Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5292

13.10.2026

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** [1]

(C/2026/5292)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]**

**«Farina di castagne della Lunigiana»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026**

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Farina di castagne della Lunigiana»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

*Ονομασία*

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Προώθηση της ποιότητας των γεωργικών προϊόντων διατροφής (PQA) 1

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Τίτλος*

Άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος

*Περιγραφή*

Οι απαιτήσεις του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με το μέγεθος των κόκκων απαλείφονται.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Τίτλος*

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος — τροποποίηση της πυκνότητας φύτευσης

*Περιγραφή*

Η πυκνότητα των δένδρων παραγωγής αυξάνεται από 160 σε 200 καστανιές ανά εκτάριο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος — τροποποίηση της ημερομηνίας έναρξης της συγκομιδής

*Περιγραφή*

Η ημερομηνία συγκομιδής μετατίθεται στις 1 Σεπτεμβρίου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος — τροποποίηση της περιόδου ξήρανσης

*Περιγραφή*

Η ελάχιστη περίοδος ξήρανσης των κάστανων αυξάνεται σε 20 ημέρες.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος — τροποποίηση του τρόπου καθαρισμού των κάστανων

*Περιγραφή*

Στις προδιαγραφές για τον καθαρισμό των αποξηραμένων κάστανων προστίθεται η δυνατότητα χρήσης κατάλληλου εξοπλισμού.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος — τροποποίηση της ημερομηνίας έναρξης της συγκομιδής

*Περιγραφή*

Σύμφωνα με την τροποποίηση στο άρθρο 5, η ημερομηνία συγκομιδής αλλάζει σε 1 Σεπτεμβρίου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος — τροποποίηση της περιόδου ξήρανσης

*Περιγραφή*

Σύμφωνα με την τροποποίηση στο άρθρο 5, απαλείφεται η αναφορά στην ελάχιστη περίοδο ξήρανσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος — τροποποίηση του τρόπου καθαρισμού των κάστανων

*Περιγραφή*

Σύμφωνα με την τροποποίηση στο άρθρο 5, απαλείφεται η αναφορά στον καθαρισμό αποκλειστικά με το χέρι.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος

*Περιγραφή*

Απαλοιφή της αναφοράς στον οργανισμό ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο

*Τίτλος*

Άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος — τροποποίηση της ημερομηνίας διάθεσης στην κατανάλωση

*Περιγραφή*

Η ημερομηνία διάθεσης στην κατανάλωση αλλάζει σε 1 Νοεμβρίου του έτους παραγωγής.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος — τροποποίηση του υλικού συσκευασίας

*Περιγραφή*

Καταργείται η υποχρέωση χρήσης πλαστικών περιεκτών και αντικαθίσταται από την υποχρέωση χρήσης πλήρως ή μερικώς διαφανών συσκευασιών.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

*Τίτλος*

Συγχώνευση του άρθρου σχετικά με το λογότυπο.

*Περιγραφή*

Το πρώην άρθρο 9 σχετικά με την περιγραφή του λογότυπου απαλείφεται, καθώς συγχωνεύεται με το άρθρο 8.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Farina di castagne della Lunigiana»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026**

1. **Ονομασία/-ες**

«Farina di castagne della Lunigiana»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

11 — ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΕΥΡΟΠΟΙΙΑΣ. ΒΥΝΗ. ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ. ΙΝΟΥΛΙΝΗ. ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΣΙΤΑΡΙ

1106 – Αλεύρια, σιμιγδάλια και σκόνη από ξερά όσπρια της κλάσης 07.13, από σάγο ή ρίζες ή κονδύλους της κλάσης 07.14 ή από προϊόντα του κεφαλαίου 8

1106 20 90 – Άλλα

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ΠΟΠ «Farina di Castagne della Lunigiana» αντιστοιχεί στο γλυκό αλεύρι που παρασκευάζεται από κάστανα που παράγονται από τις ποικιλίες καστανιάς του είδους *Castanea sativa* (Mill.), οι οποίες έχουν αναγνωριστεί ως ιστορικά καλλιεργούμενες στην εν λόγω περιοχή: συγκεκριμένα, οι ποικιλίες Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella και Rossola, από τις οποίες οι ποικιλίες Bresciana, Carpanese και Rossola πρέπει να αντιπροσωπεύουν ποσοστό τουλάχιστον 70 %.

