C/2026/5028

29.9.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5028)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Castagna del Partenio»

N° UE: PGI-IT-03371 — 13.11.2024

1. **Dénomination(s)**

«Castagna del Partenio»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

— 08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0802 — Autres fruits à coques, frais ou secs, même sans leurs coques ou décortiqués

0802 41 — en coques

— 08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0802 — Autres fruits à coques, frais ou secs, même sans leurs coques ou décortiqués

0802 42 — sans coques

— 20 — PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES

2008 — Fruits et autres parties comestibles de plantes, autrement préparés ou conservés, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants ou d'alcool, non dénommés ni compris ailleurs

2008 19 — autres, y compris les mélanges

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'indication géographique protégée «Castagna del Partenio» est réservée aux fruits des variétés locales typiques suivantes, cultivées dans l'aire géographique visée au point 4: Bionda di Mercogliano, Castagna di Summonte, Rossa di San Mango, Santimango (ou Santomango), Marrone di Cervinara, Marrone di Pannarano, Marrone di Monteforte Irpino, Marroncino di S. Martino et Santucosimo (ou Santo Cosimo) di Arpaise.

Sous toutes les formes énumérées ci-dessous, les châtaignes présentent les caractéristiques distinctives suivantes: un épisperme facilement détachable, une texture moelleuse et une haute teneur en sucre.

Les châtaignes sont mises à la consommation sous les formes indiquées ci-après.

a) Châtaignes à l'état frais:

— de forme asymétrique, à tendance sphérique;

— ·dimensions: pas plus de 120 châtaignes par kilogramme de produit frais sélectionné ou calibré;

— péricarpe (coque): de couleur marron brun, généralement rougeâtre, avec des stries foncées normalement peu marquées, de faible épaisseur et résistant, se détache facilement de l'épisperme;

— graine: de couleur blanc laiteux, avec une consistance dure, de texture poreuse, à la saveur sucrée;

— épisperme (tan): fin, de couleur marron clair, peu profond dans la graine, moyennement adhérent, se détache facilement;

composition chimique de la partie comestible:

— eau: entre 51 et 56 g/100 g;

— protéines: entre 2,8 et 3,2 g/100 g;

— lipides: entre 1,8 et 2,2 g/100 g;

— glucides totaux: supérieurs à 40 g/100 g;

— dont sucres solubles: supérieurs à 9 g/100 g.

b) Châtaignes séchées non décortiquées, grillées et réhydratées:

— de forme asymétrique, à tendance sphérique, consistance moelleuse, saveur particulièrement douce du fruit décortiqué;

— calibrage: pas plus de 90 fruits par kilogramme;

— humidité de la graine: de 15 à 20 %;

— rendement du produit sec non décortiqué: 60 % maximum du poids;

— péricarpe (coque): de faible épaisseur et résistant, se détache facilement du fruit.

c) Châtaignes séchées entières, décortiquées:

— de forme globulaire, consistance croquante, saveur douce;

— calibrage: pas plus de 300 fruits par kilogramme;

— humidité du fruit sec entier décortiqué: maximum 15 %;

— rendement du produit sec décortiqué: 45 % maximum du poids.

d) Châtaignes pelées entières:

— de forme globulaire, consistance généralement élastique, saveur douce;

— calibrage: pas plus de 200 fruits par kilogramme;

— présence d'épisperme sur les fruits: maximum 3 %;

— présence de fruits brûlés: maximum 5 %.

e) Châtaignes pelées entières et cuites à la vapeur:

— de forme globulaire, consistance moelleuse, saveur douce;

— calibrage: pas plus de 200 fruits par kilogramme;

— présence d'épisperme sur les fruits: maximum 3 %;

— présence de fruits brûlés: maximum 5 %.

En ce qui concerne la présence de fruits véreux, déformés, moisis ou racornis, pour tous les produits mentionnés ci-dessus, les limites de tolérance visées dans les normes générales de commercialisation des fruits et légumes et des fruits et légumes frais et transformés, applicables au niveau national et de l'UE, s'appliquent.

Le produit doit être exempt de toute infestation active de quelque nature que ce soit.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la culture, de la production et de la récolte du produit doivent avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4 afin d'assurer la traçabilité et le contrôle du produit.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Emballage

— conditionnement du produit frais: le produit doit être mis en vente dans des emballages d'une capacité minimale de 250 g et maximale de 25 kg, constitués de matériaux autorisés par la législation nationale et de l'Union européenne.

