C/2026/5292

13.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5292)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Farina di castagne della Lunigiana»

Número de referencia UE: PDO-IT-0525-AM01 de 15.7.2026

1. **Nombre del producto**

«Farina di castagne della Lunigiana»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques — Promoción de la Calidad Agroalimentaria (PQA) 1

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones son normales en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no implican un cambio de nombre, no corren el riesgo de afectar al vínculo ni dan lugar a nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Artículo 2 del pliego de condiciones

Descripción

Se suprimen los requisitos del artículo 2 del pliego de condiciones relativos al tamaño del grano.

☑ La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Título

Artículo 5 del pliego de condiciones: modificación de la densidad de plantación

Descripción

Se incrementa la densidad de árboles en producción de 160 a 200 castaños por hectárea.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 5 del pliego de condiciones: modificación de la fecha de inicio de la recolección

Descripción

Se adelanta la fecha de recolección al 1 de septiembre.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 5 del pliego de condiciones: modificación del período de secado

Descripción

Se aumenta el período mínimo de secado de las castañas a veinte días.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 5 del pliego de condiciones: modificación del modo de limpieza de las castañas

Descripción

Se añade al pliego de condiciones, en lo relativo a la limpieza de las castañas secas, la posibilidad de utilizar maquinaria adecuada.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 6 del pliego de condiciones: modificación de la fecha de inicio de la recolección

Descripción

En consonancia con la modificación del artículo 5, se adelanta la fecha de recolección al 1 de septiembre.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 6 del pliego de condiciones: modificación del período de secado

Descripción

En consonancia con la modificación del artículo 5, se suprime la referencia al período mínimo de secado.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 6 del pliego de condiciones: modificación del modo de limpieza de las castañas

Descripción

En consonancia con la enmienda al artículo 5, se suprime la referencia a la limpieza exclusivamente a mano.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 7 del pliego de condiciones

Descripción

Supresión de la referencia al organismo de control

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 8 del pliego de condiciones: modificación de la fecha de despacho a consumo

Descripción

La fecha de despacho a consumo se traslada al 1 de noviembre del año de producción.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 8 del pliego de condiciones: modificación del material de envasado

Descripción

Se suprime la obligación de utilizar recipientes de plástico, sustituyéndola por el uso de envases total o parcialmente transparentes.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Fusión del artículo sobre el logotipo.

Descripción

Se suprime el antiguo artículo 9 sobre la descripción del logotipo, ya que se ha fusionado con el artículo 8.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Farina di castagne della Lunigiana»

Número de referencia UE: PDO-IT-0525-AM01 de 15.7.2026

1. **Nombre(s)**

«Farina di castagne della Lunigiana»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

11 — PRODUCTOS DE LA MOLINERÍA; MALTA; ALMIDÓN Y FÉCULA; INULINA; GLUTEN DE TRIGO

1106 — Harina, sémola y polvo de las hortalizas de la partida 07.13, de sagú o de las raíces o tubérculos de la partida 07.14 o de los productos del capítulo 8

1106 20 90 — Los demás

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La DOP «Farina di Castagne della Lunigiana» es el nombre que se da a la harina dulce elaborada a partir de castañas producidas por las variedades de castaños de la especie *Castanea sativa* (Mill.) reconocidas como cultivadas históricamente en la zona en cuestión: a saber, las variedades Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella y Rossola, de las que las variedades Bresciana, Carpanese y Rossola deben representar al menos el 70 %.

En el momento de su despacho al consumo, la «Farina di Castagne della Lunigiana» debe cumplir los siguientes requisitos:

— Máximo 8 % de humedad.

— Aterciopelada al tacto y suave en boca.

— El color puede variar del blanco al marfil.

— Sabor dulce en boca. Azúcares totales, no menos del 20 % en total.

— Olor a castaña, ausencia de notas mohosas o rancias.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción de la «Farina di Castagne della Lunigiana», incluido el envasado del producto, deben llevarse a cabo exclusivamente en la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La DOP «Farina di Castagne della Lunigiana» se despacha al consumo a partir del 1 de noviembre del año de producción.

La DOP «Farina di Castagne della Lunigiana» se envasa en envases total o parcialmente transparentes, con un peso de 500 g, 1 kg o 5 kg. Las bolsas pueden introducirse en envases de papel o de tela.

