

# **INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)**

**“Castaña de Galicia”**

## **PLIEGO DE CONDICIONES**

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

## **EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)**

### **“CASTAÑA DE GALICIA”**

#### **A. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Indicación Geográfica Protegida “Castaña de Galicia”.

#### **B. DESCRIPCIÓN**

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*.

Los tipos y características particulares de las castañas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Castaña de Galicia” son los que a continuación se describen:

### **Características**

Las castañas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida “Castaña de Galicia” deberán estar cultivadas y procesadas según lo establecido en el presente pliego de condiciones y normas complementarias de aplicación.

Las principales características de la “Castaña de Galicia” son:

- Pericarpio fino, de color marrón claro y brillante.
- Epispermo (membrana) fino que penetra ligeramente en la semilla y que se separa fácilmente al pelar la castaña.
- Sabor dulce y textura firme no harinosa.
- Humedad: una vez recolectado, el fruto tendrá entre el 50 y el 60% de humedad.
- En general, el número de frutos por erizo será igual o inferior a 3.
- Porcentaje medio de carbohidratos del 59.5% (medido sobre materia seca), valor superior al de 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” una vez 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.

Las presentaciones comerciales podrán ser las siguientes:

- En fresco: las castañas deberán presentarse enteras, sanas, limpias, sin germinar y exentas de sabores u olores extraños.
- Congeladas: 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. Por tanto, las castañas congeladas deberán presentarse con las mismas características que el producto en fresco.

Los frutos que no reúnan las características descritas no podrán ser amparados por esta Indicación Geográfica Protegida.

### **C. ZONA GEOGRÁFICA**

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida “Castaña de Galicia” comprende el área del territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia que se encuentra delimitada al oeste por la Dorsal Gallega y por la Sierra de Xistral hacia el norte.

Así, desde el punto de vista administrativo, la zona de cultivo y recolección 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: 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.

## **D. PRUEBA DEL ORIGEN**

### **Controles.**

Únicamente las castañas obtenidas de acuerdo con las condiciones establecidas en este pliego de condiciones y demás normas de aplicación, en las plantaciones y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrán ser amparadas por la I.G.P. "Castaña de Galicia".

De igual modo, sólo podrán obtener el amparo de la I.G.P. "Castaña de Galicia", las castañas manipuladas en instalaciones inscritas en el registro correspondiente.

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad en primera instancia de los productores, almacenistas y envasadores inscritos en los correspondientes registros de la I.G.P. "Castaña de Galicia". Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa del mismo, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del Pliego de condiciones y demás normas de aplicación, el órgano de control contará con los siguientes registros:

- Productores y plantaciones
- Operadores-comercializadores y almacenistas en fresco
- Industrias de procesado

Todas las personas físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las plantaciones, los almacenes, las industrias y los productos, estarán sometidos a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control, con objeto de comprobar que los productos amparados por la Indicación

Geográfica Protegida “Castaña de Galicia”, cumplen los requisitos del pliego de condiciones y demás normas de aplicación.

Los controles se basarán en inspecciones de plantaciones, almacenes e industrias, revisión de documentación y un control del cumplimiento en las castañas de los parámetros físicos descritos en este Pliego de Condiciones. Se podrá proceder además a la realización de análisis multiresíduos con la finalidad de comprobar que los valores obtenidos de plaguicidas se encuentran por debajo de los Límites Máximos de Residuos (LMR) fijados por la legislación vigente para el cultivo recolectado.

Con carácter general, las industrias que posean otras líneas de producción distintas de la de las castañas, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones que se establezcan para controlar estos productos y garantizar en todo caso, el origen y la calidad de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

### **Certificación**

Cuando se compruebe que las castañas no han sido producidas de acuerdo a los requisitos de este pliego de condiciones y demás normas de aplicación, o presenten alteraciones o defectos, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Castaña de Galicia».

Todas y cada una de las presentaciones llevarán, además de la etiqueta propia del productor/envasador, una etiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, que será controlada por el órgano de control.

## **E. MÉTODO DE OBTENCIÓN**

Tradicionalmente, el sistema de aprovechamiento del castaño en Galicia fueron los *soutos*, plantaciones formadas por árboles de igual o similar edad y a las que se aplican las mismas prácticas culturales. Habitualmente son árboles injertados sobre patrones *bravos* nacidos de semilla en ese mismo lugar o en alguna zona vecina, que se llevan al *souto* en los primeros estadios de desarrollo y que después se injertan con púas de variedades de aptitud para fruto.

