

NORMAS DE CAMPAÑA CASTAÑAS 2026



1. ESPECIFICACIONES DE CASTAÑAS

- o Deben venir enteras, sanas, limpias con aspecto fresco
- o Sin daños de frío, sin germinar ni fermentar
- o Desprovistas de humedad exterior
- o Estar limpios y exentos de elementos, sabores extraños
- o Se admite una tolerancia 2% de defectos internos. Se podrán rajar castañas en cooperativa para comprobar que están dentro de esta especificación.

2. CLASIFICACIÓN

NOMBRE		Nº PIEZAS/KG	REQUISITOS por PIEZA	
			Peso mínimo (g)	Diámetro mínimo (mm)
ORO	ORO	Menos de 40	26	+45
Super Extra	XL	Menos de 60	17	+38
Extra	X	Menos de 70	14	+35
Mediana	L	Menos de 80	13	+32
Primera	M	Menos de 90	11	+28
Segunda	S	Menos de 105	9	+25
Industria A	Industria A	De 105 a 150	7	+23
Industria B	Industria B	De 150 a 190	-7	Igual o inferior a 23
Destrío	Destrío	Más de 190		

Los valores de peso y/o diámetro recogidos en esta clasificación podrán modificarse durante la campaña para adaptarlos a la evolución y características reales del producto. Cualquier modificación será comunicada previamente a las cooperativas.

2.1. CASTAÑA CALIBRADA

Cuando las castañas entren calibradas deberán venir homogéneas en tamaño, con una tolerancia del 2% de defectos externos y se tendrá en cuenta, el peso (unidades/ kilo) y diámetro mínimo para todas las categorías.

2.2. ESCANDALLOS

Los diámetros y pesos de cada grupo pueden variar a lo largo de la campaña para ajustarse a las pérdidas/ganancias de peso que pueden tener lugar a lo largo de la misma. También pueden variar por grupo comercial. Cualquier modificación en este sentido, se comunicará vía correo electrónico a las cooperativas.

Las entregas deben realizarse diferenciando entre variedades redondeadas de otras alargadas (especialmente, variedad Guadalupe).

En el escandallo se volcará bajo la denominación “basura” la castaña rajada que lleve la muestra y la castaña no apta por calidad (castaña con defectos graves).

Penalizaciones de escandallos: Los escandallos que superen el 8% de basura, tendrán penalización: hasta el 12,99% se multiplicará el porcentaje de basura por 1,5 y a partir del 13% (inclusive) se multiplicará por 2.

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Aprobado por	Fecha	Páginas
NC04_PO07	26-00	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	29/07/2026	Pág. 1 de 7

NORMAS DE CAMPAÑA CASTAÑAS 2026



3. GRUPOS COMERCIALES

GRUPO	VARIETADES AGRONÓMICAS	FORMA	DESCRIPCION
1	90044	REDONDA Ancho > Largo	
1.2	Bouche de Betizac, Candela Blanca y similares		
2	Pablo, Judía y similares	INTERMEDIA Ancho ≈ Largo	
3	Verata, Guadalupe, Roja (Casas), Rubia y similares	ALARGADA Ancho < Largo	

4. TIPOS DE DEFECTOS

DEFECTOS EXTERNOS LEVES Y GRAVES



DEFECTOS INTERNOS GRAVES



NORMAS DE CAMPAÑA CASTAÑAS 2026



5. CASTAÑAS RAJADAS MERCADO

- Rajadas para mercado. Se admitirán de primera en adelante, es decir, hasta 90 piezas/kg máximo.

No se admitirán rajadas que presenten moho y/o podredumbre, ni agusanadas. Los criterios de aceptación-rechazo son los que vienen en las siguientes fotos:

SE ADMITEN:



- NO SE ADMITEN: la castaña que está rajada y la cáscara se despega (es decir, las castañas que vienen en el apartado 6)

NORMAS DE CAMPAÑA CASTAÑAS 2026



6. CASTAÑA RAJADA INDUSTRIA

No se admitirán rajadas que presenten moho y/o podredumbre, ni agusanadas.

Se admiten las castañas rajadas que aparecen en el apartado 5 pero queden más de 90 piezas/kg y además también

SE ADMITEN:



Estas castañas van sin límite de número de piezas y pueden mezclarse estas rajadas con las otras de más de 90 piezas en la misma partida.

NORMAS DE CAMPAÑA CASTAÑAS 2026



7. NORMAS DE HIGIENE



PRÁCTICAS DE HIGIENE RECOMENDADAS

Normas básicas para proteger la fruta fresca y evitar contaminaciones.



HIGIENE

1 Manos limpias

Lávate las manos a menudo, sobre todo antes y después de cada parada.



 Manos limpias = fruta más segura

2 Heridas y salud

Cubre bien cualquier herida. Si tienes una enfermedad infecciosa, no manipules fruta fresca y comunícalo.



 Proteger y avisar evita riesgos

3 Comida y bebida

No dejes comida ni bebida sin proteger cerca del producto.



 Orden e higiene = menos contaminación

4 Envases fuera del suelo

No pongas cestas ni cajas directamente en el suelo.



 Separar del suelo ayuda a conservar

5 Lejos de fitosanitarios

No coloques envases de fruta cerca de fertilizantes o fitosanitarios.



 La fruta debe estar lejos de químicos

6 Tos y estornudos

Evita toser o estornudar encima de la fruta.



 Proteger la fruta evita contaminaciones

7 Uñas y tabaco

Mantén las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No fumes durante la recolección ni cerca de envases.



 Higiene personal = mejor seguridad

8 Animales y vehículo

Mantén perros y gatos fuera de la zona de manipulación. El vehículo de transporte debe estar limpio.



 Zona limpia y transporte limpio


Buenas prácticas de higiene: menos contaminación y fruta más segura.


Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.

Referencia	Revisión	Realizado por	Aprobado por	Fecha	Páginas
NC04_PO07	26-00	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	29/07/2026	Pág. 6 de 7

NORMAS DE CAMPAÑA CASTAÑAS 2026



8. BUENAS PRÁCTICAS RECOLECCIÓN.



PRÁCTICAS AGRÍCOLAS RECOMENDADAS

Buenas prácticas de recolección para mantener la calidad de las castañas.



RECOLECCIÓN

1 Recogida frecuente

Recoger las castañas con frecuencia y lo antes posible para evitar problemas de calidad y deshidratación.



Más rapidez = mejor calidad

2 Entrega rápida

Reducir al máximo el tiempo entre la recolección y la entrega en la cooperativa.



Menos tiempo de espera = menos riesgo

3 Mantener a la sombra

Mantener la fruta a la sombra para proteger su calidad.



Sombra = mejor conservación

4 Envases fuera del suelo

Evitar colocar los envases con fruta directamente sobre el suelo.



Separar del suelo ayuda a conservar

5 Envases limpios

Lavar los envases de recogida con la frecuencia necesaria para asegurar una condición higiénica adecuada.



Limpieza = fruta más segura

Buenas prácticas de recolección: menos incidencias y mejor calidad de las castañas.

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.

Referencia	Revisión	Realizado por	Aprobado por	Fecha	Páginas
NC04_PO07	26-00	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	29/07/2026	Pág. 7 de 7