C/2025/2450

24.4.2025

Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique, visée à l'article 4, paragraphe 4, et à l'article 5, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission

(C/2025/2450)

La présente communication est publiée conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Castaña de Galicia»

Nº UE: PGI-ES-0609-AM02 — 29.1.2025

1. **Dénomination du produit**

«Castaña de Galicia»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

X Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

X Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la ou les modification(s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143: Les modifications sont considérées comme des «modifications standard», puisqu'elles ne correspondent à aucune des hypothèses énoncées dans le règlement (UE) 2024/1143 qui feraient d'elles des «modifications à l'échelle de l'Union».

6. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification de la formulation relative à la teneur en humidité autorisée.*

Cette modification concerne le point 3.2 du document unique, «Description du produit».

Dans le paragraphe relatif aux principales propriétés qui caractérisent la «Castaña de Galicia», la phrase suivante:

«une fois cueilli, le fruit a une teneur en humidité comprise entre 50 et 60 %,»

est remplacée par la phrase:

«au moment de la récolte, le fruit a une teneur en humidité comprise entre 50 et 60 %,».

([1]) JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj.

Dans le paragraphe présentant les caractéristiques requises pour le fruit à protéger par l'IGP «Castaña de Galicia» après cueillette, l'expression suivante est supprimée, car elle est redondante:

«humidité minimale de 50 % et maximale de 60 %,».

Motifs: cette mention est redondante par rapport aux indications qui précèdent à propos de la teneur en humidité du fruit.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Inclusion du logotype de l'IGP*

Cette modification concerne le point 3.6 du document unique et le point H du cahier des charges, «Règles spécifiques applicables à l'étiquetage»:

le logotype désignant l'IGP «Castaña de Galicia» est inclus.

Motifs: depuis ses origines, le produit était reconnu sur le marché au moyen d'un logotype spécifique, comme le précisait déjà le cahier des charges en vigueur; or, ce dernier ne contenait pas l'image du logotype, qui présente un intérêt pour que les consommateurs, ainsi que les autorités compétentes lors du contrôle officiel, puissent distinguer facilement le produit protégé sur le marché.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification de l'aire géographique de culture*

Cette modification concerne le point 4 du document unique et le point C du cahier des charges, «Description succincte de la délimitation de l'aire géographique»

Dans le document unique,

le texte suivant:

«La région géographique de l'indication géographique protégée "Castaña de Galicia" comprend la portion du territoire de la Communauté autonome de Galice délimitée, à l'ouest, par la "Dorsal gallega" et, au nord, par la "Sierra del Xistral".

Ainsi, du point de vue administratif, l'aire de culture comprend:

— province de La Corogne: la région de Terra de Melide et les localités de Arzúa et de Boimorto (région de Arzúa);

— la province de Lugo dans son ensemble, à l'exception des localités de O Vicedo, Viveiro, Xove et Cervo (région de Mariña occidentale), Burela et Foz (région de Mariña centrale) et Barreiros et Ribadeo (région de Mariña orientale);

— la totalité des localités de la province d'Ourense;

— province de Pontevedra: les régions de Tabeirós-Terra de Montes et Deza, les localités de Cotobade, A Lama et Campo Lameiro (région de Pontevedra) et la localité de Cuntis (région de Caldas).

L'aire de production ainsi délimitée remplit des conditions pluviométriques, thermiques, ombrothermiques, hypsométriques et pédologiques optimales pour la culture de la châtaigne de qualité.»

est remplacé par ce qui suit:

«L'aire géographique de l'indication géographique protégée "Castaña de Galicia" s'étend sur l'ensemble du territoire de la Communauté autonome de Galice.

L'aire de production ainsi délimitée remplit globalement des conditions pluviométriques, thermiques, ombrothermiques, hypsométriques et pédologiques optimales pour la culture d'une châtaigne de qualité, tout en constituant le territoire historique d'exploitation de cette production.»

