

III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

AXENCIA GALEGA DA CALIDADE ALIMENTARIA

RESOLUCIÓN do 11 de decembro de 2024 pola que se aproba unha modificación do prego de condicións da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia e pola que se lle dá publicidade.

O pasado día 3 de abril, o Pleno do Consello Regulador da Indicación Xeográfica Protexida Castaña de Galicia aprobou solicitar unha modificación do prego de condicións desta denominación, de conformidade co establecido no artigo 53 do Regulamento (UE) núm. 1151/2012 do Parlamento e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios.

A dita solicitude, xunto co texto do novo prego de condicións, presentouna posteriormente o Consello Regulador ante a Axencia Galega da Calidade Alimentaria, órgano competente para a tramitación do expediente de acordo co establecido na Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.

Poucos días despois da presentación da devandita solicitude publicouse no *Diario Oficial de la Unión Europea* o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de abril de 2024, relativo ás indicacións xeográficas para viños, bebidas espirituosas e produtos agrícolas, así como especialidades tradicionais garantidas e termos de calidade facultativos para produtos agrícolas, polo que se modifican os regulamentos (UE) núm. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753, e se derroga o Regulamento (UE) núm. 1151/2012. Este regulamento pasou a ser o que rexe esta materia e, en particular, o relativo á modificación dos pregos de condicións das denominacións de orixe e das indicacións xeográficas protexidas.

O artigo 24 do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de abril de 2024, clasifica as modificacións dos pregos de condicións en dúas categorías, modificacións «da Unión» e modificacións «normais», e o devandito regulamento e a restante normativa europea de aplicación, á cal logo nos referiremos, establece un procedemento de tramitación diferente segundo que a modificación responda a un ou a outro tipo. Así, as modificacións «da Unión» tenas que aprobar a Comisión Europea e deben someterse previamente a un procedemento que inclúe unha fase de publicidade e apertura dun período para a presentación de oposicións, primeiro no Estado membro e despois no territorio do resto da Unión, mentres que as modificacións «normais» –que son modifica-



cións de menor calado– se tramitan cun procedemento máis simplificado e apróbaas a autoridade competente do Estado membro, que despois debe comunicalas á Comisión.

As modificacións que se pretenden introducir no prego de condicións da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia, que describiremos máis adiante, responden todas elas á consideración de modificacións normais, xa que non supoñen un cambio no nome da denominación ou no seu uso nin existe risco de anular o vínculo do produto co territorio e tampouco implican restricións ao comercio, que son os aspectos cuxa modificación requiriría a súa aprobación pola Comisión Europea conforme se indica no número 3 do citado artigo 24 do Regulamento (UE) núm. 2024/1143.

O procedemento para as modificacións normais dos pregos de condicións das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas dos produtos agrícolas e alimenticios recóllese actualmente, ademais de no citado artigo 24 do Regulamento (UE) 2024/1143, no artigo 6 ter do Regulamento delegado (UE) núm. 664/2014 da Comisión, do 18 de decembro de 2013, polo que se completa o Regulamento (UE) núm. 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello no que se refire ao establecemento dos símbolos da Unión para as denominacións de orixe protexidas, as indicacións xeográficas protexidas e as especialidades tradicionais garantidas, e no que atinxe a determinadas normas sobre a orixe, certas normas de procedemento e determinadas disposicións transitorias adicionais; e no artigo 10 bis do Regulamento de execución 668/2014 da Comisión, do 13 de xuño de 2014, que establece as normas de desenvolvemento do Regulamento 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios. Estes dous regulamentos desenvolveron o Regulamento (UE) 1151/2012 e son de aplicación mentres non se aproben os regulamentos que deben desenvolver o citado Regulamento (UE) 2024/1143. Segundo o indicado no número 1 do citado artigo 6 ter do Regulamento núm. 664/2014 da Comisión, do 18 de decembro de 2013, ao ser unha modificación cualificada como normal presentada pola mesma agrupación que solicitara anteriormente o rexistro da indicación xeográfica non é preceptivo levar a cabo un procedemento de oposición.

