

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2010/C 78/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA»****N° CE: FR-PDO-005-0581-22.12.2006****IGP ( ) AOP ( X )****1. Dénomination:**

«Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa»

**2. État membre ou pays tiers:**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit:**

Classe 1.6 — Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

La «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» est caractérisée par une couleur blanc-crème à roux et une mouture fine et homogène correspondant à la granulométrie suivante: au moins 70 % de la masse de la farine doit passer au travers d'un tamis de 106 microns et la totalité doit passer au travers d'un tamis de 450 microns.

Elle se distingue par une saveur sucrée marquée et par des arômes olfactifs et gustatifs complexes pouvant associer notamment les différentes familles aromatiques suivantes: châtaigne sèche, fruits secs, biscuits, épices ou produits lactés.

La farine élaborée à partir de châtaignes ayant fait l'objet d'un «biscuitage», présente une couleur plus sombre avec des teintes soutenues, un goût et des arômes plus marqués de biscuits.

Elle présente un taux d'humidité inférieur ou égal à 10 %.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les châtaignes destinées à l'élaboration de la farine proviennent des variétés locales de l'espèce *Castanea sativa* Mill. et des cultivars locaux de l'espèce *Castanea sativa*, suivants:

Aligialincu; Ariata; Arizinca; Bastelicacciu; Campana; Campanari; Campanese; Carpinaghja; Chijina; Faretu; Frisgiata; Furcutone; Giallu; Giucatoghju; Ghjentile; Ghjentilone; Insetu; Insetu petrinu; Insetu pinzutu; Insitina; Leccia; Nocella; Macedonia; Marrunaghja; Minuta; Morianinca; Murasgione; Palatina di Monte; Palatina Prunaccia; Petra; Petra Ferrigna; Pianella; Pilosa; Pitrina; Povaru Pa; Radacampana; Radulacciu; Rossa; Rossa canale; Rossa pilosa; Rossuccia; Rossula; Russella; Russina; Terra Magnese; Tighjulana ou Teghja; Tricciuta; Venachese; Vicu; Zittimi.

Les variétés hybrides sont interdites.

La récolte des châtaignes se déroule du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre après la chute naturelle des fruits. Traditionnellement, la dimension importante des arbres impose une récolte au sol des fruits arrivés à maturité.

Les châtaignes proviennent d'arbres ayant 10 ans minimum. Les arbres sont conduits selon les usages anciens permettant le développement optimal des arbres, c'est-à-dire à une densité maximale de 60 pieds par hectare avec un écartement minimal de 12 mètres entre chaque pied, entretenus régulièrement par un nettoyage du sol sans désherbage chimique, élagués et taillés régulièrement, amendés uniquement avec des fertilisants organiques ou par chaulage. L'irrigation au moyen d'installations fixes est interdite afin de préserver le mode de culture traditionnel des châtaigneraies.

Le rendement annuel maximal est limité à 150 kg de châtaignes fraîches par arbre et à 6 tonnes à l'hectare afin de respecter la production naturelle d'une châtaigneraie conduite selon les usages locaux.

- Le séchage: par séchoir traditionnel alimenté aux bois d'essences locales de châtaignier, aulne, arbousier, bruyère, frêne, hêtre ou chêne, complétés éventuellement des peaux des châtaignes issues de décortiquage, ou par séchoir mécanique à air pulsé. La durée de séchage est de 18 jours minimum dans le cas du séchoir traditionnel, et de 6 jours minimum dans le cas du séchoir mécanique.
- Le décortiquage, qui consiste en la séparation manuelle ou mécanique des deux peaux (péricarpe et tan) de l'amande.
- Le tri, dont l'objectif est d'éliminer les fruits altérés par des parasites ou de la moisissure ou mal décortiqués. Les lots de châtaignes prêts à la mouture contiennent 5 % maximum de fruits altérés ou mal décortiqués. Les châtaignes stockées préalablement à leur mise en œuvre sont entreposées dans un lieu sec et aéré.
- Le «biscuitage»: opération facultative complémentaire de cuisson, qui consiste en un passage des fruits triés, dans un four préalablement chauffé au bois et nettoyé de tout résidu de combustion. Cette opération est traditionnellement pratiquée dans certains villages afin de parfaire le décortiquage et préparer à la mouture des fruits.
- La mouture, sans concassage préalable des fruits, par un moulin à meules composées de granite, silex ou schiste.

### 3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

### 3.4. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Le conditionnement de la farine de châtaigne s'effectue à l'intérieur de l'aire géographique dans des contenants à usage unique d'une capacité maximale de 5 kg.

À l'exception des farines commercialisées en vente directe, les farines sont conditionnées sous vide d'air ou sous atmosphère modifiée par injection de gaz alimentaire.