Dans le cahier des charges:

le texte suivant:

«La région géographique de l'indication géographique protégée "Castaña de Galicia" comprend la partie du territoire de la Communauté autonome de Galice délimitée, à l'ouest, par la "Dorsal gallega" et, au nord, par la "sierra del Xistral". Ainsi, du point de vue administratif, l'aire de culture et de récolte comprend:

— province de La Corogne: la région de Terra de Melide et les localités de Arzúa et de Boimorto (région de Arzúa);

— la province de Lugo dans son ensemble, à l'exception des localités de O Vicedo, Viveiro, Xove et Cervo (région de Mariña occidentale), Burela et Foz (région de Mariña centrale) et Barreiros et Ribadeo (région de Mariña orientale);

— la totalité des localités de la province d'Ourense;

— province de Pontevedra: les régions de Tabeirós-Terra de Montes et Deza, les localités de Cotobade, A Lama et Campo Lameiro (région de Pontevedra) et la localité de Cuntis (région de Caldas).»

est remplacé par:

«L'aire géographique de l'indication géographique protégée "Castaña de Galicia" s'étend sur l'ensemble du territoire de la communauté autonome de Galice.»

Le texte suivant:

«L'aire de production ainsi délimitée remplit des conditions pluviométriques, thermiques, ombrothermiques, hypsométriques et pédologiques optimales pour la culture de la châtaigne de qualité.»

est remplacé par:

«L'aire de production ainsi délimitée remplit globalement des conditions pluviométriques, thermiques, ombrothermiques, hypsométriques et pédologiques optimales pour la culture d'une châtaigne de qualité, tout en constituant le territoire historique d'exploitation de cette production.»

Les annexes relatives à la définition de l'aire géographique sont également supprimées, car elles ne sont pas nécessaires dans le cadre de la modification proposée.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Modification du lien pour assurer une cohérence par rapport aux modifications proposées.*

Cette modification concerne le point 5 du document unique et le point F du cahier des charges au sujet du lien.

Dans le document unique,

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les modifications suivantes sont apportées afin d'assurer une cohérence entre le libellé de ce point et la nouvelle aire géographique décrite.

— Pluviométrie:

La phrase suivante est supprimée:

«Les zones de Galice les plus proches de la côte, dans lesquelles les valeurs recommandées pour la culture du fruit sont dépassées, sont exclues de cette zone.»

— Domaine ombrothermique:

Le libellé suivant:

«c'est la moitié orientale de la Galice qui présente le régime ombrothermique le plus favorable au châtaignier, espèce qui se développe au mieux dans des milieux dotés d'une certaine humidité ambiante, mais non excessive, cette dernière favorisant le développement de maladies comme la maladie de l'encre et le chancre.»

est remplacé par ce qui suit:

«la Galice présente un régime ombrothermique favorable au châtaignier, espèce qui se développe au mieux dans des milieux dotés d'une certaine humidité ambiante, mais non excessive, cette dernière favorisant le développement de maladies comme la maladie de l'encre et le chancre.»

— Hypsométrie:

Le libellé suivant:

«la zone délimitée coïncide avec les altitudes les plus adaptées pour le châtaignier (de 400 m à 900 m, sans dépasser pour autant 1 200 m).»

est remplacé par ce qui suit:

«une grande partie du territoire galicien se trouve aux altitudes les plus adaptées pour le châtaignier (de 400 à 900 m, sans dépasser 1 200 m).»

En outre, dans la dernière partie de ce point 5.1, le texte suivant:

«Le châtaignier est une culture de grande valeur environnementale, parfaitement adaptée aux conditions édaphoclimatiques qui prévalent dans les zones de haute et moyenne montagne de la Galice intérieure, lieux où elle constitue l'alternative agronomique la plus concurrentielle. L'évolution historique même de l'aménagement du territoire et des formes de son exploitation (au profit des espèces à bois à croissance rapide et de la culture du maïs ou de la pomme de terre) est devenue, en soi, un facteur supplémentaire ayant contribué à la délimitation géographique en cause.»

est remplacé par ce qui suit:

«Le châtaignier est une culture de grande valeur environnementale, parfaitement adaptée aux conditions édaphoclimatiques qui prévalent en Galice.».

Dans le cahier des charges:

Historique.

Le point 10 suivant est supprimé:

«Comme indiqué dans l'ouvrage *Inventario y distribución de los cultivares tradicionales de castaño* (*Castanea sativa Mill*) *en Galicia*. 1993. Fernández, S. Pereira» (Inventaire et distribution des cultivars traditionnels de châtaignier en Galice), la quasi-totalité des soutos répertoriés se trouve dans l'aire de production sélectionnée.».

