C/2026/5292

13.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5292)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Farina di castagne della Lunigiana“

ELi viitenumber: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Toote nimetus**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajanduse, toidusõltumatuse ja metsanduse ministeerium – Põllumajandustoodangu ja toidu kvaliteedi edendamine 1

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatustega määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna nendega ei kaasne nimetuse muutmist ega geograafilise piirkonnaga seose kaotamise ohtu ega seata lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 2

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artiklist 2 on välja jäetud graanulite suurust käsitlevad nõuded.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5 – istutustihedust käsitlev muudatus

Kirjeldus

Tootmises olevate puude tihedust on suurendatud 160-lt 200-le kastanipuule hektari kohta.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5 – saagikoristuse alguskuupäeva muutmine

Kirjeldus

Saagikoristuse alguskuupäev on toodud ettepoole, 1. septembrile.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5 – kuivatamisaega käsitlev muudatus

Kirjeldus

Kastanite minimaalset kuivatamisaega on pikendatud 20 päevani.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5 – kastanite puhastamist käsitlev muudatus

Kirjeldus

Kuivatatud kastanite puhastamise spetsifikaatidesse on lisatud asjakohaste masinate kasutamise võimalus.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 6 – saagikoristuse alguskuupäeva muutmine

Kirjeldus

Kooskõlas artikli 5 muudatusega on saagikoristuse alguskuupäev muudetud 1. septembriks.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 6 – kuivatamisaega käsitlev muudatus

Kirjeldus

Kooskõlas artikli 5 muudatusega on viide minimaalsele kuivatamisajale välja jäetud.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 6 – kastanite puhastamist käsitlev muudatus

Kirjeldus

Kooskõlas artikli 5 muudatusega on viide üksnes käsitsi puhastamisele välja jäetud.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 7

Kirjeldus

Kontrolliasutusele osutava viite väljajätmine

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 8 – tarbimisse lubamise kuupäeva muutmine

Kirjeldus

Tarbimisse lubamise kuupäev on muudetud – tootmisaasta 1. november.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 8 – pakendimaterjali käsitlev muudatus

Kirjeldus

Kohustus kasutada plastmahuteid on välja jäetud, selle asemel tuleb kasutada täielikult või osaliselt läbipaistvaid pakendeid.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti

Pealkiri

Logo käsitleva artikli liitmine

Kirjeldus

Endine artikkel 9 logo kirjelduse kohta on välja jäetud, kuna see on liidetud artikliga 8.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Farina di castagne della Lunigiana“

ELi viitenumber: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

11 – JAHVATUSTÖÖSTUSE TOOTED; LINNASED; TÄRKLIS; INULIIN; NISUGLUTEEN

1106 – Rubriigi 07.13 kuivatatud kaunviljadest, rubriigi 07.14 saagost, juurtest või mugulatest valmistatud peen- ja jämejahu ning pulber; grupi 8 toodetest valmistatud peen- ja jämejahu ning pulber

1106 20 90 – Muud

4.2. *Registreeritud nimetusega tähistatud põllumajandustoote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetusega „Farina di Castagne della Lunigiana“ tähistatakse magusat jahu, mis on valmistaud kastanitest, mis pärinevad kõnealuses piirkonnas ajalooliselt kasvatatud kastanipuu *Castanea sativa* (Mill.) järgmistest sortidest: „Bresciana“, „Carpanese“, „Fosetta“, „Marzolina“, „Moretta“, „Primaticcia“, „Rigola“, „Rossella“ ja „Rossola“, millest sortide „Bresciana“, „Carpanese“ ja „Rossola“ osakaal peab olema vähemalt 70 %.

Tarbimisse lubamisel peab „Farina di Castagne della Lunigiana“ vastama järgmistele nõuetele:

— niiskusesisaldus alla 8 %;

— sametine tekstuur ja mahe maitse;

— värvus võib varieeruda valgest elevandiluuvalgeni;

— magus maitse – suhkrusisaldus peab olema kokku vähemalt 20 %;

— kastanite lõhn, hallituse- või seisnud lõhna puudumine.

4.3. *Erandid sööda päritolule (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine päritolule (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik „Farina di Castagne della Lunigiana“ tootmise etapid, sealhulgas pakendamine, peavad toimuma eranditult geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jne erieeskirjad*

Kaitstud päritolunimetusega „Farina di Castagne della Lunigiana“ tooted lubatakse tarbimisse alates tootmisaasta 1. novembrist.

Kaitstud päritolunimetusega „Farina di Castagne della Lunigiana“ tooted pakendatakse täielikult või osaliselt läbipaistvatesse pakenditesse, mille kaal on 500 g, 1 kg või 5 kg. Kotid võivad olla laotud paberist või riidest mahutitesse.