Los envases deben cerrarse con un sello inamovible, de tal modo que el contenido no pueda extraerse sin romper dicho sello.

El sello, de tipo monouso, colocado como cierre de cada envase, debe contener la mención estampillada «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. y el año de producción. El color del sello varía en función del peso: blanco para el envase de 500 g, marrón para el de 1 kg y rojo para el de 5 kg.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Cada bolsa está etiquetada con la siguiente información, además de la exigida por la ley:

a) el logotipo de la DOP «Farina di Castagne della Lunigiana», tal como se describe a continuación;

b) la fecha de envasado y la fecha de caducidad, esta última no superior a un año.

Logotipo

El logotipo del producto, tal como se muestra a continuación, consiste en:

— la mención «Farina di Castagne della Lunigiana», que debe figurar por encima del símbolo gráfico en caracteres claros e indelebles que se distingan con nitidez de todas las demás menciones de la etiqueta y que, como mínimo, dupliquen su tamaño. Las palabras, en caracteres Tahoma de color negro, van seguidas inmediatamente de las iniciales «D.O.P.» [DOP];

— un símbolo gráfico que muestra, a la izquierda, una imagen de dos castañas, una parcialmente superpuesta a la otra, con la castaña que figura en primer plano inclinada a la izquierda y la otra en posición vertical. Ambas castañas son de color marrón (Pantone n.º 1807 C) con un reflejo marrón claro en la parte redondeada (Pantone n.º 50 % 1807 C) y la parte inferior de las castañas es de color avellana (Pantone n.º 5035 C). El fondo está representado por tres franjas de igual proporción, que en ningún caso pueden cubrir más del 40 % de la superficie total del logotipo, en los colores de la bandera italiana: verde (Pantone n.º 348 C), blanco y rojo (Pantone n.º 206 C). A la derecha de la franja verde figura la mención «Denominazione di origine protetta» (denominación de origen protegida); el texto está escrito en caracteres Tahoma de color negro.

Las dimensiones mínimas del logotipo son: anchura 9 cm y altura 8 cm; estas medidas podrán aumentarse para ajustarse al embalaje.

La mención «Farina di Castagne della Lunigiana» debe estar en italiano.



5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la DOP «Farina di Castagne della Lunigiana» se halla en la provincia de Massa Carrara y comprende todo el término de los municipios de: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana y Zeri.

La zona de producción se compone de una única extensión y está situada íntegramente en el territorio de la Comunità Montana della Lunigiana (Comunidad de la Montaña de Lunigiana).

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

La denominación de origen protegida «Farina di Castagne della Lunigiana» se caracteriza por un marcado sabor dulce, que la distingue nítidamente de productos similares presentes en el mercado y que se debe principalmente al castaño cultivado y a las características edafoclimáticas de la zona de producción, así como al trabajo del hombre que, durante siglos, ha mantenido la producción de esta harina. Ciertamente, el fruto debe su dulzor a la configuración del terreno y, en particular, a la altitud y las condiciones climáticas. Las especiales características orográficas y morfológicas, hidrográficas y climáticas de Lunigiana dotan a este territorio de condiciones particularmente adecuadas para la obtención del fruto dulce del castaño, que prospera en todos sus puntos, desde el fondo del valle y hasta unos mil metros de altitud. La especial configuración orográfica del territorio de producción, situado en una depresión, junto

con la exposición este-oeste de las laderas sobre las que crecen los castaños, las temperaturas, moderadas durante todo el año y, en particular, durante los meses de actividad biológica de la planta (junio a septiembre), las corrientes frescas estivales procedentes del vecino mar mitigan las altas temperaturas del verano, evitando que la planta sufra estrés y permitiendo una acumulación constante e importante de azúcares en las castañas con las que se elabora la harina. La Lunigiana, desde el punto de vista morfológico, se caracteriza por angostos y profundos valles surcados por cursos de agua de carácter torrencial, colinas, montañas y fosas tectónicas. Esta particular morfología da lugar a una red hidrográfica abundante y rica, de naturaleza típicamente torrencial, que la población ha sabido utilizar sabiamente como fuente de energía con numerosos molinos de agua. Todavía actualmente los molinos son característicos de la arquitectura rural de la zona y se utilizan aún para el molturado de las castañas secas. Por otra parte, las muelas de piedra de estos molinos, que antiguamente eran movidas por las corrientes de los torrentes y, posteriormente, por la corriente eléctrica, permiten que el molturado de las castañas sea lento y constante, sin recalentamiento excesivo, de modo que se obtenga una harina aterciopelada al tacto y fina al paladar. Cabe señalar, además, que en el territorio existen instalaciones de secado («gradili») que, distribuidas por todos los castañares, además de dar, junto con los molinos, una imagen característica al territorio de la Lunigiana, dan testimonio de la larga tradición de transformación de las castañas en esta zona geográfica.

