C/2026/5292

13.10.2026

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/2026/5292)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Farina di castagne della Lunigiana»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Farina di castagne della Lunigiana»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

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

Description

Les spécifications relatives à la granulométrie figurant à l'article 2 du cahier des charges sont supprimées.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

[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).

Intitulé

Article 5 du cahier des charges - Modification de la densité de plantation

Description

La densité de plantation est portée de 160 à 200 arbres fruitiers en production par hectare.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges - Modification de la date de début de la récolte

Description

La date de récolte est avancée au 1er septembre.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges - Modification de la période de séchage

Description

La durée minimale de séchage des châtaignes est fixée à 20 jours.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges - Modification du mode de nettoyage des châtaignes

Description

La possibilité d'utiliser des machines spécialisées a été ajoutée au cahier des charges pour le nettoyage des châtaignes séchées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 6 du cahier des charges - Modification de la date de début de la récolte

Description

En lien avec la modification de l'article 5, la date de récolte est établie au 1er septembre.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 6 du cahier des charges - Modification de la période de séchage

Description

En lien avec la modification de l'article 5, la référence à la période minimale de séchage est supprimée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 6 du cahier des charges - Modification du mode de nettoyage des châtaignes

Description

En lien avec la modification de l'article 5, la référence au nettoyage exclusivement manuel est supprimée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 7 du cahier des charges

Description

La référence à l'organisme de contrôle est supprimée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 8 du cahier des charges - Modification de la date de mise à la consommation

Description

La date de mise à la consommation est établie au 1er novembre de l'année de production.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 8 du cahier des charges - Modification du matériel de conditionnement

Description

L'obligation d'utiliser des contenants en plastique a été supprimée et remplacée par l'utilisation d'emballages entièrement ou partiellement transparents.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Insertion de l'article sur le logo

Description

L'ancien article 9 relatif à la description du logo a été supprimé car il a été inséré dans l'article 8.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Farina di castagne della Lunigiana»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Farina di castagne della Lunigiana»

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*

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

1106 - Farines, semoules et poudres de légumes à cosse secs du nº 07 13, de sagou ou des racines ou tubercules du nº 07 14 et des produits du chapitre 8

1106 20 90 - autres

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

L'appellation d'origine protégée «Farina di castagne della Lunigiana» est réservée à la farine sucrée issue de la transformation de châtaignes de l'espèce *Castanea sativa* (Mill.) des variétés dont la présence historique sur le territoire concerné est reconnue, à savoir Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella et Rossola, parmi lesquelles les espèces Bresciana, Carpanese et Rossola doivent représenter au moins 70 %.

Au moment de sa mise à la consommation, la «Farina di castagne della Lunigiana» doit satisfaire aux exigences suivantes:

— teneur maximale en humidité: 8 %;

— veloutée au toucher et fine au palais;

— couleur allant du blanc à l'ivoire;

— saveur sucrée. Sucres totaux non inférieurs à 20 %;

— arôme de châtaigne sans odeur de moisi ni de rance.

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 la production de la «Farina di castagne della Lunigiana» jusqu'au conditionnement du produit doivent avoir lieu exclusivement dans l'aire géographique délimitée.

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

La «Farina di castagne della Lunigiana» AOP est mise à la consommation à partir du 1er novembre de l'année de production.

La «Farina di castagne della Lunigiana» AOP est conditionnée dans un sachet entièrement ou partiellement transparent, d'un poids de 500 g, 1 kg ou 5 kg. Les sachets peuvent être placés ensuite dans des emballages de papier ou de toile.

Les emballages doivent être fermés au moyen d'un sceau inamovible destiné à éviter que l'on puisse en extraire le contenu sans briser le sceau de fermeture.

Le sceau, à usage unique, placé à l'endroit de la fermeture de chaque emballage, doit porter la mention estampillée «"Farina di castagne della Lunigiana" D.O.P» et l'année de production du produit. La couleur du sceau, qui diffère selon les poids, est la suivante: blanc pour les emballages de 500 g; marron pour les emballages de 1 kg et rouge pour ceux de 5 kg.

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

Chaque sachet porte une étiquette avec les indications suivantes, en plus de celles prescrites par la législation:

a) le logo de l'AOP «Farina di castagne della Lunigiana» décrit ci-dessous;

b) la date de conditionnement et la date de péremption, qui ne peut être postérieure à un an.