En Galicia la mayor parte de los *soutos* son de aptitud mixta fruta – madera.

Este tipo de aprovechamiento coexiste en Galicia con plantaciones de carácter regular, en la que se aplican técnicas frutícolas modernas.

### **1. Cuidados culturales del castaño de fruto**

#### Poda:

Las formas de poda que se emplean en Galicia para las plantaciones de producción de castaña o de aptitud mixta son dos: en vaso y en eje central. Para las formas en vaso se cortan todas las ramas que aparecen en los dos tercios inferiores del tronco. A partir de ahí se escogen tres ramas que estén cerca unas de otras y que formen entre ellas un ángulo de 120º, para dejarlas crecer libremente, sin más control que los aclarados y conseguir con esto que la luz entre bien en la copa. Esta operación se hará, dependiendo de cada caso, cada 2 a 5 años, mientras que las renovaciones de copa se harán al cabo de 15 a 20 años.

En el caso de las podas en eje central, no se talan las ramas, dejando que enramen libremente. Como mucho se limpia el tronco hasta una altura que puede llegar a los 3 metros, sin más cuidados que los aclarados y la renovación de las copas.



### Injerto:

En el establecimiento de plantaciones o en el rejuvenecimiento de las ya existentes, los árboles que la componen han de ser injertados con variedades que produzcan castañas de calidad y procedentes de los ecotipos incluidos entre las “variedades de conservación”.

### Labor de suelo:

En aquellas plantaciones donde la topografía y los marcos de plantación lo permiten, es práctica habitual la realización, una o dos veces al año, de una labor de suelo (gradeo). Estas labores se realizan muy superficialmente (4-8 cm) para no dañar las raíces superiores del castaño, teniendo la precaución de dejar un espacio de un metro alrededor del tronco, para no lastimar el cuello de la raíz, que es una zona muy sensible en esta especie.

Entre los efectos beneficiosos del laboreo destacan los siguientes:

- Ayuda a mantener el suelo más limpio, lo cual facilita la recolección.
- Disminuye la evapotranspiración en verano.
- Semientierra los restos de hojas y erizos de la cosecha anterior junto con la vegetación adventicia, acelerando su descomposición.
- Destruye muchas de las larvas de *Cydia fagiglandana* y *Laspeyresia splendana* que desarrollan su segunda parte del ciclo biológico en el suelo, controlando la población del año siguiente.
- Mejora las condiciones fisicoquímicas del suelo.
- Disminuye el riesgo de propagación del fuego en caso de incendio.

En aquellas plantaciones donde la topografía o los marcos de plantación no permiten el laboreo, simplemente se elimina la vegetación, que por su tamaño o capacidad invasiva, no interesa que se desarrolle en exceso.

#### Fertilización:

En el momento de la plantación se hará una fertilización de arranque, que adicionalmente se puede continuar o mantener durante varios años con el fin de aumentar la velocidad de instalación de la planta en el terreno.

Además del abonado de fondo o de arranque, conviene realizar abonados de mantenimiento anuales a fin de asegurar la producción y mejorar la calidad de ésta.

La fertilización de mantenimiento será la adecuada de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo y en la planta. A la hora de su dosificación se tendrá en cuenta el nivel de fertilidad del suelo, las extracciones previstas y el estado nutricional de la plantación.

Tradicionalmente entre los castaños se sembraba cereal. El abono que se utilizaba, así como los rastrojos que quedaban, constituían una fuente de materia orgánica importante. A esas prácticas se unía la abundante ganadería existente, cuyas deposiciones constituían otra fuente de nutrientes nada despreciable. Hoy en día, como consecuencia de la regresión sufrida por estas prácticas ancestrales, se recurre frecuentemente al aporte de abonos, fundamentalmente de carácter orgánico y de origen diverso, en función de las disponibilidades.

### Riego:

En las condiciones climáticas y edáficas del área de producción no es habitual el aporte de agua, salvo en los primeros estadios de la plantación.

En el caso de que las precipitaciones estivales no alcancen los 150 mm, puede recurrirse al riego, que se aplicará en el momento de máximo crecimiento de los frutos, con objeto de garantizar un adecuado desarrollo de éstos.

### Recolección:

La recolección comienza normalmente a finales de septiembre o primeros de octubre y dura aproximadamente un mes, todo ello dependiendo de las distintas variedades de castañas y de la ubicación.

