

- Les ajouts en caractères italiques proviennent des dispositions du décret produit, du règlement technique d'application ainsi que du décret et de l'arrêté relatifs à l'agrément.
- Les modifications demandées apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

CAHIER DES CHARGES de

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

« Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa »

SOMMAIRE

| | |
|--|------------------------------------|
| GROUPEMENT DEMANDEUR : | 3 |
| TYPE DE PRODUIT : | 3 |
| 1) NOM DU PRODUIT | 3 |
| 2) DESCRIPTION DU PRODUIT | 3 |
| 3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE..... | 4 |
| 4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE | 6 |
| 5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT..... | 7 |
| 5.1. Production des châtaignes..... | 7 |
| 5.2. Transformation des châtaignes en farine et conditionnement | 8 |
| 6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE..... | 9 |
| 6.1. Spécificité de l'aire géographique | 9 |
| 6.1.1 Spécificité du milieu physique | 9 |
| 6.1.2 Spécificité du milieu humain : la "civilisation du châtaigner" | 11 |
| 6.1.3 La fonction alimentaire du châtaigner : Un savoir-faire ancestral. | 12 |
| 6.1.4 Un développement rural et social, un habitat et un environnement façonnés par la culture du châtaigner | 13 |
| Moulins à grains et à châtaignes : | Erreur ! Signet non défini. |
| Moulins à roue horizontale : de petits moulins installés au fil des torrents | Erreur ! Signet non défini. |
| Moulins à roue verticale | Erreur ! Signet non défini. |
| La fonction alimentaire : | Erreur ! Signet non défini. |
| Positionnement de la farine de châtaigne française : | 14 |
| 6.2. Spécificité du produit | 14 |
| 6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit..... | 14 |
| 7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE..... | 15 |
| 8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE | 15 |
| 9) EXIGENCES NATIONALES | 16 |
| Méthodes d'évaluation | 16 |
| ANNEXE 1 – AIRE GEOGRAPHIQUE..... | 18 |
| ANNEXE 2 – TABLEAU RECAPITULATIF DES OBLIGATIONS DECLARATIVES | 19 |

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Institut National de l'Origine et de la Qualité
51, rue d'Anjou
75008 PARIS
TEL : (33)(0)1.53.89.80.00
FAX : (33)(0)1.42.25.57.97
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

1 - Nom :

Syndicat Régional de Défense et de Promotion de la Qualité de la Farine de Châtaigne Corse.

2 - Adresse :

Hameau de Serrale 20230 SAN GIOVANNI
tél. : 04.95.38.93.30
fax : 04.95.38.93.30
mobile : 06.70.06.50.45
Courriel : aocfarinedechataignecorse@orange.fr

3 - Composition :

Le syndicat est composé de Producteurs et de Transformateurs.

4 - Statut juridique :

Le Syndicat Régional de Défense et de Promotion de la Qualité de la Farine de Châtaigne Corse est un Syndicat professionnel.

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1-6 – Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

1) NOM DU PRODUIT

Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa.

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La "Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa" est caractérisée par une couleur blanc-crème à roux et une mouture fine et homogène correspondant à la granulométrie suivante : au moins 70 % de la masse de la farine doit passer au travers d'un tamis de 106 microns et la totalité doit passer au travers d'un tamis de ~~150 microns~~ **450 microns**.

Elle se distingue par une saveur sucrée marquée et par des arômes olfactifs et gustatifs complexes pouvant associer notamment les différentes familles aromatiques suivantes : châtaigne sèche, fruits secs, biscuits, épices ou produits lactés. La farine élaborée à partir de châtaignes ayant fait l'objet d'un biscuitage tel que défini au point 5) ci-après présente une couleur plus sombre avec des teintes soutenues, un goût et des arômes plus marqués de biscuits.

Elle présente un taux d'humidité inférieur ou égal à 10 %.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de la "Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa" a été définie selon les critères suivants :

- Une localisation dans des zones de montagne, de moyenne montagne ou de haute vallée de la Corse cristalline et alpine, caractérisées par des contraintes de milieu difficiles (pente, accès) où les communautés humaines se sont organisées autour du châtaignier et de la production de farine de châtaigne.
- La présence dans le paysage de châtaigneraies anciennes sur la commune ou les communes limitrophes. Ces châtaigneraies sont composées de variétés traditionnelles adaptées au milieu naturel mais également à la production de farine (variétés tardives, sucrées, déhiscentes...).
- Le maintien et la maîtrise des savoir-faire en terme de traitement de la récolte des châtaignes (séchage, décorticage, tri, biscuitage) et production de farine (mouture).
- La preuve d'une antériorité de production de châtaigne et/ou de farine de châtaigne de plus d'un siècle, preuve apportée par la présence de châtaigneraies anciennes et/ou également par la présence de séchoirs et moulins traditionnels.
- La présence d'une dynamique de production de farine de châtaigne (producteurs, exploitants), de rénovation de châtaigneraies anciennes ou la présence d'activités agricoles exercées dans les mêmes milieux que la castanéculture (élevage extensif, notamment élevage porcin...).

Ont été exclus les secteurs suivants :

- les plaines littorales sans antériorité de production de farine,
- les zones d'activités agricoles antinomiques avec la castanéculture traditionnelle (vignes, agrumes...),
- les zones de forte concentration urbaine.

L'aire géographique de production de la farine d'appellation d'origine est donc caractérisée par des sols acides, un climat subméditerranéen et une altitude comprise entre 400 et 1200 mètres.

La Corse cristalline représente la plus grande partie de l'île (sud, centre et nord ouest). Constituée de granite, gneiss ou rhyolites, c'est elle qui comprend les principaux reliefs, alignés du nord – nord-ouest et au sud.

La Corse alpine, localisée dans le nord-est de l'île, est constituée de schistes lustrés qui forment des reliefs adoucis moins élevés et moins abrupts que ceux de la Corse cristalline.

L'aire géographique repose donc sur :

- Des sols acides, de type brun acide ou de la série des rankers enrichis par les transports d'éléments fins.
- Des sols dotés d'une bonne réserve utile et riches en éléments fins.
- Une altitude comprise généralement entre 400 m minimum et 1200 m maximum. Exceptionnellement, dans certaines situations géographiques telles que des vallons humides et frais, la châtaigneraie peut être implantée en dessous de 400 m.
- Des températures moyennes annuelles comprises approximativement entre 10°C et 13°C, avec des précipitations de 800 à 1500 mm et une saison sèche estivale assez longue.

L'aire géographique s'étend sur 270 communes, dont 233 communes en totalité et 37 communes en partie.

