C/2026/5292

13.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5292)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Farina di castagne della Lunigiana“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministero dell’agricoltura, della sovranita’ alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите) — PQA 1

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като те не включват промяна в наименованието, не съществува риск от обезсилване на връзката и не водят до допълнителни ограничения относно предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Член 2 от продуктовата спецификация

Описание

Изискванията в член 2 от продуктовата спецификация относно гранулометрията се заличават.

☑ Изменението засяга единния документ

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация — изменение на гъстотата на засаждане

Описание

Гъстотата на дърветата в период на плододаване се увеличава от 160 на 200 кестенови дървета на хектар.

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация — изменение на началната дата на прибиране на реколтата

Описание

Датата на прибиране на реколтата се изтегля напред и става 1 септември.

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация — изменение на периода на сушене

Описание

Минималният период на сушене на кестените се увеличава на 20 дни.

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация — изменение на начина на почистване на кестените

Описание

В спецификациите, отнасящи се до почистването на сушените кестени, се добавя възможността за използване на подходящи машини.

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Член 6 от продуктовата спецификация — изменение на началната дата на прибиране на реколтата

Описание

В съответствие с изменението на член 5 датата на прибиране на реколтата се променя на 1 септември.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Член 6 от продуктовата спецификация — изменение на периода на сушене

Описание

В съответствие с изменението на член 5 препратката към минималния период на сушене се заличава.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Член 6 от продуктовата спецификация — изменение на начина на почистване на кестените

Описание

В съответствие с изменението на член 5 препратката към почистването изключително на ръка се заличава.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Член 7 от продуктовата спецификация

Описание

Заличаване на посочването на контролния орган.

☐ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Член 8 от продуктовата спецификация — изменение на датата на пускане за консумация

Описание

Датата на пускане за консумация се променя на 1 ноември в годината на производство.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Член 8 от продуктовата спецификация — изменение на опаковъчния материал

Описание

Задължението за използване на пластмасови съдове се заличава, като се заменя с изискване за използване на напълно или частично прозрачна опаковка.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Сливане на члена относно логото

Описание

Досегашният член 9 относно описанието на логото се заличава, тъй като е слят с член 8.

☑ Изменението засяга единния документ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Farina di castagne della Lunigiana“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

11 — МЕЛНИЧАРСКИ ПРОДУКТИ; МАЛЦ; СКОРБЯЛА И НИШЕСТЕ; ИНУЛИН; ПШЕНИЧЕН ГЛУТЕН

1106 — Брашна, грис и прах от сухи бобови зеленчуци от № 0713, от сагу или от корените или грудките от № 0714 и от продуктите от глава 8

1106 20 90 — Други

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

ЗНП „Farina di Castagne della Lunigiana“ е наименованието на сладкото брашно, произведено от кестени от сортовете кестенови дървета от вида *Castanea sativa* (Mill.), за които е признато, че са култивирани в миналото в разглеждания район, а именно сортовете Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella и Rossola, като делът на сортовете Bresciana, Carpanese и Rossola трябва да е най-малко 70 %.

При пускането му за консумация брашното със ЗНП „Farina di Castagne della Lunigiana“ трябва да отговаря на следните изисквания:

— Максимална влажност 8 %.

— Кадифено на пипане и гладко на небцето.

— Цветът може да варира от бял до цвят на слонова кост.

— Сладък вкус на небцето. Общо съдържание на захари — не по-малко от 20 %.

— Мирис на кестени, без нотки на плесен или запарено.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на ЗНП „Farina di Castagne della Lunigiana“, включително опаковането на продукта, трябва да се извършват изключително в рамките на географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Брашното със ЗНП „Farina di Castagne della Lunigiana“ се пуска за консумация от 1 ноември в годината на производство.

Брашното със ЗНП „Farina di Castagne della Lunigiana“ се опакова в изцяло или частично прозрачни опаковки с тегло от 500 g, 1 kg или 5 kg. Пликовете може да се поставят в хартиени или платнени съдове.

Опаковките трябва да са запечатани с неотстранима пломба, така че да не може да се вади продуктът, без да се разкъса пломбата.