Logo

Le logo du produit, tel qu'il figure ci-dessous, se compose des éléments suivants:

— la mention «Farina di castagne della Lunigiana», qui doit être apposée au-dessus du symbole graphique et imprimée en caractères clairs et indélébiles, parfaitement lisibles et au moins deux fois plus grands que ceux des autres mentions présentes sur l'étiquette. Cette mention, imprimée en caractères Tahoma de couleur noire, est immédiatement suivie du sigle AOP;

— un symbole graphique représentant, sur la gauche, l'image de deux châtaignes se chevauchant, la châtaigne au premier plan étant inclinée vers la gauche et la seconde représentée en position verticale. Les châtaignes sont toutes les deux de couleur marron (pantone nº 1807 C) et présentent un reflet marron clair (pantone nº 50 % 1807 C) sur la partie bombée, la base du fruit étant de couleur noisette (pantone nº 5035 C). Le fond du logo est constitué de trois bandes de dimension égale aux couleurs du drapeau italien, qui ne doivent pas toutefois occuper plus de 40 % de la surface totale: vert (pantone nº 348 C), blanc, rouge (pantone nº 206 C). Dans la partie droite de la bande verte figure l'inscription «Denominazione di origine protetta» (appellation d'origine protégée) en caractères Tahoma de couleur noire.

Les dimensions minimales du logo (9 cm de largeur et 8 cm de hauteur) peuvent augmenter en fonction du type d'emballage.

La mention «Farina di castagne della Lunigiana» doit figurer en langue italienne.



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

L'aire de production de l'appellation d'origine protégée «Farina di castagne della Lunigiana» est située dans la province de Massa Carrara et couvre la totalité du territoire administratif des communes suivantes: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana et Zeri.

L'aire de production est constituée d'un seul tenant et correspond à l'ensemble du territoire de la communauté de montagne actuelle de la Lunigiana.

6. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

L'appellation d'origine protégée «Farina di castagne della Lunigiana» se distingue par sa saveur particulièrement sucrée, qui lui vient des châtaigniers cultivés, des caractéristiques pédoclimatiques de l'aire de production et de l'activité de l'homme qui, au fil des siècles, a perpétué la production de farine. Le fruit tire en effet sa douceur de la configuration du territoire, et en particulier de l'altitude et des conditions climatiques. Les caractéristiques orographiques, morphologiques, hydrographiques et climatiques de la Lunigiana font de ce territoire un environnement particulier, qui confère son goût sucré au fruit du châtaignier, une essence qui croît en abondance du fond de la vallée jusqu'à environ mille mètres d'altitude. La configuration orographique particulière du territoire affecté à cette production, qui forme une cuvette, ainsi que l'exposition est-ouest des versants sur lesquels se développent les châtaigniers, les

températures modérées observées sur l'ensemble de l'année, et en particulier durant les mois d'activité biologique de la plante (de juin à septembre), ainsi que les courants d'air frais venant l'été de la mer située à proximité atténuent les pics de température durant la période estivale, préservant ainsi les arbres du stress et permettant aux châtaignes à partir desquelles est produite la farine d'accumuler des sucres en quantité importante et de manière constante. Du point de vue morphologique, la Lunigiana se distingue par la présence de vallées étroites et profondes traversées par des cours d'eau d'allure torrentielle, de collines, de montagnes et de fosses tectoniques. Cette configuration particulière a donné naissance à un réseau hydrographique riche et abondant, au régime de type tout à fait torrentiel, que la population a su intelligemment exploiter pour fournir en énergie de nombreux moulins à eau. Aujourd'hui encore, les moulins constituent des éléments architecturaux typiques de cette zone rurale et continuent d'être utilisés pour la mouture des châtaignes sèches. En outre, les meules en pierre de ces moulins, autrefois alimentées par le courant des torrents, puis par le courant électrique, permettent une mouture lente et continue des châtaignes, sans échauffement, propre à produire une farine veloutée au toucher et fine au palais. Le territoire considéré comprend également des installations de séchage («gradili») qui, disséminées ça et là dans les châtaigneraies, contribuent avec les moulins à eau, non seulement à caractériser le paysage de la Lunigiana mais aussi à témoigner de la longue tradition de transformation de la châtaigne de cette aire géographique.