Département de la Corse du Sud :

Communes retenues en totalité : Altagène ; Ambiegna ; Arbori ; Argiusta-Moriccio ; Arro ; Aullène ; Azilone-Ampaza ; Azzana ; Balogna ; Bastelica ; Bocognano ; Campo ; Cannelle ; Carbini ; Carbuccia ; Cardo-Torgia ; Cargiaca ; Ciamannacce ; Corrano ; Cozzano ; Cristinacce ; Cuttoli-Corticchiato ; Evisa ; Forciolo ; Frasseto ; Guagno ; Guargualé ; Guitera-Les-Bains ; Letia ; Levie ; Lopigna ; Marignana ; Mela ; Moca-Croce ; Murzo ; Ocana ; Olivese ; Orto ; Ota ; Palneca ; Pastricciola ; Peri ; Petreto-Bicchisani ; Piana ; Poggiolo ; Quasquara ; Quenza ; Renno ; Rezza ; Rosazia ; Salice ; Sampolo ; Sari-d'Orcino ; Sarrola-Carcopino ; Serra-di-Scopamene ; Soccia ; Sorbollano ; Sant'Andréa-d'Orcino ; Santa-Maria-Siche ; Tasso ; Tavaco ; Tavera ; Tolla ; Ucciani ; Urbalacone ; Valle-di-Mezzana ; Vero ; Zerubia ; Zevaco ; Zicavo ; Zigliara ; Zoza.

Communes retenues en partie : Albitreccia ; Calcatoggio ; Casaglione ; Cauro ; Coggia ; Eccica-Suarella ; Grosseto-Prugna ; San-Gavino-di-Carbini ; Vico ; Zonza.

Département de la Haute - Corse :

Communes retenues en totalité : Aiti ; Alando ; Albertacce ; Altiani ; Alzi ; Ampriani ; Antisanti ; Asco ; Bigorno ; Bisinchi ; Brando ; Bustanico ; Cagnano ; Calacuccia ; Cambia ; Campana ; Campi ; Campile ; Campitello ; Canari ; Canavaggia ; Carcheto-Brustico ; Carpineto ; Carticasi ; Casabianca ; Casalta ; Casamaccioli ; Casanova ; Casevecchie ; Castellare-di-Mercurio ; Castello-di-Rostino ; Castifao ; Castiglione ; Castineta ; Castirla ; Chisa ; Corscia ; Corte ; Croce ; Crocicchia ; Erbajolo ; Erone ; Favalello ; Felce ; Feliceto ; Ficaja ; Focicchia ; Gavignana ; Ghisoni ; Giocatojo ; Isolaccio-di-Fiumorbo ; Lano ; Lento ; Loreto-di-Casinca ; Lozzi ; Lugo-Di-Nazza ; Luri ; Manso ; Matra ; Mausoleo ; Mazzola ; Meria ; Moïta ; Moltifao ; Monacia-d'Orezza ; Monte ; Morosaglia ; Muracciole ; Murato ; Muro ; Nessa ; Nocario ; Noceta ; Novale ; Olcani ; Olmeta-di-Capocorso ; Olmeta-di-Tuda ; Olmi-Capella ; Olmo ; Omessa ; Ortale ; Ortiporio ; Parata ; Penta-Acquatella ; Perelli ; Pero-Casevecchie ; Pianello ; Piano ; Piazzali ; Piazzole ; Piedicorte-di-Gaggio ; Piedicroce ; Piedigriggio ; Piedipartino ; Pied'Orezza ; Pietralba ; Pietracorbara ; Pietra-di-Verde ; Pietraserena ; Pietricaggio ; Pietroso ; Piève ; Piobetta ; Pioggiola ; Poggio-di-Nazza ; Poggio-di-Venaco ; Poggio-d'Oletta ; Poggio-Marinaccio ; Polveroso ; Popolasca ; Porri ; Porta ; Prato-di-Giovellina ; Prunelli-di-Casacconi ; Pruno ; Quercitello ; Rapaggio ; Rapale ; Riventosa ; Rospigliani ; Rusio ; Rutali ; Saliceto ; Scata ; Scolca ; Sermano ; Silvareccio ; Sisco ; Sorio ; Soveria ; Stazzona ; Sant'Andrea-di-Bozio ; Sant'Andrea-di-Cotone ; San-Damiano ; San-Gavino-d'Ampugnani ; San-Gavino-di-Fiumorbo ; San-Giovanni-di-Moriani ; San-Lorenzo ; San-Martino-di-Lota ; Santa-Lucia-di-Mercurio ; Santa-Maria-di-Lota ; Santo-Pietro-di-Venaco ; Santa-Reparata-di-Moriani ; Tarrano ; Tomino ; Tox ; Tralonca ; Vallecalle ; Valle-d'Alesani ; Valle-di-Rostino ; Valle-d'Orezza ; Vallica ; Velone-Orneto ; Venaco ; Verdese ; Vezzani ; Vignale ; Vivario ; Volpajola ; Zalana ; Zuani.

Communes retenues en partie : Borgo ; Canale-Di-Verde ; Castellare-Di-Casinca ; Cervione ; Chiatra ; Furiani ; Giuncaggio ; Linguizzetta ; Lucciana ; Oletta ; Pancheraccia ; Penta-Di-Casinca ; Poggio-Mezzana ; Prunelli-Di-Fiumorbo ; Serra-Di-Fiumorbo ; Sorbo-Ocagnano ; San-Giuliano ; Santa-Lucia-Di-Moriani ; Santa-Maria-Poggio ; San-Nicolao ; Taglio-Isolaccio ; Talasani ; Tallone ; Valle-Di-Campoloro ; Ventiseri ; Venzolasca ; Vescovato.

Les limites de l'aire géographique sont reportées sur le cadastre des communes retenues en partie. Les châtaignes destinées à l'élaboration de la farine sont récoltées sur des parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification et situées dans l'aire géographique de production définie ci-dessus. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement des critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 24 novembre 2005 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) avant le 30 juin de l'année de souscription de la première déclaration de récolte en appellation d'origine protégée et s'engage à respecter les critères relatifs à leur d'implantation.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification des parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la Commission d'experts.

Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'ensemble des opérations depuis la production des châtaignes jusqu'au conditionnement de la farine pour sa mise à la consommation doit être réalisé au sein de l'aire géographique définie au point 3) ci-dessus.

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus d'élaboration de la farine ainsi que d'une procédure de contrôles analytique et organoleptique du produit permet de garantir un suivi du produit, de sa phase de production et de transformation à celle de sa mise à la consommation.

