Cahier des charges de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche »

associé à l'avis n°AGRT1413924V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°48/2014 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret 2010-1290 en date du 27 octobre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Châtaigne d'Ardèche »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°27-2014

Service compétent de l'État membre

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Groupement demandeur

Syndicat de défense de la châtaigne d'Ardèche (SDCA).
4, avenue de l'Europe Unie - BP 128
07001 Privas Cedex
Téléphone : 04 75 64 04 61
Courriel : cica@chataigne-ardeche.com
site : www.chataigne-ardeche.com

Composition : producteurs/transformateurs (X) autres ( )
Le Syndicat de défense de la châtaigne d'Ardèche (SDCA) est issu de l'évolution des statuts en septembre 2005 du Syndicat des producteurs de châtaignes d'Ardèche (SPCA). Ce dernier avait été initialement créé en 1949 avec pour mission la défense du produit et des producteurs.
Peuvent adhérer à la structure, tout opérateur (producteur, producteur-transformateur, metteur en marché, transformateur) intervenant dans la méthode d'obtention de la châtaigne d'Ardèche. Le syndicat compte, en 2011, environ 230 adhérents.

Type de produit

Classe : 1.6 – Fruits et légumes en l'état ou transformés.

I - NOM DU PRODUIT

« Châtaigne d'Ardèche. »

II - DESCRIPTION DU PRODUIT

L'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » est réservée aux fruits issus des variétés locales anciennes de Castanea sativa Miller, appartenant à une population adaptée aux conditions environnementales locales ardéchoises (écotype), présentant les caractéristiques communes suivantes.
Ces fruits sont de forme elliptique avec un apex prononcé terminé par un plumet. Ils sont d'une couleur allant du châtain clair au marron foncé, et sont marqués par des stries verticales. Leur cicatrice placentaire (le hile) est petite. Après épluchage, leur amande est de couleur blanc crémeux à jaune pale et présente des nervures marquées en surface. Le tan (ou peau intérieure) peut pénétrer l'amande jusqu'à la partager.

L'appellation d'origine «Châtaigne d'Ardèche» se présente sous forme de châtaignes fraîches non épluchées, de châtaignes sèches entières épluchées ou de farine de châtaignes.

La « Châtaigne d'Ardèche » présente des arômes typiques se caractérisant par des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel. Dans les formes de présentation sèches (châtaigne sèche et farine), on retrouve en sus des odeurs de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau. Elle présente une saveur sucrée distinctement perceptible, éventuellement accompagnée d'une légère amertume, ces deux sensations étant accentuées dans les formes de conservation sèches.
Au niveau analytique, dans 100 g d'amande fraîche on relève les valeurs suivantes :

- taux de matière sèche : plus de 37%,
- glucides totaux : au minimum 34 %.

Les fruits destinés à la vente en frais au consommateur sont présentés en lots de calibre homogène, comportant au plus 100 fruits / kilogramme, les autres fruits pouvant aller jusqu'à un calibre de 200 fruits / kilogramme.

Les formes de présentation sont les suivantes :

- la châtaigne présentée fraîche a le péricarpe brillant et l'amande turgescente. Dans chaque contenant, au maximum 10 % du nombre de fruits présentent des traces d'attaque interne par un champignon ou un insecte.
- la châtaigne présentée sèche entière épluchée est de couleur blanc cassé à jaune pâle. Les nervures verticales de l'amande sont clairement visibles et peuvent présenter des traces résiduelles de tan, la proportion de châtaignes sèches présentant des défauts ne dépassant pas 5%. Elle présente un taux d'humidité maximum de 10%.
- la farine de châtaignes est de couleur blanc cassé à jaune pâle. Son taux d'humidité est d'au maximum 10%. Sa granulométrie, inférieure ou égale à 800 µm (et pour au moins 80% inférieure ou égale à 300 µm), lui donne une texture fine au toucher.

III - DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE :

L'aire géographique de la « Châtaigne d'Ardèche » se situe à l'ouest de la vallée du Rhône, sur la bordure du Massif central et s'étend principalement sur le territoire du département de l'Ardèche. Elle est formée de 197 communes dont 188 communes de l'Ardèche, 7 communes du Gard et 2 communes de la Drôme.

