



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

ANEXO I

Principais características da CASTANHA DA TERRA FRIA

1. Definição

Entende-se por Castanha da Terra Fria o fruto obtido a partir do castanheiro (*Castanea sativa* Mill), das variedades Longal, Judia, Côta, Amarelal, Lamela, Aveleira, Boa Ventura, Trigueira, Martainha e Negral, cuja área geográfica de produção se define no anexo II.

2. Obtenção do produto

As condições a observar na colheita, calibragem e acondicionamento são as referidas no respectivo Caderno de Especificações.

3. Características das Castanhas da Terra Fria

Das variedades indicadas, cerca de 70% da produção corresponde à variedade Longal, cujas características são as seguintes:

Cor - castanha avermelhada, muito brilhante, com estrias escuras longitudinais

Forma - elíptica alongada

Sabor - "sui generis"

Calibre - pequeno a médio (70 a 95 frutos/kg)

Aptidão para o descasque - muito boa

Compartimentação - muito reduzida

As restantes variedades, que no seu conjunto, representam apenas cerca de 30% da produção, apresentam características diferentes entre si, sendo factor comum a sua particular aptidão para a transformação.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

4 - Regras de comercialização

4.1 - Castanhas frescas

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem Castanha da Terra Fria as castanhas da variedade Longal que apresentem as características de qualidade, classificação e calibração de acordo com os critérios a seguir definidos:

4.1.1 - Características de qualidade:

As castanhas devem apresentar-se inteiras, sãs, não germinadas, isentas de insectos, de humidade exterior e de odor e/ou sabor estranhos.

4.1.2 - Classificação:

Categoria Extra - castanhas de qualidade superior, em estado de bom desenvolvimento, de forma normal, de coloração uniforme, aspecto fresco e isentas de defeitos, com excepção de ligeiras alterações superficiais, desde que não comprometam a qualidade ou o aspecto geral do produto ou da sua embalagem.

Categoria I - Castanhas de boa qualidade, bem desenvolvidas, de forma normal e aspecto fresco, podendo apresentar alguns defeitos desde que não comprometam o aspecto geral e a conservação do produto.

4.1.3 - Calibração

O calibre é determinado pelo número mínimo e máximo de frutos por kg, sendo admitidos os seguintes calibres:

peças por kg: 50 a 60; 61 a 70; 71 a 80; 81 a 90; 91 a 100.

4.1.4 - Tolerâncias

Tolerância de calibre

As tolerâncias de calibre são de 10% em número por kg de castanhas do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao indicado, para todas as categorias.

Os lotes devem apresentar-se homogéneos, não devendo a diferença de peso entre os 10 frutos mais pequenos e os 10 frutos maiores de uma amostra de 1 kg ser

*pl.*



S. R.  
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

superior a 80 g.

Tolerância de categoria

Em função da respectiva classificação na categoria Extra e I são admissíveis as seguintes tolerâncias:

Categoria Extra - 6% em número por kg de frutos com anomalias superficiais ou com defeitos na semente. Os frutos cujos defeitos da semente são visíveis do exterior não podem ultrapassar 2% do conjunto.

Categoria I - 10% em número por kg de frutos com anomalias superficiais ou defeitos na semente. Os frutos cujos defeitos da semente são visíveis do exterior não podem ultrapassar 4% do conjunto.

4.2 - Castanhas transformadas

Podem também beneficiar do uso da Denominação de Origem "Castanha da Terra Fria" as castanhas apresentadas na forma pilada, congelada, confitada ou em calda, desde que seja possível comprovar que são obtidas a partir dos frutos definidos em 1 e as mesmas se apresentem inteiras, sãs e sem defeitos.

5. Apresentação comercial

A comercialização da "CASTANHA DA TERRA FRIA" só pode efectuar-se com o produto devidamente acondicionado em materiais próprios para géneros alimentícios, pré-embalado e rotulado de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem, dela devem ainda constar as menções "Castanha da Terra Fria - Denominação de Origem" e a marca de certificação aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação, bem como a indicação da variedade, categoria e calibre.