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση, το προϊόν «Farina di Castagne della Lunigiana» πρέπει να πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

— Μέγιστη υγρασία 8 %.

— Βελούδινο στην αφή και απαλό στο στόμα.

— Το χρώμα μπορεί να ποικίλλει από λευκό έως υπόλευκο.

— Γεύση γλυκιά στον ουρανίσκο. Ολικά σάκχαρα, όχι λιγότερο από 20 % συνολικά.

— Οσμές κάστανων, χωρίς οσμή μούχλας ή ταγγού.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Farina di Castagne della Lunigiana», συμπεριλαμβανομένης της συσκευασίας του προϊόντος, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν της ΠΟΠ «Farina di Castagne della Lunigiana» διατίθεται στην κατανάλωση από την 1η Νοεμβρίου του έτους παραγωγής.

Το προϊόν της ΠΟΠ «Farina di Castagne della Lunigiana» συσκευάζεται σε πλήρως ή μερικώς διαφανείς συσκευασίες βάρους 500 g, 1 kg ή 5 kg. Οι σάκοι μπορούν να περιέχονται σε χαρτονένιους ή υφασμάτινους περιέκτες.

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι κλειστές με μη αποσπώμενη σφραγίδα, ώστε να μην είναι δυνατή η εξαγωγή του περιεχομένου χωρίς θραύση της σφραγίδας.

Η ταινία σφράγισης, τύπου μιας χρήσης, τοποθετημένη στο σημείο κλεισίματος κάθε συσκευασίας, πρέπει να φέρει την εκτυπωμένη ένδειξη «Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P.» (ΠΟΠ Farina di Castagne della Lunigiana), καθώς και το έτος παραγωγής. Το χρώμα των σφραγίδων διαφέρει ανάλογα με το βάρος: λευκό για τη συσκευασία των 500 gr, καφέ για τη συσκευασία του 1 kg και κόκκινο για τη συσκευασία των 5 kg.

4.6. *Ειδικοί κανόνες επισήμανσης του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κάθε σάκος φέρει επισήμανση με τις ακόλουθες πληροφορίες, επιπλέον εκείνων που απαιτούνται από τη νομοθεσία:

α) το λογότυπο της ΠΟΠ «Farina di Castagne della Lunigiana», όπως περιγράφεται κατωτέρω·

β) την ημερομηνία συσκευασίας και την τελική ημερομηνία ανάλωσης, η οποία δεν υπερβαίνει το ένα έτος.

Λογότυπο

Το λογότυπο του προϊόντος, όπως φαίνεται παρακάτω, αποτελείται από:

— τις λέξεις «Farina di Castagne della Lunigiana», οι οποίες πρέπει να εμφανίζονται πάνω από το γραφικό σύμβολο με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, σαφώς διακριτούς και τουλάχιστον διπλάσιους σε μέγεθος από όλες τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Οι λέξεις, με μαύρη γραμματοσειρά Tahoma, ακολουθούνται αμέσως από τα αρχικά «D.O.P.» [ΠΟΠ]·

— γραφικό σύμβολο που απεικονίζει, στα αριστερά, δύο κάστανα εκ των οποίων το ένα επικαλύπτει εν μέρει το άλλο· το κάστανο που βρίσκεται σε πρώτο πλάνο κλίνει προς τα αριστερά, ενώ το δεύτερο πίσω του είναι τοποθετημένο σε κατακόρυφη θέση. Και τα δύο κάστανα έχουν καστανό χρώμα (Pantone αριθ. 1807 C) με αντανάκλαση ανοιχτού καστανού χρώματος στο κυρτό τμήμα τους (Pantone αριθ. 50 % 1807 C), ενώ το κάτω μέρος τους έχει χρώμα φουντουκιού (Pantone αριθ. 5035 C). Το φόντο απεικονίζεται με τρεις λωρίδες ίσων αναλογιών, οι οποίες σε καμία περίπτωση δεν μπορούν να καλύπτουν περισσότερο από το 40 % της συνολικής επιφάνειας του λογότυπου, στα χρώματα της ιταλικής σημαίας: πράσινο (Pantone αριθ. 348 C), λευκό και κόκκινο (Pantone αριθ. 206 C). Στα δεξιά της πράσινης λωρίδας αναγράφονται οι λέξεις «Denominazione di origine protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης)· το κείμενο είναι γραμμένο σε γραμματοσειρά Tahoma χρώματος μαύρου.