Un nouvel alinéa, figurant au point 4.4, est ajouté:

«les progrès réalisés dans les traitements et les mesures de prévention de ces maladies, conjugués à un regain d'intérêt commercial pour l'exploitation de cette culture, ont permis une certaine reprise des châtaigneraies galiciennes au cours du demi-siècle dernier, en particulier dans des zones proches de la côte.»

Naturel.

a) Pluviométrie:

La phrase suivante est supprimée:

«Sont ainsi exclues les zones côtières dans lesquelles les valeurs recommandées pour la culture sont dépassées.»

b) Température;

Le paragraphe suivant:

«À l'exception de la bande côtière, toute la Galice présente des températures moyennes annuelles comprises dans la fourchette recommandée pour la culture en question. Seules les zones situées en altitude peuvent présenter des valeurs minimales de température limitant la production. L'aire délimitée présente en outre des températures estivales élevées qui favorisent la maturation et le développement des fruits.»

est remplacé par le paragraphe:

«La majeure partie de la Galice présente des températures moyennes annuelles comprises dans la fourchette recommandée pour la culture du châtaignier. Seules les altitudes les plus élevées de culture peuvent présenter des valeurs minimales de température limitant la production. Le territoire présente en outre des températures estivales élevées qui favorisent la maturation et le développement des fruits.»

c) Domaine ombrothermique:

La phrase suivante:

«De tous les environnements climatiques présents sur le territoire galicien, ceux de l'aire de protection sont ceux qui disposent d'un régime ombrothermique le plus favorable à un bon état sanitaire du châtaignier.»

est remplacée par la phrase:

«Les conditions climatiques présentes sur le territoire galicien comportent un régime ombrothermique favorable à un bon état sanitaire du châtaignier.»

d) Hypsométrie:

La phrase suivante:

«La quasi-totalité de la moitié orientale de la communauté de Galice, qui coïncide avec le territoire protégé, est située aux altitudes les plus appropriées pour cette exploitation.»

est remplacée par la phrase:

«Une grande partie du territoire galicien est située aux altitudes les plus appropriées pour cette exploitation.»

Motifs: toutes les modifications rédactionnelles apportées à ce point F relatif au lien sont motivées par une adaptation nécessaire à l'aire géographique de production, qui est à présent indiquée.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Suppression d'informations inutiles.*

Cette modification concerne le point E du cahier des charges «Méthode d'obtention».

Le sous-titre «Cuidados culturales del castaño de fruto» (Soins culturaux du châtaignier) est entièrement supprimé jusqu'au sous-titre «Recolección» (cueillette) (qui est maintenu), au motif qu'il ne devrait pas faire partie du cahier des charges puisqu'il ne fournit pas d'informations permettant d'établir une distinction par rapport à des productions non couvertes par l'indication. Les éléments ci-après sont ainsi supprimés:

«Soins culturaux du châtaignier

Taille:

deux formes de taille sont utilisées en Galice pour les plantations de production de châtaignes ou de production mixte: en gobelet ou en axe central. Pour les formes en gobelet, toutes les branches qui se forment dans les deux tiers inférieurs du tronc sont coupées. À partir de là, on choisit trois branches qui se rapprochent les unes des autres et forment entre elles un angle de 120°, pour les laisser se développer librement sans autre contrôle qu'un éclaircissement permettant à la lumière de bien entrer dans la couronne. Cette opération se fera, au cas par cas, tous les deux à cinq ans, tandis que les rénovations des couronnes auront lieu au bout de quinze à vingt ans.

Dans le cas des tailles en axe central, les branches ne sont pas coupées et peuvent se ramifier librement. Tout au plus, le nettoyage du tronc est effectué jusqu'à une hauteur pouvant atteindre 3 mètres, avec un simple éclaircissement et une rénovation des couronnes.

Greffage:

lors de la création de plantations ou du rajeunissement de plantations existantes, les arbres qui les composent doivent être greffés avec des variétés produisant des châtaignes de qualité et issues des écotypes figurant parmi les "variétés de conservation".

Travail du sol:

dans les plantations où la topographie et les cadres de plantation le permettent, il est courant de travailler le sol (hersage) une ou deux fois par an. Ces travaux sont réalisés très superficiellement (4-8 cm) afin de ne pas endommager les racines supérieures du châtaignier, en prenant soin de laisser un espace d'un mètre autour du tronc pour ne pas blesser le collet des racines, qui est une zone très sensible de cette espèce.