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

## ANEXO II

## ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita às freguesias de Sambade, Soeima e Gebelim, do concelho de Alfandega da Fé, às freguesias de Alfaião, Aveleda, Babe, Baçal, Calvelhe, Carragosa, Carrazedo, Castrelos, Castro Avelãs, Coelhoso, Deilão, Donai, Espinhosela, Failde, França, Gimonde, Gondesende, Gostei, Grijó de Parada, Macedo do Mato, Meixedo Milhão, Mos, Nogueira, Outeiro, Parada, Parâmio, Pinela, Pombares, Quintanilha, Quintela de Lapaças, Rabal, Rebordainhos, Robordãos, Rio Frio, Rio de Onor, Salsas, Samil, Santa Comba de Rossas, São Julião de Palácios, São Pedro Sarracenos, Sé, Sendas, Serapicos, Sortes e Zoio, do concelho de Bragança, às freguesias de Roriz, Sanfins e São Vicente, do concelho de Chaves, às freguesias de Ala, Amendoeira, Arcas, Bornes, Carrapatas, Castelões, Corujas, Edroso, Espadanedo, Ferreira, Grijó de Vale Bem Feito, Lamalonga, Lamas de Podence, Lombo, Macedo de Cavaleiros, Murçós, Peredo, Podence, Sezulfe, Soutelo Mourisco, Tainhas, Vale Bem Feito, Vale da Porca, Vale de Prados, Vilar do Monte, Vilarinho de Agrochão e Vinhas, do concelho de Macedo de Cavaleiros, às freguesias Caravelas e Vale de Asnes, do concelho de Mirandela, à freguesia de Bouçoães, do concelho de Valpaços, às freguesias de Algoselo, Avelanoso, Pinelo, Vale de Frades eimioso, do concelho do Vimioso, às freguesias de Agrochão, Alvaredos, Candedo, Celas, Curopos, Edral, Edrosa, Ervedosa, Fresulfe, Mofreita, Moimenta, Montouto, Nunes, Ousilhão, Paços, Penhas Juntas, Pinheiro Novo, Quiras, Rebordelo, Stã. Cruz, Santalha, Sobreiro de Baixo, Soeira, Travanca, Tuizelo, Vale de Janeiro, Vila Boa de Ousilhão, Vila Verde, Vilar de Lomba, Vilar de Ossos, Vilar de Peregrinos, Vilar Seco de Lomba e Vinhais, do concelho de Vinhais.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS  
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE  
CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

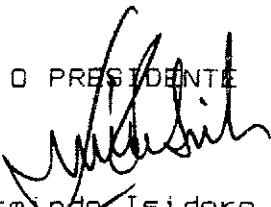
De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "Associação dos Produtores de Castanha do Concelho de Bragança" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Castanha da Terra Fria", a "TRADIÇÃO E QUALIDADE - ASSOCIAÇÃO INTERPROFISSIONAL PARA OS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES DE TRAS-OS-MONTES".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

- 1 - A TRADIÇÃO E QUALIDADE - ASSOCIAÇÃO INTERPROFISSIONAL PARA OS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES DE TRAS-OS-MONTES é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Castanha da Terra Fria".
- 2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar,

O PRESIDENTE

  
(José Armindo Isidoro Cabrita)

