

Castanha da Padrela

Denominação de Origem Protegida

Caderno de Especificações

ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO	1
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	1
3. ÁREA GEOGRÁFICA.....	1
MAPA	3
4. PROVA DE ORIGEM	4
5. MÉTODO DE OBTENÇÃO.....	4
6. LIGAÇÃO À ÁREA GEOGRÁFICA	5
7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM	5
8. CONTROLO.....	5

1. DENOMINAÇÃO

«CASTANHA DA PADRELA».

A Castanha da Padrela insere-se na Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados, tal como consta do Anexo XI do Regulamento de Execução (UE) nº 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por CASTANHA DA PADRELA o fruto, fresco ou transformado (em farinha, na forma pilada, congelada, confitada ou em calda), obtido a partir de um mínimo de 80% da variedade Judia, na área geográfica adiante delimitada, fruto grande com 40 a 70 frutos por quilograma, com o epicarpo de cor vermelho vivo e um raiado escuro muito pronunciado, o hilo é de tamanho reduzido e estreito.

3. ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção, preparação e acondicionamento da DOP CASTANHA DA PADRELA está circunscrita no distrito de Vila Real aos concelhos de Chaves, Murça, Valpaços e Vila Pouca de Aguiar das seguintes freguesias:

Concelho de Chaves do Distrito de Vila Real:

Freguesia de Aguas Frias

Freguesia de Cimo de Vila da Castanheira

UF de Eiras S. Julião de Montenegro e Cela

Freguesia de Ervededo

Freguesia de Loivos e Póvoa de Agrações

freguesia de Moreiras

Freguesia de Nogueira da Montanha

Freguesia de Planalto de Monforte (UF de Oucidres e Bobadela)

Freguesia de Sanfins

Freguesia de Santa Leocádia

Freguesia de Santo António de Monforte

Freguesia de São Vicente

Freguesia de Travancas e Roriz

Freguesia de Tronco.

Concelho de Murça do Distrito de Vila Real:

Freguesia de Jou

Freguesia de Valongo de Milhais.

Concelho de Valpaços do Distrito de Vila Real:

Freguesias de Aguas Revés e Castro

Freguesia de Argeriz

Freguesia de Bouçoães

freguesia de Canavezes

Freguesia de Carrazedo de Montenegro e Curros

Freguesia de Ervões

Freguesia de Friões

UF de Lebução, Fiães e Nozelos

Freguesia de Padrela e Tazem

Freguesia de Rio Torto

Freguesia de Santa Maria de Êmeres

Freguesia de Santiago de Ribeira de Alhariz

Freguesia de São João de Corveira

Freguesia de Serapicos

Freguesia de Tinhela e Alvarelhos

Freguesia de Vales

Freguesia de Valpaços e Sanfins

Freguesia de Vassal

Freguesia de Vilarandelo.

Concelho de Vila Pouca de Aguiar do Distrito de Vila Real:

Freguesia de Bornes de Aguiar

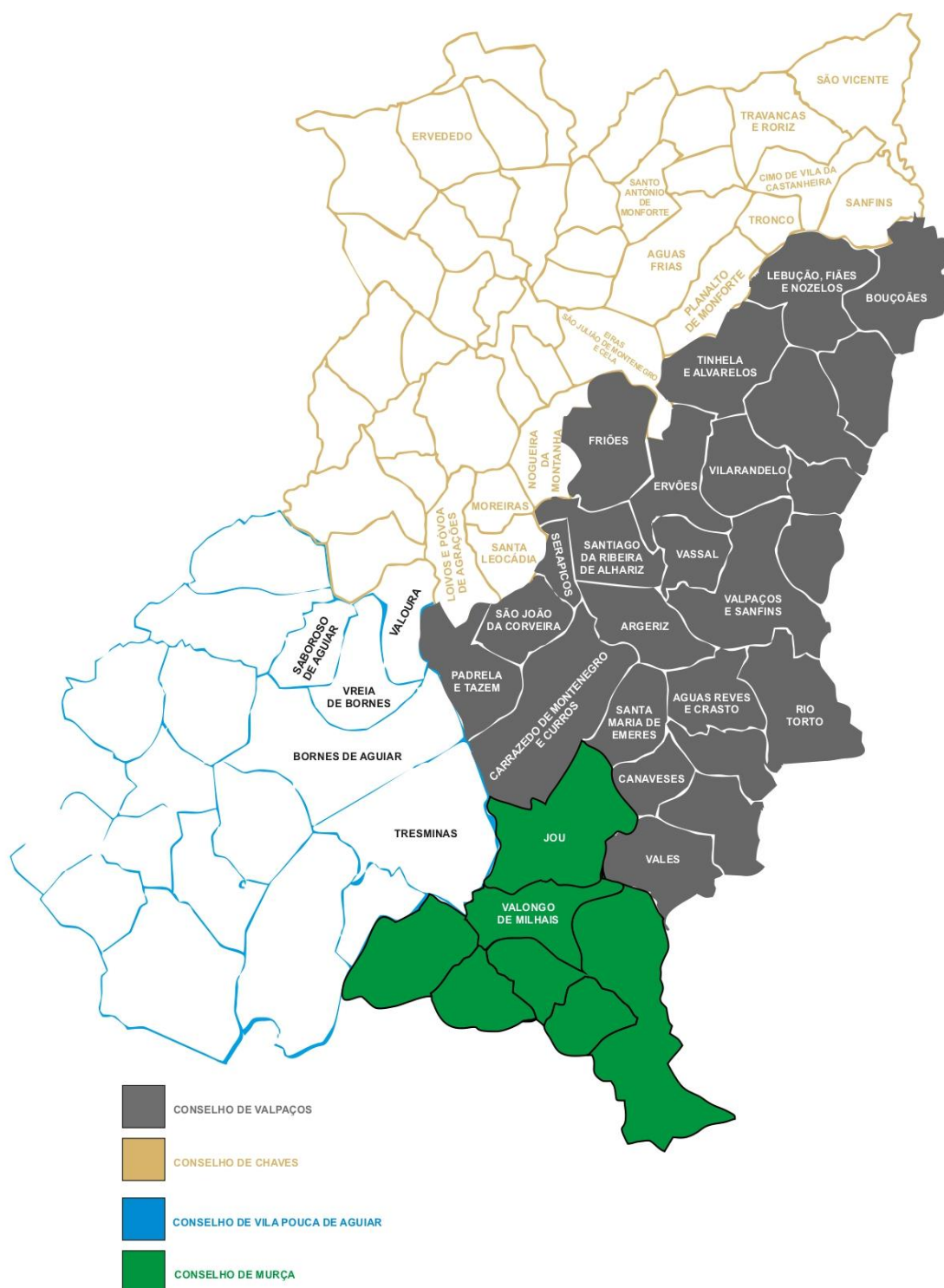
Freguesia de Sabroso de Aguiar

Freguesia de Tresminas

Freguesias de Valoura

Freguesia de Vreia de Bornes.

Freguesias da D.O.P Castanha da Padrela



4. PROVA DE ORIGEM

Os elementos que permitem comprovar que a CASTANHA DA PADRELA tem características que a diferenciam das castanhas provenientes de outras origens e que estão relacionadas com a área geográfica onde são produzidas, são os seguintes:

- a) Os produtores de CASTANHA DA PADRELA assumem o compromisso de adotar as regras previstas no presente Caderno de Especificações e de submeter-se ao sistema de verificação da conformidade implementado pelo serviço da autoridade competente ou organismo de controlo designado;
- b) As próprias características da CASTANHA DA PADRELA, tal como descritas no ponto 2, que resultam inequivocamente do meio natural onde é produzida e dos amanhos culturais praticados;
- c) O estabelecimento de um sistema de verificação da conformidade que garante a observância das condições estabelecidas para a produção da CASTANHA DA PADRELA contidas no presente Caderno de Especificações, designadamente no que se refere ao controlo varietal e de condução dos pomares; ao controlo das características do produto final e das suas condições de acondicionamento e colocação no mercado; e à manutenção da rastreabilidade em todas as fases da produção e acondicionamento até à sua colocação no mercado.

5. MÉTODO DE OBTENÇÃO

A produção, preparação e acondicionamento da CASTANHA DA PADRELA devem respeitar o a seguir estabelecido.