Οι ελάχιστες διαστάσεις του λογότυπου είναι: πλάτος 9 cm και ύψος 8 cm· οι μετρήσεις αυτές μπορούν να αυξηθούν για να προσαρμοστούν στη συσκευασία.

Οι λέξεις «Farina di Castagne della Lunigiana» πρέπει να αναγράφονται στην ιταλική γλώσσα.




5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος της ΠΟΠ «Farina di Castagne della Lunigiana» βρίσκεται στην επαρχία Massa Carrara και καλύπτει το σύνολο του διοικητικού εδάφους των ακόλουθων κοινοτήτων: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana και Zeri.

Η περιοχή παραγωγής αποτελείται από μία ενιαία έκταση και βρίσκεται εξ ολοκλήρου στο έδαφος της Comunità Montana della Lunigiana (ορεινή κοινότητα Lunigiana).

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

*Περίληψη του δεσμού*

Το προϊόν της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Farina di Castagne della Lunigiana» χαρακτηρίζεται από την ιδιαίτερη γλυκιά γεύση του, η οποία οφείλεται κυρίως στην καλλιεργούμενη ποικιλία κάστανου σε συνδυασμό με τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής, καθώς και στη δραστηριότητα των ανθρώπων που διαφυλάττουν τη μακραίωνη παράδοση της παραγωγής αλεύρου κάστανων. Η γλυκύτητα των κάστανων αποδίδεται στο ανάγλυφο του εδάφους, και ιδίως στο υψόμετρο και στις κλιματικές συνθήκες. Τα ιδιαίτερα ορεινά, μορφολογικά, υδρογραφικά και κλιματικά χαρακτηριστικά της Lunigiana την καθιστούν ιδιαίτερα ευνοϊκό περιβάλλον για την ανάδειξη της γλυκύτητας του καρπού της καστανιάς, η οποία ευδοκιμεί παντού, από τον πυθμένα της κοιλάδας έως χίλια μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η ιδιαίτερη ορεινή λεκανοειδής διαμόρφωση της περιοχής παραγωγής, σε συνδυασμό με τον ανατολικοδυτικό

προσανατολισμό των πλαγιών στις οποίες φυτεύονται οι καστανεώνες, οι θερμοκρασίες που δεν είναι ποτέ υπερβολικές καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και ιδίως κατά τους μήνες της βιολογικής δραστηριότητας του δένδρου (Ιούνιος-Σεπτέμβριος), σε συνδυασμό με τις δροσερές θερινές αύρες από τη γειτονική θάλασσα, μετριάζουν τις υψηλές θερινές θερμοκρασίες, εμποδίζοντας την καταπόνηση των δένδρων και καθιστώντας δυνατή τη σταθερή συσσώρευση σημαντικής ποσότητας σακχάρων στα κάστανα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αλεύρου. Όσον αφορά το ανάγλυφο, η περιοχή Lunigiana χαρακτηρίζεται από στενές, βαθιές κοιλάδες με καταρρακτώδη υδατορεύματα, λόφους, βουνά και τεκτονικές λεκάνες. Αυτό το ιδιαίτερο ανάγλυφο έχει ως αποτέλεσμα ένα άφθονο υδρογραφικό δίκτυο με καταρρακτώδεις ποταμούς, το οποίο αξιοποιείται από τους κατοίκους της περιοχής ως πηγή ενέργειας για τους πολυάριθμους νερόμυλους. Ακόμη και σήμερα, οι νερόμυλοι αποτελούν χαρακτηριστικό γνώρισμα του τοπίου της υπαίθρου και δεν έχουν πάψει να χρησιμοποιούνται για την άλεση των αποξεραμένων κάστανων. Επίσης, οι μυλόπετρες που χρησιμοποιούνταν στους μύλους, οι οποίες ήταν υδροκίνητες και τροφοδοτούνται πλέον και από ηλεκτρική ενέργεια, καθιστούν δυνατή την αργή και συνεχή άλεση των κάστανων, με αποτέλεσμα να αποφεύγεται η υπερθέρμανση και να παράγεται αλεύρι βελούδινο στην αφή και απαλό στον ουρανίσκο. Επιπλέον, τα ξηραντήρια κάστανων, γνωστά ως gradili, τα οποία είναι διάσπαρτα σε όλους τους καστανεώνες, δεν αποτελούν απλώς, μαζί με τους μύλους, ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του τοπίου της Lunigiana, αλλά μαρτυρούν επίσης τη μακρά ιστορία της μεταποίησης κάστανων στην περιοχή.