A principal modificación que solicita introducir o Consello Regulador refírese ao ámbito xeográfico da indicación xeográfica, que se recolle na epígrafe C) do prego de condicións. Con este cambio preténdese estender o territorio delimitado á totalidade da comunidade autónoma, fronte á delimitación actual, que inclúe só as comarcas e concellos do interior e de maior altitude. Na documentación que achega o Consello Regulador no expediente presentado xustifícase esta decisión e achéganse probas de que esa modificación pode ser cualificada coa consideración de «normal». A delimitación da área xeográfica que se fixo



no expediente con que se rexistrou en 2009 esta indicación xeográfica protexida baseouse no feito de que nese momento o territorio do interior delimitado era onde tiñan unha maior presenza os soutos tradicionais. Con todo, o cultivo do castiñeiro para froito abarcaba a totalidade do territorio galego ata ben entrado o século XVIII. O declive da produción –singularmente nas áreas costeiras– veu coincidir coa extensión do cultivo da pataca e do millo, que substituíron a castaña como fonte primordial de abastecemento de hidratos de carbono nas dietas, tanto humanas como animais. Este declive está, ademais, fortemente vinculado á aparición de enfermidades como a «tinta» e o «chancro», singularmente nas áreas de maior humidade, coincidentes coas zonas costeiras, que conseguiron limitar os soutos e relegaron o castiñeiro a unha presenza case marxinal nas zonas de costa.

Con todo, a pesar da diminución do seu peso relativo no conxunto das fontes de alimentación, a importancia do cultivo de castaña distou moito de desaparecer nas áreas costeiras e occidentais galegas. Por outra banda, os avances nos tratamentos e medidas de prevención fronte a estas enfermidades, xunto cun renovado interese comercial polo aproveitamento deste cultivo, propiciaron unha certa recuperación dos soutos galegos durante o último medio século, en particular naquelas áreas que actualmente están fóra das delimitadas pola indicación xeográfica protexida.

Por outra banda, o cambio na delimitación da área xeográfica definida obriga a facer tamén pequenos cambios na epígrafe F), Vínculo, do prego de condicións, para que o texto sexa coherente coa nova situación. Xustifícase así que en todo o territorio galego se poden dar condicións de clima e solo compatibles coa produción de castaña de calidade.

Outro dos cambios que se realiza no prego de condicións afecta a epígrafe B), Descrición, e trátase dun pequeno axuste na definición das características do produto para aclarar que o parámetro relativo á porcentaxe de humidade do froito debe cumprirse no momento da colleita.

Ademais, modifícase a epígrafe E), Método de obtención, para eliminar as referencias a determinados aspectos do cultivo –en concreto a poda, a enxerta, os labores do solo e a fertilización– porque non achegan unha información específica diferencial do cultivo do castaño en Galicia respecto doutros territorios.

Tamén se realiza un cambio formal na epígrafe G), Estrutura de control, de maneira que se substitúen as referencias ao antigo Instituto Galego da Calidade Alimentaria pola actual Axencia Galega da Calidade Alimentaria, encargada do control e certificación desta indicación xeográfica protexida.



Por último, na epígrafe H), Etiquetaxe, do prego de condicións inclúese o logotipo da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia, que se vén usando desde os inicios da actividade desta denominación e que se citaba, pero non se incluía a súa imaxe, o cal é de interese para xeral coñecemento das persoas consumidoras e tamén das autoridades de control, tanto de Galicia como do resto de España e da Unión.

Por todo o anterior, considerando que a solicitude presentada cumpre as condicións establecidas no Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de abril de 2024, relativo ás indicacións xeográficas para viños, bebidas espirituosas e produtos agrícolas, así como especialidades tradicionais garantidas e termos de calidade facultativos para produtos agrícolas, polo que se modifican os regulamentos (UE) núm. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753, e se derroga o Regulamento (UE) núm. 1151/2012, e demais normativa europea de aplicación, e coas competencias da Axencia Galega da Calidade Alimentaria nesta materia,

RESOLVO:

Primeiro. Adoptar e facer pública a decisión favorable para que as modificacións do prego de condicións da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia se inscriban no Rexistro comunitario das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas, unha vez comprobado que se cumpren os requisitos do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de abril de 2024.

Segundo. Publicar a nova versión do prego de condicións da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia sobre a que se basea esta resolución, que figura como anexo dela. Ademais, o devandito prego de condicións, así como o correspondente documento único, están accesibles na páxina web da Axencia Galega da Calidade Alimentaria, nos seguintes enderezos electrónicos:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/orixe-vexetal/IXP-Castana-de-Galicia-Prego-de-condicions_decembro_2024_GAL.pdf

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/orixe-vexetal/IXP-Castana-de-Galicia-DOCUMENTO_UNICO_decembro_2024_GAL.pdf

Terceiro. Remitir esta resolución, xunto co resto da documentación pertinente, ao Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, para os efectos do seu traslado á Comisión Europea, de acordo co procedemento legal establecido.