Les critères ayant servi à délimiter cette aire géographique allient à la fois les composantes du milieu physique adaptées aux exigences écologiques du châtaignier et les facteurs humains liés à la production de la « Châtaigne d'Ardèche ».
Le milieu physique est caractérisé notamment par son relief accidenté, une topographie de pente, une roche mère plutonique, métamorphique et localement volcanique, des sols acides, évolués, profonds, bien drainés et souvent pauvres, une altitude comprise entre 300 et 900 mètres, les étages de végétation allant du méditerranéen supérieur à la base du montagnard avec une pluviosité comprise entre 700 et 800 mm/an.
Les facteurs humains liés à la production de la « Châtaigne d'Ardèche » pris en compte pour réaliser l'aire géographique sont : la présence de châtaigneraies anciennes entretenues ou abandonnées, un bâti ou des aménagements témoins d'une activité castanéicole (clèdes, ériciés…), des traces d'activité économique liée à la châtaigne ou des circuits de commercialisation existants, les preuves d'une dynamique locale (remise en état de châtaigneraies, nouvelles plantations, activités artisanales de transformation des châtaignes, activités de valorisation de la châtaigneraie comme les sentiers du châtaignier…).

Une analyse multicritère a permis de définir l'aire géographique où doivent se réaliser les opérations suivantes : production des châtaignes, tri, transformation.

Cette aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes :

Accons , Ailhon , Aizac , Ajoux , Albon-d'Ardèche , Alboussière , Alissas , Antraigues-sur-Volane , Arlebosc , Asperjoc , (Les) Assions , Astet , Aubenas , Aubignas , Barnas , Beauchastel , Beaumont , Beauvène , Berzème , Boffres , Borne , Boucieu-le-Roi , Bozas , Burzet , Chalencon , Chambonas , Champis , Chassiers , Châteauneuf-de-Vernoux , Chazeaux , (Le) Cheylard , Chirols , Colombier-le-Jeune , Colombier-le-Vieux , Coux , (Le) Crestet , Creysseilles , Darbres , Désaignes , Dompnac , Dornas , Dunière-sur-Eyrieux , Empurany , Fabras , Faugères , Flaviac , Fons , Freyssenet , Genestelle , Gilhac-et-Bruzac , Gilhoc-sur-Ormèze , Gluiras , Gourdon , Gravières , Intres , Issamoulenc , Jaujac , Jaunac , Joannas , Joyeuse , Juvinas , Labastide-sur-Bésorgues , Labatie-d'Andaure , Labégude , Lablachère , Laboule , Lachapelle-sous-Aubenas , Lachapelle-sous-Chanéac , Lalevade-d'Ardèche , Lamastre , Largentière , Laurac-en-Vivarais , Laval-d'Aurelle , Laviolle , Lentillères , Loubaresse , Lussas , Lyas , Malarce-sur-la-Thines , Malbosc , Marcols-les-Eaux , Mariac , Mayres , Mercuer , Meyras , Mézilhac , Mirabel , Montpezat-sous-Bauzon , Montréal , Montselgues , Nonières , Nozières , (Les) Ollières-sur-Eyrieux , Pailharès , Payzac , Péreyres , Planzolles , Pont-de-Labeaume , Pourchères , Prades , Pranles , Privas , Prunet , Ribes , Rocher , Rochessauve , Rocles , Rompon , Rosières , (Le) Roux , Sablières , Saint-Agrève , Saint-Andéol-de-Vals , Saint-André-Lachamp , Saint-Apollinaire-de-Rias , Saint-Barthélemy-Grozon , Saint-Barthélemy-le-Meil , Saint-Barthélemy-le-Plain , Saint-Basile , Saint-Christol , Saint-Cierge-la-Serre , Saint-Cierge-sous-le-Cheylard , Saint-Cirgues-de-Prades , Saint-Didier-sous-Aubenas , Saint-Etienne-de-Boulogne , Saint-Etienne-de-Fontbellon , Saint-Etienne-de-Serre , Saint-Félicien , Saint-Fortunat-sur-Eyrieux , Saint-Genest-de-Beauzon , Saint-Genest-Lachamp , Saint-Georges-les-Bains , Saint-Gineis-en-Coiron , Saint-Jean-Chambre , Saint-Jean-de-Muzols , Saint-Jean-le-Centenier , Saint-Jean-Roure , Saint-Jeure-d'Andaure , Saint-Joseph-des-Bancs , Saint-Julien-Boutières , Saint-Julien-du-Gua , Saint-Julien-du-Serre , Saint-Julien-en-Saint-Alban , Saint-Julien-Labrousse , Saint-Julien-le-Roux , Saint-Laurent-du-Pape , Saint-Laurent-les-Bains , Saint-Laurent-sous-Coiron , Saint-Martin-de-Valamas , Saint-Martin-sur-Lavezon , Saint-Maurice-en-Chalencon , Saint-Mélany , Saint-Michel-d'Aurance , Saint-Michel-de-Boulogne , Saint-Michel-de-Chabrillanoux , Saint-Paul-le-Jeune , Saint-Pierre-de-Colombier , Saint-Pierre-la-Roche , Saint-Pierre-Saint-Jean , Saint-Pierreville , Saint-Pons , Saint-Priest , Saint-Privat , Saint-Prix , Saint-Romain-de-Lerps , Saint-Sauveur-de-Montagut , Saint-Sernin , Saint-Sylvestre , Saint-Victor , Saint-Vincent-de-Durfort , Sainte-Marguerite-Lafigère , (Les) Salelles , Sanilhac , Sceautres , Silhac , (La) Souche , Tauriers , Thueyts , Toulaud , Ucel , Valgorge , Vals-les-Bains , (Les) Vans , Vaudevant , Vernon , Vernoux-en-Vivarais , Vesseaux ,Veyras.