— conditionnement du produit séché non décortiqué, grillé et réhydraté: les châtaignes séchées non décortiquées et les châtaignes séchées, grillées et réhydratées doivent être commercialisées dans des emballages autorisés par la législation nationale et de l'Union européenne et contenant une quantité de produit comprise entre un minimum de 50 g et un maximum de 25 kg;

— conditionnement du produit séché décortiqué: les châtaignes séchées décortiquées doivent être commercialisées dans des emballages autorisés par la législation nationale et de l'Union européenne et contenant une quantité de produit comprise entre un minimum de 50 g et un maximum de 25 kg;

— conditionnement du produit pelé entier et du produit pelé entier cuit à la vapeur: les types de conditionnement des châtaignes pelées entières et cuites à la vapeur sont ceux autorisés par la législation en vigueur pour ce produit, à condition que les caractéristiques de qualité visées à l'article 2 ne soient pas altérées. La présence de corps étrangers de quelque nature que ce soit n'est pas autorisée.

Les conditionnements «sous vide» sous «atmosphère protectrice» et du produit surgelé sont autorisés. Dans tous les cas, les emballages doivent être scellés de manière à empêcher que le contenu ne puisse en être retiré sans en briser le sceau.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Sur les étiquettes apposées sur les emballages de vente doivent figurer, outre les dispositions règlementaires obligatoires, le logotype spécifique reproduit ci-après.

Il est interdit d'ajouter à l'indication géographique protégée «Castagna del Partenio» tout qualificatif non expressément prévu par le cahier de charges de production, y compris les adjectifs: «fine» (fine), «scelto» (de qualité), «selezionato» (sélectionnée) et «superiore» (supérieure). Sont admises les références véridiques et vérifiables permettant d'attester les pratiques des entreprises productrices, et notamment: le nom du cultivar utilisé ou la mention «produit récolté à la main». Il est interdit d'utiliser d'autres indications géographiques. Doivent également figurer les informations suivantes: le nom, la raison sociale, une éventuelle marque de distributeur et l'adresse du producteur et de l'entreprise de conditionnement, ainsi que toutes les informations requises par la législation en vigueur.

Symbole graphique



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'IGP «Castagna del Partenio» comprend l'ensemble du territoire administratif des communes de: Avella, Cervinara, Mercogliano, Monteforte Irpino, Mugnano del Cardinale, Ospedaletto d'Alpinolo, Pietrastornina, Quadrelle, Roccabascerana, Rotondi, Sant'Angelo a Scala, San Martino Valle Caudina, Sirignano, Sperone, Summonte, dans la province d'Avellino; Arpaia, Arpaise, Forchia, Pannarano, Paolisi, dans la province de Benevento; Arienzo, dans la province de Caserte; Roccarainola, dans la province de Naples.

6. **Lien avec l'aire géographique**

L'aire de production de la «Castagna del Partenio» englobe 22 communes situées dans l'ensemble montagneux du Partenio, qui fait lui-même partie du versant de l'Apennin méridional en Campanie qui, par sa position et par sa proximité avec la mer, exerce une fonction fondamentale de séparation entre différentes zones d'implantation humaine et couvre presque les cinq provinces de Campanie.

La demande de reconnaissance de la dénomination «Castagna del Partenio» se fonde sur sa réputation et sur certaines caractéristiques qualitatives distinctives des fruits mis à la consommation ou destinés à la transformation.

Caractéristiques qualitatives distinctives: Les caractéristiques pédoclimatiques de l'aire de production visée au point 4, qui rendent le territoire particulièrement adapté à la culture du châtaignier, sont les suivantes:

— des précipitations abondantes, avec des moyennes annuelles d'environ 2 200 mm, considérées comme étant parmi les plus importantes enregistrées en altitude, en Italie; l'abondance des précipitations, surtout pendant l'été, est, comme on le sait, un facteur favorable à la culture du châtaignier;

— la température moyenne, qui varie entre 18 et 26° en juillet et entre 0 et 3° en janvier, et présente des variations en fonction de l'altitude; ces températures moyennes sont optimales pour le châtaignier;

— les sols, qui se caractérisent par un substrat de calcaire mésozoïque, sur lequel apparaissent de vastes couches, parfois profondes, de matériaux meubles et incohérents tels que des tufs, cendres et lapilli, résultant des éruptions anciennes et récentes des volcans de Campanie, notamment du Vésuve. Ce substrat volcanique a donné naissance à des sols bruns très fertiles, stables et dotés de peuplements ligneux très dynamiques sur les pentes douces où se déroule une culture fraîche et vigoureuse du châtaignier dans les meilleures conditions naturelles.

Ces facteurs naturels contribuent à déterminer les caractéristiques qualitatives du produit décrites au point 3.2. En particulier, la combinaison de sols fertiles d'origine volcanique, riches en potassium, élément qui favorise le transport des sucres dans la plante, les fortes précipitations, y compris en été, et les températures douces, y compris en hiver, dues à l'influence maritime bénéfique, permettent la production de châtaignes à forte teneur en sucre, à la pulpe fortement poreuse et à l'épisperme facilement détachable, caractéristiques distinctives de la «Castagna del Partenio».

