



Syndicat Régional de Défense et de Promotion de la Qualité de la
Farine de châtaigne corse

Hameau de Serrale 20230 San Giovanni
Tel et Fax : 04 95 38 93 30 / Mobile : 06 29 59 58 62
aocfarinedechataignecorse@orange.fr
www.aocfarinedechataignecorse.com
www.salvemuicastagni.org

Le 01 juin 2019

Je vous prie de trouver accompagnant ce courrier, **le registre 2019** :

Le cahier de culture

Le registre de production

Le cahier du meunier

Ainsi que les points essentiels de notre AOP !

Si vous modifiez votre situation... **Attention**, le Syndicat doit être prévenu !!!!! avant la récolte.

Il faudra renvoyer le document joint à ce courrier : déclaration de non affectation de tout (si vous ne produisez pas cette année !) ou partie (si vous souhaitez supprimer quelques parcelles ou des outils de transformation par rapport à l'ensemble des informations décrites dans votre déclaration d'identification initiale).

Dans le cas de **rajout** de parcelles ou d'outils de transformation, il faut renseigner et **RENOYER au SYNDICAT AOP** en urgence le document « Description des parcelles affectées à la production de farine en AOP » pour le rajout de parcelles et le document « Description de l'outil de production » pour le rajout d'outils de transformation, que vous trouverez en fin du dossier joint à ce courrier.

Le modèle étiquette renseignant sur l'ensemble des informations légales à mentionner sur vos étiquettes « producteurs » en AOP : obligatoire au 1/05/09/et Journal Officiel de la CEE n° 628/2008 est joint aussi au registre 2019

La vignette AOP est accompagnée du logo AOP européen : 1 vignette pour chaque conditionnement 250g, 500g, 1kg et 5 kg.

Le syndicat AOP distribue les vignettes à la demande de chacun.

Le site www.aocfarinedechataignecorse.com est aussi à votre disposition avec votre espace sécurisé par le mot de passe et le login : *saliva* (certaines rubriques et documents sont en cours de mise à jour !!!).

Vous pourrez consulter le plan de contrôle, le cahier des charges de l'AOP Farine de châtaigne corse-Farina castagnina corsa.



REGISTRE DE PRODUCTION

Campagne 2019 / 2020

Nom :

Prénom :

ODG Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa

Hameau de Serrale 20230 San Giovanni

Mobile : 06 29 59 58 62 ou **06 70 06 50 45**

www.aocfarinedechataignecorse.com

Mot de passe et mot Login sur le site www.aocfarinedechataignecorse.com: **sativa**

Syndicat AOP Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa

Membres du bureau du Syndicat :
Président : Jean Yves ACQUAVIVA (06 25 06 26 19)
Vice-Président : Ludovic MARTI (06 89 79 37 82)
Trésorière : Christine BERENI (06 77 98 76 33)
Secrétaire : CASU Dominique (06 15 45 30 49)



Gestion du Plan de contrôle : Habilitation/ Conditions de production/ Produit

Contrôle externe

CERTIPAQ

Président : Jean
Paul Mancel
(06 10 07 76 90)

Contrôle interne

Syndicat AOP Farine de
châtaigne corse – Farina
castagnina corsa

Animatrice : Carine
FRANCHI
(06 29 59 58 62 /
06 70 06 50 45)

Partenaires dans le cadre du
contrôle interne

Prélèvements de farine de
châtaigne corse AOP:

CDA 2B
Soullard Patricia
(06 11 39 49 56)

CDA 2A

Agostini Alexandra
(06 23 01 34 84)

Laboratoire d'analyses de Farine de châtaigne
Collectivité de Corse

Responsable M. Gelormini (04 95 30 94 80)

Le Syndicat AOP Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa est avec le **Groupe Régional des Producteurs et des Transformateurs de Châtaigne et Marrons de Corse** (Président du GRPTCMC : Pasquin FLORI) l'un des acteurs du développement de la filière castanéicole.

Le GRPTCMC a pour rôle la défense des intérêts des castanéiculteurs et particulièrement la coordination de la lutte contre le Cynips du châtaignier.

www.salvemuicastagni.org

Le Syndicat AOP Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa mène des actions de communication, d'information et de promotion sur l'AOP et organise l'animation autour du signe de qualité : veille réglementaire, contrôle qualité, analyses qualitatives (gluten, HPA, aflatoxines,...).