Contra esta resolución, que non esgota a vía administrativa, pode interperse recurso de alzada ante a persoa titular da Consellería do Medio Rural, no prazo dun mes contado a partir do día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*, de conformidade co previsto nos artigos 121 e 122 da Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas.

Santiago de Compostela, 11 de decembro de 2024

Martín Alemparte Vidal
Director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria

ANEXO

Prego de condicións da indicación xeográfica protexida (IXP) Castaña de Galicia

A. Denominación do produto.

Indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia.

B. Descrición.

A indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia resérvase aos froitos obtidos a partir dos cultivares autóctonos galegos do castiñeiro europeo (*Castanea sativa* Mill.), destinados ao consumo humano e comercializados en fresco ou conxelado.

Estes cultivares están formados por un conxunto de ecotipos de orixe local procedentes das seleccións realizadas durante séculos polos agricultores en favor da mellora dos seus caracteres produtivos e de calidade, que están ademais perfectamente descritos e identificados mediante a morfoloxía e a especificidade xenética fronte aos doutras zonas produtoras de España, Portugal e Francia. Estes cultivares considéranse patrimonio irremprazable de recursos fitoxenéticos para a salvagarda da diversidade biolóxica e xenética, e reciben o nome, segundo definición legal, de «variedades de conservación».

Así, a preservación das técnicas tradicionais do cultivo do castiñeiro en Galicia foi posibilitando a selección dun conxunto homoxéneo de cultivares autóctonos sobre o que se asenta a actual fama e reputación da castaña galega.

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



Características.

As castañas amparadas pola indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia deberán estar cultivadas e procesadas segundo o establecido neste prego de condicións e normas complementarias de aplicación.

As principais características da Castaña de Galicia son:

- Pericarpo fino, de cor marrón clara e brillante.
- Episperma (membrana) fino que penetra lixeiramente na semente e que se separa facilmente ao pelar a castaña.
- Sabor doce e textura firme non fariñenta.
- Humidade: no momento da colleita, o froito terá entre o 50 e o 60 % de humidade.
- En xeral, o número de froitos por ourizo será igual ou inferior a 3.
- Porcentaxe media de carbohidratos do 59,5 % (medido sobre materia seca), valor superior ao das demais áreas de produción do territorio español.
- Moi baixas porcentaxes medias de rachado (4,5 %) e tabicado (2,1 %). As castañas galegas presentan o menor valor conxunto de ambos os parámetros respecto das restantes áreas de produción españolas.

Unha vez expostos os valores medios que definen a castaña galega, relaciónanse a continuación as características exixibles ao froito para protexer pola IXP Castaña de Galicia unha vez recollido:

- Porcentaxe máxima de froitos tabicados: 12 %.
- Porcentaxe mínima de carbohidratos: 55 %.
- Número máximo de froitos por quilogramo non superior a 120, no caso de produto para fresco, e 200 no caso de produto conxelado.

En cada envase de castañas IXP Castaña de Galicia admitiranse un máximo dun 5 % de froitos que non cumpran as especificacións.



As presentacións comerciais poderán ser as seguintes:

– En fresco: as castañas deberán presentarse enteiras, sas, limpas, sen xerminar e exentas de sabores ou cheiros estraños.

– Conxeladas: o proceso de conxelación atende exclusivamente á ampliación do período de conservación do produto, sen que se trate, en sentido estrito, dun proceso de transformación. Polo tanto, as castañas conxeladas deberán presentarse coas mesmas características que o produto en fresco.

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

C. Zona xeográfica.

O ámbito xeográfico da indicación xeográfica protexida Castaña de Galicia comprende a totalidade do territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.

A demarcación da dita área de produción responde, en xeral, a unhas condicións pluviométricas, térmicas, ombrotérmicas, hipsométricas e de solos óptimas para o cultivo da castaña de calidade, á vez que constitúe o territorio histórico de explotación desta 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.