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine protégée "Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa" doit s'engager au respect du cahier des charges au travers d'une déclaration d'identification souscrite auprès du groupement *au plus tard le 30 juin précédant la première année de revendication de l'appellation d'origine protégée.*

Cette déclaration permet de répertorier l'ensemble des opérateurs intervenant dans le processus de production, transformation et conditionnement de l'appellation et les moyens de production mis en œuvre.

Tout opérateur qui souhaite ne pas affecter tout ou partie de ses moyens de production à l'appellation d'origine protégée doit souscrire auprès du groupement avant le 30 juin de l'année en cause, une déclaration de non-intention d'affectation de moyens de production en cause à l'appellation.

Par ailleurs, les opérateurs doivent tenir à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations.

Pour les producteurs de châtaignes :

Un registre de production retraçant le déroulement des diverses étapes, de la récolte à la transformation des châtaignes pour chaque parcelle identifiée.

Pour les transformateurs :

Un registre de transformation retraçant le déroulement des diverses étapes jusqu'à la mise en commercialisation de la farine.

Les registres sont tenus à disposition des agents chargés du contrôle. Ils peuvent être tenus sous forme informatisé.

Les données figurant dans les registres de comptabilité matières sont conservés par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années suivantes.

Les producteurs de châtaignes tiennent à jour un cahier de culture permettant le suivi des opérations culturales effectuées sur chaque parcelle. Les données inscrites dans le cahier de culture sont conservées durant l'année à laquelle elles se rapportent et les cinq années suivantes.

Toute vente de châtaignes destinées à la transformation en farine d'appellation d'origine protégée « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » par un producteur à un transformateur est accompagnée d'un bon de livraison. Les bons de livraison sont conservés durant l'année à laquelle ils se rapportent et les deux années suivantes.

Les opérateurs souscrivent des déclarations annuelles en fonction de leur activité.

Les producteurs établissent une déclaration de récolte précisant notamment les superficies récoltées, le nombre d'arbres, la quantité de châtaignes récoltées et leur destination. *Elle est adressée au groupement au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte.*

Les transformateurs établissent une déclaration de transformation et de stock, précisant la quantité totale de farine produite, l'origine des châtaignes, les quantités commercialisées et en stock. *Elle est adressée au groupement au plus tard le 10 mai suivant la récolte.*

En outre, chaque emballage est identifié par un système de marquage agréé par les services de l'INAO et distribué par le groupement.

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytique et organoleptique *par sondage* permettant de s'assurer de la qualité et de la typicité des farines.

L'examen analytique porte sur la granulométrie et le taux d'humidité.

L'examen organoleptique porte sur la couleur, la pureté, l'odeur, la perception tactile, le goût, la perception en bouche et la sucrosité.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production des châtaignes

Les châtaignes destinées à l'élaboration de la farine proviennent des variétés *locales* de l'espèce *Castanea sativa* Mill. et des cultivars locaux de l'espèce *Castanea sativa*, suivants :

Aligialincu ; Ariata ; Arizinca ; Bastelicacciu ; Campana ; Campanari ; Campanese ; Carpinaghja ; Chijina ; Faretu ; Frisgiata ; Furcutone ; Giallu ; Giucatoghju ; Ghjentile ; Ghjentilone ; Insetu ; Insetu petrinu ; Insetu pinzutu ; Insitina ; Leccia ; Nocella ; Macedia ; Marrunaghja ; Minuta ; Morianinca ; Murasgione ; Palatina di Monte ; Palatina Prunaccia ; Petra ; Petra Ferrigna ; Pianella ; Pilosa ; Pitrina ; Povaru Pa ; Radacampana ; Radulacciu ; Rossa ; Rossa canale ; Rossa pilosa ; Rossuccia ; Rossula ; Russella ; Russina ; Terra Magnese ; Tighjulana ou Teghja ; Tricciuta ; Venachese ; Vicu ; Zittimi.

Ces variétés locales sont décrites par François de Casabianca et Dominique VINCENSINI dans « Châtaignes et Marrons de Corse », SOMIVAC, 1980.

Les variétés hybrides sont interdites.

*Les arbres sont greffés sur un porte-greffe de l'espèce *Castanea sativa* Mill.*

Les châtaignes destinées à la production de "Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa" proviennent d'arbres ayant 10 ans minimum.

La densité des arbres en production doit être au maximum de 60 pieds par hectare avec un écartement minimum entre chaque pied de **6 12** mètres.

L'entretien régulier des châtaigniers consiste en un entretien sanitaire des arbres, la suppression annuelle des rejets et l'entretien de la couverture végétale du sol.

Avant chaque récolte, le sol est nettoyé de toute couverture végétale autre que l'herbe.

Les châtaigniers sont élagués au moins tous les 20 ans.

Le désherbage chimique de la châtaigneraie est interdit.

Seuls les amendements et fertilisants organiques ainsi que le chaulage sont autorisés.

La lutte chimique est interdite.

Les installations fixes d'irrigation sont interdites.

Le rendement *annuel maximum* ne doit pas dépasser 150 kg de châtaignes fraîches par arbre et 6 tonnes de châtaignes fraîches à l'hectare, quelle que soit leur destination.

Les châtaignes sont récoltées à *maturité* après leur chute naturelle, entre le 1^{er} octobre et le 31 décembre. Toute méthode visant à hâter la chute des fruits est interdite.

5.2. Transformation des châtaignes en farine et conditionnement

La transformation des châtaignes en farine est réalisée au plus tard jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte des châtaignes mises en oeuvre.

La congélation des châtaignes destinées à la transformation en farine est interdite.

Les châtaignes fraîches stockées préalablement à leur séchage sont entreposées dans un lieu sec et aéré.

Les châtaignes sont séchées selon l'un des procédés suivants :

- dans un séchoir alimenté au bois de châtaignier, d'aulne, d'arbousier, de bruyère, de frêne, de hêtre ou de chêne et des peaux des châtaignes (péricarpes et tans) obtenues après décortilage des fruits. La durée de séchage est de 18 jours minimum ;
- dans un séchoir mécanique à air pulsé. La durée de séchage est de 6 jours minimum.

Les châtaignes sèches sont ensuite décortiquées par un procédé manuel ou mécanique. Le décortilage consiste en la séparation manuelle ou mécanique des deux peaux (péricarpe et tan) de l'amande.