Département de la Drôme

Gervans, Tain-l'Hermitage.

Département du Gard

Aujac, Bordezac, Courry, Gagnières, Meyrannes, Peyremale, Saint-Brès.

Identification parcellaire :
En outre, chaque parcelle ou châtaignier isolé fait l'objet d'une identification propre sur des critères relatifs à :

- la configuration paysagère (secteurs pentus retenus et secteurs de plaine exclus) ;
- le type de parcelles (exclusion des parcelles situées hors d'une zone castanéicole traditionnelle).

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche », les châtaignes sont récoltées dans des vergers ou sur des châtaigniers isolés, identifiés et situés dans l'aire géographique susmentionnée. L'identification des vergers ou des châtaigniers isolés est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 11 décembre 2003, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier un verger ou un châtaignier isolé en effectue la demande par le biais d'une « déclaration de châtaigniers » déposée auprès des services de l'INAO au plus tard le 30 avril de l'année de la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.

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

Tout verger ou châtaignier isolé pour lequel l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers ou des châtaigniers isolés identifiés par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.

Les listes des critères et des vergers ou des châtaigniers isolés identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

IV – ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La châtaigne d'Ardèche est suivie et contrôlée depuis le châtaignier jusqu'au produit final par le biais de contrôles documentaires, de contrôles sur site, d'examens analytiques et organoleptiques.

Identification des opérateurs :

L'ensemble des opérateurs intervenant dans les conditions de production (producteurs, stations fruitières, producteurs – expéditeurs, producteurs – transformateurs, transformateurs) sont identifiés, ainsi que leurs moyens de production, par le biais d'une déclaration d'identification déposée auprès du groupement avant le 30 avril de l'année de la première revendication en appellation d'origine.
Celle-ci décrit notamment les éléments ci-après relatifs aux châtaigniers : variétés, dates de plantation / surgreffage, nombre d'arbres, surface.
Tout opérateur qui souhaite ne pas affecter tout ou partie de ses moyens de production à l'appellation d'origine doit souscrire auprès du groupement avant le 30 avril, pour l'année en cause, une déclaration de non - intention de production pour l'appellation d'origine qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production.

Traçabilité et contrôle des conditions de production :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant le contrôle des conditions de production.

Les châtaignes pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine sont comptabilisées séparément des autres.

Les producteurs tiennent à jour un cahier de culture où sont recensées les opérations d'élagage, d'amendements et de fertilisation (types d'apport par parcelle, et en cas d'apports de matières organiques non agricoles : analyses des lots, dates d'apport).

Chaque apport de châtaignes d'un producteur à un autre opérateur s'accompagne de l'émission d'un bon d'apport conservé par les deux parties, comportant au minimum les références des opérateurs, les quantités de châtaignes par variété, la date de livraison.

Les producteurs de châtaignes souscrivent annuellement une déclaration de récolte auprès du groupement avant le 15 février suivant la récolte, précisant les quantités de châtaignes fraîches produites au verger et leurs destinations.

Selon les types d'opérateurs, les registres de manipulation indiquent : les dates et types de désinsectisation, le type de séchage.

Au terme des activités annuelles de collecte, de tri, de transformation chaque opérateur effectue une déclaration annuelle de stock et de commercialisation auprès du groupement avant le 10 septembre suivant la récolte, récapitulant les quantités de châtaignes sous les différentes formes de présentation, entrées, mises en œuvre, commercialisées et en stock.

Contrôles sur le produit :

Des examens analytique et organoleptique sont réalisés sur des échantillons prélevés par sondage parmi les lots prêts à être conditionnés afin d'en vérifier la conformité par rapport aux autres éléments décrits au point II.

Les documents suivants répondent à un modèle approuvé par le directeur de l'INAO :
- déclaration de châtaigniers ;
- déclaration d'identification ;
- déclaration de non - intention de production pour l'appellation d'origine ;
- déclaration de récolte ;
- déclaration annuelle de stock et de commercialisation.

Les autres données sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

V – DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

Toutes les opérations depuis la production des châtaignes jusqu'à l'obtention du produit final décrit dans la partie II sont réalisées dans l'aire géographique décrite.

V.1- Production des châtaignes

Variétés et vergers :

Les châtaignes sont récoltées dans des vergers ou sous des châtaigniers isolés, identifiés selon la procédure décrite dans le point III.

