S. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar

ANEXO I

Principais características da CASTANHA DA PADRELA

1. Definição

Entende-se por Castanha da Padrela o fruto obtido a partir do castanheiro (Castanea sativa Mill), das variedades Judia, Lada, Negral, Côta, Longal e Preta, cuja área geográfica de produção se define no anexo II.

2. Obtenção do produto

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

3. Características das Castanhas da Padrela

Das variedades indicadas, cerca de 80% da produção corresponde à variedade Judia, cujas características são as seguintes:

Cor - castanha raiada de mais claro ou mais escuro, com brilho

Forma - arredondada

Sabor - "sui generis"

Calibre - grande a muito grande (45 a 90 frutos/kg)

Aptidão para o descasque - média a boa

As restantes variedades, que no seu conjunto, representam apenas cerca de 20% da produção, apresentam características diferentes entre si, sendo factor comum a sua com particular aptidão para transformação.

4 - Regras de comercialização

4.1 - Castanhas frescas

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem Castanha da Padrela as castanhas da variedade Judia 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: 40 a 50; 51 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 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 Padrela" 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 PADRELA" 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 dela devem, ainda, constar as menções "Castanha da Padrela - 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.

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita às freguesias de Loivos, Moreiras, Nogueira da Montanha, Póvoa de Agrações, Santa Leocádia e São Julião de Montenegro, do concelho de Chaves, à freguesia de Jou, do concelho de Murça, às freguesias de Águas Revés e Castro, Alvarelhos, Algeriz, Canavezes, Carrazedo de Montenegro, Curros, Ervões, Friões, Padrela e Tazém, Rio Torto, Sanfins, Santa Maria de Emeres, Santiago de Ribeira de Alhariz, São João de Corveira, Serapicos, Tinhela e Vales, Virandelo, do concelho de Valpaços e freguesias de Valoura, Vreia de Bornes, Bornes de Aguiar e Tresminas, do concelho de Vila Pouca de Aguiar.

S. R.

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 "Cooperativa Agrícola de Valpaços, CRL" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Castanha da Padrela", a "TRADIÇÃO E QUALIDADE - ASSOCIAÇÃO INTERPROFISSIONAL PARA OS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES DE TRÁS-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 TRÁS-OS-MONTES é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Castanha da Padrela".

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)

Rua Padre António Vieira, 1-8.º – Apartado 1887 – 1018 LISBOA Codex

NORMAS DE PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO

DA

CASTANHA DA PADRELA

Artigo 1º

A área de produção da **CASTANHA DA PADRELA** é limitada aos concelhos de **Chaves** (freguesias de Loivos, Moreiras, Nogueira da Montanha, Póvoa de Agrações, Santa Leocádia e S. Julião de Montenegro), **Murça** (freguesia de Jou), **Valpaços** (freguesias de Aguas Revés e Castro, Alvarelhos, Algeriz, Canavezes, Carrazedo de Montenegro, Curros, Ervões, Friões, Padrela e Tazém, Rio Torto, Sanfins, S.ta Maria de Emêres, Santiago de Ribeira de Alhariz, S. João de Corveira, Serapicos, Tinhela, Vales, Vilarandelo) e **Vila Pouca de Aguiar** (freguesias de Valoura, Vreia de Bornes, Bornes de Aguiar e Tresminas),

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.
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. 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. Os solos, por imposição do clima, são ricos em matéria orgânica e permitem o desenvolvimento pujante dos castanheiros, que embelezam extraordinàriamente a paisagem e obrigam quem passa a admirar esta árvore que simboliza a tenacidade dos que persistem em aqui viver.

Artigo 2º

Definição: A **CASTANHA DA PADRELA** é originária do *Castanea sativa* Mill., castanheiro europeu, enxertado com variedades regionais de bom calibre, côr viva e brilhante produzida na região determinada no artº 1º.