Il n'est qu'à lire les chroniques du XV^{e} siècle de Giovanni Antonio da Faie, dans lesquelles il rappelle l'importance que revêt la châtaigne dans l'économie locale et la nécessité de maintenir cette production, qui représente «per i due terzi il pan di Lunigiana» (pour les deux tiers, le pain de Lunigiana). L'auteur évoque également la faible différence de prix existant entre la farine de froment et la farine de châtaigne.

Il faut associer à la spécificité de l'aire géographique et à la technique de mouture traditionnelle la contribution du facteur humain. C'est l'homme, en effet, qui suit et qui contrôle toutes les étapes de la transformation de la farine, depuis la récolte des châtaignes jusqu'aux opérations de séchage et de mouture, qui s'effectuent dans le respect absolu de la tradition locale. Le début de la récolte, qui coïncide avec la période à laquelle les fruits commencent spontanément à tomber, est fixé aujourd'hui encore à septembre, période durant laquelle les conditions climatiques favorisent l'ouverture des bogues des variétés les plus précoces. L'un des proverbes de la région ne dit-il pas «per San Michelo la castagna nel panéro» (À la Saint Michel, la châtaigne est dans le panier)? Au moment de la récolte, un premier tri des fruits sains est effectué sur place; viennent ensuite la préparation des «gradili» (séchoirs), dans lesquels sont placées les châtaignes et où le feu est entretenu en permanence par l'homme et est alimenté, comme le veut la tradition, exclusivement avec du bois de châtaignier. Une fois séchées, les châtaignes sont contrôlées, les impuretés étant éliminées avant l'opération de mouture.

Avec le temps, la production et la transformation des châtaignes dans la région de la Lunigiana ont revêtu une importance économique considérable. En effet, entre le XV^{e} et le XVIII^{e} siècle, toutes les communautés de la région de la Lunigiana (de Rocca Sigillina à Tresana, jusqu'à Equi et Moncigoli, et de Gragnola à Pontremoli) ont établi dans leurs statuts des règles précises et des sanctions destinées à préserver les châtaigneraies de la région héritées des siècles passés.

Des recherches archéologiques ont révélé la présence de châtaigniers sur le territoire de la Lunigiana dès le I^{er} siècle après J.-C. et son développement dans cette région entre le V^{e} et le VI^{e} siècle. Les vestiges mis au jour près de l'église paroissiale de Sorano (commune de Filattiera), à l'endroit même où se trouvait un site byzantin établi sur une ancienne métairie romaine, figurent parmi les plus anciens qui aient été découverts en Italie et témoignent surtout de la «révolution» rapide qui s'est produite dans le secteur agricole, avec le remplacement du chêne par le châtaignier; cette essence ayant trouvé là un environnement idéal, elle contribua à offrir aux populations locales une ressource alimentaire sûre et abondante. Terre aux origines anciennes, la Lunigiana a conservé ses us et coutumes, qui la distinguent au sein du folklore italien. Lors de la «festa della Ricca», la ménagère la plus «riche» du village offrait traditionnellement le goûter; dans le village de Filetto, elle devait apporter de la farine sucrée de châtaigne. La «baladura» ou «ballatura», opération qui consistait à fouler dans l'aire à battre les châtaignes partiellement écorcées afin de détacher complètement les bogues, donnait même lieu à une véritable fête, la plus joyeuse de tout le cycle de transformation des châtaignes, et était accompagnée de chants populaires. La Lunigiana est également réputée pour ses nombreux proverbes en dialecte et coutumes liés à la culture de la châtaigne.

L'art culinaire de la région compte un grand nombre de spécialités à base de farine de châtaigne, parmi lesquelles la pattòna (polenta de farine de châtaigne), le cian (fougasse), les fritei et padléti (beignets cuits à la poêle), les lasagna bastarda (spécialité de lasagnes) et le pane marocca (pain). Ces produits gastronomiques étaient souvent accompagnés de laitages ou de viandes séchées.

Enfin, la terre de Lunigiana est à ce point marquée par la culture du châtaignier que l'on prétendait, dans cette région, non pas que les enfants naissaient dans les choux ou qu'ils étaient apportés par les cigognes, mais qu'ils étaient trouvés dans le tronc creux d'un vieux châtaignier.

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fe%252F6%252FD.4ffd213e52f076a2f928/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download