**NORMAS DE PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO**  
**DA**  
**CASTANHA DA TERRA FRIA**

## Artigo 1º

A área de produção da CASTANHA DA TERRA FRIA é limitada aos concelhos de Alfandega da Fé (freguesias de Sambade, Soeima e Gebelim), Bragança (freguesias de Alfaião, Aveleda, Babe, Baçal, Calvelhe, Carragosa, Carrazedo, Castrelos, Castro Avelãs, Coelhooso, Deilão, Donai, Espinhosela, Failde, França, Gimonde, Gondesende, Gostei, Grijó de Parada, Macedo do Mato, Meixedo Milhão, Mos, Nogueira, Outeiro, Parada, Parâmio, Pinela, Pombares, Quintanilha, Quintela de Lampaças, Rabal, Rebordainhos, Rebordãos, Rio Frio, Rio de Onor, Salsas, Samil, S.ta Comba de Rossas, S.Julião de Palácios, S. Pedro Sarracenos, Sé, Sendas, Serapicos, Sortes e Zoio), Chaves (freguesias de Roriz, Sanfins e S.Vicente), Macedo de Cavaleiros ( freguesias de Ala, Amendoeira, Arcas, Bornes, Carrapatas, Castelãos, Corujas, Edroso, Espadanedo, Ferreira, Grijó de Valbenfeito, Lamalonga, Lamas de Podence, Lombo, Macedo de Cavaleiros, Murçós, Peredo, Podence, Sezulfe, Soutelo Mourisco, Talhinhas, Vale Benfeito, Vale da Porca, Vale de Prados, Vilar do Monte, Vilarinho de Agrochão e Vinhas), Mirandela (freguesias de Caravelas e Vale de Asnes), Valpaços (freguesia de Bouçoães), Vimioso (freguesias de Argoselo, Avelanoso, Pinelo, Vale de Frades, Vimioso) e Vinhais (freguesias de Agrochão, Alvaredos, Candedo, Celas, Curopos, Edral, Edrosa, Ervedosa, Fresulfe, Mofreita, Moimenta, Montouto, Nunes, Ousilhão, Paços, Penhas Juntas, Pinheiro Novo, Quiras, Rebordelo, Santa Cruz, Santalha, Sobreiro de Baixo, Soeira, Travanca, Tuizelo, Vale de Janciro, Vila Boa de Ousilhão, Vila Verde, Vilar de Lomba, Vilar de Ossos, Vilar de Peregrinos, Vilar Seco de Lomba e Vinhais).

A área de produção é uma vasta área que cobre cerca de 110.000 ha, constituída por zonas de montanha, com cotas predominantemente acima dos 600 metros. A sua altitude e as montanhas que dominam a paisagem, Bornes, Coroa, Montesinho e Nogueira, contribuem para que o clima seja oro-atlântico a sub-atlântico, com Invernos longos e rigorosos durante os quais ocorrem nevões e geadas que são frequentes de Outubro a Maio.

Os solos são predominantemente Leptosolos (úmbricos, líticos e dísticos), delgados com origem numa rocha-mãe de fácil desagregação, vulgarmente designada por xisto e com características ácidas

*"O castanheiro(...) havia de ser conhecido e explorado antes dos romanos. (...) Propagado extensamente era quasi o pão diário dos lavradores durante quatro a cinco meses. (...) Os soutos que são mencionados em quasi todos os diplomas dispunham-se repetidas vezes nas terras de bravio, nas chans ahi de melhor qualidade(...)"* Alberto Sampaio (1903).

Para além do importante papel como fonte de alimento humano, a castanha de inferior qualidade serviu para alimentar os animais domésticos, nomeadamente os porcos a quem induziam extraordinárias qualidades organolépticas.

O castanheiro aparece como cultura extreme em compassos variáveis de 10 x 10 a 14 x 14 e, tradicionalmente em alto-fuste, o que permite que muitos agricultores optem por semear cereal (trigo ou centeio) para conseguirem uma maior rentabilização do solo. Também é comum a consociação com a vinha embora esteja a desaparecer.

O castanheiro é um dos mais importantes *ex-libris* da região e a sua presença enobrece o património paisagístico tendo mesmo sido escolhido para símbolo de um parque natural que está compreendido na região atrás assinalada, o Parque Natural de Montesinho.

A castanha manteve-se intimamente ligada à sobrevivência das populações rurais, agora já não como fonte directa de alimento mas representando, com a sua comercialização, uma das principais fontes de rendimento.

## Artigo 2º

**Definição:** A CASTANHA DA TERRA FRIA é o fruto natural, de cultivares regionais de Castanheiro europeu, *Castanea sativa* Mill., com características determinadas de cor, doçura e brilho resultantes das bem marcadas condições edafo-climáticas da região de produção.

## Artigo 3º

### Características da CASTANHA DA TERRA FRIA

A CASTANHA DA TERRA FRIA mais produzida é da cultivar LONGAL (mais de 70% dos castanheiros são desta cultivar), havendo também frutos das cultivares JUDIA, CÔTA, AMARELAL, LAMELA, AVELEIRA, BOA VENTURA, TRIGUEIRA, MARTAINHA e NEGRAL.

A CASTANHA DA TERRA FRIA constitui-se em lotes homogéneos, que são aqueles que têm pelo menos 85 % de uma destas cultivares, podendo ser completado com outras das acima indicadas, excluindo-se determinantemente qualquer castanha de cultivares extra-regionais.