Les effets bénéfiques du labour sont en particulier les suivants:

— il contribue à maintenir les sols plus propres, ce qui facilite la récolte;

— l'évapotranspiration diminue en été;

— les restes de feuilles et de bogues de la récolte précédente sont ainsi à demi enterrés avec la végétation indésirable, ce qui accélère leur décomposition;

— ce travail détruit de nombreuses larves de *Cydia fagiglandana* et de *Laspeyresia Splendana* qui développent leur deuxième partie du cycle biologique dans le sol, et la population de l'année suivante est ainsi contrôlée;

— les caractéristiques physiques et chimiques du sol sont améliorées;

— le risque de propagation du feu en cas d'incendie est réduit.

Dans les plantations où la topographie ou les cadres de plantation ne permettent pas le labour, la végétation est simplement éliminée, car il est préférable, en raison de ses dimensions ou de ses capacités invasives, qu'elle ne se développe pas en excès.

Fertilisation:

une fertilisation de démarrage est réalisée au moment de la plantation et peut être poursuivie ou maintenue pendant plusieurs années afin d'augmenter la vitesse de croissance de la plante sur le terrain.

Outre la fertilisation de fond ou de démarrage, il convient d'effectuer des épandages annuels d'entretien afin d'assurer la production et d'en améliorer la qualité.

La fertilisation d'entretien est appropriée pour maintenir l'équilibre et les niveaux de nutriments dans le sol et dans la plante. Le dosage tient compte du niveau de fertilité du sol, des prélèvements prévus et de l'état nutritionnel de la plantation.

Traditionnellement, des céréales étaient semées entre les châtaigniers. L'engrais utilisé ainsi que les chaumes restants constituaient une source importante de matière organique. À ces pratiques s'ajoutait un élevage abondant, dont les déjections constituaient une autre source de nutriments non négligeable. Aujourd'hui, en raison de la régression de ces pratiques ancestrales, le recours à l'apport d'engrais est fréquent, essentiellement à caractère organique et d'origines diverses, selon les disponibilités.

Irrigation:

Dans les conditions climatiques et pédologiques de l'aire de production, l'apport d'eau n'est pas habituel, excepté aux premiers stades de la plantation.

Lorsque les précipitations estivales n'atteignent pas 150 mm, il est possible d'avoir recours à l'irrigation, qui sera appliquée au moment de la croissance maximale des fruits, afin d'assurer un bon développement de ces derniers.»

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Modification de la structure de contrôle.*

La référence à l'Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria est remplacée par la référence à la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria, accompagnée des coordonnées correspondantes.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

1. **Dénomination(s)**

«Castaña de Galicia»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP X

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

Espagne

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*

— 07 — LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

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

— 10 — CÉRÉALES

— 11 — PRODUITS DE LA MINOTERIE; MALT; AMIDONS ET FÉCULES; INULINE; GLUTEN DE FROMENT

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

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

L'indication géographique protégée «Castaña de Galicia» est réservée aux fruits issus des cultivars autochtones galiciens de châtaigniers européens (*Castanea sativa*, Mill.) destinés à la consommation humaine et commercialisés à l'état frais ou congelé.

Ces cultivars sont constitués par un ensemble d'écotypes d'origine locale issus des sélections effectuées au cours des siècles par les agriculteurs en vue d'en améliorer la productivité et la qualité. Leur morphologie et leurs spécificités génétiques sont parfaitement décrites et identifiées par rapport à celles des autres zones productrices d'Espagne, du Portugal et de France. Ces cultivars sont considérés comme constituant un patrimoine irremplaçable en termes de ressources phytogénétiques, dans la perspective de la sauvegarde de la diversité biologique et génétique, et bénéficient du statut, juridiquement défini, de «variétés de conservation».

Dans ces conditions, la préservation des techniques traditionnelles de la culture du châtaignier en Galice a rendu possible, au fil du temps, la sélection d'un ensemble homogène de cultivars autochtones, sur lesquels repose la renommée de la châtaigne galicienne.