La estructura minifundista de la propiedad determina que, en la mayor parte de las explotaciones, la mano de obra siga siendo, como antaño, de carácter familiar.

Las castañas amparadas por la I.G.P. "Castaña de Galicia" se recogerán, con la diligencia necesaria para asegurar su calidad, tras la caída natural del árbol y se introducirán *in situ* en recipientes que permitan una adecuada ventilación, los cuales deberán llevar una etiqueta identificativa en la que se hará constar, al menos, la fecha y el lugar de recolección.

El transporte al almacén se hará en vehículos adecuados y sin mezclar con otros productos no amparados por la I.G.P.

## **2. Procesado**

Una vez en la industria las castañas se someterán a los siguientes tratamientos:

- Recepción, limpieza, precalibrado y selección.
- Almacenamiento.

El almacenamiento se realizará en locales limpios, secos, con suficiente ventilación natural o con ambiente controlado.

En función de las diferentes formas de presentación, los procesos a los que se someten las castañas son los siguientes:

#### En fresco:

La castaña comercializada en fresco se someterá a los siguientes procesos:

- Procedimientos de desinfección, siguiendo métodos legalmente autorizados, cepillado, calibrado, selección y acondicionamiento.
- Envasado.

Las castañas protegidas por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Castaña de Galicia” deberán ser comercializadas en lotes homogéneos.

#### Congeladas:

Previamente a la congelación, es necesario proceder al pelado y posterior lavado de la castaña. Los métodos empleados habitualmente son el “pelado al fuego” o el “pelado al vapor”.

La congelación se efectúa por contacto directo de nitrógeno líquido o nieve carbónica, o bien aplicando corrientes forzadas de aire. Una vez finalizado el proceso de congelación, el producto se introduce en su envase y se almacena en cámaras frigoríficas.

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. Podrá contemplarse el uso de otros formatos, siempre que no se comprometa la calidad del producto.

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.

En las etiquetas y envases utilizados en los productos protegidos por la IGP, deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención *Indicación Geográfica Protegida “Castaña de Galicia”*, además de los datos que con carácter general se establecen en la legislación vigente.

Los envases utilizados deberán ser nuevos y limpios, debiendo ser además de materiales adecuados para favorecer una correcta conservación y transporte del producto. Sobre dichos envases irá la etiqueta, contraetiqueta o precinto de garantía que servirá para la certificación del producto.

## **F. VÍNCULO**

### **HISTÓRICO**

Existe una cierta polémica entre los investigadores sobre el carácter autóctono del castaño, aunque la teoría científica más aceptada es que Galicia fue una zona de refugio durante la última glaciación, lo que supondría la autoctonía de esta especie. De los análisis polínicos se desprende que su presencia en Galicia se remonta al menos hasta el Pleistoceno. Estos análisis también nos indican que esta especie no era demasiado abundante y de hecho, no hay nada que permita sospechar el protagonismo que iba a cobrar con el paso del tiempo.

La introducción del cultivo del castaño en Galicia parece estar relacionada con la llegada de las legiones romanas, allá por el siglo I d.C., época en la que Augusto era emperador de Roma. Las legiones trajeron consigo una serie de variedades de fruto mucho más productivas que las que existían en el país, sirviendo de punto de partida para una expansión del castaño por toda la región.

Los *soutos* o castañares se extendieron considerablemente durante todo el período de romanización, lo que supuso una modificación a una escala bastante considerable de lo que por aquel entonces era el paisaje gallego.

La caída del Imperio supuso el inicio de un período de declive y abandono que se prolonga hasta la Reconquista, época en la que el castaño se expande de nuevo, de forma bastante paralela a la expansión del viñedo, por las tierras que se van reconquistando y que los reyes entregan a los monasterios y a los señores feudales.

En este período, que coincide con uno de los momentos más álgidos de la expansión del viñedo en Galicia, el cultivo del castaño alcanza su máximo esplendor, lo que probablemente tuvo que ver con la obligación de dedicar las laderas a viñas y las partes altas a los castaños, si bien eran castaños orientados a la producción maderera, plantados muy densos para producir puntales utilizables en tonelería, figurando expresamente en las condiciones que los aforamientos de los monasterios imponían a sus siervos. Es de destacar en este sentido, la labor de los benedictinos, que fueron verdaderos propagandistas del cultivo del castaño en todo el sur de Europa.