A CASTANHA DA TERRA FRIA tem brilho e cor natural, sem auxílio de polimento ou cêra, e calibre superior a 90 frutos por Kg. Será comercializada castanha de calibre compreendido entre 45 e 90 frutos por kg numa escala variável em 5 frutos.

Os frutos são isentos de pragas e, como não são aplicados tratamentos fitoquímicos às árvores, estão isentos de resíduos de pesticidas.

### Características das principais variedades de castanha:

**Longal:** É uma variedade que tem maturação tardia, com boa deiscência dos ouriços, com calibre pequeno a médio e com muito boa conservação natural. Tem uma aptidão para o descasque muito boa, bom comportamento e excelente sabor na utilização em conservas e bom comportamento em doçaria.

**Judia:** É uma variedade que tem maturação tardia, com boa deiscência dos ouriços, com calibre grande a muito grande e com boa conservação natural. Tem uma aptidão para o descasque de média a boa, bom comportamento e sabor na utilização em conservas e doçaria.

**Lamela:** É uma variedade que tem maturação semi-tardia, com boa deiscência dos ouriços, com calibre grande e com boa conservação natural. Tem uma aptidão para o descasque média a boa, bom comportamento e bom sabor na utilização em conservas e muito bom comportamento em doçaria.



**Aveleira:** É uma variedade que tem maturação precoce, com boa deiscência dos ouriços, com calibre médio e com deficiente conservação natural (apresenta elevada percentagem de frutos rachados). Tem uma aptidão para o descasque boa, bom comportamento e bom sabor na utilização em conservas e bom comportamento em doçaria.

**Trigueira:** É uma variedade que tem maturação tardia, com boa deiscência dos ouriços, com calibre pequeno a médio e com muito boa conservação natural. Tem uma aptidão para o descasque muito boa, bom comportamento e bom sabor na utilização em conservas e bom comportamento em doçaria.

**Negral:** É uma variedade que tem maturação semi-tardia, com boa deiscência dos ouriços, com calibre médio e com relativamente boa conservação natural. Tem uma aptidão para o descasque boa, bom comportamento e bom sabor na utilização em conservas e bom comportamento em doçaria.

**Características bioquímicas do fruto sem casca (composição referente a 100 g de castanha):**

**Humidade:** 25 a 50 g

**Proteína:** 7 a 11 g

**Gordura:** 0.8 a 2.5 g

**Glúcidos:** superior a 45 g

**Sais minerais:** 1 a 3 g

**Vitamina A:** vestígios

**Vitamina B<sub>1</sub>:** 0.1 a 0.4

**Vitamina C:** 0.04 a 0,150

#### **Artigo 4º**

##### **Recolha**

A recolha dos frutos é feita do chão não podendo ser usado nenhum método mecânico ou outro para forçar a queda dos frutos da árvore a fim da maturação ser completa. Os frutos são recolhidos por variedade e juntos em lotes.

#### **Artigo 5º**

##### **Acondicionamento**

O acondicionamento da castanha tem de ser feito em lotes e em local seco, arejado e com boas condições higieno-sanitárias. O lote tem de ter a indicação da cultivar principal.

#### **Artigo 6º**

##### **Embalagem e Conservação**

Sempre que haja lugar a embalagem da castanha, esta deve ser efectuada de modo a conservar a pureza e características durante o período normal de armazenamento e venda, tendo obrigatoriamente, em local bem visível, um rótulo com as indicações descritas no artigo 8º.

#### **Artigo 7º**

##### **Transformação**

A transformação é feita a partir de fruto com origem conhecida e compreende os estados finais de "Pilada", "Congelada", "Cozida", "Marron Glacé", "Em Calda" ou outro desde que o fruto seja apresentado inteiro ou em metades.

#### **Artigo 8º**

##### **Rotulagem**

Nos rótulos das embalagens de castanha e/ou dos transformados deverá constar obrigatoriamente o nome da *D.O.*, *ano de colheita*, *data de embalagem* para o fruto em natureza ou de *data de validade* para o fruto transformado e *peso* (no caso do produto em fresco o peso indicado é o que o lote tinha á data de embalagem), e o nome da cultivar principal do lote a partir do qual se procedeu à embalagem . O rótulo apôr-se-á numa das faces da embalagem.