Artigo 3º

Características da CASTANHA DA PADRELA

A principal cultivar (cerca de 80% do total) que constitui a **CASTANHA DA PADRELA** é a cultivar JUDIA. Também são consideradas para o mesmo fim as cultivares LADA, NEGRAL, CÔTA, LONGAL, e PRETA.
A **CASTANHA DA PADRELA** é composta por frutos de calibre superior a 90 frutos/Kg côr castanha, raiada de mais claro ou mais escuro(dependente da cultivar), com brilho natural, sem resíduos de pesticidas e isenta de pragas. Será comercializada castanha de calibre comprendido entre 45 e 90 frutos por kg numa escala variável em 5 frutos.

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

Caracteristicas bioquímicas do fruto sem casca (composição referente a 100 g de castanha):
Humidade: 30 a 45 g
Proteína: 5.0 a 11g
Gordura: 0.8 a 2.8 g
Glúcidos: superior a 50 g
Sais minerais: 1 a 4.5 g
Vitamina A: vestígios
Vitamina B_1 : 0.1 a 0.2 g
Vitamina C: 0.07 a 0,170 g

Artigo 4º

Recolha

A recolha dos frutos é feita do chão não podendo ser usado nenhum método mecânico, ou outro, que force a queda dos frutos da árvore a fim da maturação ser completa. A recolha tem de ser efectuada por cultivares não sendo permitida a existência de mais de 10 % de frutos de cultivares diferentes da principal num mesmo lote.

Artigo 5º

Acondicionamento
O acondicionamento da castanha deverá ser sempre efectuado em local seco, arejado e com boas condições de higieno-sanitárias, não podendo haver mais de 10 % de frutos de cultivares diferentes da principal num mesmo lote.

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 obrigatóriamente, 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), o nome da cultivar principal, a que deverá pertencer mais de 90% das castanhas presentes, podendo as restantes ser de outras cultivares descritas no artigo 3º. 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.
A venda de transformados pode ser feita em embalagens de qualquer peso até 250g e em embalagens de 500g, 1Kg, 5Kg, 10Kg, 15Kg e 30 Kg, não podendo conter mais de 15% de frutos de tamanho inferior à metade.

Artigo 10°

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

2. A castanha terá de ser proveniente de "soutos" em que não se tenham verificado quaisquer tratamentos fitossanitários durante o último ano, podendo ser realizadas fertilizações ao solo.

3. Considera-se "souto" uma área homogénea de castanheiros para a produção de fruto, com área superior a 0,25 ha e 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 11°

A COOPERATIVA AGRÍCOLA DE VALPAÇOS, adiante designada por COOPVAL 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 artigo 3° e situadas na zona de produção definida no artigo 1° destas normas, que queiram aderir à denominação de origem e o solicitem voluntáriamente.

2 - Na inscrição constará o nome do proprietário, morada, localização dos soutos, área e/ou do n° de árvores por cultivar.

3 - A COOPVAL 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 agentes situados na área geográfica de produção, definida no artigo 1° 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 12°

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

2 - A **COOPVAL**, 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 13°

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

a) Faltas administrativas;

b) Infracções ao que está estabelecido no caderno de normas de produção e transformação;

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 e 100 contos e/ou suspensão por um periodo de 1 a 3 anos.

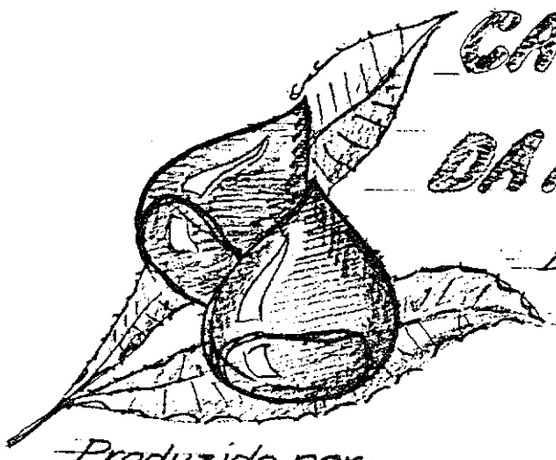
3 - Consideram-se infracções por uso indevido da denominação de origem o incumprimento das disposições complementares e das decisões da entidade de controlo e certificação. Estas faltas serão punidas com multa cujo valor será de 500 contos.