Existen documentos que relatan las colonizaciones hechas en los siglos X y XI por los frailes benedictinos de Celanova en las tierras de A Limia, Verín y Ramirás (Ourense), en las que introducen al mismo tiempo con el cultivo del vino, la plantación de nuevos castañares. A lo largo de la Península se encuentran numerosos topónimos que hacen referencia al castaño y al origen de los

repobladores, como puede ser el caso del “Castañar Gallego” de Hervás (Cáceres).

En Galicia el castaño experimentó una fuerte expansión en los siglos XVI y XVII, dando origen a la aparición de numerosas variedades autóctonas, que por lo general tenían en común una mayor adaptación a los ambientes de montaña y su vocación mixta para fruto y madera, que era algo bastante frecuente en las variedades de aquella época. A partir del siglo XVII las castañas se comercializan a través de una red de mercados y ferias, que se extiende por toda Europa.

El declive del castaño de fruto coincidió con la masificación del cultivo de la patata y del maíz, que en Galicia ocurrió durante el siglo XIX. A partir de ahí, la castaña va perdiendo paulatinamente su protagonismo en la dieta, hasta que aparecen nuevas amenazas para su cultivo: la llegada de enfermedades como la “tinta” y el “chancro”. Estas enfermedades diezmaron los *soutos* y relegaron al castaño a posiciones marginales en gran parte de Galicia. Pese a ello, hoy en día todavía mantiene una presencia importante en las comarcas de interior, áreas donde las condiciones naturales se presentan mucho menos favorables para el desarrollo de estas patologías.

Pese a todo, los avances en cuanto a tratamientos y medidas de prevención frente a estas enfermedades, junto con un renovado interés por el aprovechamiento de este cultivo, han propiciado una cierta recuperación de los *soutos gallegos* durante estos últimos años.

Según se recoge en el *“Inventario y distribución de los cultivares tradicionales de castaño (Castanea sativa Mill) en Galicia. 1993. J. Fernández, S. Pereira”* la práctica totalidad de los *soutos* inventariados se ubican dentro del área de producción seleccionada.

La importancia de los soutos y su constante presencia a lo largo de la historia en la organización agraria de las diversas comunidades, aparece reflejada en la toponimia y antroponimia gallegas, tanto en sus formas colectivas como individuales: souto/s, soutelo/s, souteliño/s, castiñeiro/s, castiñeira/s, etc. son topónimos y apellidos muy comunes en Galicia.

La importancia de este cultivo también aparece recogida en diversos estudios sobre el paisaje agrario gallego, entre los que cabe destacar la magna obra de Abel Bouhier (1973) "*La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*". Para Bouhier, los castaños constituyen uno de los elementos más importantes del paisaje natural y concretamente del paisaje agrario gallego.

El análisis de la documentación de diversas instituciones monásticas de la Galicia medieval pone de manifiesto la importancia y elevada apreciación, muy por encima de cualquier otro árbol, de que gozó el castaño, tanto por parte de los señores como de los campesinos. De hecho, su presencia en la documentación no admite comparación con la del nogal, árbol al que en ocasiones aparece asociado por las capacidades alimenticias de sus frutos.

Es de destacar la relativa abundancia de documentos existentes en los monasterios pertenecientes a las órdenes benedictinas y cistercienses. A modo de ejemplo, en el estudio sobre el patrimonio del monasterio de San Vincenzo de Pombeiro se señala que la renta-producto de los *soutos*, "*es la segunda especie productiva en rentabilidad*", sólo precedida por el viñedo (M. Lucas Álvarez y P. Lucas Domínguez. *El priorato benedictino de San Vincenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media. Ed. Do Castro. A coruña. 1996*). En la documentación aparecen propietarios de todas las clases sociales: campesinos, escuderos, nobles, laicos y eclesiásticos. Cabe destacar la confirmación de Alfonso IX de la donación del souto de Sequeiro efectuada por Fernando II a Oseira, ya que resulta bastante singular que se emita un documento específico



para ello (*M. Romaní Martínez. Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira (Ourense). Santiago. 1989. (Oseira, 1193, julio 1, vol 1 pp. 96-97)*). Además y como en cualquier otro bien, los sotos no sólo se fragmentan y reparten, sino que también se establecen divisiones o quiñones sobre su producto, y por supuesto se generan conflictos en los que se niega el derecho de propiedad de algún soto (*M. Lucas Álvarez y P. Lucas Domínguez, El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos. Ed. do Castro. A Coruña 1996. Respectivamente: S. Clodio, 1.333, mayo, 06, pp. 460-461, y S. Clodio, 1.396, agosto, 20, pp. 530-532*).