#### **Artigo 9º**

##### **Comercialização**

Só são permitidas trocas comerciais de castanha em fresco em embalagens de 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg e 30 Kg.

Só é permitida a venda de transformados em embalagens de qualquer peso até 250g, e em embalagens de 500g, 1Kg, 5Kg, 10Kg e 15Kg , não podendo conter mais de 15% de frutos de tamanho inferior à metade.

#### **Artigo 10º**

1. Unicamente a castanha em lotes com as características indicadas no artigo 3º apresentam características para serem consideradas CASTANHA DA TERRA FRIA quando obtidas na área de produção definida no artigo 1º destas normas.

2. A castanha terá de ser proveniente de "soutos" em que não se verifiquem quaisquer tratamentos fitossanitários, no último ano.

3. Considera-se "souto" uma área homogénea de castanheiros para a produção de fruto, com área superior a 0,3 ha com um número mínimo de 20 árvores.

4. Em todos os locais de armazenamento, transformação e comercialização devem existir registos relativos à recepção da castanha e/ou dos transformados.

## Artigo 11º

A ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CASTANHA, adiante designada por ASSOCIAÇÃO, zelará pelo cumprimento destas normas e organizará os seguintes registos:

- a) Registo das explorações;
- b) Registo dos locais de transformação

1 - No registo das explorações inscrevem-se todos aqueles que produzam castanha proveniente das variedades identificadas no artº.3 e situadas na zona de produção definida no artº.1 destas normas e queiram aderir à denominação de origem e o solicitem voluntariamente.

2 - Na inscrição constará o nome do proprietário, morada, localização dos soutos, área e ou nº.de pés por variedade.

3 - A ASSOCIAÇÃO poderá recusar a inscrição de uma exploração desde que, não respeite qualquer disposição destas normas.

4 - No registo dos locais de transformação inscrevem-se os situados na área geográfica de produção, definida no artigo 1º e que obedeçam aos demais requisitos exigidos nestas normas.

5 - Na inscrição constará o nome, local de transformação, proveniência da castanha e tipo de produto final de transformação.

## Artigo 12º

1 - Para a vigência das inscrições nos respectivos registos é indispensável o cumprimento permanente dos requisitos impostos nestas normas, devendo ser comunicado à ASSOCIAÇÃO qualquer alteração que afecte os dados apresentados na inscrição, aquando da sua ocorrência.

2 - A ASSOCIAÇÃO, terá livre acesso a todos os locais de produção e transformação quer seja através dos seus agentes próprios, quer seja confiando o apoio técnico a outros agentes sob a sua responsabilidade.

### **Artigo 13º**

Consideram-se infracções a estas normas as cometidas pelas pessoas inscritas nos registos da ASSOCIAÇÃO e classificam-se da seguinte maneira:

- a) Faltas administrativas;
- b) Infracções ao que está estabelecido no caderno de normas de produção, transformação e comercialização;
- c) Por uso indevido da denominação de origem.

1 - Consideram-se faltas administrativas todas aquelas que forem originadas por inexatidão, omissão ou falsidade de declarações, bem como o não cumprimento destas normas. Estas faltas serão punidas com repreensão escrita, multas com um valor correspondente ao dobro do valor pago pela inscrição nos registos ou com suspensão durante um período de um ano.

2 - Consideram-se infracções ao estabelecido em matéria de produção, transformação e comercialização todas aquelas que afectem os sistemas de produção, a utilização de variedades não autorizadas e não obedeçam aos requisitos referidos em matéria de comercialização. Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 50 a 100 contos e/ou suspensão por um período de 1 a 3 anos.

3 - Consideram-se infracções por uso indevido da denominação de origem o incumprimento das disposições complementares e das decisões da entidade de controlo e certificação. Estas faltas serão punidas com multa cujo valor será de 500 contos.

§ único No caso de reincidência, a sanção económica será acrescida de 50% das sanções máximas deste regulamento. Considera-se reincidente o infractor sancionado por infringir qualquer preceito deste regulamento nos últimos 5 anos.