Les châtaignes décortiquées sont triées pour éliminer les fruits altérés par des parasites ou de la moisissure ou mal décortiqués. Les lots de châtaignes prêts à la mouture contiennent 5% maximum de fruits altérés ou mal décortiqués. Les châtaignes stockées préalablement à leur mise en œuvre sont entreposées dans un lieu sec et aéré.

Les châtaignes triées peuvent faire l'objet d'une opération complémentaire de cuisson, appelée « biscuitage », par passage dans un four préalablement chauffé au bois de châtaignier, d'aulne, d'arbousier, de bruyère, de frêne, de hêtre ou de chêne et nettoyé de tout résidu de combustion.

Cette opération, traditionnellement pratiquée seulement dans certains villages, justifie le maintien de ce procédé facultatif. Cette opération consiste à passer au four les châtaignes blanches (séchées et décortiquées) pour procéder à une dessiccation optimum. Le passage au four, en plus d'éliminer l'humidité résiduelle, donne au produit final des caractéristiques organoleptiques très spécifiques à la « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa ». Si cette technique était autrefois très répandue, elle est aujourd'hui utilisée en fonction du type de produit que veut obtenir le producteur.

Les châtaignes sont moulues par un moulin à meules en granite, silex ou schiste.

Le concassage des châtaignes est interdit.

Préalablement à son conditionnement, la farine de châtaigne est stockée à l'abri de l'humidité, de l'air et de la lumière.

Le conditionnement et la commercialisation de la farine de châtaigne s'effectuent dans des contenants à usage unique d'une capacité maximale de 5 kg. Les contenants de 5 kg sont habituellement destinés aux acheteurs qui utilisent la farine de châtaigne pour des préparations telles que pains ou pâtisseries. La vente au consommateur final est traditionnellement réalisée à l'aide de petits conditionnements (maximum 1 kg) afin d'éviter la dégradation du produit après ouverture par une consommation rapide. Il s'agit également d'éviter le re-conditionnement du produit, celui-ci supportant mal les multiples manipulations. En lien avec cet objectif de préservation de la qualité du produit il est également prévu qu'à compter de la récolte 2007, à l'exception des farines commercialisées en vente directe, circuit court et rapide de commercialisation après fabrication, les farines doivent être conditionnées sous vide d'air ou sous atmosphère modifiée par injection de gaz alimentaire.

La nécessité de conditionner rapidement, le plus souvent sous vide ou sous atmosphère modifiée, afin d'éviter la dégradation du produit (risque de ré-humidification donc de rancissement ou de mois) justifie également l'obligation de conditionner le produit dans l'aire géographique de l'appellation. En effet, la farine de châtaigne est un produit fragile qui a tendance à s'altérer selon ses conditions de stockage et de conservation, notamment lorsque les températures saisonnières remontent à la fin de l'hiver.

La mise en circulation de la farine sous l'appellation d'origine « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » est autorisée jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit la récolte.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Toutes les châtaigneraies, qu'elles soient fruitières ou destinées à la production du bois, résultent d'une intervention humaine. Aujourd'hui pour certaines aires de production, les travaux de palynologie prouvent l'indigénat du châtaignier. C'est le cas de la Corse, la présence du châtaignier y est attestée pendant la glaciation Würmienne (le Quaternaire) grâce aux analyses palynologiques réalisées dans la tourbière du lac de Creno (Haute corse). La répartition de nos châtaigneraies insulaires actuelles est la résultante entre une nécessité alimentaire du développement des populations et une adéquation entre le milieu naturel, l'environnement et les exigences biologiques du châtaignier.

6.1.1 Spécificité du milieu physique

L'aire géographique de l'appellation AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa correspond à une vaste région caractérisée par :

Des exigences pédologiques :

- Des sols pauvres en calcaire (moins de 4%) - le châtaignier est une espèce calcifuge – et au pH oscillant entre 4 et 6.
- Des sols profonds, humide sans excès, frais, aérés et bien drainés des vallons, des collines, des versants au sous-sol imperméable, des replats et plateaux et bien sûr, quand on le tolère, des plaines et coteaux exposés au Nord.
- Des sols essentiellement siliceux mais aussi des terrains aux alluvions anciennes et terrains volcaniques.

Cette nature de sol se retrouve dans les deux grandes formations géologiques qui caractérisent la Corse qui sont : la Corse cristalline et la Corse schisteuse. Les sols convenant aux châtaigniers, issus de ces deux types de substratum, se classent en deux catégories, en fonction de la topographie :

Les lithosols des versants sont généralisés partout. La pente sollicite le glissement lent (creeping) et gêne la pédogenèse. Ce sont des sols jeunes et peu profonds aux horizons souvent mal définis ; la décomposition de la matière organique et des éléments chimiques est lente, la granulométrie accusée. La pente et les accidents lithologiques provoquent la formation des rankers de pente, les plus pauvres, les plus lessivés, aux éléments grossiers ; c'est l'apanage des principaux massifs où, au milieu des chênes et des conifères, des éboulis aussi, ont été conquises de petites châtaigneraies comme celles de : Ghisoni, Zonza, Bastelica, Serra di Scopamene, Salice, Soccia, vallées encaissées du Fium'Alto, de l'Alesani, de la Casaluna. Sur les replats et les bas de pente les arènes des rankers colluviaux sont plus épaisses et plus riches, prenant même parfois l'aspect de sols graveleux, voire limoneux, enrichies aussi par des éléments de transport venus des "chaines de sols" de l'ensemble du versant. Très localement, ils résultent de la décomposition des alluvions morainiques, dans la région de Venaco par exemple. Ces rankers colluviaux portent les châtaigneraies de : Bocognano, Evisa, Bastelica, Niolo, Vicolais, plateaux schisteux de la Bravone, de l'Alesani, du Bozio.

Les sols forestiers sont communément répandus à toutes les altitudes, en fonction des anciennes formations sylvatiques. Ils correspondent aux sols actuels, mais seuls les sols bruns intéressent l'aire du châtaignier. Le lessivage entraîne les colloïdes et éléments solubles, laissant de grossières arènes que pénètrent aisément l'eau et les racines. C'est le cas dans les principaux massifs cristallins et dans les bombements schisteux. Là, le châtaignier ne forme que rarement des plantations continues, mais se présente en plaques discontinues gagnées sur la forêt : petites châtaigneraies la Casinca sur les flancs du San Angelo, châtaigneraies plus étendues de Levie, de Zonza, de Palneca et d'une façon générale celles des hautes vallées cristallines du centre et du sud.

Exigences climatiques :

Le châtaignier est un arbre des régions tempérées. Peu sensible aux rigueurs de l'hiver, il l'est davantage aux gelées tardives du printemps. Il redoute les vents violents et desséchants comme la forte insolation.