La farine de châtaigne est un produit fragile qui a tendance à s'altérer selon ses conditions de stockage et de conservation, notamment lorsque les températures saisonnières remontent à la fin de l'hiver.

Le conditionnement dans l'aire géographique, dans les conditions appropriées précisées ci-dessus évite les manipulations ultérieures et la dégradation du produit liée au risque d'humidification donc de rancissement et de moisi.

Pour garantir la qualité optimale de ce produit extrêmement fragile, la farine ne peut plus être mise en circulation sous l'appellation d'origine contrôlée «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» après le 31 décembre de l'année qui suit celle de récolte des châtaignes mises en œuvre.

### 3.5. Règles spécifiques d'étiquetage:

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque conditionnement de farine comporte:

- le nom «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» inscrit en caractères de dimension au moins égale à la moitié des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette,
- la mention «appellation d'origine contrôlée» ou le sigle «AOC» immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires,
- la mention facultative «séchage au feu de bois» selon le mode de séchage employé,
- la mention facultative «passé au four», «passé au four — infurnata», ou «passé au four — affurnata» pour la farine élaborée à partir de châtaignes ayant fait l'objet d'un biscuitage.

Chaque emballage est identifié par un système de marquage agréé par les services de l'INAO et distribué par le groupement.

## 4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire géographique s'étend sur 270 communes, dont 233 communes en totalité et 37 communes en partie.

Département de la Corse du Sud:

Communes retenues en totalité: Altagène; Ambiegna; Arbori; Argiusta-Moriccio; Arro; Aullène; Azilone-Ampaza; Azzana; Balogna; Bastelica; Bocognano; Campo; Cannelle; Carbini; Carbuccia; Cardo-Torgia; Cargiaca; Ciamannacce; Corrano; Cozzano; Cristinacce; Cuttoli-Corticchiato; Evisa; Forciolo; Frasseto; Guagno; Guargualé; Guitera-Les-Bains; Letia; Levie; Lopigna; Marignana; Mela; Moca-Croce; Murzo; Ocana; Olivese; Orto; Ota; Palneca; Pastricciola; Peri; Petreto-Bicchisani; Piana; Poggiolo; Quasquara; Quenza; Renno; Rezza; Rosazia; Salice; Sampolo; Sari-d'Orcino; Sarrola-Carropino; Serra-di-Scopamene; Soccia; Sorbollano; Sant'Andréa-d'Orcino; Santa-Maria-Siche; Tasso; Tavaco; Tavera; Tolla; Ucciani; Urbalaccone; Valle-di-Mezzana; Vero; Zerubia; Zevaco; Zicavo; Zigliara; Zoza.

Communes retenues en partie: Albitreccia; Calcatoggio; Casaglione; Cauro; Coggia; Eccica-Suarella; Grosseto-Prugna; San-Gavino-di-Carbini; Vico; Zonza.

Département de la Haute-Corse:

Communes retenues en totalité: Aiti; Alando; Albertacce; Altiani; Alzi; Ampriani; Antisanti; Asco; Bigorno; Bisinchi; Brando; Bustanico; Cagnano; Calacuccia; Cambia; Campana; Campi; Campile; Campitello; Canari; Canavaggia; Carcheto-Brustico; Carpineto; Carticasi; Casabianca; Casalta; Casamaccioli; Casanova; Casevecchie; Castellare-di-Mercurio; Castello-di-Rostino; Castifao; Castiglione; Castineta; Castirla; Chisa; Corscia; Corte; Croce; Crocicchia; Erbajolo; Erone; Favalello; Felce; Feliceto; Ficaja; Focicchia; Gavignano; Ghisoni; Giocatojo; Isolaccio-di-Fiumorbo; Lano; Lento; Loreto-di-Casina; Lozzi; Lugo-Di-Nazza; Luri; Manso; Matra; Mausoleo; Mazzola; Meria; Moïta; Moltifao; Monacia-d'Orezza; Monte; Morosaglia; Muracciole; Murato; Muro; Nessa; Nocario; Noceta; Novale; Olcani; Olmeta-di-Capocorso; Olmeta-di-Tuda; Olmi-Capella; Olmo; Omessa; Ortale; Ortiporio; Parata; Penta-Acquatella; Perelli; Pero-Casevecchie; Pianello; Piano; Piazzali; Piazzole; Piedicorte-di-Gaggio; Piedicroce; Piedigriggio; Piedipartino; Pie-d'Orezza; Pietralba; Pietracorbara; Pietra-di-Verde; Pietraserena; Pietri-caggio; Pietroso; Piève; Piobetta; Pioggiola; Poggio-di-Nazza; Poggio-di-Venaco; Poggio-d'Oletta; Poggio-Marinaccio; Polveroso; Popolasca; Porri; Porta; Prato-di-Giovellina; Prunelli-di-Casacconi; Pruno; Quercitello; Rapaggio; Rapale; Riventosa; Rospigliani; Rusio; Rutali; Saliceto; Scata; Scolca; Sermano; Silvareccio; Sisco; Sorio; Soveria; Stazzona; Sant'Andrea-di-Bozio; Sant'Andrea-di-Cotone; San-Damiano; San-Gavino-d'Ampugnani; San-Gavino-di-Fiumorbo; San-Giovanni-di-Moriani; San-Lorenzo; San-Martino-di-Lota; Santa-Lucia-di-Mercurio; Santa-Maria-di-Lota; Santo-Pietro-di-Venaco; Santa-Reparata-di-Moriani; Tarrano; Tomino; Tox; Tralonca; Vallecalle; Valle-d'Alesani; Valle-di-Rostino; Valle-d'Orezza; Vallica; Velone-Orneto; Venaco; Verdesse; Vezzani; Vignale; Vivario; Volpajola; Zalana; Zuani.

