Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/842

6.2.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/842)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Fagiolo Cuneo»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0775-AM01 — 12.1.2026

1. **Dénomination(s) du produit**

«Fagiolo Cuneo»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) — PQA 1

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

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

Intitulé

Article 2 du cahier des charges et point 3.2 du document unique. Correction de l'unité de mesure utilisée.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

À l'article 2 du cahier des charges et au point 4.2 du document unique, l'unité de mesure utilisée pour décrire la longueur de la gousse à l'état cireux a été corrigée: il ne s'agit pas de mm, mais de cm.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 2 du cahier des charges et point 4.2 du document unique.

Description

À l'article 2 du cahier des charges et au point 4.2 du document unique, la teneur en humidité maximale autorisée pour le grain est modifiée: elle passe de 15 % à 16 %.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 2 du cahier des charges et point 4.2 du document unique.

Description

Le paragraphe suivant est ajouté à l'article 2 du cahier des charges et au point 4.2 du document unique: un pourcentage maximal de 1,5 % de haricots secs hors calibre est toléré.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 2 du cahier des charges et point 4.2 du document unique.

Description

Dans la partie concernant la teneur en fer et en protéines, l'article 2 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique sont modifiés comme suit: teneur en fer d'au moins 65 ppm; teneur en protéines d'au moins 23 % (calculée sur extrait sec).

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 3 du cahier des charges. Correction formelle du nom d'une commune.

Description

À l'article 3 du cahier des charges, le nom de la commune Benevagienna a été rectifié en Bene Vagienna.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 4 Ajout des ateliers de transformation.

Description

L'article 4 a été modifié pour mieux préciser les acteurs de la filière de production, comme suit: «Ce contrôle, grâce à l'inscription dans les registres prévus à cet effet, gérés par l'organisme de contrôle, des parcelles cadastrales sur lesquelles est cultivé le produit, des producteurs, des ateliers de transformation et des conditionneurs [...]».

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges. Ajout du semis à grain unique.

Description

L'article 5 du cahier des charges prévoit désormais la possibilité d'un semis à grain unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges. Rames de soutien.

Description

À l'article 5 du cahier des charges, la précision relative au nombre de rames utilisées pour le soutien est supprimée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges. Pratiques de fertilisation.

Description

À l'article 5 du cahier des charges, le paragraphe relatif à la fertilisation a été reformulé, avec l'ajout de la possibilité d'utiliser du lisier et la suppression de la limite maximale fixée pour le fumier.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges et point 4.4 du document unique. Étapes de production.

Description

Dans un souci de clarté, le paragraphe relatif aux étapes de production a été reformulé.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 6 du cahier des charges et point 5 du document unique.

Description

En lien avec la modification apportée à l'article 2 du cahier des charges, le paragraphe relatif à la teneur minimale en fer et en protéines a été reformulé.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 7 du cahier des charges.

Description

La référence au règlement en vigueur a été mise à jour par la suppression de l'indication de l'organisme de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 8 du cahier des charges et point 4.5 du document unique.

Description

Les dispositions relatives au conditionnement ont été simplifiées par la suppression des différentes capacités des contenants.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 8 du cahier des charges et point 4.6 du document unique.

Description

À l'article 8 du cahier des charges et au point 4.6 du document unique, le paragraphe suivant est ajouté: Outre la mention «Fagiolo Cuneo» IGP, des indications et/ou des symboles graphiques faisant référence à des noms ou raisons sociales ou à des marques d'entreprises individuelles et/ou collectives peuvent être utilisés, à condition qu'ils n'aient pas de sens élogieux ou ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Fagiolo Cuneo»

Numéro de référence UE: PGI-IT-0775-AM01 — 12.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Fagiolo Cuneo»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

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*

07 — LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

0713 33 — Haricots communs (*Phaseolus vulgaris*)

0708 — Légumes à cosse, écossés ou non, à l'état frais ou réfrigéré

0713 — Légumes à cosse secs, écossés, même décortiqués ou cassés

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

L'indication géographique protégée (IGP) «Fagiolo Cuneo» désigne les gousses à l'état cireux à écosser et les grains secs obtenus à partir des écotypes Bianco di Bagnasco et Vedetta et des variétés Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista et Millenium appartenant aux espèces de haricot à rames *Phaseolus vulgaris* L. et *Phaseolus coccineus*.

a) La gousse à l'état cireux à écosser doit présenter les caractéristiques suivantes:

— appartenir à l'écotype Vedetta ou aux variétés Stregonta, Bingo, Rossano, Solista, Millenium et Barbarossa;

— pour la gousse à l'état cireux de l'écotype Vedetta et des variétés Stregonta, Bingo, Rossano, Solista et Millenium, mesurer entre 15 et 28 cm de long; pour celle de la variété Barbarossa, mesurer entre 12 et 22 cm;

— être largement striée de rouge.