Αδιάψευστη μαρτυρία αποτελούν τα χρονικά του 15ου αιώνα του Giovanni Antonio da Faie, από τα οποία συνάγεται η σημασία της καστανιάς για την τοπική οικονομία και η αναγκαιότητα διατήρησης της καστανοπαραγωγής, η οποία εξασφάλιζε «για τα δύο τρίτα του πληθυσμού το ψωμί της Lunigiana». Ο ίδιος συγγραφέας αναφέρεται επίσης στην ελάχιστη διαφορά τιμής μεταξύ του αλεύρου σίτου και του αλεύρου κάστανων.

Η ανθρώπινη συμβολή των ντόπιων γεωργών πρέπει επίσης να λαμβάνεται υπόψη σε συνδυασμό με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής και τις παραδοσιακές μεθόδους άλεσης. Οι ντόπιοι κτηνοτρόφοι είναι υπεύθυνοι για όλα τα στάδια της μεταποίησης του αλεύρου, τα οποία και ελέγχουν, από τη συγκομιδή των κάστανων έως την ξήρανσή τους και την άλεσή τους, σε απόλυτη συμφωνία με τις τοπικές παραδόσεις. Η ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής, η οποία που συμπίπτει με την περίοδο έναρξης της φυσικής πτώσης των καρπών, είναι ακόμη και σήμερα η γιορτή του Σαν Μικέλε, δηλαδή η 29η Σεπτεμβρίου, εποχή κατά την οποία οι κλιματικές συνθήκες ευνοούν το άνοιγμα των αχαινίων στις πρωιμότερες ποικιλίες. Μία από τις παραδοσιακές παροιμίες της περιοχής είναι «per San Michelo la castagna nel panéro» [του Άη Μιχάλη, τα κάστανα στο ζεμπίλι] [29 Σεπτεμβρίου]. Κατά την περίοδο συγκομιδής εκτελείται μια πρώτη επιλογή των υγιών καρπών επιτόπου στο χωράφι· ακολουθεί η προετοιμασία και η φροντίδα των gradili (ξηραντήρια κάστανων) στα οποία η πυρά παραμένει συνεχώς αναμμένη και τροφοδοτείται κατά παράδοση αποκλειστικά και μόνο με ξύλο καστανιάς. Μετά την ξήρανση, ακολουθεί το στάδιο του ελέγχου των ξηρών κάστανων και του καθαρισμού τους από τα ακάθαρτα τμήματα, το οποίο εκτελείται χειρωνακτικά πριν από την άλεση.

Αδιαμφισβήτητα, η παραγωγή και η μεταποίηση κάστανου στην περιοχή Lunigiana απέκτησαν με την πάροδο του χρόνου μεγάλη οικονομική σημασία. Πράγματι, από τον 15ο έως τον 18ο αιώνα, θεσπίστηκαν ακριβείς κανόνες και κυρώσεις σε όλα τα καταστατικά των διαφόρων κοινοτήτων της Lunigiana, από τη Rocca Sigillina έως τις Tresana, Equi και Moncigoli και από τη Gragnola έως το Pontremoli, για τη διαφύλαξη των καστανεώνων οι οποίοι απαντούν εδώ και πολλούς αιώνες στην περιοχή.

