

VALORIZACIÓN DE LA CASTAÑA

"BIOECONOMIA FLORESTAL:
Inovação nos Recursos Endógenos",



Calidade e composición do prezo

- Mercados, destino do produto





FRESCO

MERCADOS

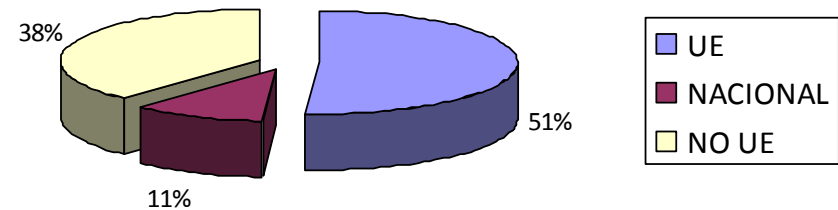
1ª. TRANSFORMACIÓN



DESTINO DE CASTAÑA DE GALICIA



1ª Transformación:



alibos
GALICIA S.L.



♥ Transmanso Vences, S.L.



♥ Castañas Barredo

♥ Patatas Puga Verín, S.L.

♥ Lemos y Balboa, S.L.

2ª. TRANSFORMACIÓN

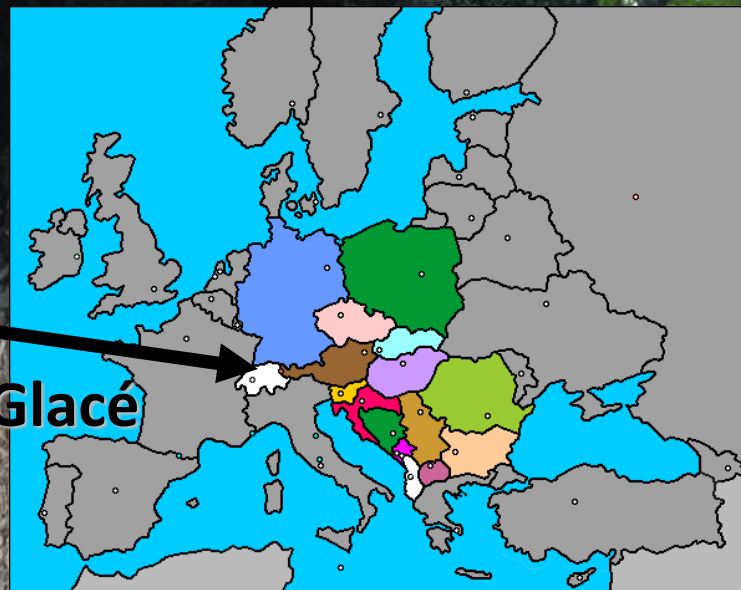


DESTINO DE CASTAÑA DE GALICIA

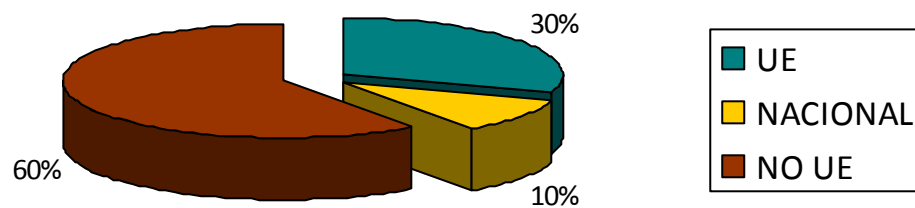
Purés y cremas



Marron Glacé



2ª Transformación:



alibos
GALICIA S.L.

NAICINA
www.aren-hijos.com

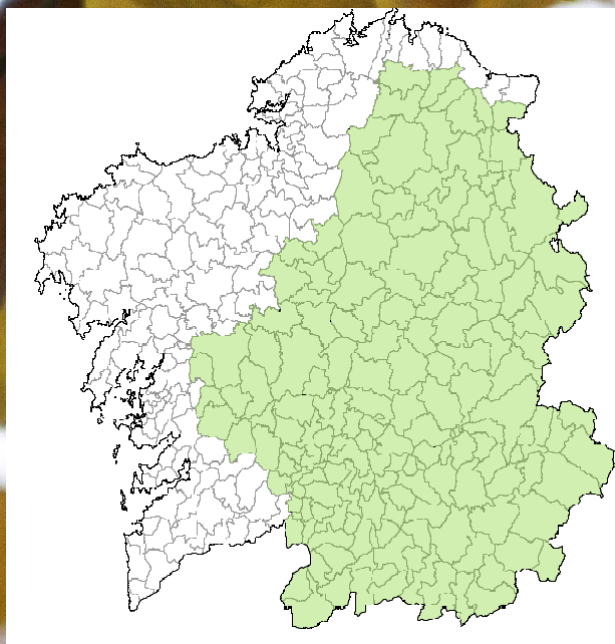


A Indicación Xeográfica Protexida Castaña de Galicia



**CASTAÑA
DE GALICIA**
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

Inscripción definitiva da IXP no DOUE 12-05-2010



CASTAÑA
DE GALICIA
INDICACIÓN XEOGRAFICA PROTEXIDA



Cultura
Historia
Tradición

ZONA DE PRODUCCIÓN

www.castanadegalicia.org

“As castañas amparadas por esta IXP son os froitos obtidos a partir dos cultivares autóctonos galegos do castaño europeo (Castanea sativa, Mill.) destinados ao consumo humano e comercializados en fresco ou conxelado.”