Baste pensar en las crónicas de Giovanni Antonio da Faie, en el siglo XV, en las que se resalta la importancia del castaño en la economía local y la necesidad de que no se perdiera la producción de castañas, que representaban «dos tercios del pan de Lunigiana». Este mismo autor menciona también la poca diferencia de precio entre la harina de trigo y la de castañas.

A la especificidad de la zona geográfica y la técnica de molturado tradicional, se suma el factor humano. Los agricultores locales vigilan y controlan todas las fases de transformación de la harina, desde la recogida de las castañas hasta las operaciones de secado y de molturado, respetando siempre la tradición local. El inicio de la recogida coincide con el período de inicio de la caída espontánea de los frutos, en septiembre, época históricamente establecida debido a que las condiciones climáticas favorecen la apertura del erizo de la castaña en las variedades más precoces. Cabe señalar también que, entre los proverbios de la zona, es conocido el dicho «por San Miguel, la castaña en el cesto» [el 29 de septiembre]. En el momento de la recogida, se hace una primera selección sobre el terreno de los frutos sanos y, a continuación, se preparan y acondicionan los *gradili* (secaderos) en los que se colocan las castañas y se mantiene encendido el fuego, siempre vigilado por el hombre y alimentado, como es tradicional, exclusivamente con leña de castaño. Tras el secado, las castañas secas se controlan a mano, eliminando las impurezas, antes de destinarlas a la moltura.

No cabe duda de que la producción y la transformación de las castañas en Lunigiana fue adquiriendo en el transcurso del tiempo una relevancia económica muy importante; así, entre el siglo XV y el siglo XVIII, en todos los estatutos de los diversos municipios de Linigiana, desde Rocca Sigillina a Tresana, a Equi y a Mocigoli, y desde Gragnola a Pontremoli, se establecieron normas precisas y sanciones para proteger los castañares que desde hacía siglos existían en la zona.

Hallazgos arqueológicos demuestran la presencia del castaño en Lunigiana desde el siglo I d. C., y su consolidación entre el siglo V y el VI. Los restos descubiertos en los alrededores de Pieve di Sorano (Filattiera), donde existió un asentamiento bizantino, encima de una factoría romana preexistente, figuran entre los más antiguos conocidos en Italia y, sobre todo, atestiguan una rápida «revolución» en la agricultura, con la sustitución del roble por el castaño, que, habiendo hallado sus condiciones ideales, ha mantenido su presencia a través de los siglos y contribuido a garantizar a la población una fuente segura e importante de alimentación. Tierra de orígenes remotos, Lunigiana ha conservado usos y costumbres que la caracterizan dentro del folclore italiano. En la «Festa della Rica» [fiesta de la rica], la señora más «rica» del lugar ofrecía la merienda y, en Filetto, se pedía harina dulce de castañas. También la *baladura* o *ballatura*, operación que consistía en pisar en la era las castañas parcialmente peladas, a fin de llegar a mondarlas por completo, constituía una auténtica fiesta, la más gozosa y alegre de todo el ciclo de producción de la castaña, y se acompañaba de canciones populares. En esta tierra abundan los proverbios dialectales y las costumbres sociales ligadas a la castañicultura.

Asimismo, el arte culinario de Lunigiana incluye una notable gama de platos a base de harina de castaña, tales como la polenta de harina de castaña (*pattona*), las hogazas (*cian*), los buñuelos en sartén (*fritei* y *padléti*), tipos especiales de lasaña (*lasagna bastarda*) y pan (*pane marocca*). Estos productos gastronómicos se acompañaban, a menudo, de productos lácteos o embutidos.

Por último, para comprender hasta qué punto el castaño ha impregnado la tierra de Lunigiana, basta con observar que aquí los niños no nacían bajo una col, ni los traía la cigüeña, sino que aparecían en el tronco hueco de un viejo castaño.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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