Les châtaignes proviennent exclusivement des variétés locales anciennes de l'espèce *Castanea sativa* Miller sélectionnées au fil des siècles dans les différents bassins de production ardéchois par l'interaction entre les conditions naturelles locales et le travail de l'homme. Ceci exclut notamment les variétés hybrides. Ces variétés locales anciennes donnent des fruits caractéristiques, tels que décrits dans la partie II du cahier des charges : des fruits petits à moyens, un tan souvent pénétrant, un goût typique et développé.

Elles sont répertoriées et décrites précisément dans l'ouvrage *Marrons et châtaignes d'Ardèche,* écrit par Jacky Reyne en 1984.

Les châtaigniers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation :
Lors de son entrée en production, chaque châtaignier doit disposer d'un espace de 100 mètres carrés au minimum, libre de tout autre arbre et être espacé d'au moins 7 mètres des arbres d'autres espèces de la parcelle.

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

Entrée en production des arbres :
Le bénéfice de l'appellation d'origine ne peut être accordé qu'aux châtaignes provenant d'arbres qui ont au minimum huit ans après leur plantation ou cinq ans à partir de la pose du greffon en cas de surgreffage.

Entretien des châtaigniers :
Les châtaigniers doivent être régulièrement entretenus au niveau sanitaire. Il doit y avoir suppression régulière des rejets et entretien de la couverture végétale du sol.
Lors de l'entrée en production des châtaigniers, seule la culture des myrtilliers et l'enherbement fauché ou pâturé sont autorisés dans un rayon de 7 mètres autour du tronc de chaque arbre, en tant que culture intercalaire.
Avant chaque récolte, le sol doit être nettoyé de toute couverture végétale autre que l'herbe et les myrtilliers pouvant gêner la récolte, dans un rayon de 7 mètres au minimum autour du tronc de chaque châtaignier.
Tous les châtaigniers doivent être élagués au moins une fois tous les vingt ans.

La culture des myrtilliers ou la production d'herbe sous les châtaigniers sont des pratiques traditionnelles qui ont été maintenues. La châtaigneraie traditionnelle ardéchoise étant souvent formée de parcelles de très petite taille ou d'arbres isolés, l'option a été prise de raisonner l'entretien par arbre et non par verger entier.

Amendement :
La fertilisation et les amendements chimiques sont interdits.

L'épandage de produits organiques d'origine non agricole ou non forestière et de boues de station d'épuration, seuls ou en mélange, n'est autorisé, sur les parcelles qu'à condition que ces produits soient analysés lot par lot (camion, citerne,…), concernant les germes pathogènes, les métaux lourds et les composés-traces organiques retenus dans la réglementation avant épandage et compostés. Ils doivent être immédiatement enfouis après épandage.

Rendement :
Le rendement annuel maximum de châtaignes fraîches par châtaignier, en moyenne sur l'exploitation, quelle que soit leur destination, est fixé à 100 kg. En outre, ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine que les châtaignes récoltées dans des vergers dont la production totale, quelle que soit sa destination, ne dépasse pas cinq tonnes de châtaignes fraîches à l'hectare en moyenne sur l'exploitation.

Récolte :
Les châtaignes sont récoltées à maturité après la chute des fruits qui peut être assistée par gaulage. L'utilisation de matériel de vibrage ou de produit chimique visant à hâter la chute des fruits est interdite.
Le ramassage se fait directement sur le sol ou sur filet. Le ramassage est réalisé manuellement ou assisté d'outils mécaniques qui n'endommagent pas les fruits.

Stockage :
Avant leur mise en œuvre ou leur entrée en chambre froide, les fruits sont stockés dans des emballages aérés placés dans un local sec, aéré, et à l'abri de la lumière.

Les fruits doivent être récoltés rapidement après leur chute : toute production livrée aux stations fruitières et aux transformateurs, ne doit pas présenter plus de 15 % de fruits présentant des traces d'attaque de champignons.

V.2- Éléments spécifiques aux châtaignes destinées à la commercialisation sous la forme « châtaigne fraîche »

Les châtaignes destinées à la commercialisation sous la forme de châtaignes fraîches, entières, et non épluchées n'ont pas subi de congélation et répondent aux dispositions suivantes.

Tri, désinsectisation, calibrage :
Les fruits récoltés doivent être triés sur table ou par flottaison.