Le grain à l'intérieur de la gousse à l'état cireux doit présenter les caractéristiques suivantes:

— présenter des marbrures rougeâtres sur fond crème;

— posséder un diamètre minimal de 9 mm à la verticale et de 15 mm à l'horizontale;

— être exempt de marques d'attaques de parasites ou de maladies, un pourcentage maximal de 1 % de grains présentant des altérations visibles étant toléré.

b) Le grain sec doit présenter les caractéristiques suivantes:

— appartenir à l'écotype Bianco di Bagnasco ou aux variétés Billò et Corona;

— humidité maximale autorisée pour le grain: 16 %;

— le diamètre minimal à la verticale et à l'horizontale ne peut être inférieur, respectivement, à 9 et 14 mm pour la variété Billò, à 13 et 20 mm pour la variété Corona et à 8 et 14 mm pour l'écotype Bianco di Bagnasco; un pourcentage maximal de 1,5 % de haricots secs hors calibre est toléré;

— couleur: marbrures brunes violacées sur fond crème pour la variété Billò et blanc pour la variété Corona et l'écotype Bianco di Bagnasco;

— le grain sec ne doit présenter aucune altération de couleur et d'aspect extérieur susceptible de modifier les caractéristiques du produit, une tolérance maximale totale de 1,5 % d'impuretés étant toutefois admise. Par «impuretés», il faut entendre le produit brisé, taché, attaqué par les bruches ou dont la couleur est altérée;

— teneur en fer d'au moins 65 ppm;

— teneur en protéines d'au moins 23 % (calculée sur extrait sec).

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*

Toutes les étapes de production du «Fagiolo Cuneo», excepté le conditionnement, doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4.7.

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

L'IGP «Fagiolo Cuneo» à l'état de maturation cireux à écosser ou à l'état sec est mise à la consommation dans des emballages ou conditionnements appropriés en matériau pour usage alimentaire, fermés ou munis d'un sceau de sécurité, autorisés par la législation en vigueur.

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

Outre le symbole graphique de l'Union européenne et les informations imposées par la réglementation en vigueur, les conditionnements et emballages doivent obligatoirement porter sur l'étiquette, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, l'indication «IGP "Fagiolo Cuneo"» et le logo décrit ci-après. Le logo, de forme circulaire, se compose de l'illustration du haricot blanc crème strié de marbrures rouges, sur un fond représentant la chaîne des Alpes maritimes. Toutes les couleurs du logo sont obtenues par quadrichromie et présentent des nuances différentes. La mention «"Fagiolo Cuneo" I.G.P.» ressort bien du logo, tandis que l'inscription «Indicazione Geografica Protetta» s'étire le long de la circonférence du logo.



Outre la mention «Fagiolo Cuneo» IGP, des indications et/ou des symboles graphiques faisant référence à des noms ou raisons sociales ou à des marques d'entreprises individuelles et/ou collectives peuvent être utilisés, à condition qu'ils n'aient pas de sens élogieux ou ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

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

L'aire de production des haricots d'indication géographique protégée «Fagiolo Cuneo» couvre l'ensemble des 183 communes de la province de Coni. Le territoire se trouve exclusivement au pied des montagnes, à une altitude comprise entre 200 et 800 m au-dessus du niveau de la mer, et est entouré par la chaîne des Alpes maritimes.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité définie

☑ autres caractéristiques

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production constitue, en Italie et en Europe, la seule surface de grande dimension (environ 4 000 hectares) où se pratique la culture du haricot à rames.

Cette unicité s'explique par les conditions pédoclimatiques favorables à ce type de culture ainsi que par des facteurs historiques et socioéconomiques qui, depuis plus d'un siècle, ont favorisé la diffusion de la culture du «Fagiolo Cuneo».

Dans cet environnement, caractérisé par un climat frais, un nombre élevé de jours d'ensoleillement, un vent léger, l'absence de canicules et de brumes durant l'été et par des variations thermiques entre la journée et la nuit, les superficies consacrées au «Fagiolo Cuneo» sont très vastes et produisent des haricots d'excellente qualité. Les variations thermiques journalières, associées à une luminosité intense, confèrent aux gousses plus de couleur et de consistance. Par ailleurs, la faiblesse des températures à la fin de l'hiver retarde considérablement les périodes de semis et de floraison, ce qui prolonge les périodes de maturation et de commercialisation par rapport aux autres régions de production italiennes.

