento que el clero y la nobleza hizo del castaño, expandiéndose su cultivo íntimamente asociado al viñedo.

Se produjo así, desde antiguo, 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 cuanto al 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, derivándose esta 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, que han 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 castañeros 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'interprétation 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 «La Cocina Gallega» (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 20 de noviembre de 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:**

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>