Communes retenues en partie: Borgo; Canale-Di-Verde; Castellare-Di-Casinca; Cervione; Chiatra; Furiani; Giuncaggio; Linguizzetta; Lucciana; Oletta; Pancheraccia; Penta-Di-Casinca; Poggio-Mezzana; Prunelli-Di-Fiumorbo; Serra-Di-Fiumorbo; Sorbo-Ocagnano; San-Giuliano; Santa-Lucia-Di-Moriani; Santa-Maria-Poggio; San-Nicolao; Taglio-Isolaccio; Talasani; Tallone; Valle-Di-Campoloro; Ventiseri; Venzolasca; Vescovato.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

#### Spécificité du milieu physique

Près de 90 % du territoire de la Corse, de part son caractère calcifuge, convient parfaitement au châtaignier présent sur l'île depuis le XII<sup>ème</sup> siècle.

L'aire géographique de l'appellation AOC Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa correspond à une vaste région caractérisée par:

- Des sols acides, de type brun acide ou de la série des rankers enrichis par les transports d'éléments fins et au pH oscillant entre 4 et 6.
- Des sols pauvres en calcaire (moins de 4 %).
- Des sols profonds, humide sans excès, frais, aérés et bien drainés.
- Des sols essentiellement siliceux mais aussi des terrains aux alluvions anciennes et terrains volcaniques.
- Une altitude comprise généralement entre 400 m minimum et 1 200 m maximum. Exceptionnellement, dans certaines situations géographiques telles que des vallons humides et frais, la châtaigneraie peut être implantée en dessous de 400 m.
- Des températures moyennes annuelles comprises approximativement entre 10 °C et 13 °C et une saison sèche estivale assez longue — le châtaignier est un arbre des régions tempérées. Peu sensible aux rigueurs de l'hiver, il l'est davantage aux gelées tardives du printemps. Il redoute les vents violents et desséchants comme la forte insolation.
- Des précipitations de 800 à 1 500 mm. Le châtaignier est plus exigeant en terme d'hygrométrie: au minimum 700 mm par an, avec un printemps et une fin d'été humide, période où commence son cycle végétatif et où l'amande prend sa forme définitive.

#### Spécificité du milieu humain

Les châtaigniers de Corse, aux rares exceptions près des hybrides ou espèces exotiques introduites pour essayer de lutter contre les maladies, appartiennent tous à l'espèce *Castanea sativa* Mill., originaire du bassin méditerranéen.

Actuellement, il semble certain, grâce aux analyses polliniques, que le châtaignier est indigène en Corse depuis des milliers d'années, même si les Phéniciens, les Grecs, les romains et bien d'autres ont largement répandu l'espèce au cours des siècles.

Une bonne récolte de châtaignes était jusqu'aux premières années du XX<sup>ème</sup> siècle synonyme de bien-être dans les régions castanéicoles, où la châtaigne consommée fraîche, rôtie ou bouillie, séchée et transformée en farine, constituait la base de l'alimentation. On conservait les châtaignes fraîches, dans des tonneaux ou des trous dans la terre tapissés de branches d'arbousier, les fruits passaient ainsi l'hiver sans se gâter. Mais la plus grande partie des châtaignes était séchée, puis transformée en farine. De décembre à juin, on confectionnait avec la farine de châtaigne toutes sortes de préparations, divers rapports et enquêtes en font état, citons l'anecdote de Robiquet (La Corse 1835) racontant qu'un jour de noces, dans le canton d'Alesani, vingt deux mets différents à base de farine de châtaigne avaient été offerts aux convives. On confectionnait avec la farine de châtaigne mélangée parfois, à la farine de blé, d'orge ou de seigle, une sorte de pain levé appelé «pisticcine» ou «frascagliola».