Pakend peab olema suletud eemaldamatu pitseriga, mis on kinnitatud nii, et pakendi sisu ei oleks võimalik ilma pitserit kahjustamata kätte saada.

Iga pakendi sulgemiseks kasutatud ühekordselt kasutatavale pitserile peavad olema trükitud sõnad „Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P.“ (kaitstud päritolunimetus „Farina di Castagne della Lunigiana“) ning toote valmistamisaasta. Pitseri värv sõltub pakendi kaalust: 500 g pakendil valge, 1 kg pakendil pruun ja 5 kg pakendil punane.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Lisaks seadusega nõutavale teabele märgistatakse iga kott järgmise teabega:

a) kaitstud päritolunimetuse „Farina di Castagne della Lunigiana“ logo allpool kirjeldatud kujul;

b) pakendamise kuupäev ja „kõlblik kuni“ kuupäev, kusjuures nende vahemik ei tohi olla pikem kui üks aasta.

Logo

Toote logo, mis on esitatud allpool, koosneb järgmistest osadest:

— sõnad „Farina di Castagne della Lunigiana“, mis peavad olema esitatud graafilise sümboli kohal selges ja kustumatus kirjas, mis eristub selgelt kõigist muudest märgistusel olevatest sõnadest ja on vähemalt kaks korda suurem kui muu kiri. Mustas Tahoma fondis sõnadele järgneb vahetult lühend „D.O.P.“ [KPN];

— graafiline sümbol, millel on vasakul kujutatud kahte kastanit, millest üks paikneb osaliselt teise peal, esiplaanil olev kastan on vasakule kaldu ja tagumine kastan on vertikaalses asendis. Mõlemad kastanid on pruuni värvusega (Pantone nr 1807 C) ja ümaral osal helepruuni peegeldusega (Pantone nr 50 % 1807 C), kastanite alumine osa on sarapuupähkli värvusega (Pantone nr 5035 C). Tausta moodustavad kolm võrdse laiusega triipu, mis ei tohi mingil juhul katta rohkem kui 40 % logo kogupinnast ja on Itaalia lipu värvides: roheline (Pantone nr 348 C), valge ja punane (Pantone nr 206 C). Rohelisest triibust paremal on sõnad „Denominazione di origine protetta“ [kaitstud päritolunimetus]; tekst on kirjutatud musta värviga Tahoma fondis.

Logo miinimummõõtmed on järgmised: laius 9 cm ja kõrgus 8 cm; neid mõõtmeid võib suurendada, et need sobiksid pakendile.

Sõnad „Farina di Castagne della Lunigiana“ peavad olema itaalia keeles.



5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetusega „Farina di Castagne della Lunigiana“ toote tootmispiirkond asub Massa Carrara provintsis ja hõlmab järgmiste kommuunide kogu haldusterritooriumi: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana ja Zeri.

Tootmispiirkond koosneb ühest terviklikust alast ja asub täielikult Comunità Montana della Lunigiana (Lunigiana mägipiirkonna omavalitsusüksuse) territooriumil.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Kaitstud päritolunimetusega „Farina di Castagne della Lunigiana“ toodet iseloomustab eriline magus maitse, mis tuleneb peamiselt kasvatatava kastanisordi ning tootmispiirkonna mulla- ja kliimatingimuste koosmõjust, ning nende inimeste tegevusest, kes on sajandite jooksul alles hoidnud kastanijahu tootmise traditsiooni. Kastanite magusus on tingitud maastiku eripärast, eelkõige kõrgusest merepinnast ja kliimatingimustest. Lunigianale iseloomulik mägine maastik ning sealsed morfoloogilised, hüdrograafilised ja kliima eripärad muudavad selle piirkonna eriti soodsaks keskkonnaks, et tuua esile kõikjal, alates orupõhjast kuni tuhande meetri kõrguseni merepinnast kasvava kastanipuu viljade magusus. Tootmispiirkonnale iseloomulik kausjas määreljeef, mille itta ja