### **Artigo 14º**

O controlo do cumprimento destas normas será exercido pela **TRADIÇÃO E QUALIDADE - ASSOCIAÇÃO INTERPROFISSIONAL PARA OS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES DE TRÁS-OS-MONTES**.

Denominação de Origem

CASTANHA DA



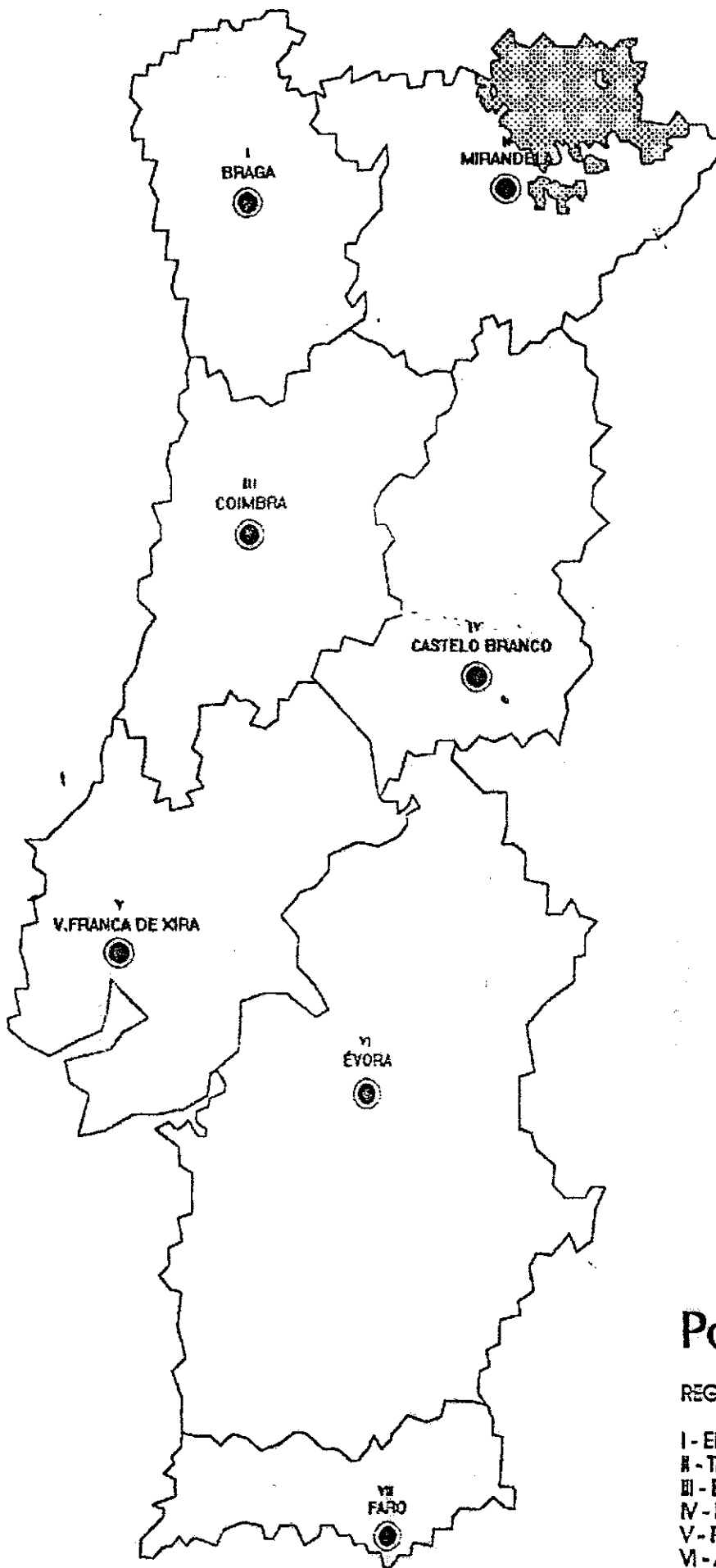
TERRA FRIA

LOTE \_\_\_\_\_

Produzido por \_\_\_\_\_  