Il est plus exigeant pour l'hygrométrie : il nécessite au minimum 700 mm par an, un printemps et une fin d'été humide, période où commence son cycle végétatif et où l'amande prend sa forme définitive. Il prospère bien et les récoltes sont bonnes dans une atmosphère printanière chaude et humide et une ambiance automnale sèche et douce.

Ses aires de prédilection se situent au-dessous de 800 mètres, particulièrement entre 400 et 800 mètres. La latitude aidant, la Corse lui permet d'atteindre 1200 mètres. Il y trouve des températures favorables, tandis que la forte pluviosité des moyennes et hautes vallées cristallines et schisteuses, explique qu'il puisse atteindre dans ces zones son plein développement.

L'aire du châtaignier englobe l'essentiel des régions climatiques de la Corse ; n'en sont exclues que les marges littorales et la haute montagne. Deux zones altitudinales lui conviennent tout particulièrement :

La zone du climat méditerranéen, jusqu'à 600 mètres environ. C'est le climat typiquement insulaire qui couvre 62 % de la superficie. Le châtaignier prospère partout ; dès 50 mètres on le trouve dans le Cap Corse, sur le revers de la Casinca, dans les petites vallées de la plaine orientale. Il ne débute que vers 100 mètres sur le versant occidental, vraisemblablement du fait du vide des plages de jadis.

La zone du climat méditerranéen d'altitude, de 600 à 1200 mètres environ. C'est la grande zone de la châtaigneraie, notamment entre 600 et 800 mètres, et localement sur le versant occidental à 900

mètres. Elle s'étend sur 26 % du pays et demeure comme la montagne corse typique, défrichée, utilisée, habitée. L'altitude reprend ses droits, apportant une touche de continentalité, perceptible dans la croissance des amplitudes, quotidiennes, mensuelles, annuelles et dans la rigueur de l'hiver avec son manteau de neige et où l'été n'est plus qu'une saison sèche, tandis que l'automne conserve des températures élevées dont s'accommodent fort bien les bogues prêtes à éclater.

6.1.2 Spécificité du milieu humain : la "civilisation du châtaigner"

Les premières châtaigneraies corses datent de la période médiévale du X^{ème} au XV^{ème} siècle.

Pendant le Moyen-âge, il semblerait que les châtaigniers apparaissent dans des petites ou moyennes châtaigneraies, dans des parcelles complantées souvent de vigne ou de céréales ou au sein d'une arboriculture variée. La châtaigne occupe cependant une place secondaire dans l'alimentation des populations.

C'est à partir du XII^{ème} siècle que le châtaignier prend une certaine importance et commence à jouer un rôle dans la production. La Corse, gouvernée par Pise entre 1077 et 1299, a semble-t-elle bénéficié des techniques agricoles toscanes.

Mais c'est sous la férule de Gênes que la châtaigneraie corse prend son essor.

La promotion massive du châtaignier s'amorce à partir du XV^{ème} siècle sous l'impulsion des génois, et se poursuit de façon inégale, le Deçà des Monts (Nord de l'île) prenant une avance considérable.

A partir du XVI^{ème} siècle, les Génois imposent le châtaignier à la Corse dont ils viennent de faire la conquête. Les montagnards sont avant tout, éleveurs et "céréaliculteurs", il faut donc modifier le système agricole en place. Gênes encouragera ou, plus exactement, imposera ces modifications.

Le gouverneur, signe le 28 août 1548, une ordonnance qui impose à tous les propriétaires et fermiers de planter chaque année quatre arbres fruitiers, dont le châtaignier, sous peine d'amende.

Les ordonnances ont eu un rapide succès en Castagniccia, d'où les céréales disparaîtront rapidement.

D'autres ordonnances comparables à celle de 1548 ont été éditées :

- le 12 novembre 1619 ordre est fait à chaque propriétaire ou tenancier de planter au moins 10 arbres ;
- le 2 décembre 1626 ordre est donné aux Nobles de faire semer une centaine de châtaignes dans chacune de leurs circonscriptions, les plants obtenus sont destinés à être transplantés dans des terrains favorables ;
- le 25 janvier 1646 ordre de planter 10 arbres avant la fin du mois de mai, les arbres doivent être protégés du bétail.

Les textes ne parlent pas uniquement du châtaignier, mais dans le massif du Nord-est seul le châtaignier est planté, il répond le mieux aux conditions naturelles et aux besoins des populations. C'est à ce moment que cette région prend le nom de Castagniccia.

Le châtaignier remplaçant les céréales en partie dans les régions montagnardes, transforma peu à peu les paysages, les habitudes alimentaires, et détermina des genres de vie particuliers ce que d'aucuns ont dénommé « la civilisation du châtaignier ».

6.1.3 La fonction alimentaire du châtaigner : un savoir-faire ancestral.

"Tant que nous aurons des châtaignes, nous aurons du pain" écrivait Pascal PAOLI en 1758. L'enquête diligentée par le Préfet du Golo en 1802 établit que l'on pouvait consommer du pain de châtaigne 9 mois par an. La fonction alimentaire du châtaignier est primordiale et dépasse largement son aire de culture. Les châtaignes transformées en farine se substituent régulièrement aux carences de production des céréales et permettent, lors des disettes, d'assurer la base de l'alimentation de la population rurale. Le rendement des productions céréalières est d'environ 5q/ha à cette époque alors que la châtaigneraie peut rapporter jusqu'à 20 q/ha.

Au cours des siècles, seules ont été retenues les variétés de châtaignes répondant aux critères de sucrosité et d'épluchage à sec, permettant la fabrication d'un produit alimentaire de qualité. Cette sélection a abouti à des variétés tardives (mi-octobre) à forte déhiscence (la taille des arbres de plusieurs mètres de hauteur impose la chute naturelle des fruits) particulièrement adaptées à une transformation en farine très sucrée.

De décembre à juin, on confectionnait avec la farine de châtaigne toutes sortes de préparations, divers rapports et enquêtes en font état, citons l'anecdote de Robiquet (La Corse, 1835) racontant qu'un jour de noces, dans le canton d'Alesani, vingt deux mets différents à base de farine de châtaigne avaient été offerts aux convives.

Jusqu'aux premières années du XX^{ème} siècle, la farine de châtaigne était consommée quotidiennement sous forme de bouillies, de crêpes ou de pain. Les bouillies liquides (granaghjoli, brilluli, maccaredda, farinata) pouvaient être additionnées de lait, de crème de lait ou d'huile d'olive. La bouillie compacte (pulenda), et "i necci", des crêpes épaisses cuites entre deux plaques de fer faisant office de pain, accompagnaient les charcuteries, les viandes, les plats cuisinés, le brocciu ou le fromage frais.