Les principales propriétés qui caractérisent la «Castaña de Galicia» sont les suivantes:

1. péricarpe fin, de couleur marron et brillant;
2. épisperme (membrane) fin pénétrant légèrement dans la graine et se séparant facilement lors de l'épluchage;
3. goût sucré et texture ferme non farineuse;
4. au moment de la récolte, le fruit a une teneur en humidité comprise entre 50 et 60 %;
5. en général, le nombre de fruits par bogue est égal ou inférieur à 3;
6. teneur moyenne en hydrates de carbone égale à 59,5 % (moyenne sur matière sèche), c'est-à-dire une valeur supérieure à celle enregistrée dans toutes les autres aires de production présentes sur le territoire espagnol;
7. très faibles pourcentages moyens de fruits fendillés (4,5 %) et à l'amande cloisonnée (2,1 %). Les châtaignes galiciennes présentent la valeur conjointe la plus basse pour ces deux paramètres par rapport au reste des aires de production espagnoles.

Après cette présentation des valeurs moyennes qui définissent la châtaigne de Galice, les caractéristiques applicables, après cueillette, au fruit protégé par l'IGP «Castaña de Galicia» sont énumérées ci-après:

1. pourcentage maximal de fruits à l'amande cloisonnée: 12 %,
2. teneur minimale en hydrates de carbone: 55 %,
3. nombre maximal de fruits par kilogramme ne dépassant pas 120 à l'état frais et 200 en cas de congélation.

Chacun des conditionnements de châtaignes IGP «Castaña de Galicia» ne saurait contenir plus de 5 % de fruits ne satisfaisant pas aux spécifications requises.

Le processus de congélation a pour seule fin l'allongement de la durée de conservation du produit, ne s'agissant pas, stricto sensu, d'un processus de transformation, de sorte que les fruits frais et congelés présentent les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques que celles exposées ci-dessus.

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*

À l'exception de sa culture en tant que telle, il n'existe pas de processus spécifiques à mettre en œuvre au sein de l'aire géographique délimitée.

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

Les châtaignes relevant de l'IGP «Castañas de Galicia» sont commercialisées sur le marché du frais dans des filets, des emballages de raphia ou de toile. S'agissant du produit congelé, celui-ci est commercialisé dans des conditionnements composés de matériels à usage alimentaire autorisés par la réglementation applicable en la matière. Dans les deux cas, les poids admis seront les suivants: 500 g, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 15 kg, 20 kg et 25 kg. D'autres formats sont également envisageables, pour autant qu'ils ne nuisent pas à la qualité du produit.

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

Les emballages des châtaignes commercialisées sous le couvert de l'indication géographique protégée «Castaña de Galicia» devront porter l'étiquette commerciale correspondant à chaque producteur/emballeur, ainsi qu'une étiquette propre à l'IGP sur laquelle devra figurer le logo officiel de l'indication géographique protégée figurant ci-dessous:



La mention «Indicación Geográfica Protegida "Castaña de Galicia"» (Indication géographique protégée «Castaña de Galicia») figurera obligatoirement à la fois sur l'étiquette commerciale et sur l'étiquette de l'IGP.

Il est possible d'indiquer sur les étiquettes des produits transformés (purée de châtaigne, crème de châtaigne, châtaignes au sirop, châtaignes à l'alcool, marrons glacés, chocolats aux marrons glacés, etc.) que les châtaignes utilisées pour leur élaboration sont issues de l'IGP «Castaña de Galicia», pour autant que la matière première respecte les exigences prévues dans le cahier des charges.

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

L'aire géographique de l'indication géographique protégée «Castaña de Galicia» s'étend sur l'ensemble du territoire de la communauté autonome de Galice.

L'aire de production ainsi délimitée remplit globalement des conditions pluviométriques, thermiques, ombrothermiques, hypsométriques et pédologiques optimales pour la culture d'une châtaigne de qualité, tout en constituant le territoire historique d'exploitation de cette production.

5.1. *Lien avec l'aire géographique*

L'aire géographique délimitée présente des conditions climatiques favorables, propices au bon développement des cultures et à une qualité élevée de la châtaigne de Galice, telles que des températures modérées tout au long du développement et de la maturation du fruit, ainsi qu'une humidité ambiante favorisant un degré d'humidité élevé dans le fruit, des caractéristiques qui confèrent une grande qualité au produit.