Peso Líquido \_\_\_\_\_

CASTANHA

# CASTANHA DA TERRA FRIA

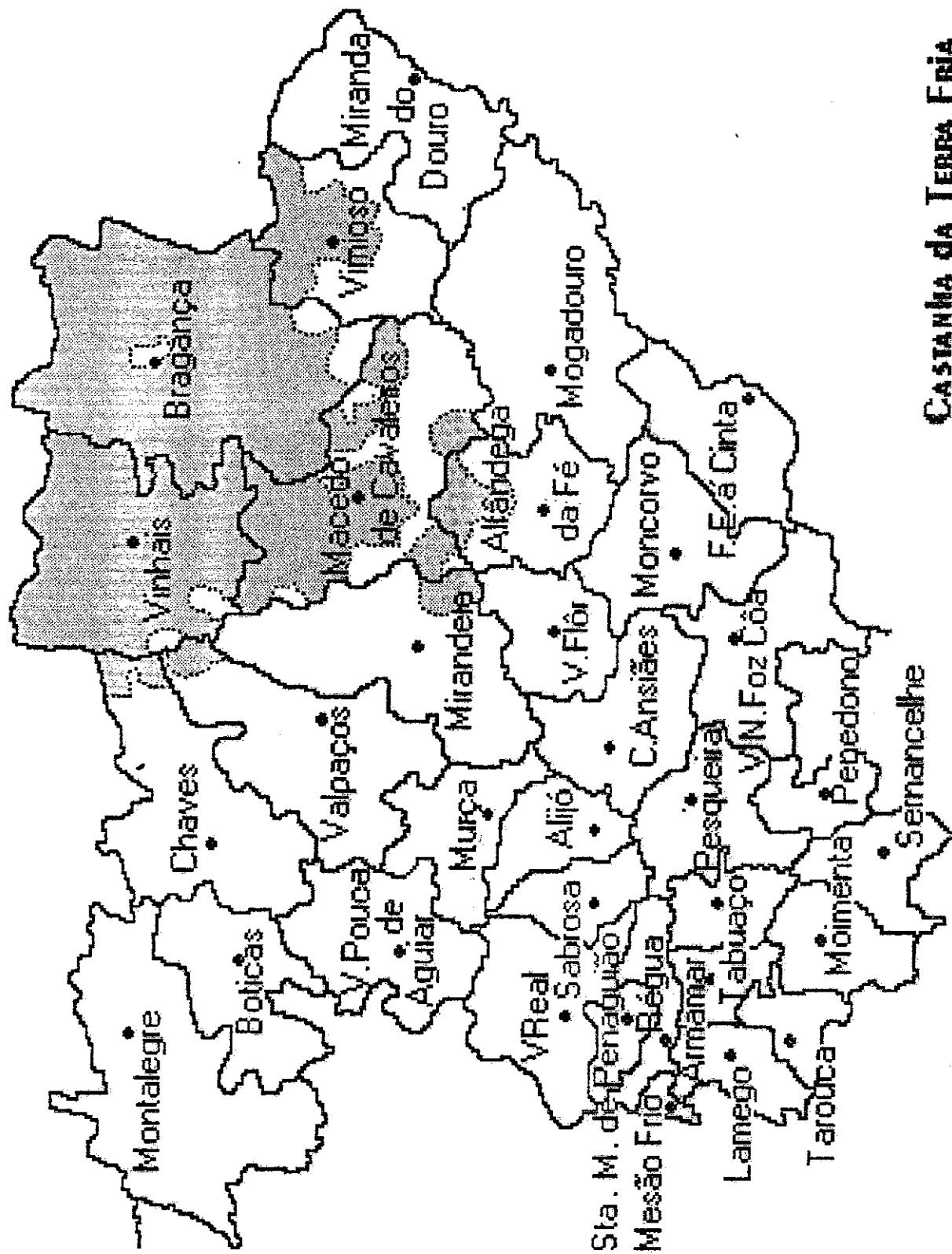


## PORTUGAL

### REGIÕES AGRÁRIAS

- I - ENTRE DOURO E MINHO
- II - TRÁS-OS-MONTES
- III - BEIRA LITORAL
- IV - BEIRA INTERIOR
- V - RIBATEJO E OESTE
- VI - ALENTEJO
- VII - ALGARVE

Escala Aprox.: 1/2 300 000



**CASTANHA DA TERRA FRIA**