Enfin, on confectionnait avec la farine de châtaigne mélangée parfois, à la farine de blé, d'orge ou de seigle, une sorte de pain levé appelé "pisticcine" ou "frascaghiola".

La farine de châtaigne, exempte de gluten et riche en sucre, lève mal. Le pain obtenu se conserve peu, une semaine tout au plus. Les autres farines que l'on ajoutait parfois à la farine de châtaigne palliaient en partie ces inconvénients.

L'enquête préfectorale de l'an X, montre cependant, que dans les cantons où les réserves de céréales s'épuisent, le pain de châtaigne constitue, de novembre à juin, le complément indispensable du pain de céréales. Il est parfois le seul pain consommé tout au long de l'année. L'enquête préfectorale, relève en outre, qu'un adulte consommait en moyenne 500 à 600 grammes de pain de châtaignes, ou 400 à 500 grammes de polenta par jour. Si l'on considère que le pain apporte environ 250 calories pour 100 grammes, la ration de pain apportait 1250 à 1500 calories par jour, elle couvrait environ la moitié des besoins caloriques moyens.

Le pain de farine de châtaigne, peu digeste et difficile à conserver, était le pain des régions castanéicoles mais aussi le pain des pauvres ; les plus riches, qui appréciaient sa douceur, en consommaient de temps en temps, par gourmandise, mais préféraient le pain de froment "u pane biancu". Le pain noir, "u pane neru", de farine de châtaigne mêlée de farine de seigle ou d'orge, était opposé au pain de froment, le pain blanc réservé aux moments festifs ou, parce qu'il est plus digeste, aux malades. Le pain était la marque du statut social, qualifiant selon sa couleur qui allait du noir au blanc, une condition humaine et une classe sociale.

D'autres préparations à base de farine de châtaigne, additionnées de brocciu, de fromage frais, de sucre, de fruits secs ou confits, faisaient office de gourmandise ou de dessert. Ainsi on confectionnait des tourtes (torta castagnina), des gâteaux (castagnacciu, franduline, panette, cocciuli pisticcine...) ou des beignets (fritelle pisticcine ou castagnine).

Pendant toute la durée du XIX^{ème} siècle, la consommation de farine de châtaigne, correspondra à une

stratification sociale, mais aussi à des diversités géographiques, climatiques, altimétriques et de production.

6.1.4 Un développement rural et social, un habitat et un environnement façonnés par la culture du châtaignier

Avant la révolution industrielle, la châtaigneraie est un facteur de peuplement capital pour la Corse. L'expansion du châtaigner coïncide avec un accroissement de la population et à la possibilité d'une autarcie des villages. La récolte des châtaignes permet aussi un important élevage. La vaine pâture est pratiquée après la récolte pour tous les animaux des villages ainsi qu'aux animaux des bergers itinérants. La plantation des châtaigniers impose la clôture et très rapidement le partage des terres communales ; elle accentue l'évolution vers la propriété privée.

La nécessité de stocker d'importantes quantités de châtaignes, qui demandent à être séchées, décortiquées et nettoyées pour être transformées en farine, impose la présence du "fucone", âtre aux parois de schistes, construit à même le plancher au milieu d'une grande salle, et du séchoir "rataghju" construit en lattes de châtaignier espacées, où sont entreposées les châtaignes à sécher. Ces séchoirs peuvent aussi être des bâtisses en pierre servant uniquement au séchage des châtaignes et implantés au cœur de la châtaigneraie.

Les moulins à farine utilisant seulement la force motrice de l'eau étaient implantés au cœur du territoire castanéicole au bord de cours d'eau toujours alimentés au moment de la récolte des fruits.

Jusqu'au début du XX^{ème} siècle, les châtaignes sont broyées le plus souvent dans des moulins à grains, à roue horizontale, mus par la force de l'eau et situés le long des torrents. La céréaliculture disparaissant dès la première moitié du XX^{ème} siècle, la plupart des moulins à grains sont abandonnés, certains seront remis en activité durant la deuxième guerre mondiale. Après les années cinquante, les derniers moulins à moudre en activité, seront utilisés pour la fabrication de la farine de châtaigne, l'énergie électrique remplacera peu à peu l'énergie de l'eau.

Environ 120 moulins traditionnels sont répertoriés et actuellement 33 moulins sont en activité.

La superficie de la châtaigneraie exploitée représente environ 2000 ha sur 25 000 à 30 000 ha de châtaigneraie et la production de châtaignes se situe en moyenne à 1000 tonnes par an. La plus grande partie de la châtaigneraie corse n'était donc plus exploitée par faute de main d'œuvre, de contraintes d'accès, d'état sanitaire des arbres ou de problèmes fonciers.

Un plan de rénovation de la châtaigneraie financé par le Contrat de Plan Etat-Région permet de financer les rénovations de châtaigneraies. Sur la période 1994 – 1999, plus de 6 000 arbres, sur 254 ha, ont ainsi été rénovés.

Depuis 1988, l'activité castanéicole a doublée. On constate une augmentation tant de la surface de châtaigneraie en production que du nombre de producteurs.

En effet, la production de châtaignes a repris le chemin de la hausse en 2000, grâce au programme de rénovation de la châtaigneraie entrepris dans les années 1990, avec 250 ha de vergers récoltés supplémentaires, soit 1200 ha.

Les tendances de ces 5 dernières années sont bonnes : le nombre de producteurs est en légère augmentation, bien qu'il y ai beaucoup de difficultés pour les nouvelles installations, ainsi que la surface récoltée : en 2005, environ 2000 ha étaient exploités.

La moyenne d'âge des castanéiculteurs producteurs de farine s'est considérablement rajeunie et les jeunes de moins de 40 ans exploitent près de 40 % de la châtaigneraie.

La production globale de farine en Corse est évaluée à **300 tonnes par an**. Elle se répartit entre **250 tonnes** produites par des producteurs agricoles et **50 tonnes** produites par des "amateurs". Il y aurait un peu plus de **1200 tonnes de châtaignes** fraîches utilisées à cette fin.