Podem ser realizados tratamentos fitossanitários mínimos.

A castanha é colhida em plena maturação, após queda dos frutos. A recolha dos frutos é feita do chão podendo ser utilizados meios mecânicos.

O acondicionamento da castanha deverá ser sempre efetuado em local seco, arejado e com boas condições hígio-sanitárias, não podendo haver mais de 20 % de frutos de cultivares diferentes da principal (Judia) num mesmo lote.

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.

Castanha pilada consiste em secar e descascar a castanha, sem adição de nenhum ingrediente.

Castanha congelada consiste descascar através do fogo (técnica de «brulage») a castanha e congelamento rápido em túnel de azoto, sem adição de nenhum ingrediente.

Castanha cozida consiste em descascar a castanha e cozê-la a vapor, sem adição de nenhum ingrediente.

Marron glacé consiste em cozer a castanha a vapor, descasca-la, adicionar uma camada para envolver cada castanha de calda de açúcar com baunilha ou chocolate.

6. LIGAÇÃO À ÁREA GEOGRÁFICA

O Revestimento florestal que se estabeleceu ao longo dos séculos em grandes áreas de Trás-os-Montes, ao atingir o seu equilíbrio, manteve o castanheiro entre as espécies privilegiadas.

A produção da CASTANHA DA PADRELA estende-se por pouco mais de 30.000 ha, numa região dominada pela Serra da Padrela, cujos contrafortes, entre as cotas de 500 e 900 metros, estão quase exclusivamente povoados de árvores de fruto de boa qualidade, das quais se destaca o castanheiro da variedade Judia.

Carrizado de Montenegro é o centro nevrálgico da Denominação de Origem Protegida Castanha da Padrela, todas as freguesias da denominação imitam os amanhos e granjeios assim como as técnicas culturais utilizadas em Carrizado de Montenegro. Em Carrizado de Montenegro estão instalados vários campos de ensaios em soutos tornando-se assim um polo de investigação e dinamização do setor. Nesta zona o castanheiro é tratado como uma fruteira de um pomar, contrariamente aquilo que acontece noutras regiões onde o castanheiro é tratado como uma espécie florestal selvagem.

O castanheiro da região é cuidado como em mais nenhuma parte do Mundo e entre esta árvore e o povo desta região criaram-se importantes laços de interdependência. A poda criteriosa e frequente serve para estabelecer o equilíbrio entre o sistema radicular e a copa para assim aumentar o calibre do fruto. Sendo a única região produtora de castanha onde verdadeiramente a poda é fulcral para obtenção de bons calibres. Os agricultores dedicam-se com entusiasmo à sua cultura, porque há muito que a qualidade deste produto os prestigia.

Como em todas as zonas de montanha de Trás-os-Montes, os invernos são muito frios e longos, mas o calor do verão favorece o desenvolvimento da castanha tornando-a doce e de bom calibre. A intercessão de um clima continental com o atlântico permite uma conjugação de um regime de geadas e verões quentes com um regime de precipitações que favorece a singularidade da castanha da Padrela, nas áreas de montanha da região apresentada. Climas mais atlânticos ou continentais, alteram as suas características e a regularidade da sua produtividade. Os solos, por imposição da altitude, são ricos em matéria orgânica e permitem o desenvolvimento pujante dos castanheiros, que embelezam extraordinariamente a paisagem e obrigam quem passa a admirar esta árvore que simboliza a tenacidade dos que persistem em aqui viver.

7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM

A CASTANHA DA PADRELA deve apresentar-se inteira (em fresco, ou inteira e em metades quando transformada).

Os frutos transformados podem ser apresentados na forma pilada, congelada, confitada ou em calda, desde que os mesmos se apresentem inteiros ou em metades, são e sem defeitos.

A rotulagem da CASTANHA DA PADRELA deve:

- Conter uma das seguintes menções: “CASTANHA DA PADRELA - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA” ou “CASTANHA DA PADRELA - DOP”;

8. CONTROLO

Em conformidade com o disposto no n.º 3 do artigo 37.º do Regulamento n.º 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, a verificação da conformidade com o caderno de especificações é efetuada pelo organismo de controlo cujo nome e endereço estão publicamente disponíveis na base de dados da Comissão Europeia.