Ensuite, ils sont désinsectisés par trempage longue durée en eau froide (immersion des fruits dans l'eau durant neuf jours au minimum, puis ressuyage), par choc thermique ou par fumigation au moyen d'une substance autorisée.
Les producteurs vendant leur propre production dans le cadre de circuits courts traditionnels de vente, c'est-à-dire avec au plus un intermédiaire entre le producteur et l'utilisateur final, sont exemptés de l'obligation de désinsectiser les lots commercialisés avant le 10 novembre qui suit la récolte. Ils doivent procéder sur ces lots à un tri visuel sur table précédé d'une flottaison. L'étiquetage des emballages unitaires de châtaignes issu de ces lots contenant les châtaignes concernées comporte la mention « châtaignes non désinsectisées ».

A compter du 10 novembre, toutes les châtaignes fraîches doivent faire l'objet d'une désinsectisation selon une des méthodes définies ci-dessus.

Le calibrage des châtaignes est effectué sur des grilles à trous ronds. Les châtaignes sont présentées en lots de calibre homogène. Les châtaignes destinées à la vente au consommateur final doivent présenter un calibre correspondant à 100 fruits maximum par kilogramme, les autres châtaignes pouvant aller jusqu'à un calibre de 200 fruits par kilogramme.

Après les opérations de tri et de calibrage, les châtaignes sont placées dans des emballages aérés.

En cas de stockage en chambre froide, la température minimale est de - 1°C.

V.3- Éléments spécifiques aux châtaignes destinées à la commercialisation sous la forme « châtaignes sèches entières », et « farine de châtaigne »

La transformation s'effectue à partir de châtaignes fraîches n'ayant pas subi de congélation.

Séchage:
La température de séchage ne doit pas excéder 50° C.
La durée de séchage est de 7 jours minimum.

Dépiquage et tri :
Les châtaignes sont dépiquées et triées.
Le dépiquage consiste en la séparation mécanique ou manuelle des deux peaux (péricarpe et tan) et de l'amande après séchage.
Le tri visuel des châtaignes sèches, permettant d'écarter les fruits présentant des traces d'attaque par des champignons ou d'insectes ainsi que les châtaignes mal épluchées, doit être effectué après le dépiquage.

Stockage des châtaignes sèches après séchage :
Après séchage, les châtaignes sèches entières sont placées dans des contenants hermétiques, à l'abri de l'humidité, de l'air et de la lumière.

Présentation des châtaignes sèches entières :
Les châtaignes sèches entières présentent un taux d'humidité inférieur ou égal à 10 % et un calibre homogène.

Moulinage :
Les châtaignes mises en œuvre contiennent au maximum 2% de châtaignes non issues des variétés locales anciennes de l'espèce *Castanea sativa* Miller, 5 % de châtaignes sèches présentant un défaut d'aspect (début d'attaque par des champignons ou des insectes) et 5 % de châtaignes dont plus d'un tiers de la surface est recouverte de tan séché.
Les châtaignes sèches entières ou brisées sont moulinées, par moulin à marteaux ou par moulin à meule jusqu'à l'obtention d'une farine de la finesse requise.
Le cumul des châtaignes présentant l'un ou l'autre de deux types de défauts précisés ci-dessus ne peut pas dépasser 8% du nombre de châtaignes sèches mises en œuvre.

Stockage de la farine de châtaignes après élaboration :
Après élaboration, la farine de châtaignes est placée dans des contenants hermétiques, à l'abri de l'humidité, de l'air et de la lumière.

Présentation de la farine de châtaignes :
La farine présente un taux d'humidité inférieur ou égal à 10%.

V.4- Définition de campagnes de production et de transformation

Afin de garantir au mieux le respect de la qualité initiale des châtaignes, des campagnes de récolte, de séchage et de transformation ont été fixées.

La campagne de récolte des châtaignes se déroule entre le 10 septembre et le 31 décembre. Les châtaignes destinées à la commercialisation sous forme sèche doivent avoir été séchées au plus tard le 31 janvier suivant leur récolte. La transformation finale des châtaignes (un stockage des châtaignes sèches avant transformation en farine est possible) intervient au plus tard le 31 août de l'année qui suit celle de leur récolte.
En cas de conditions climatiques exceptionnelles, ces dates peuvent être modifiées par le directeur de l'INAO sur demande motivée du groupement considéré.

V.5- Pourcentages de défauts.

A l'issue du tri, des tolérances de calibres et de défauts sont définies ci-après.

La présence de châtaignes présentant des traces d'attaque interne par un champignon ou un insecte est tolérée dans la limite maximale de 10 % du nombre de fruits.

Pour les châtaignes sèches entières, la présence de châtaignes présentant des traces d'attaque par des champignons ou des insectes est tolérée dans la limite maximale de 2% du nombre de châtaignes. La présence de châtaignes sèches dont plus d'un tiers de la surface est recouvert de seconde peau séchée ou de châtaignes brisées est tolérée dans la limite maximale de 5 % du nombre de châtaignes.
La quantité totale de châtaignes présentant des traces d'attaque ou des défauts d'épluchage ne peut pas dépasser 5% du nombre total de châtaignes sèches.