Los documentos más significativos son sin duda los contratos forales, en los que los señores monásticos conceden una tierra a un forero con la expresa obligación de «*hacer, chantar o poblar un soto*» (*San Clodio, 1.355, abril, 12, p. 480*) ; (*Santa María de Melón, en Archivo Histórico Nacional, 1.243, diciembre, 13*). En otras ocasiones los señores incluso exigen que se «*planten o hagan castañas*» en tal o cual sitio, es decir, utilizan el nombre del fruto y no del árbol, lo que no deja de ser indicativo de dónde radicaba el mayor interés por el cultivo de esta especie.

En dos expresivos documentos del monasterio de San Vincenzo de Pombeiro se hace alusión no sólo a la plantación sino a los trabajos de «*çepar e enxertar os ditos sotos*», es decir, podarlos e injertarlos: “...este sobredito lugar de San Facundo vos aforamos cos seus sotos...per tal pleyto que o chantedes de soto, e çepedes e enxertedes os ditos sotos cada hun u vir que le for mester” ; y en el otro de 1396 «...o noso soto et sequeyro que dizen de Balboa...a tal pleyto e condiçõn, que rozedes et reparedes et chantedes et enxertedes os ditos sotos ou parte deles cada que les for mester per uso ou per outro...” (*San Vincenzo de Pombeiro, 1.393, octubre, 12, pp. 107-108 y San Vicenio de Pombeiro, 1396, septiembre, pp. 119-120*). La importancia de tales trabajos es fundamental para la producción de frutos. El cuidadoso tratamiento y las mejoras continuadas que se proporcionan a los castaños redundarían en una mejora de la calidad de los

frutos, produciendo castañas más grandes y resistentes, e incluso permitirían programar un escalonamiento de la producción, según se injertasen variedades precoces o tardías.

Las labores de cuidado y conservación en los soutos se completaban con la recolección de las castañas. En algunos documentos de San Vicenzo de Pombeiro se citan los *sequeiros* o secaderos, siempre acompañando a tal o cual souto («...*souto e sequeyro de Río de Moura...e outro souto de Río de Moura que ten x...e nos dedes...dous moyos castanas secas, limpas e escolleytas...*»)(*San Vicenzo de Pombeiro, 1.395, diciembre, 20, pp. 115-116*). Además de estas excepcionales referencias a los *sequeiros*, los documentos citan con mucha mayor frecuencia lo que hoy continúan siendo los secaderos tradicionales de castaña, los *canizos*, que según sea mayor o menor la producción de castaña, pueden estar situados dentro de las propias casas encima de los hogares, y por tanto es un secado más modesto, o bien como edificaciones anexas a la vivienda. En este caso son construcciones con un piso bajo tierra en el que se enciende fuego para que pase el humo a un primer piso de tablas de castaño con agujeros, en las que se colocan las castañas y se van moviendo para ir las secando. Después, esas castañas secas pasarían a los lugares de almacenamiento que son denominados «cisternas» en la documentación. Una vez secas, limpias y escogidas, se conservarían en esas cisternas, hasta el momento en que se produjera «el reparto» con los mayordomos enviados por los monasterios para la recaudación de la renta.

Según se deduce de la documentación, los señores exigen mayoritariamente la renta en castañas secas, produciéndose el reparto bien en esas cisternas, bien en el canizo o secadero.

Sea en verde o en seco, en forma de renta fija o proporcional, el pago de la renta debía efectuarse en las mejores condiciones: frutos en buen estado y limpios de polvo, cáscaras, erizos, o cualquier otro “*lixo*”. Así como la expresión para el

cereal que se generaliza en el XIV, expresaría su entrega “*limpo de poo et de palla et de todo lixo*”, para la castaña se utilizan varias, unas más sintéticas del tipo “*limpas e escolleytas*” o “*secas y cascadas*” y otras más amplias como la que aparece en San Vicenzo de Pombeiro, “*secas e limpas de poo et de muina*”, esto es, de la cáscara (*Respectivamente: Pombeiro 1396, septiembre, 06, pp. 119-120; Pombeiro, diciembre, 20, pp. 115-117; Sta. María de Ferreira de Pantón, 1290, 02, 15, pp. 38-39; Pombeiro, 1335, mayo, 28, p.96. Vid muiña, moina en E. Rodríguez González, Diccionario Enciclopédico gallego castellano. Ed. Galaxia, Vigo, 1958*).