Positionnement de la farine de châtaigne française :

Le marché du frais concerne 6500 t de fruits alors que le marché du transformé concerne 4500 t de fruits. Parmi ces derniers, **1 500 tonnes de châtaignes** sont utilisées en France pour produire de la farine. La production annuelle de farine de châtaigne s'élève environ à **500 tonnes**. Le prix payé au producteur pour les châtaignes est de **0,46 à 0,76 €/kg** et le prix au détail TTC **varie de 5,30 à 7,70 €/kg**. La production a tendance à augmenter et le principal concurrent de la France est l'Italie. (ONIFLHOR, 1998).

Le prix de vente moyen actuel de la « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » se situe entre 7 et 10 euros le kg.

6.2. Spécificité du produit

La farine de châtaigne corse est caractérisée par un goût sucré marqué, des couleurs allant du blanc-crème à roux, des arômes olfactifs et gustatifs complexes et uniques allant de la châtaigne sèche, fruits secs, biscuits, épices ou produits lactés et une mouture particulièrement fine et homogène.

La farine de châtaigne corse présente un taux d'humidité inférieur ou égal à 10 %.

Les diverses préparations à base de farine de châtaigne, riches en calories, apportent les glucides, les lipides, les sels minéraux et les vitamines nécessaires. Leur pauvreté en protéines est en partie compensée par les laitages (lait, crème, brocciu ou fromage frais) et les charcuteries qui souvent les accompagnent. Le dicton niolin "pane di legnu e vinu di petra" (pain de bois et vin de pierre), soulignant la frugalité et la monotonie de cette alimentation, dit bien la place que le pain de châtaigne y prenait.

En Corse, la châtaigne et sa farine sont « fêtées » plusieurs fois dans l'année, à travers des foires, notamment :

- la Journée du Marron qui se déroule à Evisa en novembre. Journée qui a vu la création de la confrérie de la châtaigne et du marron à l'occasion de ses 10 ans en 2003.
- « A Fiera di a Castagna », la Foire de la Châtaigne de Bocognano en décembre, dédiée à la châtaigne et ses dérivés, a été créée il y a 20 ans et joue un rôle majeur dans le renouveau de la filière castanéicole. La plus importante des foires de l'île attire chaque année 30000 visiteurs.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

La Corse et le châtaignier étaient faits pour s'entendre. La terre de l'île recèle en elle toutes les réponses aux exigences pédologiques de l'arbre et son climat en favorise le développement.

En effet, « l'arbre à pain », s'est imposé au fil des siècles comme étant la base incontournable de l'alimentation des populations de l'intérieur de la Corse. Les quarante et quelques variétés que l'on recense aujourd'hui, ont été sélectionnées en fonction de leur capacité à être transformées en farine. Car, au delà de l'utilisation brute du fruit, c'est bien la farine qui, de tous temps, a fait l'objet de toutes les attentions de la part des producteurs.

Le choix variétal s'est ainsi porté sur les fruits ayant les plus grandes capacités d'optimisation des avantages offerts par le terroir de l'île. Par exemple, une période de récolte dite « tardive » (à partir de mi octobre) permettant aux fruits de bénéficier le plus possible des effets de l'ensoleillement.

Ce fait, confère à la farine de châtaigne corse son goût sucré marqué et des qualités gustatives que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

D'autre part, la sélection de ces variétés encore utilisées de nos jours a été opérée en fonction de leur capacité à être séchées (pour une teneur d'humidité finale inférieure ou égale à 10%) et décortiquées

du mieux possible. Ce souci toujours présent, d'obtenir des fruits aptes à la transformation en farine associé aux qualités naturelles du terroir corse, a donné naissance à ce produit d'une typicité sans égale.

Les différentes étapes de fabrication et de transformation de la châtaigne fraîche à la farine vont développer des couleurs allant du blanc-crème à roux et des arômes olfactifs et gustatifs complexes et uniques allant de la châtaigne sèche, fruits secs, biscuits, épices ou produits lactés.

Le passage au four (facultatif) dit « biscuitage » va apporter une couleur plus sombre avec des teintes soutenues, un goût et des arômes plus marqués de biscuits.

Ces arômes sont accentués par une texture fine et homogène rappelant la douceur de la soie et obtenue grâce aux meules en granite, silex ou schiste des moulins corses.

Cette alchimie entre le choix variétal, l'utilisation des outils traditionnels et le savoir faire castanéicole corse fait de la farine de châtaigne corse un produit unique lié à un terroir incomparable.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS
Tél : 01.53.89.80.00
Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production peut entraîner l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque conditionnement de farine comporte :

- le nom de l'appellation « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » inscrit en caractères de dimension au moins égale à la moitié des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette ;
- la mention « appellation d'origine protégée » ou le sigle « AOC » immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires ;
- la mention facultative "séchage au feu de bois" selon le mode de séchage employé ;
- la mention facultative "passé au four", "passé au four - infurnata", ou "passé au four - affurnata" pour la farine élaborée à partir de châtaignes ayant fait l'objet d'un biscuitage.

Chaque emballage est identifié par un système de marquage agréé par les services de l'INAO et distribué par le groupement.