Jusqu'aux premières années du XX<sup>ème</sup> siècle, la farine de châtaigne était consommée quotidiennement sous forme de bouillies, de crêpes ou de pain. Les préparations à base de farine de châtaigne, mets de pauvre, substituts inférieurs, originellement dépréciés, deviennent aujourd'hui, par un étrange renversement de sens, des friandises recherchées, des nourritures festives et des marqueurs d'identité fortement revendiqués.

### 5.2. Spécificité du produit:

La farine de châtaigne corse est caractérisée par un goût sucré marqué, des couleurs allant du blanc-crème à roux, des arômes olfactifs et gustatifs complexes et uniques allant de la châtaigne sèche, fruits secs, biscuits, épices ou produits lactés, et une mouture particulièrement fine et homogène spécifique.

La farine de châtaigne corse présente un taux d'humidité inférieur ou égal à 10 %.

Le passage au four (facultatif) dit «biscuitage» va apporter une couleur plus sombre avec des teintes soutenues, un goût et des arômes plus marqués de biscuits.

Les diverses préparations à base de farine de châtaigne, riches en calories, apportent les glucides, les lipides, les sels minéraux et les vitamines nécessaires. Leur pauvreté en protéines est en partie compensée par les laitages (lait, crème, brocciu ou fromage frais) et les charcuteries qui souvent les accompagnent. Le dicton niolin «pane di legnu e vinu di petra» (pain de bois et vin de pierre), soulignant la frugalité et la monotonie de cette alimentation, dit bien la place que le pain de châtaigne prend dans l'alimentation traditionnelle.

En Corse, la châtaigne et sa farine sont «fêtées» plusieurs fois dans l'année, à travers des foires, notamment:

- La Journée du Marron qui se déroule à Evisa en novembre. Journée qui a vu la création de la confrérie de la châtaigne et du marron à l'occasion de ses 10 ans en 2003.
- «A Fiera di a Castagna», la Foire de la Châtaigne de Bocognano en décembre, dédiée à la châtaigne et ses dérivés, a été créée il y a 20 ans et joue un rôle majeur dans le renouveau de la filière castanéicole. La plus importante des foires de l'île attire chaque année 30 000 visiteurs.

### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La Corse et le châtaignier étaient faits pour s'entendre. La terre de l'île recèle en elle toutes les réponses aux exigences pédologiques de l'arbre et son climat en favorise le développement.

En effet, «l'arbre à pain», s'est imposé au fil des siècles comme étant la base incontournable de l'alimentation des populations de l'intérieur de la Corse. Les quarante et quelques variétés que l'on recense aujourd'hui, ont été sélectionnées en fonction de leur capacité à être transformées en farine. Car, au delà de l'utilisation brute du fruit, c'est bien la farine qui, de tous temps, a fait l'objet de toutes les attentions de la part des producteurs.

Le choix variétal s'est ainsi porté sur les fruits ayant les plus grandes capacités d'optimisation des avantages offerts par le terroir de l'île. Par exemple, une période de récolte dite «tardive» (à partir de mi-octobre) permettant aux fruits de bénéficier le plus possible des effets de l'ensoleillement.

La richesse en sucres est également un critère de sélection des variétés corses, ce qui confère à la farine de châtaigne corse cette saveur sucrée marquée caractéristique.

D'autre part, la sélection de ces variétés encore utilisées de nos jours a été opérée en fonction de leur capacité à être séchées (pour une teneur d'humidité finale inférieure ou égale à 10 %) et décortiquées du mieux possible. Ce souci toujours présent, d'obtenir des fruits aptes à la transformation en farine associé aux qualités naturelles du terroir corse, a donné naissance à ce produit d'une typicité sans égale.

Les différentes étapes de fabrication et de transformation de la châtaigne fraîche à la farine vont développer des couleurs allant du blanc-crème à roux et des arômes olfactifs et gustatifs complexes et uniques allant de la châtaigne sèche, fruits secs, biscuits, épices ou produits lactés.

Le passage au four (facultatif) dit «biscuitage» va apporter une couleur plus sombre avec des teintes soutenues, un goût et des arômes plus marqués de biscuits.

Ces arômes sont accentués par une texture fine et homogène rappelant la douceur de la soie. La finesse caractéristique de la farine de châtaigne corse s'explique par le fait que les châtaignes ont toujours été broyées dans les moulins à grain aux meules en granite, silex ou schiste, en raison du système agropastoral avec céréaliculture extensive de la Corse.

Cette alchimie entre le choix variétal, l'utilisation des outils traditionnels et le savoir faire castanéicole corse fait de la farine de châtaigne corse un produit unique lié à un terroir incomparable.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDFarineDeChataigneCorseFarinaCastagninaCorsa.pdf>

---