Pour les deux formes de présentation ci-dessus, les châtaignes issues d'autres variétés que les variétés locales anciennes de l'espèce *Castanea sativa* Miller n'excèdent pas 2 % du nombre de fruits.

VI - ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE

VI.1) Spécificités de l'aire

L'aire géographique de la « Châtaigne d'Ardèche » se situe à l'ouest de la vallée du Rhône et s'étend principalement sur le territoire du département de l'Ardèche, sur les bordures méridionales et orientales du Massif central.
Les critères ayant servi à délimiter cette aire géographique allient à la fois les caractéristiques du milieu naturel et les facteurs humains liés à la production de « Châtaigne d'Ardèche ». Une analyse multicritère a permis de définir l'aire géographique où doivent se réaliser les opérations suivantes : production des châtaignes, tri, transformation.
L'aire géographique issue de l'application de ces critères est formée de 197 communes dont 188 communes de l'Ardèche, 7 communes du Gard et 2 communes de la Drôme.

Les limites naturelles de cette aire sont les suivantes :
- Au nord, l'aire géographique s'arrête à la vallée du Doux ;
- Au sud, la limite inclut la partie gardoise de la vallée du Chassezac ;
- A l'ouest, les reliefs (montagnes de Lozère, montagne ardèchoise et plateau du Mézenc) forment une barrière physique et altitudinale de la culture du châtaignier ;
- A l'est, la limite est matérialisée par des changements :
    - géologiques (fin des roches métamorphiques et plutoniques, apparition de terrains sédimentaires) ;

- topographiques (altitude inférieure à 300 mètres, ouverture sur les plaines d'Alès et de la vallée du Rhône) ;
- paysagers (paysages ouverts utilisés par d'autres cultures : arboriculture fruitière, viticulture, oléiculture).

Les éléments qui caractérisent l'aire géographique sont les suivants :

Facteurs naturels :

L'aire géographique se situe sur la bordure sud-est du Massif-Central.
Les sols où sont implantés les châtaigniers sont principalement d'origine plutonique ou métamorphique, et ont pour caractères communs d'être acides (pH de 4,8 à 5,5), pauvres en nutriments, et bien drainés.
Le châtaignier a trouvé son territoire d'élection dans les zones escarpées, sur les pentes où il bénéficie d'un ensoleillement maximum et où les cultures intensives ou plus exigeantes n'étaient pas possibles.
Le territoire de la châtaigneraie ardéchoise se caractérise en outre par une altitude de 300 à 900 m et une pluviométrie moyenne de 700 à 800 mm par an avec pas plus de deux mois secs. Son climat est de type mésothermique, c'est-à-dire avec des étés tempérés et longs et des hivers froids.

Facteurs humains :

Le châtaignier a fait l'objet d'une culture importante en Ardèche dès le Moyen-Age.
Depuis le XVIIème siècle, en parallèle d'une extension importante du châtaignier en Ardèche, les producteurs ardéchois ont réalisé une sélection empirique des variétés locales anciennes de Castanea sativa Miller adaptées au contexte pédoclimatique local en greffant les plants les plus intéressants. La production castanéicole ardéchoise s'est donc organisée très tôt à partir des variétés les mieux adaptées à ce terroir qui, de ce fait, expriment des qualités gustatives communes supérieures et spécifiques. La production issue de ces variétés est en outre restée localisée en Ardèche.
La « Châtaigne d'Ardèche » est conduite en verger de type traditionnel et extensif, sur des secteurs de pente, souvent aménagés en terrasses, avec une densité limitée à 100 châtaigniers à l'hectare. Les arbres sont greffés sur un porte-greffe de type Castanea. Outre un entretien des châtaigneraies respectant leur multifonctionnalité, les paysages traditionnels, et les pratiques locales (enherbement ou culture de myrtilliers autorisés), il a été choisi de privilégier les solutions naturelles de conduite de la culture : la fertilisation et les amendements chimiques sont interdits, et les traitements en cours de culture sont actuellement quasiment inexistants. Le rendement annuel par châtaignier ne dépasse pas 100 kg de châtaignes fraîches et le rendement annuel des châtaigneraies ne dépasse pas 5 tonnes de châtaignes fraîches à l'hectare en moyenne sur l'exploitation.
Les châtaignes sont récoltées à maturité complète, après la chute des fruits. L'utilisation de matériel de vibrage ou de produit chimique visant à hâter la chute des fruits est interdite. Les fruits doivent être récoltés rapidement après leur chute afin d'être livrés sains en stations fruitières. Avant leur mise en œuvre ou leur entrée en chambre froide, les fruits sont stockés dans des emballages aérés placés dans un local sec, aéré, et à l'abri de la lumière.
Depuis longtemps, des techniques de conservation ont été recherchées pour prolonger la durée de vie de ce fruit frais, fragile. Parmi celles-ci, le séchage à l'air chaud est sans doute la plus ancienne. Au XVIIème siècle, le séchage des châtaignes pouvait se faire dans des claies installées dans la cheminée, dans des fours adaptés, ou dans des « clèdes », constructions en pierres sèches à étage. Actuellement, la durée de séchage est de 7 jours minimum. Les châtaignes sont séchées de façon modérée et progressive par diffusion d'air chaud à une température au plus égale à 50°C pour éviter les déshydratations brutales qui dénaturent les fruits, jusqu'à obtenir une teneur en eau d'au maximum 10% assurant une bonne conservation. Ce séchage intervient au plus tard le 31 janvier suivant leur récolte. Une fois sèches, les châtaignes sont épluchées à l'aide de dépiqueuses, puis triées pour éliminer les fruits présentant des défauts (au maximum 5 % de fruits présentant des attaques de champignons ou d'insectes). Ces fruits peuvent alors être commercialisés sous forme de châtaignes sèches ou être passés dans un moulin jusqu'à l'obtention d'une farine de la finesse requise.