Από αρχαιολογικές έρευνες προκύπτει η παρουσία της καστανιάς στην Lunigiana από τον 1ο αιώνα μ.Χ. και η επικράτησή της μεταξύ 5ου και 6ου αιώνα. Τα αρχαιολογικά ευρήματα που ανακαλύφθηκαν κοντά στην εκκλησία Santo Stefano της ενορίας Sorano στη Filattiera, στο σημείο ακριβώς όπου βρισκόταν ένα βυζαντινό οικοδόμημα χτισμένο πάνω στα ερείπια ενός προϋπάρχοντος ρωμαϊκού αγροκτήματος, ανήκουν στις αρχαιότερες εγκαταστάσεις που έχουν ανακαλυφθεί στην Ιταλία και μαρτυρούν ιδίως την ταχεία «επανάσταση» που συντελέστηκε στον τομέα της γεωργίας, με αντικατάσταση της δρυός από την καστανιά. Καθώς το δέντρο αυτό βρήκε στην περιοχή το ιδανικό περιβάλλον για την ανάπτυξή του, διατηρήθηκε επί αιώνες και συνέβαλε στην επιβίωση του τοπικού πληθυσμού, καθώς αποτελούσε ασφαλή και σημαντικό διατροφικό πόρο. Περιοχή με πολύ μακρόχρονη ιστορία, η Lunigiana έχει διατηρήσει ήθη και έθιμα που της δίνουν την ξεχωριστή της θέση στην ιταλική λαογραφική παράδοση. Στη γιορτή «Festa della Ricca» [«γιορτή της πλούσιας»], η πιο ευκατάστατη νοικοκυρά του χωριού πρόσφερε στους συγχωριανούς της το απογευματινό κολατσιό, ενώ στο Filetto, το έθιμο περιλάμβανε την προετοιμασία εδεσμάτων από γλυκό αλεύρι κάστανου. Ακόμη και η εργασία της baladura ή ballatura, κατά την οποία τα μερικώς αποκελυφωμένα κάστανα ποδοπατούνταν στο πατητήρι ώστε να απαλλαχθούν τελείως από το αχαινιό τους, εξελίσσονταν σε πραγματική γιορτή, την πιο ζωηρή και εύθυμη όλου του κύκλου μεταποίησης των κάστανων, και συνοδευόταν από παραδοσιακά δημοτικά τραγούδια. Στην περιοχή δεν λείπουν οι παροιμίες σε διάλεκτο και τα έθιμα που συνδέονται με την καστανοκαλλιέργεια.

Η μαγειρική παράδοση της Lunigiana περιλαμβάνει επίσης αξιοσημείωτη ποικιλία εδεσμάτων με βάση το αλεύρι κάστανων, μεταξύ των οποίων το pattona (pattòna) [ψωμί από αλεύρι κάστανων παραδοσιακά ψημένο σε φύλλα κάστανου], τα focaccine (cian) [πεπλατυσμένα ζυμωτά ιταλικά ψωμάκια από αλεύρι κάστανων ψημένα στον φούρνο], οι τηγανητοί λουκουμάδες fritei ή padléti από αλεύρι κάστανων, τα lasagna bastarda [απλουστευμένη παραλλαγή των ζυμαρικών lasagne από αλεύρι κάστανου] και το pane marocca, [ψωμί από μείγμα αλεύρου κάστανων, αλεύρου σίτου και πουρέ πατάτας]. Αυτά τα γαστρονομικά προϊόντα συχνά συνοδεύονταν από κάποιο γαλακτοκομικό προϊόν ή αλλαντικό.

Τέλος, για να κατανοήσουμε τον βαθμό στον οποίο η καστανιά διεισδύει στην κουλτούρα της Lunigiana, αρκεί να αναλογιστούμε ότι, σύμφωνα με τη λαϊκή παράδοση, τα μωρά στην περιοχή δεν τα «έφερνε ο πελαργός» ούτε «φύτρωναν κάτω από τα λάχανα» αλλά τα «έβρισκαν στην κουφάλα μιας γέρικης καστανιάς»!

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

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