Los documentos de San Pedro de Rocas son muy expresivos al indicar como destino directo de las castañas, la cocina del monasterio. Como es sabido los monjes debían mantener una dieta de base esencialmente vegetariana a lo largo de todo el año y muy especialmente en los momentos de abstinencia. Seguramente todas las rentas percibidas en castañas estaban destinadas al consumo, si bien es posible que se generasen también algunos excedentes comercializables imposibles de evaluar.

Para el campesino, la castaña debió de constituir una alimentación básica y primordial en los años de mala cosecha de cereal: primero verdes mientras durase la cosecha, consumiéndose crudas o asadas, después al secarlas y dado que conservaban sus propiedades alimenticias a lo largo del año, se podían consumir cocidas o bien destinarlas a la obtención de harinas.

La concepción de aprovechamiento integral de todos los recursos nunca fue tan acusada y profunda como en el caso del castaño. La madera del árbol es apta para múltiples usos; los erizos y las cáscaras de las castañas parece que eran y son un excelente combustible; las castañas malogradas sirven como extraordinario alimento para los animales, especialmente los de cerda. Las castañas maduras, en verde o secas, son un magnífico alimento para los hombres.

Fernando Molina (*Molina, F; 1984.*"Cuarenta años de investigación sobre el castaño en el Departamento de Lourizán". *Congreso internacional sobre o castiñeiro. Lourizán (Pontevedra). pp. 23-28*), refiriéndose a la importancia que tenía el castaño en Galicia en la Edad Media, menciona el *Itinerario y Costumbres de España*, escrito a principios del siglo XVI por Fernando Colón, destacando la existencia de grandes áreas de castaños en el litoral gallego y que ampliamente se extendían por toda la región galaica.

A mediados del siglo XVIII, el *Catastro de Ensenada*, que da amplia información de la agricultura y de los bosques gallegos, permite deducir que por aquel entonces habían disminuido considerablemente las masas de castaños en el litoral. Esto se puede interpretar en el sentido de que ya había comenzado la regresión del castaño en Galicia como consecuencia de la enfermedad de la tinta. No faltó la acción de muchos propietarios, que ante el temor a que sus castaños enfermasen, unido al alto precio de su madera, no dudarían en talarlos.

Posteriormente, el daño se fue extendiendo a la zona media de Galicia, tal como reconoció Madoz a mediados del siglo XIX; para continuar su penetración hasta la Galicia Oriental, encontrándose en las comarcas del interior de Lugo y Ourense el actual refugio de las principales masas de castaños de la región.

Pese a la abundancia de referencias históricas existentes sobre la antigüedad de este cultivo en Galicia, una prueba irrefutable de este hecho es la existencia de numerosos castaños extraordinarios por sus dimensiones, consecuencia de su longevidad, repartidos a lo largo de la región. Estos ejemplares constituyen un vivo testimonio de la importancia que tuvo a lo largo de la historia esta especie en el desarrollo económico y cultural de esta tierra.

Como ejemplo podemos citar, entre otros, los castaños de Catasós (Lalín) o el de Vereá, en Ourense, con sus nueve troncos talarés que salen de una cepa de 10

metros. En la parroquia de San Cristovo de Armariz, ayuntamiento de Nogueira de Ramuín (Ourense), hay un castaño de 16 m de circunferencia en su cepa basal.

En el municipio de Manzaneda (Ourense) se encuentra el castaño no podado de mayor circunferencia de Galicia, conocido como el *Castaño de Pombariños*, de 13,85 m de circunferencia y más de 1.000 años de edad tal como ha sido establecido por los responsables del Instituto de Investigaciones Agrobiológicas de Galicia.

Entre los ejemplares centenarios ya desaparecidos podemos destacar el Castaño de Folgueira que existió en la parroquia de San Cirilo de Recesende (Baralla), famoso por sus 16 m de circunferencia, y del que Elorrieta (*Elorrieta, J.; 1949. El castaño en España. IFIE. Madrid. P. 333*) publica una curiosa fotografía mostrando un hombre con su carro y pareja de vacas en el interior de su tronco vacío.

Fruto de su gran belleza y valor paisajístico, los soutos de Catasós (Lalín) y Rozabales (Manzaneda) fueron declarados monumento natural (*Orden de la Consellería de Medio Ambiente de 31 de mayo de 1.999. D.O.G Nº 106*), por la Xunta de Galicia, figura de protección de la que gozan cinco espacios naturales en toda la Comunidad Autónoma.