VI.2) Spécificités du produit

L'appellation «Châtaigne d'Ardèche» est issue exclusivement des variétés locales anciennes de « *Castanea sativa* Miller » sélectionnées et produites dans leur berceau d'origine.

Différents noms ont été attribués aux variétés issues de cette population castanéicole ardéchoise suivant les lieux, mais celles-ci présentent des caractéristiques spécifiques communes.

La « Châtaigne d'Ardèche » se distingue des autres châtaignes présentes couramment sur le marché par les caractéristiques suivantes :

- des fruits de taille petite à moyenne. Les fruits récoltés se répartissent généralement entre des calibres petits et moyens :

- 30% de fruits de calibres moyens (65 à 85 fruits/kg)
- 50 % de fruits de petits calibres (86 à 100 fruits/kg)
- 20 % de fruits de très petits calibres (de plus de 100 fruits/kg à 200 fruits/kg) ;

- une cicatrice placentaire petite, de forme rectangulaire et ne remontant pas sur les faces latérales ;

- une richesse aromatique et pour la forme fraîche, une texture fondante après cuisson. Les analyses organoleptiques menées sur ce fruit, après cuisson, en démontrent les caractéristiques sensorielles spécifiques suivantes :

- une texture relativement ferme qui évolue au fur et à mesure vers une sensation de fondant et d'onctueux très présente ;
- une amertume peu marquée ;
- des arômes typiques : des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel ;

- une saveur sucrée marquée : les analyses de la composition glucidique des « châtaignes d'Ardèche » montrent une teneur importante de celles-ci en monosaccharides et disaccharides, généralement de plus de 14 % (par rapport à la matière sèche), ce qui est supérieur aux valeurs observées communément et explique la saveur sucrée ressentie à la dégustation.

La « Châtaigne d'Ardèche » sous ses formes sèches (châtaignes sèches et farine) se caractérise, plus particulièrement par :

- en sus des caractéristiques aromatiques précédentes, des arômes de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau ;
- une perception du sucré et de l'amertume plus marquée que dans le fruit frais ;
- une couleur claire allant du blanc cassé au jaune pâle ;
- un taux d'humidité faible de 10 % au maximum ;
- une texture fine au toucher pour la farine.

VI.3) Lien causal

La remarquable adaptation du terroir ardéchois à la production castanéicole s'est traduite par une implantation très précoce du châtaignier, d'abord sous forme sauvage (dès l'ère tertiaire), puis sous forme cultivée (des sources écrites l'attestent depuis le Moyen-Age). Elle se traduit encore aujourd'hui dans les paysages ardéchois de pentes, marqués par des murets et des terrasses, supports de la châtaigneraie traditionnelle.
Les caractéristiques spécifiques de la « Châtaigne d'Ardèche » sont dues :

- aux sols légers, drainants et acides qui permettent une bonne implantation et un bon développement des variétés sélectionnées de châtaigniers,
- au climat, qui, par un ensoleillement important et des pluies de début d'automne, est propice au développement des fruits,

- à l'adaptation des variétés locales anciennes de *Castanea sativa* Miller aux conditions naturelles locales et aux techniques de production traditionnelles, ce qui confère aux châtaignes leur richesse aromatique et leur texture fondante,
- à la situation des châtaigniers sur secteurs de pente, qui permet une insolation optimale, contribuant à un stockage important des sucres dans les fruits,
- aux faibles densités des vergers et à une culture peu intensive qui favorisent l'obtention de fruits exprimant tout leur potentiel aromatique,
- aux usages locaux appliqués depuis la récolte jusqu'au produit final, préservant ce potentiel :