Ses caractéristiques distinctives, notamment sa douceur, sa porosité et sa facilité d'épluchage, décrites au point 3.2, ont été confirmées par des analyses physico-chimiques effectuées par l'Institut de Sciences de l'alimentation du CNR, situé à Avellino.

Conjuguées aux conditions naturelles favorables du territoire, les caractéristiques particulières et spécifiques du produit sont également dues à l'action constante et compétente des producteurs locaux au cours des siècles, visant à l'amélioration continue du processus de production et de la qualité du produit. En particulier, les producteurs de la zone ont principalement cherché à améliorer la qualité du produit au fil du temps, en ne greffant que les meilleures variétés locales de type «marrone» ou similaire, de plus grande taille et à la pulpe sucrée et ferme, ce qui a progressivement conduit à la base variétale indiquée au point 3.2.

Notoriété de la dénomination dans le passé et le présent: Dans l'aire géographique visée au point 4, la culture du châtaignier est née de l'œuvre, à la fin du Moyen-Âge, des Bénédictins de l'abbaye de Montevergine, qui possédaient de vastes propriétés agricoles et forestières, issues de legs, et qui, avec l'aide de précieux agronomes choisis parmi les meilleurs de l'époque, ont sélectionné les meilleurs greffons autochtones, correspondant aux génotypes ancestraux, qui ont ensuite constitué la base variétale actuelle mentionnée au point 3.2. La bibliothèque de l'abbaye abrite encore les «*Codici verginiani*», riches en épisodes, traditions et normes juridiques, qui décrivent les activités menées dans les châtaigneraies à l'époque. Ces faits historiques sont racontés et décrits en détail dans la série «*Storia illustrata di Avellino e dell'Irpinia*» (Histoire illustrée d'Avellino et d'Irpinia) publiée par Sellitto en 1996, en particulier dans le volume 9, où apparaissent également la «Castagna del Partenio» et son histoire.

La dénomination «Castagna del Partenio» existe et apparaît depuis des temps immémoriaux dans les vestiges historiques et les archives de la bibliothèque de l'abbaye, du parc régional et des communes de la région. L'historien Luigi Iozzoli a publié une recherche sur l'abbaye de Montevergine [«*Montevergine, storie, miti e leggende*» (Histoires, mythes et légendes de Montevergine), 2021], dans laquelle il cite dans plusieurs parties la «Castagna de Partenio». La dénomination est également mentionnée dans des congrès scientifiques, des articles techniques et des brochures promotionnelles des produits typiques de la région de Campanie. Une étude présentée par l'*Istituto Sperimentale per la Frutticoltura* (Institut de recherche pour la culture fruitière) lors de la Conférence nationale sur la culture du châtaignier organisée à Cuneo en 1990 fait mention de la «Castagna del Partenio» parmi les châtaignes les plus commercialisées et les plus transformées de Campanie.

Des revues, réseaux et journaux nationaux spécialisés dans le secteur des fruits et légumes et divers médias consacrent au produit de plus en plus d'émissions télévisées, d'articles et d'interviews des acteurs de la filière, qui sont disponibles sur internet. à savoir notamment: «*I cento sapori della Campania*» (Les cent saveurs de la Campanie) dans le mensuel DEN de «Il Denaro» nº 12/2004, «*Castagna del Partenio, si prospetta un'ottima stagione*» («Castagne del Partenio»: la saison devrait être excellente) de M. Pederzoli sur MyFruit 29/07/22, «*La Castagna del Partenio, eccellenza d'Irpinia*» (La «Castagna del Partenio»: l'excellence d'Irpinia) de C. Cerrone dans le «Quotidiano del Sud» du 17/09/22. Le journal «Il Mattino» de Naples a consacré plusieurs articles à la «Castagna del Partenio» (les 7/02/23, 20/09/24, 2/10/24 et 8/10/24).

Depuis l'après-guerre, dans les bourgs et villages ruraux du Partenio, la récolte des châtaignes est célébrée, et continue de l'être, par des «*sagre*» (fêtes paysannes) et des fêtes d'automne qui se déroulent sur plusieurs jours. La plus ancienne «*Sagra della Castagna del Partenio*» est celle de la commune de Cervinara, qui existe depuis 1982. Les communes de Pannarano, Arpaise, Summonte, Monteforte Irpino et Ospedaletto d'Alpinolo ont également organisé ces dernières années des fêtes consacrées à la «Castagna del Partenio». Monteforte Irpino organise également le concours de la pizza à la «Castagna del Partenio». Il convient également de mentionner l'initiative de la commune de Monteforte Irpino qui, sur le panneau routier placé à l'entrée de la commune, a ajouté l'indication «*Paese della Castagna del Partenio*» (Village de la «Castagna del Partenio»).

Depuis plusieurs années, la région est devenue l'un des plus importants centres de production de châtaignes fraîches et transformées, tant au niveau régional qu'au niveau national.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fc%252F9%252FD.446a7c8c16658cc57fbc/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf?mode=download