Spécificité du produit

Le «Fagiolo Cuneo» présente des caractéristiques particulières par rapport aux autres haricots. En effet, outre une excellente consistance du grain sec comme de la gousse à l'état cireux, on relève dans le grain sec une teneur élevée en fer (au moins 65 ppm) et en protéines (au moins 23 %, calculée sur extrait sec) — pour tous les types.

Enfin, le «Fagiolo Cuneo» se caractérise par la couleur marquée de sa gousse à l'état cireux ainsi que de son grain.

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 demande de reconnaissance du «Fagiolo Cuneo» en tant qu'IGP est motivée par la réputation et la notoriété du produit. La réputation du «Fagiolo Cuneo» est illustrée par l'abondante bibliographie, laquelle prouve la notoriété des productions de ce haricot.

D'après certaines mercuriales retrouvées dans la commune de Centallo, la vente de ces haricots remonte à 1823. Un règlement concernant l'occupation du sol public, adopté par le conseil communal de Coni en 1894, fait état de l'existence d'un marché spécifiquement dédié aux haricots, lesquels, comme il ressort de bulletins commerciaux datant de 1901, se vendaient déjà à des prix supérieurs à ceux des haricots communs du fait de leurs caractéristiques particulières.

Ces cinquante dernières années, la production de haricots destinés à la consommation à l'état frais ou à l'état sec a connu un essor continu en raison du bon rendement, tant qualitatif que quantitatif, des génotypes utilisés dans la région. Ces éléments attestent l'importance des propriétés pédoclimatiques de la province de Coni, qui présente toutes les caractéristiques idéales pour donner naissance à un produit différent des autres. En effet, le «Fagiolo Cuneo» se distingue par la couleur de sa gousse à l'état cireux et de son grain, due aux variations thermiques journalières qui, associées à une luminosité intense, favorisent la synthèse des anthocyanes, et par les caractéristiques organoleptiques du grain à l'état sec. Avec l'augmentation des rendements et des productions, les horticulteurs ont jugé de plus en plus opportun de se tourner vers la vente de leurs haricots sur des marchés spécialement créés pour ces produits.

La culture du «Fagiolo Cuneo» a été et continue d'être fortement influencée par ces grands marchés à la production qui se tiennent à Caraglio (CN), Boves (CN), Centallo (CN), Castelletto Stura (CN), Valgrana (CN) et Roccavione (CN) et qui, pour certains, ont débuté leurs activités durant les années 1960 et 1970, comme l'attestent les archives communales. Un autre événement curieux témoigne du lien qui unit la population locale au «Fagiolo Cuneo»: lors du carnaval de Coni de 1982, le char allégorique de la commune de Castelletto Stura était totalement dédié au «Fagiolo Cuneo».

Il faut également souligner l'importance des facteurs humains fortement enracinés dans le territoire. Les traditions de culture du «Fagiolo Cuneo», qui se transmettent de père en fils, en sont un bon exemple. Comme il s'agit d'un haricot à rames, la culture de ce produit nécessite une main-d'œuvre importante, qui se révèle essentiellement familiale dans l'aire de production. Cette tradition a toujours préservé le lien des hommes avec la culture: citons comme autre exemple les «réunions de famille», au cours desquelles parents et amis se joignent aux membres de la famille d'exploitants pour les aider à récolter le «Fagiolo Cuneo» une fois sec sur la plante avant le battage, ainsi qu'à semer et à planter les rames. Cette opération s'effectue selon une technique particulière, qui ne s'applique que dans la région de Coni et à laquelle les producteurs sont particulièrement attachés, à savoir la tradition de lier quatre rames ensemble par leur extrémité supérieure afin de former une sorte de tente indienne. Cette technique a pour but de rigidifier les tuteurs pour les rendre plus résistants aux conditions climatiques défavorables et au poids des plantes.

En outre, la chaîne de radio et de télévision italienne (RAI) a consacré, dans l'émission «Occhio alla spesa» du 15 octobre 2003, un long reportage aux particularités organoleptiques et nutritionnelles de ce produit.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F1%252Ff%252FD.9dd31e6dadf07f48ecad/P/BLOB%3AID%3D3343/E/docx?mode=download