Les caractéristiques spécifiques de l'aire géographique de l'IGP qui présentent un lien direct avec les paramètres considérés comme optimaux pour le châtaignier sont décrites d'une manière plus détaillée dans les paragraphes suivants:

— pluviométrie: la zone de production est très arrosée, avec des précipitations annuelles cumulées de l'ordre de 1 000 mm, le régime pluviométrique se caractérisant toutefois par une certaine sécheresse estivale, qui disparaît à partir du mois de septembre, circonstances qui favorisent, toutes deux, la qualité de la châtaigne;

— température: l'aire enregistre des températures moyennes annuelles comprises entre 6 °C et 14 °C, ce qui correspond à la fourchette conseillée pour le châtaignier (entre 3 °C et 16 °C), avec des températures estivales élevées, qui favorisent la maturation et le développement des fruits;

— domaine ombrothermique: la Galice présente un régime ombrothermique favorable au châtaignier, espèce qui se développe au mieux dans des milieux dotés d'une certaine humidité ambiante, mais non excessive, cette dernière favorisant le développement de maladies comme la maladie de l'encre et le chancre;

— hypsométrie: une bonne partie du territoire galicien se trouve aux altitudes où le châtaignier est le mieux adapté (de 400 à 900 m, sans dépasser 1 200 m).

— sols et lithologie: l'essentiel de la superficie est constitué de sols développés sur roches granitiques et métamorphiques (schistes et ardoises), aux textures franches, riches en matière organique, à faible pH et à teneur en calcaire actif modérée, considérés comme les plus adaptés à la culture du châtaignier.

Le châtaignier est une culture de grande valeur environnementale, parfaitement adaptée aux conditions édaphoclimatiques qui prévalent en Galice.

5.2. *Spécificité du produit*

Outre la spécificité découlant des conditions édaphiques et climatiques de la zone de production, évoquées au point précédent et qui favorisent le développement optimal du fruit, la production de châtaigne de Galice s'appuie sur un travail de sélection de longue haleine, accompli au fil des siècles par les agriculteurs galiciens dans le cadre des «soutos» (ce terme désigne des plantations composées d'arbres du même âge ou d'un âge similaire et auxquelles sont appliquées des pratiques culturales identiques). Le facteur humain, qui s'est manifesté par des pratiques culturales traditionnelles soignées, a ainsi joué un rôle moteur dans le processus continu de sélection variétale (en ce qui concerne les caractéristiques productives et de qualité) ayant débouché sur une série d'écotypes autochtones qui a donné naissance à la châtaigne de Galice de qualité que l'on connaît actuellement. C'est la conjonction de tous ces facteurs qui est venue apporter à cette châtaigne la renommée et le prestige dont elle bénéficie à l'heure actuelle.

Le modèle de production constitué par les «soutos», toujours d'actualité, outre le fait qu'il illustre le lien existant entre la culture et la tradition dans la production de la châtaigne en Galice, joue également un rôle important en tant que source de matériel végétal utilisable dans les nouvelles plantations de châtaigniers, conduites selon des techniques culturales modernes.

Parmi les caractéristiques qui confèrent sa spécificité qualitative à la châtaigne de Galice par rapport aux châtaignes originaires d'autres zones de production, il convient de citer:

— un épisperme fin, ce qui facilite grandement l'épluchage du fruit;

— un faible pourcentage d'amandes cloisonnées, question qui, tout comme le point précédent, a une influence considérable sur la facilité de l'épluchage;

— une teneur en humidité élevée, critère très prisé tant pour la consommation des fruits frais que pour l'élaboration des produits transformés;

— un faible pourcentage de fruits fendillés, ce qui vient diminuer d'une manière significative les rebuts lors des processus de sélection;

— une très haute teneur en amidon, ce qui apporte un goût plus sucré à la châtaigne après sa transformation en sucres (hydrolyse naturelle par maturation et hydrolyse induite par des processus thermiques).

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité, la réputation ou une autre caractéristique du produit*

Le châtaignier existe à l'état sauvage en Galice depuis le pléistocène, mais sa domestication et l'introduction de sa culture datent de l'époque de la domination romaine. Il a ensuite connu au Moyen Âge un nouvel essor grâce au clergé et à la noblesse qui en ont fait la promotion, l'extension de sa culture ayant été étroitement liée à celle du vignoble.