En partenariat avec l'INRA de San Giulianu et les CDA 2B et 2A, un travail d'identification génétique permettra de cartographier les variétés de châtaigne corse.

Animatrice : Carine FRANCHI
(06 29 59 58 62 / 06 70 06 50 45)

Financements ODARC

Responsables

Marie Pierre Bianchini et Daniel Sainte Beuve

Modèle de vignette 2019

(Voir document joint)

Éléments spécifiques de l'étiquetage

Outre les mentions obligatoires

- le logo européen de l'AOP
- Le nom et prénom du producteur
- Adresse
- Coordonnées du producteur
- N° de lot
- Date limite de commercialisation

..... 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 « AOP » 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 - infumata", ou "passé au four - affumata" 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 Syndicat AOP Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa.
Cette année, le Syndicat AOP fournit la vignette AOP ainsi que le logo européen (voir le document joint).

Mentions légales devant figurer sur chaque conditionnement de farine de châtaigne corse en AOP et taille des caractères de la dénomination

Vous trouverez ci-dessous les mentions obligatoires pour l'étiquetage sous AOP, la présentation des deux exemples n'est qu'une suggestion.

1^{er}
suggestion

Logo
européen de
l'AOP :
Obligatoire

Appellation d'Origine Protégée
Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa
Nom Prénom du Producteur
Adresse, Coordonnées

« Séchage au feu de bois »
ou « Passée au four - Affurnata »
Ou « Passée au Four - Infurnata »
DLC : 31 décembre N+1
DLUO :

Passée au four

N° de lot :

Les Mentions
concernant le
séchage et le
passage au four
sont
FACULTATIVES

Le Syndicat AOP préconise pour la **Date limite de consommation** ou la **Date limite d'utilisation optimale**, le 31 décembre de l'année de récolte N+1

La farine issue de la récolte 2014 **ne peut plus être mise en circulation sous l'appellation d'origine protégée Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa après le 31 décembre 2015.**

Le Numéro de lot est
celui défini sur le
cahier de Production

La taille des caractères de l'Appellation doit être égale au moins à la moitié des **caractères les plus grands** figurant sur l'étiquette

2^{er}
suggestion

Logo
européen de
l'AOP :
Obligatoire

A.O.P
Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa

Nom / Prénom du Producteur
Adresse, Coordonnées

DLC : 31 décembre N + 1
DLUO :

N° de lot : ...

Extraits du plan de contrôle

Vous pouvez consulter le plan de contrôle sur le site du Syndicat AOP Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa (www.farinedechataignecorse.com)

Etape	Valeurs cibles/ Point de contrôle
Condition de production des châtaignes	
Utiliser les variétés de châtaignes corses décrites dans le décret	Liste des variétés (voir liste jointe)
Les hybrides sont interdits	Sur le terrain
L'entretien régulier des châtaigniers : rejets et sol	Sur le terrain
Le désherbage chimique et la lutte chimique sont interdits	Sur le terrain
L'irrigation fixe est interdite	Sur le terrain
Rendement maximum : 150kg /arbre – 6 tonnes/Ha	Sur le cahier de production
Transformation des châtaignes en farine et conditionnement	
La congélation des châtaignes est interdite	Sur l'exploitation
Le concassage des châtaignes est interdit	Sur l'exploitation
Le séchage des châtaignes peut se faire en 18 j minimum (séchoir à bois et 6 j minimum au séchoir mécanique	Sur l'exploitation
Le conditionnement et la commercialisation de la farine en AOP s'effectuent que dans des contenants de 250g, 500g, 1kg et 5 kg	Sur l'exploitation
A l'exception de la vente directe, la farine de châtaigne corse sous AOP est vendue conditionnée sous vide d'air ou sous atmosphère modifiée par injection de gaz alimentaire	Sur l'exploitation
Le produit	
Deux critères analytiques (granulométric et teneur en eau) sont exigés pour l'obtention de l'AOP : 70% traversant le tamis 106 micron et 100% le 450 micron * Moins de 10% de teneur en eau	Prélèvements
Obligation d'un étiquetage conforme à l'AOP	Voir le document joint

Un lot de farine de châtaigne sous AOP ne peut excéder 500 Kg	Documents administratifs	Sur le registre de production
Déclaration préalable de non intention de production		Avant le 30 juin de la récolte
Déclaration de récolte		Avant le 31 janvier 2017
Déclaration de transformation et de stock		Avant le 10 mai 2017
Obligation d'apposer sur chaque lot, la vignette de tracabilité		Sur l'exploitation

Liste des variétés de châtaignes destinées à la farine de châtaigne corse sous AOP :

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

Bon de livraison

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.