  - une récolte des fruits à maturité complète qui permet aux fruits de préserver leur richesse aromatique et leur sucrosité caractéristiques,
  - un tri des châtaignes adapté aux variétés locales et des conditions encadrées de stockage et mises en œuvre, qui permettent de préserver ces caractéristiques jusqu'au produit final,
  - le tri des châtaignes sèches avant moulinage qui contribue à l'obtention de la couleur claire caractéristique de la farine,
  - un séchage progressif et modéré qui favorise l'expression organoleptique de la « Châtaigne d'Ardèche » sans atteindre un goût biscuité et permet d'obtenir une couleur claire des châtaignes sèches et de la farine,
  - le soin apporté à la mouture de façon à obtenir la finesse requise,
  - et enfin la faible teneur en humidité des châtaignes sèches et de la farine qui contribue à renforcer leur saveur sucrée et les arômes développés.

Ces spécificités ont permis à la « Châtaigne d'Ardèche », aussi bien fraîche que sèche ou sous forme de farine, de passer du statut d'aliment essentiel pour la population locale jusqu'au XIXème siècle à un statut de composante incontournable de la gastronomie locale, de nos jours.
Plusieurs entreprises locales centenaires et renommées ont développé dès la fin du XIXème siècle des produits réputés comme les marrons glacés et la crème de marrons, utilisant la châtaigne d'Ardèche comme ingrédient principal.
La « Châtaigne d'Ardèche » apparaît dans les cartes des grands chefs. L'inventaire du patrimoine culinaire de la France réalisé par le Conseil National des Arts Culinaires recense la châtaigne d'Ardèche, dans ses différentes utilisations, comme un produit emblématique.

VII -RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : 12 Rue Rol-Tanguy – TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone : 01-73-30-38-00.
Télécopie : 01-73-30-38-04.
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.

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
Téléphone : 01-44-87-17-17.
La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie.

VIII – Éléments spécifiques de l'étiquetage

L'étiquetage sur les emballages unitaires comporte dans l'ordre suivant, les mentions suivantes dans le même champ visuel et sur le devant de l'emballage :
- le nom de l'appellation d'origine « Châtaigne d'Ardèche » inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- le cas échéant, une des mentions suivantes « Farine de châtaignes », « Châtaignes sèches entières », immédiatement après sans mention intermédiaire ;

- le symbole « AOP » de l'Union européenne,
- jusqu'à l'enregistrement en AOP, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le logo « AOC ».

A l'exception des châtaignes commercialisées en frais, l'année de récolte des châtaignes figure dans le même champ visuel que les mentions précitées.

L'étiquetage des emballages unitaires de châtaignes exemptées de l'obligation de désinsectisation, dans le cadre de vente en circuits courts avant le 10 novembre de la campagne, comporte la mention « châtaignes non désinsectisées ».

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement et les factures doivent comporter le nom de l'appellation d'origine, et la mention « appellation d'origine protégée » ou le logo « AOP » et, jusqu'à l'enregistrement en AOP, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC ».

IX - Exigences nationales

Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation :

Conditions de production		
Point à Contrôler	**Valeur de référence**	**Méthode d'évaluation**
Localisation de l'outil de production.	Tous les outils de production (depuis la production de châtaigne jusqu'à l'obtention du produit final) localisés dans l'aire géographique.	Contrôle documentaire et / ou visuel.
Implantation des châtaigniers.	Châtaigniers identifiés dans la liste établie par l'INAO.	Contrôle documentaire.
Variétés et cultures intercalaires.	Pas de variété hybride : variétés locales anciennes. Cultures intercalaires limitées aux : myrtilliers ou à l'enherbement entretenu.	Contrôle documentaire et /ou visuel.
Tri et désinsectisation des châtaignes fraîches.	Réalisation d'un tri et d'une désinsectisation réalisés selon les techniques prévues (sauf dérogation encadrée).	Contrôle documentaire et / ou visuel
Durée de séchage	7 jours minimum	Contrôle documentaire
Date limite de séchage.	Séchage avant le 31 janvier suivant la récolte.	Contrôle documentaire et/ou visuel

Caractéristiques du produit		
Châtaignes fraîches		
Point à Contrôler	**Valeur de référence**	**Méthode d'évaluation**
Aspects des fruits.	10% maximum de fruits présentant des traces d'attaques d'insectes ou de champignons.	Examen organoleptique.
Qualité sensorielle.	Conformité à l'appellation d'origine.	Examen organoleptique.
Châtaignes sèches ou farine		
Taux d'humidité.	Taux d'humidité (inférieur ou égal à 10 %)	Examens analytiques.
Granulométrie, pourcentage de défauts, caractéristiques organoleptiques.	Conformité à l'appellation d'origine.	Examens organoleptiques.