#### Gastronomía:

Las castañas fueron, hasta la llegada de los cultivos americanos, un alimento esencial en la cocina gallega, y más concretamente, en aquellas áreas rurales y de montaña donde la alimentación estaba vinculada al autoconsumo. Habitualmente las clases populares las consumían asadas, cocidas, en el caldo, o con leche. Pese a que en general, no era un producto especialmente apreciado por las clases más altas, las castañas confitadas fueron siempre consideradas por éstas un extraordinario manjar.

La gran tradición existente en Galicia en la elaboración de transformados a base de castaña, propició que en el año 1984, mediante la Orden de 27 de marzo de 1.984 de la, por aquel entonces, Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, se reconociera con carácter provisional la denominación de “Producto Gallego de Calidad” a la “castaña confitada”, aplicable a las castañas producidas y confitadas por empresas gallegas. Lamentablemente, el reglamento de funcionamiento de dicha denominación nunca llegó a aprobarse, quedando frenada esta iniciativa.

El prestigio de las castañas gallegas se remonta a tiempos inmemoriales y ha perdurado a lo largo de los tiempos. Entre las referencias bibliográficas existentes al respecto, podríamos destacar la mención que hace Alejandro Dumas en su novela *De París a Cádiz*, escrita en 1847. En ella, el autor de *Los Tres Mosqueteros*, viaja por España como ilustrado en busca de exotismo, relatando en uno de sus párrafos: “*Francia destaca por sus trufas, Castilla por sus aceitunas, Cataluña por sus ciruelas y Galicia por sus castañas*”.

En el mes de noviembre, la castaña recupera la importancia que el maíz y la patata le arrebataron en la gastronomía gallega hace siglos. Estos días se le rinde culto con la fiesta del magosto. El magosto es una celebración festiva que representa el cambio de ciclo agrícola. Fiesta religiosa, porque se celebra en las vísperas del día de Difuntos, y gastronómica, porque coincide con la matanza, con el vino nuevo y con la recogida de las castañas.

Murguía (*Manuel Murguía (1833-1933). Prestigioso escritor e historiador. Publicó en 1865 la obra Historia de Galicia*) consideraba la fiesta del magosto como un banquete funerario en el que la castaña y el vino simbolizarían la muerte y la vida. Hoy en día se hacen en las plazas de los pueblos, en las casas o en las *lareiras* de las cocinas, si bien todavía pervive la tradición de hacerlas en los soutos como antaño.

Las tendencias culinarias actuales no limitan su empleo a las preparaciones más tradicionales: asadas, cocidas o confitadas. Hoy en día la castaña figura como uno de los ingredientes más apreciados por los grandes cocineros, pasando a convertirse en elemento imprescindible en multitud de recetas donde se utiliza para el relleno de carnes, aves, caza, como guarnición, etc.

Manuel Puga y Parga (1874-1917), alias “*Picadillo*”, en su libro “*La Cocina Práctica*”, recoge dos recetas en las que la castaña es la protagonista. Éstas son las “*Castañas con leche*” y los “*Marrons glacés*”. Hemos de tener en cuenta que la primera edición de esta obra corresponde a 1.905, y que, como afirma Álvaro Cunqueiro: “*refleja el gran momento de la cocina burguesa gallega de finales del siglo pasado (referido al siglo XIX) y comienzos de este siglo (siglo XX)*”

El propio Álvaro Cunqueiro en su obra “*La cocina gallega*” (1973), recopilatorio de recetas tradicionales de Galicia, describe numerosos platos donde la castaña es protagonista en mayor o menor medida.

## **NATURAL**

El castaño europeo, *Castanea sativa* Mill, es una especie originaria de la región mediterránea septentrional que desde su área original, se ha extendido por el centro y norte de Europa, debido a su cultivo desde tiempos remotos. En general, se puede definir como una especie de distribución amplia pero discontinua, al estar vinculada a la presencia de sustratos silíceos, o bien calizos muy descarbonatados.

En las zonas donde se cultiva siempre aparece asociado al hombre, ya que éste ha influido en su propagación a lo largo de los siglos. En la actualidad, la relación con el hombre sigue siendo importante tanto para su conservación como para su desaparición.

- **Pluviometría.** El castaño requiere un régimen de lluvias elevado y a ser posible uniformemente distribuidas a lo largo del año. Así, la precipitación anual acumulada debe ser del orden de los 1.000 mm, de los que entre 100 y 150 mm han de corresponder a las precipitaciones estivales.