Date _____ **LIVRAISON N° 1**

EXPÉDITEUR	DESTINATAIRE

Réf. Commande : _____

Emballages : _____ Port : _____

Mode d'expédition : _____

Conditions de paiement : _____

Code monnaie ISO

--	--	--

1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				

Reçu les marchandises ci-dessus en bon état

Signature _____

A _____ le _____

L'ensemble de ces documents est à conserver pendant 2 ans à compter de la date de livraison. Les documents sont à conserver pendant 2 ans à compter de la date de livraison. Les documents sont à conserver pendant 2 ans à compter de la date de livraison.

Le cahier de culture (conservation 5 ans)

Le registre de production (conservation 2 ans)

Le cahier de culture

Cahier de Culture AOP Farine de châtaigne corse- Farina castagnina corsa

Nom et prénom du producteur :

Adresse:

Le cahier de culture est obligatoire.

Il correspond à toutes les actions réalisées à la fois sur le sol et sur l'arbre. Vous devez donc dater et noter toutes les opérations effectuées durant cette campagne comme par exemple: le greffage, l'élagage, le désherbage, les amendements, les protections sanitaires comme le chancre et autres maladies si nécessaires, l'irrigation ponctuelle, ... ect.

Attention, il est interdit d'utiliser des produits chimiques et de poser un système d'irrigation fixe !

Mois/ Date	Opération	Validation
Exemple: 16, 17, 18, 19 août 2019	Exemple Parcelles n° B 131, 132, 133, 134 et A 405, C 607 : Elimination des rejets à la souche et au point de greffe. Débroussaillage et brûlage. Sur les parcelles C332, 367, 380 : Remise en état des clôtures.	x
Janvier		
Février		
Mars		
Avril		

Cahier de Culture AOP Farine de châtaigne corse- Farina castagnina corsa

Mai		
Juin		
Juillet		
Août		
Septembre		
Octobre		
Novembre		
Décembre		

Le registre de production

CONSIGNES et EXPLICATIONS

Le registre de production est obligatoire permet de contrôler la traçabilité du produit. Vous devez le remplir quotidiennement et de façon précise. Il devra être présenté lors des contrôles « Agrément AOP »

La colonne « Identification » permet de localiser chaque parcelle récoltée, en indiquant le N° de la parcelle récoltée et sa localisation (commune/ lieu dit). Si vous achetez des châtaignes, il faut indiquer le n° de la parcelle et sa localisation ainsi que le nom de l'apporteur.

L'apporteur doit être au préalable identifié en AOP, il doit donc remplir la déclaration d'identification avant le 30 juin de la campagne castanéicole.

La colonne « Récolte » renseigne la quantité de châtaigne récoltée par jour. A chaque jour, vous attribuez par exemple une lettre de l'alphabet. Vous constituez ainsi le N° d'identification. Plusieurs parcelles peuvent être ramassées sur la même journée et porteront donc la même lettre de l'alphabet.

La colonne « séchage » indique le jour (début du séchage) et la quantité de châtaignes déposées sur la claie. Pour les séchoirs traditionnels, vous pouvez cloisonner la claie. Les compartiments ainsi constitués accueillent plusieurs jours de récolte et constituent alors les différents lots nécessaires à l'identification.

La colonne « Décorticage » indique la date de chaque lot décortiqué.

La colonne « Tri » : renseigne la date du jour du « tri » et indique la quantité ainsi que le n° d'identification du lot trié.

La colonne « Four » : renseigne la date de mise au four et la quantité de châtaignes sèches mise dans le four.

La colonne « Moulin » : renseigne la date de mouture et les n° de lots passés au moulin. Si vous ne possédez pas de moulin, vous pouvez faire appel soit à un prestataire de service soit à un transformateur mais ATTENTION, ils doivent être identifiés en AOP ! Et indiquer le nom du meunier dans la colonne appropriée.