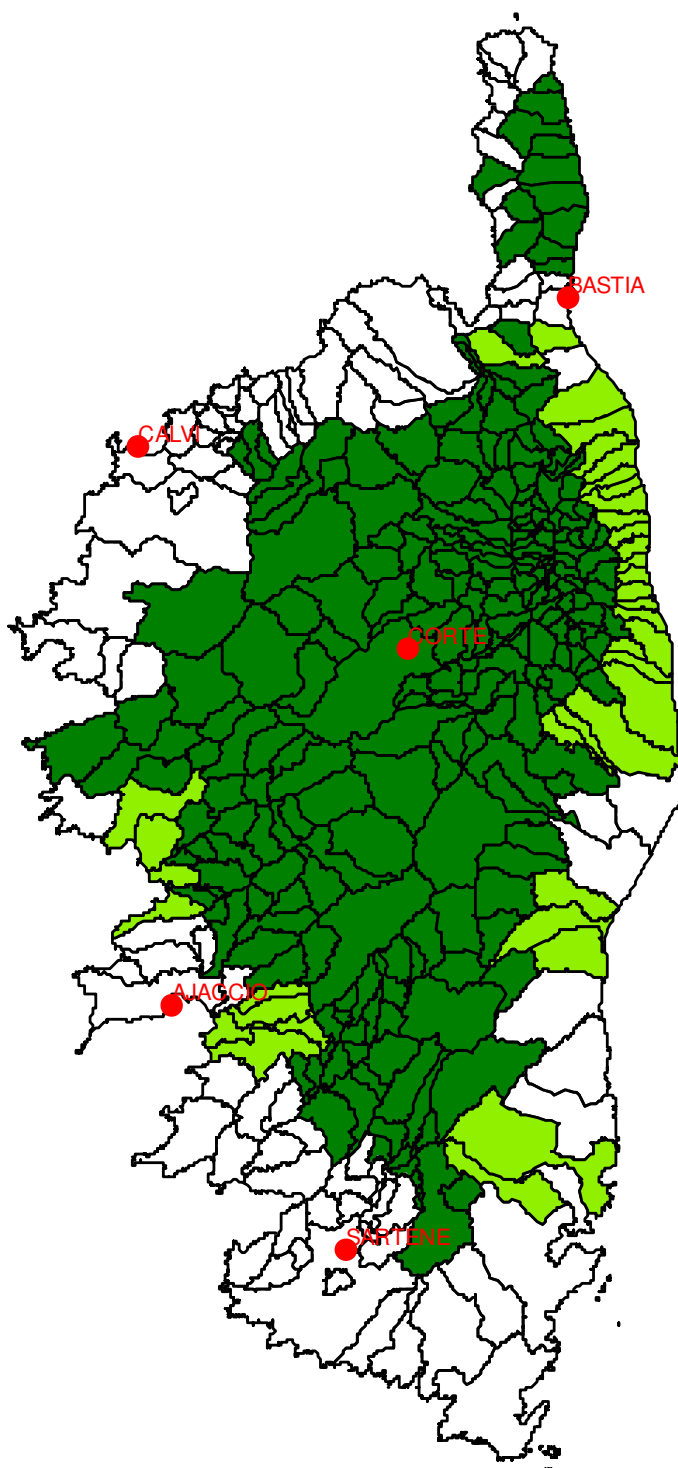
9) EXIGENCES NATIONALES



Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation

| Points principaux à contrôler | Méthodes d'évaluation |
|---|---|
| A – OUTILS DE PRODUCTION | |
| A - 1 - Localisation des parcelles | Contrôle documentaire et/ou visuel. |
| A - 2 - Potentiel de production de la châtaigneraie : Variétés Porte-greffe | Contrôle documentaire et/ou visuel |
| A - 3 - Outils de Transformation : Matériels : séchoir, four, moulin Localisation | Contrôle documentaire et/ou visuel. |
| A - 4 - Lieu de Stockage et conditionnement de la farine Localisation | Contrôle documentaire et/ou visuel. |
| B – CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION | |
| B - 1 - Récolte : Période de récolte Rendement annuel | Contrôle documentaire et/ou visuel. Contrôle documentaire. |

| | |
|---|---|
| <p>B - 2 - Transformation :</p> <p>Période de transformation Conditions de stockage des fruits Conditions et durée de séchage des châtaignes Tri des châtaignes Mouture</p> | <p>Contrôle documentaire et/ou visuel. Contrôle visuel. Contrôle documentaire et/ou visuel. Contrôle documentaire et/ou visuel. Contrôle documentaire et/ou visuel.</p> |
| <p>B - 3 – Conditions de stockage des farines et matériel de conditionnement</p> | <p>Contrôle documentaire et/ou visuel.</p> |
| <p>C – CONTROLE PRODUIT</p> | |
| <p>C - 1 - Normes analytiques</p> <p>Granulométrie : analyse granulométrie sur le tamis 106 µm Taux humidité</p> | <p>Contrôle analytique.</p> |
| <p>C - 2 - Caractéristiques organoleptiques</p> | <p>Examen organoleptique.</p> |

ANNEXE 1 – AIRE GEOGRAPHIQUE « FARINE DE CHATAIGNE CORSE – FARINA CASTAGNINA CORSA »



-  Communes prises en totalité
-  Communes prises en partie

ANNEXE 2 – TABLEAU RECAPITULATIF DES OBLIGATIONS DECLARATIVES

Le tableau récapitulatif suivant présente la nature et les informations devant figurer sur les différents documents à chaque étape de la production.

| Etape | Information suivie | Documents associés |
|-------------------------------|---|--|
| Identification de l'opérateur | | Déclaration d'identification à adresser au groupement au plus tard le 30 juin précédant la 1 ^{ère} année de revendication de l'appellation. |
| Conduite de la châtaigneraie | Par parcelle ou groupe de parcelles identifiées : les périodes et les opérations de taille de rejet, d'élagage et d'amendement. | Cahier de culture. |
| Production | Déroulement des diverses étapes, de la récolte à la transformation des châtaignes pour chaque parcelle identifiée. - lieu et date de récolte, - quantité et destination des châtaignes. | Registre de Production. |
| | Références de l'opérateur. Les références du ou des moyens de production qu'il ne souhaite pas affecter pour l'année considérée. | Déclaration de non-intention d'affectation à adresser au groupement avant le 30 juin de l'année en cours. |
| Récolte | – l'année de récolte ; – les références du producteur de châtaignes ; – les superficies récoltées et le nombre d'arbres ; – la quantité totale récoltée ; – la quantité destinée à la transformation de farine en AOC ; – la quantité non destinée à la transformation de farine en AOC ; – les quantités destinées à la transformation de farine en AOC vendues et les références de l'acheteur. | Déclaration de Récolte à adresser au groupement au plus tard le 31 janvier de l'année suivant la récolte. |
| Livraison des châtaignes | – les références du producteur de châtaignes ; – les références de l'acheteur et sa qualité ; – l'origine des châtaignes (communes, parcelles) ; – les quantités livrées ; – la date de livraison. | Le bon de livraison de châtaignes. |

| | | |
|----------------|--|---|
| Transformation | <ul style="list-style-type: none"> – les références du transformateur ; – l'origine des châtaignes ; – les références du moulin ; – la quantité produite de farine en AOC ; – la quantité produite de farine non AOC ; – la quantité de farine AOC commercialisée au 30 avril suivant la récolte ; – la quantité de farine AOC en stock au 30 avril de l'année en cours. <p>Pour les acheteurs de châtaignes, outre les renseignements listés ci-dessus, elle indique également :</p> <ul style="list-style-type: none"> – les références des vendeurs de châtaignes ; – la date des apports et les quantités de châtaignes ; – la quantité de farine produite en AOC. | <p>Déclaration de Transformation et de Stock <i>A adresser au groupement au plus tard le 10 mai suivant la récolte.</i></p> |
| | <p>Déroulement des diverses étapes jusqu'à la mise en commercialisation de la farine.</p> <ul style="list-style-type: none"> – l'identification des lots de châtaignes et les quantités mises en oeuvre ; – les dates des différentes opérations de transformation et les quantités de farine produites, conditionnées et commercialisées. | <p>Registre de Transformation.</p> |