Galicia es una de las regiones más lluviosas de Europa Occidental, la precipitación anual ponderada es de 1.180 mm y los valores de precipitación estival se sitúan en el entorno de 100 a 300 mm. Únicamente una pequeña área, situada en la confluencia de los ríos Miño y Sil, presenta valores por debajo de los mencionados. El área delimitada de amparo se corresponde con los valores pluviométricos más apropiados para el cultivo de la castaña, produciéndose además una cierta sequía estival que desaparece a partir del mes de septiembre, circunstancias ambas que favorecen la calidad de las castañas. Se excluyen así las zonas costeras, en las que se exceden los valores recomendados para el cultivo.

- **Temperatura.** El castaño no soporta temperaturas extremas. En general, se desarrolla bien con medias anuales comprendidas entre 3 y 16 °C y en climas con regímenes térmicos amortiguados. Respecto a las temperaturas mínimas, a pesar de ser resistente al frío, se ve perjudicado por las heladas tardías de principio de primavera.

Galicia cuenta con un clima caracterizado por temperaturas templadas, con un valor medio ponderado anual de 13°C.

A excepción de la franja costera, toda Galicia presenta temperaturas medias anuales comprendidas en el intervalo recomendado para el cultivo. Únicamente en las cotas más elevadas pueden registrarse valores de temperaturas mínimas que limiten la producción. El área delimitada presenta además temperaturas estivales elevadas que favorecen la maduración y el desarrollo de los frutos.

- **Dominios ombrotérmicos.** El castaño precisa de ambientes climáticos con cierta humedad ambiental, aunque en ningún caso excesiva, pues favorece el



desarrollo de enfermedades como la tinta (*Phytophthora cinnamomi* Rands y *P. cambivora*) y el chancro (*Endothia parasitica*). De igual forma, las bajas temperaturas inhiben en gran medida la proliferación de estos hongos. De todos los ambientes climáticos presentes en el territorio gallego, son los del área de protección los que disponen de un régimen ombrotérmico más favorable a un buen estado sanitario del castaño.

- **Hipsometría.** El área potencial del castaño se sitúa desde el nivel del mar hasta los 1.200 m de altitud, aunque muestra una mejor adaptación al rango de cotas comprendido entre los 400 y los 900 m, prefiriendo zonas de ladera con cierta pendiente y exposiciones de umbría. La práctica totalidad de la mitad oriental de la comunidad gallega, coincidente con el territorio amparado, está situada en el rango idóneo de altitud para este aprovechamiento.
- **Suelo:** El castaño es una planta con capacidad para adaptarse a una gran variedad de suelos. Le favorecen los suelos ligeros y profundos, que permiten un desarrollo adecuado de su característico sistema radicular pivotante, con una buena permeabilidad interna, de texturas entre ligeras y francas, y ricos en materia orgánica, que le aseguran una reserva hídrica suficiente con la que hacer frente a sus exigencias de agua al final de verano, de cara a conseguir una adecuada fructificación.

En cuanto a la acidez, el castaño vive en suelos neutros o ácidos, sin presencia de caliza activa y prefiriendo los ricos en nutrientes, pero sin acumulación excesiva de sales solubles.

Los suelos que satisfacen estas exigencias van a ser, sobre todo, aquellos que se desarrollan a partir de materiales graníticos, de esquistos o de pizarras, que son los materiales geológicos que predominan en el área delimitada y que explican las adecuadas condiciones edáficas de la región para el cultivo de esta frondosa.

## **G. ESTRUCTURA DE CONTROL**

**Nombre:** Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL).

**Dirección:** Rúa Fonte dos Concheiros 11, baixo. 15703 Santiago de Compostela.

**Teléfono:** (34) 881 997 276

**Fax:** (34) 981 546 676

**Correo electrónico:** [ingacal@xunta.es](mailto:ingacal@xunta.es)

El INGACAL es un organismo público, dependiente de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia.

## **H. 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 figurará obligatoriamente la mención *Indicación Geográfica Protegida “Castaña de Galicia”*.

Además, en el etiquetado de los productos transformados se podrá indicar que las castañas empleadas en su elaboración proceden de la IGP Castaña de Galicia, siempre que éstas cumplan los requisitos de este Pliego de condiciones.

## **I. REQUISITOS LEGISLATIVOS**

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas del sector alimentario y sus consejos reguladores.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de junio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas y la oposición a ellas.

## SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA



# AREA GEOGRÁFICA DE LA I.G.P. “CASTAÑA DE GALICIA”

