

# 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.



#### 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.