Върху пломбата за еднократна употреба, използвана за затваряне на всяка опаковка, трябва да са щамповани надписът „Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P.“ („Farina di Castagne della Lunigiana“ ЗНП) и годината на производство. Цветът на пломбата е различен в зависимост от теглото: бял за опаковките от 500 g, кафяв за опаковките от 1 kg и червен за опаковките от 5 kg.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху всеки плик се поставя етикет, съдържащ следната информация в допълнение към изискваната по закон:

а) логото на ЗНП „Farina di Castagne della Lunigiana“, описано по-долу;

б) датата на опаковане и срокът на годност, като последният не може да превишава една година.

Лого

Логото на продукта, показано по-долу, се състои от:

— надписа „Farina di Castagne della Lunigiana“, който трябва да бъде разположен над графичния символ и да е изписан с ясни и незаличими букви, които се отличават ясно и са с размери най-малко два пъти по-големи от тези на всички останали надписи върху етикета. Надписът с черен шрифт Tahoma е последван непосредствено от инициалите „D.O.P.“ [ЗНП].

— графичен символ, изобразяващ в лявата част две кестенови ядки, частично застъпени една върху друга, като кестенът на преден план е наклонен наляво, а този зад него е във вертикално положение. Двете кестенови ядки са с кафяв цвят (Pantone № 1807 C) със светлокафяв отблясък върху заобления част (Pantone № 50 % 1807 C), като основата на кестените е с цвят на лешник (Pantone № 5035 C). Фонът представлява три ленти с еднакви пропорции, които в никакъв случай не могат да обхващат повече от 40 % от общата повърхност на логото, с цветовете на италианското знаме: зелен (Pantone № 348 C), бял и червен (Pantone № 206 C). В дясната част на зелената лента фигурира надписът „Denominazione di origine protetta“ [„Защитено наименование за произход“], като текстът е изписан с черен шрифт Tahoma.

Минималните размери на логото са: ширина 9 cm и височина 8 cm; тези размери могат да бъдат увеличени, за да съответстват на опаковката.

Надписът „Farina di Castagne della Lunigiana“ трябва да е изписан на италиански език.



5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на ЗНП „Farina di Castagne della Lunigiana“ се намира в провинция Massa Carrara и обхваща цялата административна територия на следните общини: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana и Zeri.

Районът на производство представлява единна територия и е разположен изцяло в рамките на територията на Comunità Montana della Lunigiana (планинската общност на Луниджана).

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Продуктът със защитеното наименование за произход „Farina di Castagne della Lunigiana“ се характеризира с ясно изразен сладък вкус, който се дължи главно на култивирания сорт кестени в съчетание с характеристиките на почвата и климата в района на производство, както и на дейността на хората, съхранили традицията за производство на кестеново брашно през вековете. Сладостта на кестените се дължи на релефа на местността и по-специално на надморската височина и на климатичните условия. Специфичните планински, морфологични, хидрографски и климатични характеристики на Lunigiana превръщат нейната територия в особено благоприятна среда, в която да се прояви сладостта в плодовете на кестеновото дърво, което вирее навсякъде — от дъното на долината до хиляда метра над морското равнище. Специфичната котловинна планинска конфигурация на района на производство, заедно с

изложението изток-запад на склоновете, върху които са разположени кестеновите гори, температурите, които никога не са прекомерни през годината и по-специално през месеците на биологична активност на дървото (юни — септември), както и прохладният летен бриз от близкото море, смекчават високите пикове на летните температури, като предотвратяват стреса за дърветата и позволяват постоянно и значително натрупване на захари в кестените, използвани за производството на брашното. По отношение на релефа Lunigiana се характеризира с тесни, дълбоки долини с поройни речни течения, хълмове, планини и тектонски басейни. Този специфичен релеф води до изобилна хидрографска мрежа с поройни реки, която се използва пълноценно от местните жители като източник на енергия за многобройните водни мелници. И до днес мелниците са характерни за архитектурата на селата в района и все още се използват при меленето на сушените кестени. Освен това воденичните камъни, използвани в мелниците, които в миналото са били задвижвани от вода, а сега се захранват и с електричество, позволяват кестените да се мелят бавно и постоянно, което предотвратява прегряването и дава брашно, което е кадифено на пипане и гладко на небцето. Също така сушилните за кестени, известни като *gradili*, които могат да се видят разпръснати сред кестеновите гори, са не само характерни, подобно на мелниците, за района на Lunigiana, но са и свидетелство за историята на преработката на кестените в района.