§ 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.**



CASTANHA

DA PAIRELA

Denominação de Origem

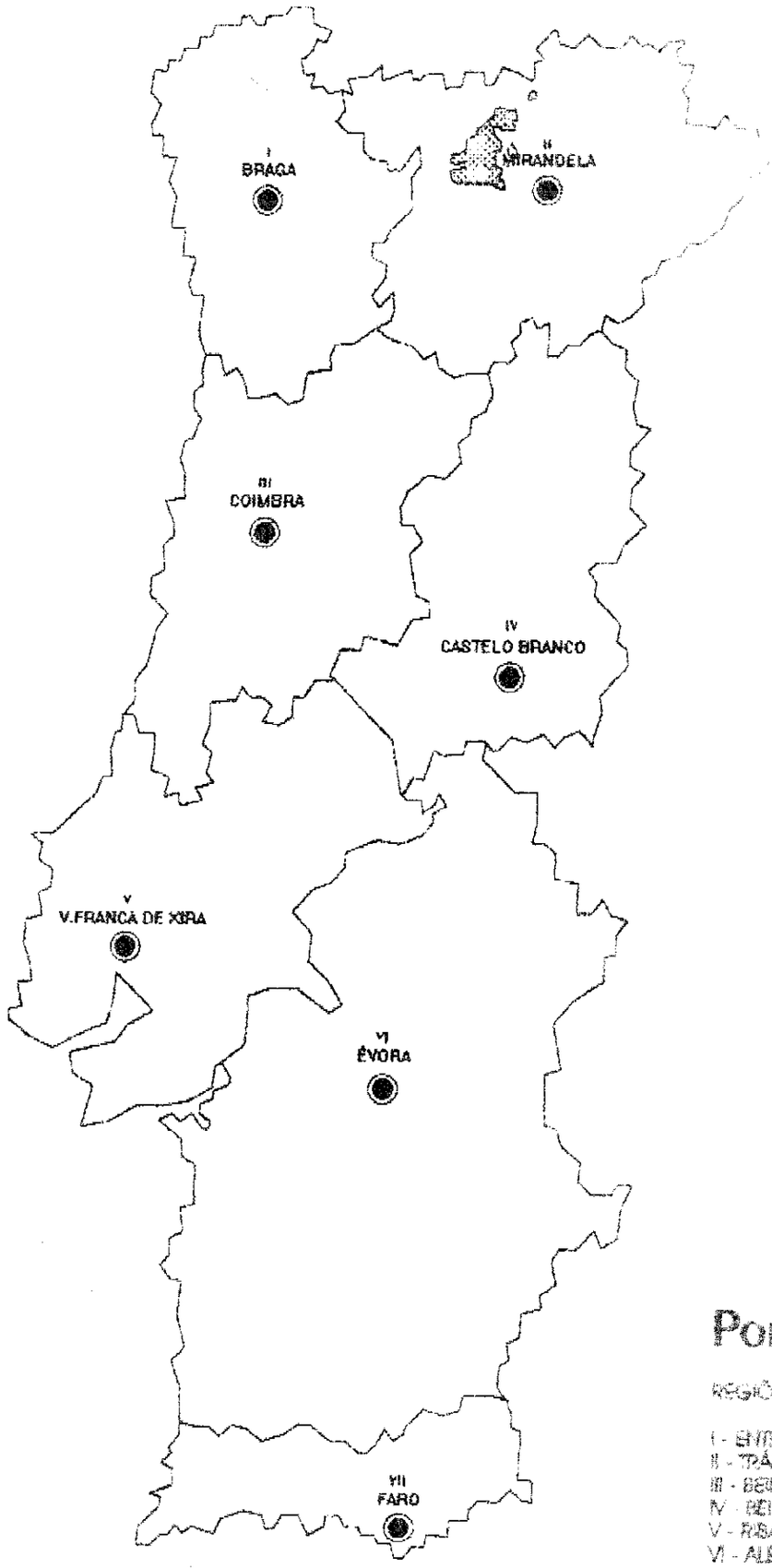
Produzido por:

Lote:

Peso Liquido

PSL 1 2578278 IMAIA

Castanha da Padrela

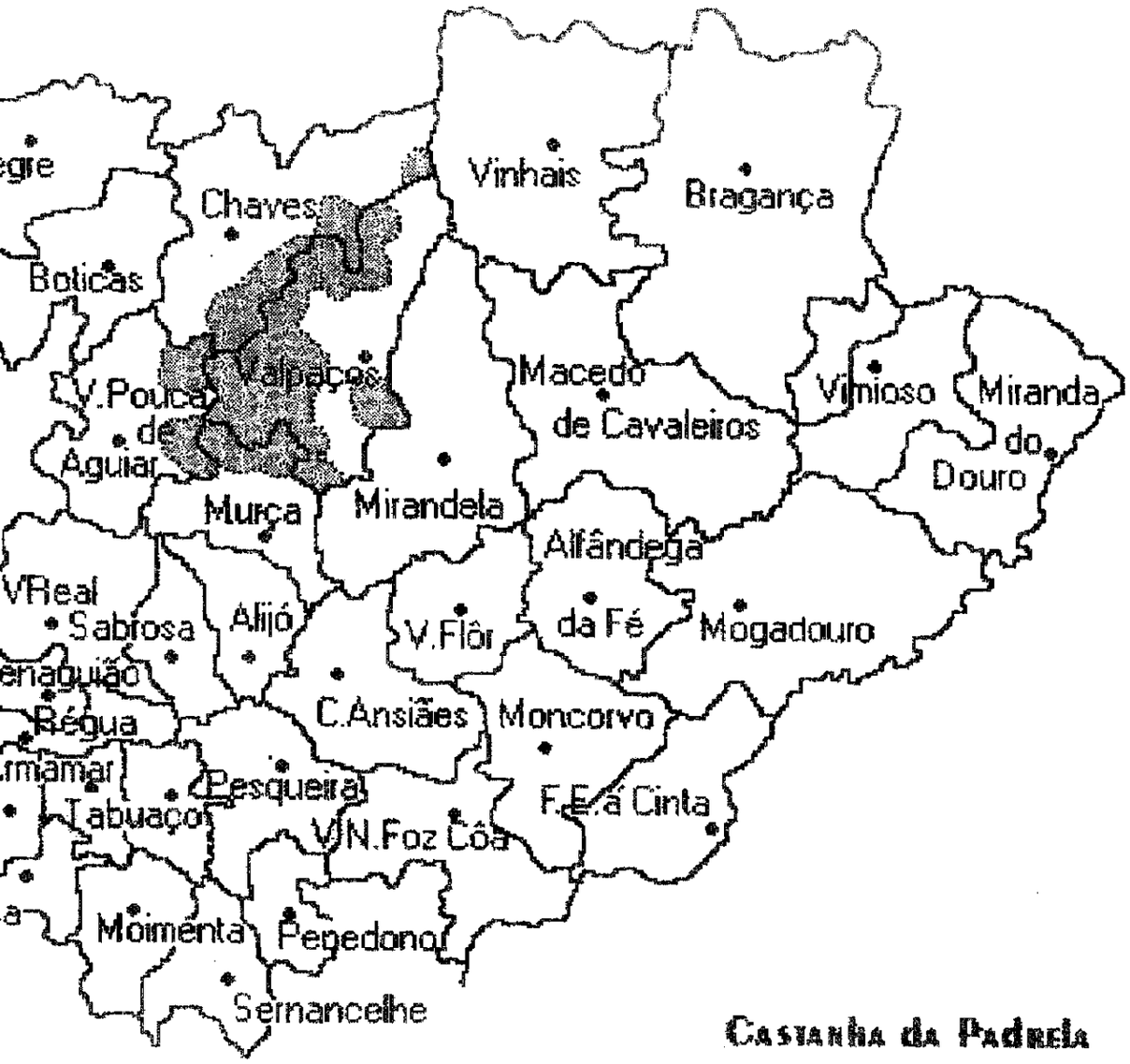


Portugal

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/ 2 200 000



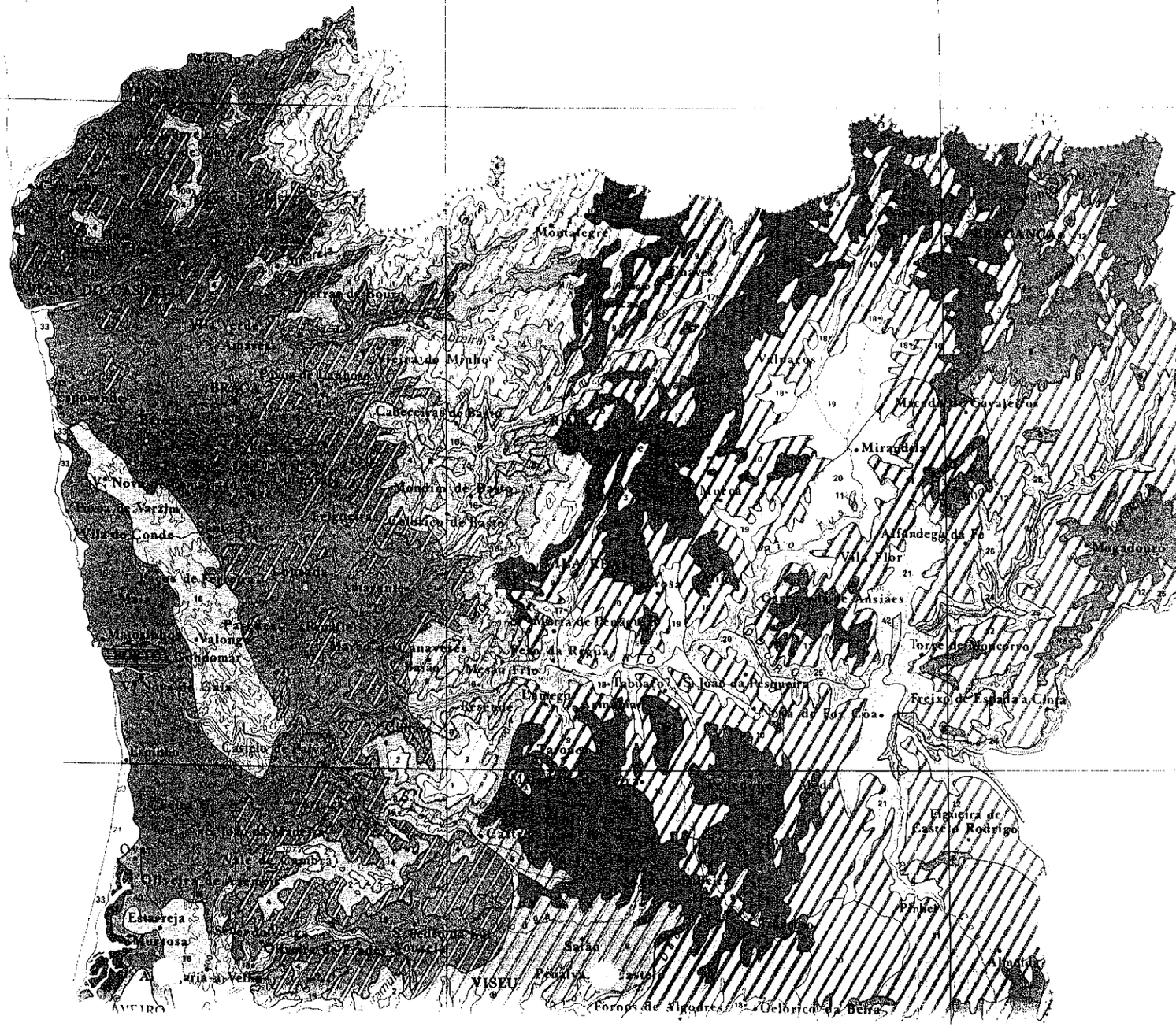
Castanha da Padrela

TUGAL

) AMBIENTE

ECOLÓGICA

afo-climática


Montalegre
Vinhais
Bragança
Miranda do Douro
Mirandela
Macedo de Cavaleiros
Valpaços
Chaves
Vila Real
Alijó
Sabrosa
Peso da Régua
Lamego
Tarouca
Armamar
Tabuaço
S. João da Pesqueira
Torre de Moncorvo
Freixo de Espada à Cinta
Figueira de Castelo Rodrigo
Pinhel
Almeida
Sátão
Penalva
Castelo
VISEU
Fornos de Algodres
Celorico da Beira
Oliveira de Frades
Estarreja
Murtosa
Ílhavo
AVEIRO
Vila Nova de Gaia
Gondomar
Valongo
Paredes
Penafiel
Castelo de Paiva
Arouca
Vale de Cambra
Oliveira de Azeméis
Sever do Vouga
