C/2026/2430

24.4.2026

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/2026/2430)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Farina di Neccio della Garfagnana»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0196-AM02 — 12.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Farina di Neccio della Garfagnana»

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

Introduction des intitulés des articles

Description

Les intitulés des articles sont ajoutés dans le cahier des charges.

☐ La 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

Ajout des caractéristiques du produit à l'article 2 du cahier des charges

Description

Le texte de l'article 2 du cahier des charges est complété par la liste des caractéristiques figurant précédemment à l'article 5.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification du pourcentage maximal d'humidité

Description

À l'article 2 du cahier des charges et au point 4.2 du document unique, le pourcentage maximal d'humidité est modifié et passe de 13 à 10.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Apport de corrections formelles à l'article 3 du cahier des charges

Description

À l'article 3 du cahier des charges, la référence à la commune de Sillano est supprimée car elle fait partie de la nouvelle unité administrative de la commune de Sillano Giuncugnano. La phrase suivante a également été supprimée: «Cette zone, d'un seul tenant, s'étend sur environ 90 657 ha.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Reformulation de l'article 4 du cahier des charges

Description

L'article 4 du cahier des charges a été reformulé pour inclure les informations figurant déjà à l'article 6. Une référence à l'intermédiaire a également été ajoutée par souci de clarté.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 5 du cahier des charges

Description

Outre certaines corrections formelles, les modifications suivantes ont été apportées à l'article 5 du cahier des charges:

— la densité de plantation a été modifiée pour passer de 150 à 180 pieds par hectare;

— il est précisé que le séchage doit être effectué au moyen d'un feu étouffé par une couche de bogues;

— il est précisé que la durée minimale de séchage ne peut être inférieure à 15 jours à compter du dernier chargement;

— la référence à l'épaisseur de la couche de châtaignes lors du séchage est supprimée;

— il est précisé qu'après séchage, les châtaignes doivent également être débarrassées de l'enveloppe interne, ce qui permet d'éliminer les parties impures par différentes méthodes;

— il est précisé que le rendement maximal en châtaignes se réfère aux châtaignes séchées, pelées et nettoyées par rapport aux châtaignes fraîches mises à sécher;

— ce rendement passe de 30 % à 33 % en poids;

— toutes les exigences relatives aux procédures de vérification du respect du cahier des charges qui ne sont pas pertinentes pour le cahier des charges sont supprimées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Reformulation de l'article 6 du cahier des charges

Description

L'article 6 du cahier des charges - Preuves du lien avec l'environnement - est reformulé afin de l'aligner pleinement sur le texte figurant déjà au point 5 du document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 7 du cahier des charges

Description

À l'article 7 du cahier des charges, la référence au nom de l'organisme de contrôle est supprimée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de l'article 8 et du point 4.6 du document unique

Description

— la date de début de commercialisation du produit passe du 1er décembre au 25 novembre;

— les exigences relatives à la capacité des emballages destinés au consommateur final ont été modifiées pour permettre une capacité variable pouvant aller jusqu'à 1 kg;

— les exigences relatives aux emballages non destinés au consommateur final ont été reformulées;

— le logo a été ajouté avec les spécifications graphiques correspondantes, qui figurent déjà à l'article 9.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Insertion de l'article 9 du cahier des charges;

Description

Le contenu de l'article 9 du cahier des charges a été déplacé à l'article 8 et l'article 9 a donc été supprimé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Farina di Neccio della Garfagnana»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0196-AM02 — 12.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Farina di Neccio della Garfagnana»

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*

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 0713, de sagou ou des racines ou tubercules du nº 0714 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 Neccio della Garfagnana» est réservée à la farine douce de châtaignes issues de châtaigniers (*Castanea sativa Mill.*) des variétés décrites au point 4.2 ci-dessous, dont les caractéristiques sont exclusivement attribuables à des facteurs naturels et à l'œuvre de l'homme.

Avant sa mise sur le marché, la «Farina di Neccio della Garfagnana» AOP doit présenter les caractéristiques suivantes:

— granulométrie: fine, tant au toucher qu'au palais;

— humidité maximale: 10 %;

— couleur: allant du blanc à l'ivoire foncé;

— saveur: doux, avec un arrière-goût légèrement amer;

— parfum: de châtaigne.

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)*

La «Farina di Neccio della Garfagnana» est obtenue à partir des châtaignes des variétés énumérées ci-après, provenant de l'aire visée au point 5 du présent document: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelosora, Rossola, Verdola, Nerona et Capannaccia. Peuvent aussi être utilisées les variétés de châtaignes qui proviennent également de l'aire délimitée, mais dont les dénominations sont purement locales.

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 Neccio della Garfagnana» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

Toutes les étapes de la production, depuis la récolte dans les châtaigneraies jusqu'au séchage, à la mouture et à la préparation pour la consommation, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 5 ci-dessous.