81 variedades

- Forma (Culona, Longal...)
- Tamanho (Pequena...)
- Cor (Negral, Verde, Vermella...)
- Aspecto do ourizo (Rapada, Calva, Pelada...)
- Procedencia (Caurelá, Salnés...)
- Data de produción (Temperá, Serodía, de S. Miguel...)

Características marrón

- Tabicado < 12%
- Calibre 40-65
- Forma globular e lixeiramente triangular
- Que forme lotes homoxéneos
- Facilidade de pelado

1. Comercialización e industrialización



Comercialización






**CASTAÑA
DE GALICIA**
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

PURÉ DE

libral para elab...
acompañar...
para los postres...

Ingredientes: Castaña...
Lote: 20012

Consumo preferente...
Fecha de cadu...: 10/2012

del para acompañar todo tipo de carnes o como postre
disminuyendo el colesterol. Sin gluten.
Valores nutricionales (100g):
valor energético: 217 kcal, proteínas: 1,56g,
carbohidratos 14,14 g, grasas: 0,75 g.
Indicaciones: utilizar en repostería o al cocinar.
Conservar en un lugar fresco, seco, sin luz directa.
Mantener hasta 12 meses. Conserva: 217 kcal, proteínas:
1,56g, carbohidratos: 14,14 g, grasas: 0,75g.

500 g Neto 320 g Neto






Marrón en Agua
Ingredientes: Castañas, Agua, Sal, Azúcar
UNA VEZ ABIERTO CONSERVA
Lote: 40211
Cons. Pref. 12 meses
Sin conservantes

**CASTAÑA
DE GALICIA**




**CASTAÑA
DE GALICIA**

**CASTAÑA
DE GALICIA**
DHW ASES VIEBOLD
WOLLOU & WOLLOU

Comercialización en España

- A comercialización nas grandes cidades iníciase polo ano 1940
- A partir de 1950 expórtase a Sudamérica e a Europa
- A industrialización comezou en España (Galicia) na década dos anos 60 do século pasado

Venta de castaña dirigida a tres circuitos:

- Mercado de fresco: 50-60% de la producción total
 - De inicio a noviembre → mercado nacional
 - De noviembre a fin de año → exportación
- Industria 1ª transformación: 40-45% de la producción total
 - 15% mercado nacional
 - 85% exportación
- Industria 2ª transformación: 5-10% de la producción total
 - 60% mercado nacional
 - 40% exportación

Calidade e composición do prezo



Características castaña fresco:

- Lotes homogéneos
- Sabor dulce y textura firme
- Baja tabicación < 12%
- Brillo, color y forma
- Precocidad
- Buena conservación
- Piel sin defectos
- Resistencia a hongos
- Facilidad de pelado
- Resistencia en el proceso de desinsectación

Características para industria 1ª transformación

- Lotes homogéneos
- Facilidad de pelado
- Buen estado sanitario y conservación
- Baja tabicación < 12%
- Penetración reducida de la piel interna
- Textura adecuada y resistencia a roturas
- Sabor dulce
- Forma adecuada al mercado

Características para industria

2ª transformación

- Lotes homogéneos
- Facilidad de pelado con vapor
- Baja tabicación < 10%
- Ausencia de penetraciones de la piel interna
- Calibre mediano/grande
- Forma redondeada
- Buena estructura (resistencia a la cocción y roturas < 10%)
- Porosidad adecuada
- Sabor dulce

Problemática de la comercialización

- Escasa homogeneidad
- Sector fraccionado y poco cohesionado
- Producción insuficiente para la capacidad del mercado
- Exceso de individualismo
- Mercado en manos de intermediarios
- Competencia desleal
- Bajo hábito de consumo
- Tendencia a considerar castaña=producto de temporada
- Fraude en el etiquetado

Mercado Exterior

- Mercado de demanda CRECIENTE
- Consumo EXTERIOR SUPERIOR a consumo interno (España, Portugal...)
- Consumo INTERNO SUPERIOR a consumo externo (Italia, Francia...)
- Mercado asiático AUMENTANDO intercambios comerciales
- ACCEDER al mercado importación/exportación supone riesgos y requiere grandes cantidades de producto
- Ausencia de NORMATIVAS unificadas tanto en producción como en aduanas

Medidas a tomar en relación al mercado

- **Acceso directo al mercado**
 - Captación de mercados cercanos
 - Diversificación de productos
 - Mejora de las técnicas de conservación
- **Promoción del producto**
 - Campañas de publicidad y sensibilización
- **Adecuado al marketing**
 - Etiquetado y origen
 - Referencia a calidad y ventajas de consumo
 - Referencia a métodos de producción

Ventajas de un sector fuerte



- Información veraz al consumidor
- Mejora de calidad
- Aprovechamiento de valor añadido
- Mayor competitividad ante el mercado
- Menor dependencia de los intermediarios
- Potenciación de un tejido productivo endógeno
- Mejora económica de los agentes y creación de empleo



GRACIAS
POR SU ATENCIÓN



CASTAÑA
DE GALICIA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

José María Lago Cabo
Vicepresidente de la IGP Castaña de Galicia