Albergaria-a-Velha
Águeda
Anadia
Mealhada
Cantanhede
Montemor-o-Velho
Soure
Figueira da Foz
Penacova
Arganil
Góis
Pampilhosa da Serra
Oleiros
Sertã
Proença-a-Nova
Vila de Rei
Mação
Vila Nova de Ourém
Ferreira do Zêzere
Tomar
Abrantes
Sardoal
Constância
Vila Nova da Barquinha
Chamusca
Golegã
Rio Maior
Alcanena
Torres Novas
Entroncamento
Santarém
Almeirim
Alpiarça
Cartaxo
Azambuja
Coruche
Benavente
Salvaterra de Magos
Alcochete
Montijo
Barreiro
Moita
Seixal
Almada
Sesimbra
Setúbal
Palmela
Alcácer do Sal
Grândola
Santiago do Cacém
Sines
Odemira
Aljezur
Vila do Bispo
Lagos
Portimão
Lagoa
Silves
Albufeira
Loulé
Faro
Olhão
Tavira
Vila Real de Santo António
Castro Marim
Alcoutim
Mértola
Almodôvar
Ourique
Aljustrel
Castro Verde
Serpa
Moura
Barrancos
Mourão
Portel
Vidigueira
Cuba
Alvito
Viana do Castelo
Ponte de Lima
Ponte da Barca
Arcos de Valdevez
Melgaço
Monção
Paredes de Coura
Caminha
Vila Nova de Cerveira
Valença
Vila Verde
Barcelos
Esposende
Póvoa de Varzim
Vila do Conde
Matosinhos
Maia
Trofa
Santo Tirso
Vila Nova de Famalicão
Guimarães
Braga
Amares
Terras de Bouro
Vieira do Minho
Cabeceiras de Basto
Celorico de Basto
Mondim de Basto
Ribeira de Pena
Boticas
Montalegre
Valpaços
Murça
Vila Pouca de Aguiar
Ribeira de Pena
Cabeceiras de Basto
Fafe
Felgueiras
Lousada
Paços de Ferreira
Paredes
Penafiel
Marco de Canaveses
Baião
Amarante
Resende
Castelo de Paiva
Arouca
Vale de Cambra
Oliveira de Azeméis
Santa Maria da Feira
Espinho
Gondomar
Vila Nova de Gaia
Porto
Matosinhos
Vila do Conde
Póvoa de Varzim
Esposende
Barcelos
Braga
Guimarães
Vizela
Santo Tirso
Trofa
Maia
Valongo
Paredes
Penafiel