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

Os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade, en primeira instancia, dos produtores, almacenistas e envasadores inscritos nos correspondentes rexistros da IXP Castaña de Galicia. Estes operadores deberán contar no seu proceso produtivo con sistemas de traballo que permitan asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento do prego de condicións da indicación xeográfica protexida.



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 un control do cumprimento nas castañas dos parámetros físicos descritos neste prego de condicións. Poderase, ademais, realizar análise multirresiduos coa finalidade de comprobar que os valores obtidos de praguicidas se atopan por debaixo dos límites máximos de residuos (LMR) fixados pola lexislación vixente para o cultivo recollido.

Con carácter xeral, as industrias que posúan outras liñas de produción distintas da 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 cos 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 levarán, ademais da etiqueta propia do produtor/ envasador, unha etiqueta que será controlada polo órgano de control.



E. Método de obtención.

Tradicionalmente, o sistema de aproveitamento do castiñeiro en Galicia foi o dos soutos, plantacións formadas por árbores de igual ou similar idade, 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 froita-madeira.

Este tipo de aproveitamento coexiste en Galicia con plantacións de carácter regular, en que se aplican técnicas frutícolas modernas.

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

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

As castañas amparadas pola IXP Castaña de Galicia recolleranse coa dilixencia necesaria para asegurar a súa calidade, tras a caída natural da árbore, e introducíranse *in situ* en recipientes que permitan unha axeitada ventilación, os cales deberán levar unha etiqueta identificativa en que se fará constar, polo menos, a data e o lugar de recollida.

O transporte ao almacén farase en vehículos adecuados e sen mesturar con outros produtos non amparados pola IXP.

Unha vez na industria, 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:

– Procedementos de desinsectación, seguindo métodos legalmente autorizados, cepilladura, calibre, selección e acondicionamento.

– Envasado.

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

Conxeladas:

Previamente á conxelación, é necesario proceder á peladura e posterior lavado da castaña. Os métodos empregados habitualmente son a «peladura ao lume» ou a «peladura ao vapor».

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.

As castañas da IXP Castaña de Galicia comercializaranse en embalaxes de rede, rafia ou saco de tea para o produto en fresco e, no caso do produto conxelado, en envases fabricados con materiais para uso alimentario autorizados pola lexislación alimentaria vixente. En ambos os casos, os pesos admitidos serán de 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg e 25 kg. Poderá considerarse o uso doutros formatos, sempre que non se comprometa a calidade do produto.

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 en que deberá figurar obrigatoriamente e de forma destacada a mención Indicación Xeográfica Protexida Castaña de Galicia, co logotipo oficial da indicación xeográfica protexida, ademais dos datos que con carácter xeral se establecen na lexislación vixente.



Nas etiquetas dos produtos transformados (como puré de castañas, crema de castañas, castañas en almibre, castañas en alcohol, *marron glacé*, bombón de *marron glacé*...), poderase indicar que as castañas empregadas na súa elaboración proceden da IXP Castaña de Galicia, sempre que a materia prima cumpra os requisitos do prego de condicións.

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.

F. Vínculo.

– Histórico.

Existe unha certa polémica entre os investigadores sobre o carácter autóctono do castiñeiro, aínda que a teoría científica máis aceptada é que Galicia foi unha zona de refuxio durante a última glaciación, o que supoñería a autoctonía desta especie. Das análises polínicas despréndese que a súa presenza en Galicia se remonta polo menos ata o Plistoceno. Estas análises tamén nos indican que esta especie non era demasiado abundante e, de feito, non hai nada que permita sospeitar o protagonismo que ía adquirir co paso do tempo.

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 reconquistando 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, aínda que eran castiñeiros orientados á produción madeireira, plantados moi densos para producir puntais utilizables en tonelaría, figurando expresamente nas condicións que os aforamentos dos mosteiros impoñían 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 castañaís. Ao longo da Península atópanse numerosos topónimos que fan referencia ao castiñeiro e á orixe dos repoboadores, como pode ser o caso de El Castañar Gallego 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 ocorreu durante o século XIX. A partir de aí, a castaña vai perdendo paulatinamente o seu protagonismo na dieta, ata que aparecen novas ameazas para o seu cultivo: a chegada de enfermidades como a «tinta» e o «chancro». Estas enfermidades decimaron os soutos e relegaron o castiñeiro a posicións marxinais en gran parte de Galicia. Malia iso, hoxe en día aínda mantén unha presenza importante nas comarcas do interior, áreas onde as condicións naturais se presentan moito menos favorables para o desenvolvemento destas patoloxías.