Il existe donc de longue date une sélection et une multiplication des variétés autochtones de châtaigniers de grande qualité, généralement aptes à une exploitation mixte (bois et fruits). Par ailleurs, la grande dispersion de la population qui caractérise historiquement la Galice, occupant pratiquement tout le territoire (zones côtières, plateaux centraux, vallées et montagne), a favorisé la sélection de nombreuses variétés présentant diverses aptitudes en fonction du milieu, en combinant une excellente adaptation édaphoclimatique et des fruits aux amandes peu cloisonnées, de taille adéquate, au faible taux de fissures, etc.

L'adaptation optimale du châtaignier aux conditions environnementales de l'aire géographique délimitée (la spécificité de l'aire géographique) confère déjà, en tant que telle, une qualité élevée au produit, laquelle résulte d'un lien causal logique entre un bon développement de l'espèce et l'obtention de fruits de qualité. En outre, des températures tempérées tout au long du développement et de la maturation de la châtaigne et un degré élevé d'humidité ambiante dans la zone de production confèrent au fruit un pourcentage d'humidité considérable, facteur très apprécié tant pour la consommation à l'état frais que pour l'utilisation en tant que matière première pour l'élaboration de produits transformés.

Par ailleurs, les soins culturaux appliqués dans les «soutos» ont constitué le modèle productif traditionnel de la production galicienne de la châtaigne. La sélection progressive et la domestication du châtaignier par les agriculteurs, fondées sur la productivité et sur la qualité, se sont déroulées dans ce cadre, donnant naissance à l'ensemble des écotypes locaux dont sont issus les cultivars autochtones actuellement mis en production et sur lesquels reposent la qualité et la réputation de la châtaigne de Galice.

Le prestige des châtaignes galiciennes se reflète dans la bonne position qu'elles occupent sur le marché espagnol. Certaines châtaignes d'autres provenances se vendent même assorties de la mention «galiciennes», ce qui prouve leur réputation. Parmi les nombreuses références bibliographiques qui viennent étayer la réputation historique de la châtaigne de Galice, on peut citer les suivantes:

— l'abondante documentation conservée dans les monastères galiciens concernant l'importance de la châtaigne en Galice au Moyen Âge. Cette documentation est citée par des ouvrages divers, dont, en particulier, *El priorato benedictino de San Vicenzo de Pombeiro y su colección diplomática en la Edad Media* et *El monasterio de S. Clodio do Ribeiro en la Edad Media: Estudio y Documentos* de M. Lucas Álvarez et P. Lucas Domínguez, ou encore *Colección Diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira* de M. Romaní Martínez;

— l'évocation de la qualité des châtaignes de Galice par Alexandre Dumas, dans son récit de voyage *De Paris à Cadix*, écrit en 1847;

— le fait qu'Abel Bouhier, dans son ouvrage intitulé *La Galice. Essai geographique d'analyse et d'interpretation d'un vieux complexe agraire*, considère les châtaigneraies comme l'un des éléments saillants du paysage agricole galicien;

— les références multiples aux festivités du «magosto» (fête populaire célébrée dans de nombreuses localités partout en Galice, dont la châtaigne est la vedette) telles que celle, pour n'en citer qu'une, évoquée par Manuel Murguía dans son ouvrage *Historia de Galicia* (1865);

— le rôle gastronomique de premier choix réservé à la châtaigne galicienne dans les recettes de cuisine, comme celles proposées par Manuel Puga y Parga (1874-1917) dans son livre *La Cocina Práctica* (1905), ou encore dans les nombreux plats décrits par Álvaro Cunqueiro dans *A Cocina Gallega* (1973).

L'étude du nombre de références à la châtaigne galicienne figurant sur internet, par rapport à celles relatives aux châtaignes d'autres provenances, témoigne une fois encore, indirectement, de la place importante occupée par la châtaigne de Galice ainsi que de sa réputation et de son prestige. À titre d'exemple, une recherche sur Google, effectuée le 20 novembre 2008, à partir des mots-clés «castaña/s gallega/s» (en espagnol) et «castaña/s galega/s» (en galicien), donnait environ 5 600 résultats, contre moins de 200 pour les mots-clés «castanã/s española/s», voire moins de vingt réponses pour les châtaignes d'autres provenances (Asturies, Andalousie ou Estrémadure).

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

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/orixe-vexetal/IGP-Castana-de-Galicia-Pliego-de-condiciones_diciembre_2024_ES.pdf