La colonne « Revendication de l'AOP » : pour chaque lot constitué et identifié, vous devez cocher votre revendication en AOP. Si vous jugez que votre lot n'est pas conforme au cahier des charges de l'AOP, vous cochez « NON ».

IMPORTANT : vous devez toujours avoir en mémoire qu'un lot AOP Farine de châtaigne corse- Farina castagnina corsa ne peut excéder 500 Kg

Si problèmes, appelez le 06 29 59 58 62 ou 06 70 06 50 45 !

IDENTIFICATION			RECOLTE			SECHAGE			
N° de parcelle	Commune	Nom de l'apporteur si vous achetez des châtaignes	Date	Quantité récoltée en kg	N° d'identification du lot	Date Début séchage	Date fin séchage	Quantité séchée en kg	N° d'identification du lot

PRODIGES COMPTABLES ET INFORMATIQUES

Le cahier du meunier

AOP Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa

Cahier du meunier

Nom /Prénom du meunier

Adresse

Campagne de production

2019 / 2020

Le cahier du meunier est obligatoire dans le cadre de votre prestation de service auprès des Producteurs et/ou Transformateurs, inscrits dans la démarche AOP Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa, ne possédant pas de moulin. Le cahier du meunier permet de garantir la traçabilité des lots revendus en AOP. Les mentions obligatoires, à reporter sur ce document ou sur tout autre document à votre convenance, sont: le nom et prénom du Producteur/Transformateurs, la date de réception des châtaignes sèches à moudre, le n° d'identification du lot à moudre, la quantité en kg de châtaignes sèches réceptionnées. Lorsque le Producteur/Transformateur récupère sa farine, le meunier doit noter dans son cahier : la quantité de farine de châtaigne rendue, la date de récupération de cette farine de châtaigne corse AOP.

Nom et prénom du Producteur / Transformateur	Date de réception des châtaignes sèches	N° d'identification du (des) Lot(s) réceptionné(s)	Quantité réceptionnée, en Kg. de fruits séchés à moudre	Date de récupération du (des) lot(s) de farine de châtaigne AOP par le Producteur/ Transformateur	Quantité (en Kg) de farine de châtaigne corse AOP récupérée par le Producteur/Transformateur

Nom et prénom du Producteur / Transformateur	Date de réception des châtaignes séchées	N° d'identification du (des) Lot(s) réceptionné(s)	Quantité réceptionnée, en Kg, de fruits séchés à moudre	Date de récupération du (des) lot(s) de farine de châtaigne AOP par le Producteur/ Transformateur	Quantité (en Kg) de farine de châtaigne corse AOP récupérée par le Producteur/Transformateur

GESTION DES PLAINTES ET RECLAMATIONS

Date	Nom/Prénom/Coordonnées	Motifs/ N° de lot de la farine de châtaigne	Date de la réponse/ Réponse

Déclaration de non affectation

A utiliser si vous ne souhaitez pas affecter une partie de vos moyens de production (outils ou parcelles) ou bien l'ensemble.

A renvoyer au Syndicat AOP ! avant le 30 juin de l'année de récolte !!



ODG
AOP Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa

Hameau de Serrale 20230 – SAN GIOVANNI

Téléphone : 04.95.38.93.30. Télécopie : 04.95.38.93.30. Mobile : 06 29 59 58 62
Email : aocfarinedechataignecorse@orange.fr

A.O.P. "FARINE DE CHATAIGNE CORSE – FARINA CASTAGNINA CORSA"

**DECLARATION DE NON-AFFECTATION de tout ou partie des
moyens de production à l'AOP "Farine de châtaigne corse – Farina
castagnina corsa", pour la Campagne 2019-2020**

(à retourner à ODG AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa avant le 30 juin 2019)

Je soussigné(e),

Nom, Prénom :

Adresse :

N° de téléphone : N° de fax :

Qualité : Producteur Transformateur *(cocher la case correspondante)*

1. Ayant souscrit une Déclaration d'Identification pour la production de l'AOP « Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa ».
2. Souhaite ne pas affecter les moyens de production définis ci-dessous :
 - Parcelles de châtaigniers suivantes :
 - Séchoir traditionnel N° :
 - Séchoir mécanique N° :
 - Four N° :
 - Moulin N° :

Fait à le

Signature