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

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: souto/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 que cabe destacar a magna obra de Abel Bouhier (1973) *La Galice. Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire*. Para Bouhier, os castañaís 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 modo de exemplo, no estudo sobre o patrimonio do mosteiro de San Vincenzo de Pombeiro sinálase que a renda-produto dos soutos é a segunda especie produtiva en rendibilidade, só precedida polo viñedo (M. Lucas Álvarez e P. Lucas Domínguez. *El priorato beneditino de San Vincenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media*. Ed. do Castro. A Coruña. 1996). Na documentación aparecen propietarios de todas as clases sociais: campesiños, escudeiros, nobres, laicos e eclesiásticos. Cabe destacar a confirmación de Afonso 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 (M. Romaní Martínez. *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Santa María de Oseira (Ourense)*. Santiago. 1989. (Oseira, 1193, xullo 1, vol, 1 pp. 96-97)). Ademais, como en calquera outro ben, os soutos non só se fragmentan e reparten, senón que tamén se establecen divisións ou quiñóns sobre o seu produto e, por suposto, xéranse conflitos nos cales se nega o dereito de propiedade dalgún souto (M. Lucas Álvarez e 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, 1333, maio, 06, pp. 460-461, e S. Clodio, 1396, agosto, 20, pp. 530-532).

Os documentos máis significativos son, sen dúbida, os contratos forais, nos cales os señores monásticos conceden unha terra a un foreiro coa expresa obriga de «hacer, cantar o poblar un souto» (San Clodio, 1355, abril, 12, p. 480); (Santa María de Melón, en Arquivo Histórico Nacional, 1243, decembro, 13). Noutras ocasións, os señores mesmo exixen que se «*planten o hagan 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 aos traballos de «*çepar 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 çepedes 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 condiçõn, que rozedes et reparedes et chantedes et enxertedes os ditos soutos ou parte deles cada vez que les for mester per uso ou per outro...*» (San Vicenzo de Pombeiro, 1393, outubro, 12, pp. 107-108 e San Vicenzo de Pombeiro, 1396, setembro, pp. 119-120). 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 gradación 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 a tal ou cal 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, 1395, decembro, 20, pp. 115-116). Ademais destas excepcionais 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, polo tanto é un secado máis modesto, ou ben como edificacións anexas á vivenda. Neste caso, son construcións cun piso baixo terra en que se acende lume para que pase o fume a un primeiro piso de táboas de castiñeiro con buracos, 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, conservaranse nesas cisternas, ata o momento en que se produza «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 (respectivamente: Pombeiro 1396, setembro, 06, pp. 119-120; Pombeiro, decembro, 20, pp. 115-117; Sta. María de Ferreira de Pantón, 1290, 02, 15, pp. 38-39; Pombeiro, 1335, maio, 28, p.96. Vid muiña, moina en E. Rodríguez González, *Diccionario Enciclopédico gallego-castellano*. Ed. Galaxia, Vigo, 1958).

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, aínda 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 o gando porcino. As castañas maduras, en verde ou secas, son un magnífico alimento para os homes.

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

A mediados do século XVIII, o *Catastro de Ensenada*, 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 comarcas do interior de Lugo e Ourense o actual refuxio das principais masas de castiñeiros da rexión.

Non obstante, os avances nos tratamentos e medidas de prevención fronte ás enfermidades, xunto cun renovado interese comercial polo aproveitamento deste cultivo, propiciaron unha certa recuperación dos soutos galegos durante o último medio século, singularmente en áreas próximas á costa.

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 Verea, 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 (Elorrieta, J.; 1949. *El castaño en España. IFIE*. Madrid. p. 333) publica unha curiosa fotografía mostrando un home co seu carro e unha 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 (Orde da Consellería de Medio Ambien-



te do 31 de maio de 1999; DOG núm. 106) pola Xunta de Galicia, figura de protección da cal gozan oito 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 manxar.

A gran tradición existente en Galicia na elaboración de transformados a base de castaña levou a que no ano 1984, mediante unha Orde do 27 de marzo de 1984 da, por aquel entón, Consellería de Agricultura, Pesca e Alimentación, se recoñecese con carácter provisional a denominación de Produto Galego de Calidade á castaña confeitada, aplicable ás castañas producidas e confeitadas por empresas galegas. Lamentablemente, o regulamento de funcionamento da dita denominación nunca chegou a aprobarse, polo que quedou paralizada esta iniciativa.