Достатъчно е да се прегледат хрониките на Giovanni Antonio da Faie от петнадесети век, които подчертават значението на кестените за местната икономика и необходимостта от запазване на производството на кестени, тъй като „те осигуряваха хляба за две трети от населението на Lunigiana“. Същият автор съобщава и че има малка разлика в цените на пшеничното и кестеновото брашно.

Човешкият фактор на местните земеделски стопани също трябва да се разглежда наред със специфичните характеристики на географския район и традиционните методи на смилане. Местните земеделски стопани отговарят за всеки етап от преработката на брашното и го контролират — от прибирането на кестените до тяхното сушене и смилане — в пълно съответствие с местните традиции. Началната дата на прибиране на реколтата, която съвпада с периода, в който кестените започват естествено да падат от дърветата, все още е през септември — традиционния период, в който климатичните условия са благоприятни за разпукването на обвивките на най-ранните сортове. Една от традиционните пословици в района гласи: „Кестени в кошницата за празника на Сан Микеле“ [29 септември]. По време на прибирането на реколтата се извършва първо сортиране на здравите плодове, а след това се подготвят и поддържат *gradili* (сушилните за кестени), в които се разстилат плодовете и се пали огън, който по традиция се поддържа единствено с кестенова дървесина; той трябва непрекъснато да се наглежда от човек, за да не угасне, нито да се разгори прекалено силно. След изсушаването отново е необходима намесата на човек за сортиране на сушените кестени с цел отстраняване на всякакви примеси, преди кестените да бъдат смлени на брашно.

Безспорно е, че с времето производството и преработката на кестените в Lunigiana придобиват голямо икономическо значение. От XV до XVIII век във всички устави на различните общности в Lunigiana — от Rocca Sigillina до Tresana, Equi и Moncigoli и от Gragnola до Pontremoli — са били наложени точни правила и санкции с цел запазване на кестеновите гори, съществували в района в продължение на векове.

Археологическите проучвания показват, че кестенови дървета са расли в Lunigiana още от I век от н.е., като са се установили трайно в периода между V и VI век. Археологическите находки, разкрити близо до енорийската църква Santo Stefano di Sorano във Filattiera — на мястото на някогашно византийско селище, построено върху основите на по-ранно римско стопанство — са сред най-старите, открити в Италия, и свидетелстват за бърза селскостопанска „революция“, при която дъбовете са били заменени с кестенови дървета. Последните, намирайки идеална околна среда, процъфтяват през вековете, като спомагат за осигуряването на надежден и основен източник на храна за местното население. Земя на древни традиции, регионът Lunigiana е съхранил нравите и обичаите, които го отличават в италианския фолклор. На „Festa della Ricca“ [„празникът на богатата жена“] съпругата на най-богатия земеделски стопанин в селото е осигурявала следобедна почерпка за местната общност, а във Filetto от нея се е очаквало да приготви ястия от брашно от сладки кестени. Дори *la baladura* или *ballatura* — процес, който е включвал тъпкане на частично обелените кестени на хармана за завършване на тяхното олющване, докато се пеят традиционни народни песни — е бил истински празник сам по себе си, най-радостният и оживен от целия цикъл на преработка на кестените. Регионът Lunigiana също така изобилства от поговорки на местния диалект и социални практики, свързани с култивирането на кестени.

Местната кухня на Lunigiana предлага и цяла гама от ястия, приготвени от кестеново брашно, включително *la pattona* (*pattòna*) [хляб от кестеново брашно, традиционно изпечен върху кестенови листа], *focaccine* (*cian*) [плоски изпечени на фурна италиански питки, направени от кестеново брашно], пържени понички *fritei* или *padléti*, направени от кестеново брашно, *lasagna bastarda* [опростен вариант на лазаня, направен от кестеново брашно] и *pane marocca* [хляб, направен от смес от кестеново брашно, пшенично брашно и пюре от картофи]. Тези продукти често са били придружавани от млечни продукти или колбаси.

И накрая, за да се разбере степента, до която кестеновото дърво е проникнало в културата на Lunigiana, е достатъчно само да се припомни, че там според народната традиция бебетата не се раждали под зелките, нито ги донасял щъркелът, а били намирани в хралупата на старо кестеново дърво!

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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