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

À partir du 25 novembre, la «Farina di Neccio della Garfagnana» AOP destinée au consommateur final est commercialisée dans des sachets scellés, constitués de matériaux à usage alimentaire conformément à la législation en vigueur, recyclables ou compostables, à fond carré, multicouches avec une couche extérieure en papier de couleur Pantone nº 4026 C et de capacité variable pouvant aller jusqu'à 1 kilogramme.

Lorsque la farine n'est pas destinée au consommateur final, les emballages conformes à la norme en vigueur peuvent être utilisés sans limite de capacité.

Outre les informations obligatoires prévues par la législation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque emballage unitaire doit comporter:

— le logo de l'appellation immédiatement suivi, en dessous, de la mention «Denominazione Origine Protetta» ou de l'acronyme D.O.P. et du symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel;

— le nom et l'adresse de l'établissement de conditionnement.

L'emploi de tout qualificatif accompagnant l'appellation «Farina di Neccio della Garfagnana» AOP, même si celui-ci est graphiquement séparé, est interdit.

Sans préjudice de l'interdiction visée à l'alinéa précédent, il est autorisé d'ajouter des descriptions à caractère informatif, comme «séchage lent», «moulue sur pierre», «moulin à eau»;

— des indications faisant référence à des raisons sociales ou à des marques privées, pour autant qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

logo:



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

L'aire géographique concernée par la production de la «Farina di Neccio della Garfagnana» comprend le territoire des communes de la province de Lucques énumérées ci-après: Castelnuovo di Garfagnana; Castiglione Garfagnana; Pieve Fosciana; San Romano di Garfagnana; Sillano Giucugnano; Piazza al Serchio; Minucciano; Camporgiano; Careggine; Fosciandora; Molazzana; Vagli; Villa Collemandina; Gallicano; Borgo a Mozzano; Barga; Coreglia Antelminelli; Bagni di Lucca; Fabbriche di Vergemoli.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

La nature même du châtaignier en tant qu'essence forestière prouve l'existence d'un lien avec le territoire, abstraction faite d'une présence humaine et de toute activité mise en œuvre pour l'exploitation intensive de cette essence.

D'une façon générale, il convient de souligner que le châtaignier pousse dans des zones bénéficiant de conditions pédoclimatiques particulièrement favorables. Il est en effet difficile d'introduire cette essence dans de nouveaux sites où elle ne croît pas spontanément, même si les conditions pédoclimatiques sont similaires.

En ce qui concerne la province de Lucques et en particulier la Garfagnana, nombreux sont les documents qui attestent l'influence positive que le châtaignier et ses fruits ont exercée depuis l'Antiquité, sur le plan économique et alimentaire, au bénéfice des populations locales. C'est ainsi que l'homme a instauré un lien privilégié avec cette espèce végétale pour pouvoir tirer parti au maximum de ses produits.

Caractéristiques du produit

La «Farina di Neccio della Garfagnana» AOP est obtenue à partir de châtaignes de variétés au calibre jugé trop petit pour le marché du frais, mais particulièrement douces, ce qui confère à cette farine une saveur de châtaigne douce avec un arrière-goût amer dû au procédé traditionnel de séchage lent au feu des châtaignes dans des *metati*, des séchoirs typiques situés directement dans les châtaigneraies. Elle est très appréciée, notamment en raison de sa granulométrie fine, obtenue par la technique de mouture sur pierre, qui s'effectue lentement pour ne pas chauffer ni détériorer le produit.

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)

Si l'on ne s'en tient qu'à la farine de châtaignes, en l'occurrence la «Farina di Neccio della Garfagnana», il y a lieu de souligner que la transformation nécessitée par le produit incite depuis longtemps l'homme à réaliser des ouvrages destinés à faciliter les opérations de transformation. C'est ainsi que nous trouvons sur le territoire de nombreuses structures utilisées pour le séchage des châtaignes (les *metati*), et pour leur mouture. Selon une estimation approximative, en 1950, les *metati* étaient au nombre de 5 000 environ dans l'aire considérée, alors qu'en 1800, il y avait environ 245 moulins.

Ces structures présentent des caractéristiques architecturales et structurelles particulières au point que, dans le cahier des charges comme dans les règles communales d'urbanisme, il existe des dispositions contraignantes conçues pour que ces structures puissent être préservées comme expression de la culture locale et en témoignage du lien avec le milieu.

Un autre aspect à noter, bien sûr, est celui qui prouve combien la farine de châtaignes a conditionné la cuisine locale. En effet, parmi les recettes typiques, citons la polenta de farine de châtaignes, les *manafregoli* (farine de châtaignes cuite avec du lait), le *castagnaccio* (pizza au four obtenue avec de la farine de châtaignes, de l'huile, des noix et des pignons) et, pour terminer, ce que nous pourrions appeler le pain de la Garfagnana, connu sous le nom de *neccio* et produit avec de la farine, de l'eau et du sel.

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343