O prestixio das castañas galegas remóntase a tempos inmemoriais e perdurou ao longo dos tempos. Entre as referencias bibliográficas existentes respecto diso, 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 recollida das castañas.

Manuel Murguía (1833-1933), prestixioso escritor e historiador, que publicou en 1865 a obra *Historia de Galicia*, 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 dos pobos, nas casas ou nas lareiras das cociñas, ben que 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 *La cocina 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 gran 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 descarbonatados.

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.

– Pluviometría. O castiñeiro require un réxime de choivas elevado e, se é posible, uniformemente distribuídas ao longo do ano. Así, a precipitación anual acumulada debe ser da orde dos 1.000 mm, dos que entre 100 e 150 mm teñen que corresponder ás precipitacións estivais.

Galicia é unha das rexións máis chuviosas de Europa Occidental, a precipitación anual ponderada é de 1.180 mm e os valores de precipitación estival sitúanse arredor de 100 a 300 mm. Unicamente unha pequena área, situada na confluencia dos ríos Miño e Sil, presenta valores por debaixo dos mencionados. A área delimitada de amparo correspóndese



cos valores pluviométricos máis apropiados para o cultivo da castaña, ademais de presentar unha certa seca estival que desaparece a partir do mes de setembro, circunstancias ambas que favorecen a calidade das castañas.

– Temperatura. O castiñeiro non soporta temperaturas extremas. En xeral, desenvólvese ben con medias anuais comprendidas entre 3 e 16 °C e en climas con réximes térmicos suavizados. Respecto ás temperaturas mínimas, a pesar de ser resistente ao frío, vese prexudicado polas xeadas tardías de principio da primavera.

Galicia conta cun clima caracterizado por temperaturas tépedas, cun valor medio ponderado anual de 13 °C.

A maior parte de Galicia presenta temperaturas medias anuais comprendidas no intervalo recomendado para o cultivo do castiñeiro. Unicamente nas cotas máis elevadas poden rexistrarse valores de temperaturas mínimas que limiten a produción. O territorio presenta ademais temperaturas estivais elevadas que favorecen a maduración e o desenvolvemento dos froitos.

– Dominios ombrotérmicos. O castiñeiro precisa de ambientes climáticos con certa humidade ambiental, aínda que en ningún caso excesiva, pois favorece o desenvolvemento de enfermidades como a tinta (*Phytophthora cinnamomi* Rands e *P. cambivora*) e o chanfro (*Endothia parasítica*). De igual modo, as baixas temperaturas inhiben de forma significativa a proliferación destes fungos. Os ambientes climáticos presentes no territorio galego dispoñen dun réxime ombrotérmico favorable a un bo estado sanitario do castiñeiro.

– Hipsometría. A área potencial do castiñeiro sitúase desde o nivel do mar ata os 1.200 m de altitude, aínda que mostra unha mellor adaptación ao rango de cotas comprendido entre os 400 e os 900 m, preferindo zonas de ladeira con certa pendente e exposicións sombrías. Unha boa parte do territorio galego está situado no rango máis axeitado de altitude para este aproveitamento.

– Solo. O castiñeiro é unha planta con capacidade para adaptarse a unha gran variedade de solos. Favoréceno 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 adecuada frutificación.



En canto á acidez, o castiñeiro vive en solos neutros ou ácidos, sen presenza de calcaria activa e prefere 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 no territorio e que explican as axeitadas condicións edáficas da rexión para o cultivo desta frondosa.

G. Estrutura de control.

Nome: Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal).

Enderezo: avenida do Camiño Francés, núm. 10, baixo, 15703 Santiago de Compostela.

Teléfono: (34) 881 99 62 80.

Correo electrónico: agacal.certificacion@xunta.gal

A Axencia Galega da Calidade Alimentaria é un organismo público dependente da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia.

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, co logotipo oficial da indicación xeográfica protexida, que se recolle a continuación.





Tanto na etiqueta comercial como na etiqueta propia figurará obrigatoriamente a mención Indicación Xeográfica Protexida Castaña de Galicia.

Ademais, na etiqueta dos produtos transformados poderase indicar que as castañas empregadas na súa elaboración proceden da IXP Castaña de Galicia, sempre que estas cumpran os requisitos deste prego de condicións.