läände avanevaid nõlvu katavad kastanisalud, temperatuur, mis aasta ringi ja eriti kastanipuu bioloogilise aktiivsuse kuudel (juuni–september) ei ole kunagi äärmuslik, ning lähedal asuva mere poolt suvel puhuvad jahutavad tuuled, mis leevendavad suvist kuumust, aitavad ära hoida puudel tekkivat stressi ja võimaldavad neil koguda kastanitesse, mida kasutatakse hiljem jahu valmistamiseks, püsivad ja märkimisväärsed suhkruvarud. Lunigiana maastikule on omased kärestikuliste vooluveekogude poolt uuristatud kitsad sügavad orud, künkad, mäed ja tektoonilised orud. Selle erilise maastiku osaks on kärestikuliste jõgedega ulatuslik hüdrograafiline võrgustik, mida kohalikud elanikud on paljude vesiveskite näol energiaallikana hästi ära kasutanud. Tänapäevani on veskid maapiirkondade maastiku oluline tunnusjoon ja neid kasutatakse endiselt kuivatatud kastanite jahvatamiseks. Lisaks võimaldavad veskites kasutatavad veskikivid, mida varem pani liikuma vesi ja nüüd ka elekter, kastaneid aeglaselt ja pidevalt jahvatada, mis hoiab ära ülekuumenemise ning annab jahu, mis on sametise tekstuuri ja maheda maitsega. Kastanikuivatusahjud, mida tuntakse nimega *gradili* ja mis paiknevad hajutatult kõikjal kastanisaludes, ei ole koos veskitega mitte ainult Lunigiana maastiku eripära, vaid on ühtlasi tunnistus kastanikasvatuse pikast ajaloost piirkonnas.

Näiteks Giovanni Antonio da Faie 15. sajandi kroonikates rõhutatakse kastanite tähtsust kohaliku majanduse jaoks ja vajadust säilitada kastanite tootmine, sest „kaks kolmandikku elanikkonnast sai neist valmistada Lunigiana leiba“. Sama autor mainib ka, et nisu- ja kastanijahu hinna vahel oli vähe erinevusi.

Arvesse tuleb võtta ka kohalike põllumajandustootjate panust ning geograafilise piirkonna eripära ja traditsioonilisi jahvatamismeetodeid. Kohalikud põllumajandustootjad vastutavad jahu töötlemise iga etapi eest, alates kastanite korjamisest kuni kuivatamise ja jahvatamiseni, järgides täielikult kohalikke traditsioone. Saagikoristuse alguskuupäev, mis langeb kokku ajaga, kui kastanid hakkavad looduslikult puudelt maha kukkuma, on endiselt septembris, mis on tavaliselt hooaeg, mil kõige varasemate sortide viljakestad hakkavad kliimatingimuste tõttu avanema. Üks piirkonna traditsioonilisi vanasõnasid on „Mihklipäeval [29. septembril] on kastanid korvis.“ Saagikoristuse ajal valitakse välja terved kastanid, seejärel need puhastatakse ja kuivatatakse *gradili*'des (kastanikuivatusahjudes), kuhu kastanid paigutatakse ja kus põleb tuli, mille jaoks traditsiooniliselt kasutatakse üksnes kastanipuitu ning mida inimene pidevalt hooldab, tagamaks, et tuli ei kustuks ega põleks ahjus liiga ägedalt. Pärast kuivatamist on veel kord vaja inimese sekkumist, et kuivatatud kastanid enne jahuks jahvatamist sorteerida ja eemaldada kõik üleliigne.

Ei ole kahtlust, et Lunigiana piirkonnas omandas kastanite tootmine ja töötlemine aja jooksul suure majandusliku tähtsuse. Alates 15. kuni 18. sajandini sätestati Lunigiana eri kogukondade – Rocca Sigillinast Tresana, Equi ja Moncigolini ning Gragnolast Pontremolini – põhikirjades täpsed eeskirjad ja karistused, et säilitada piirkonnas sajandeid eksisteerinud kastanisalud.

Arheoloogilised uuringud on näidanud, et kastanipuud on Lunigianas kasvanud alates 1. sajandist ning et neid hakati seal laialdaselt kasvatama 5. ja 6. sajandi vahetusel. Filattieras Santo Stefano di Sorano kiriku lähedalt välja kaevatud arheoloogilised leiud Bütsantsi-aegse asula asukohas, mis oli ehitatud endise Rooma põllumajandusüksuse kohale, kuuluvad Itaalia vanimate avastatud leidude hulka ja annavad tunnistust kiirest põllumajanduslikust muudatusest, mille käigus asendati tammed kastanipuudega. Kastanipuu, olles leidnud ideaalse kasvukeskkonna, on sajandite jooksul jõudsalt oma kasvuala laiendanud, aidates pakkuda kohalikule elanikkonnale usaldusväärset ja olulist toiduallikat. Lunigiana piirkond, iidsete traditsioonidega maa, on säilitanud kombed ja tavad, mis selle Itaalia pärimuses esile tõstavad. Pidustusel „Festa della Ricca“ [rikka naise pidusöök] pakkus küla kõige rikkama taluniku abikaasa pärastlõunal kohalikule kogukonnale suupisteid, näiteks Filetto külas pidi ta valmistama magusast kastanijahust valmistatud roogi. *Baladura* (või ka *ballatura*) oli ühistegevus, mille käigus talluti põrandale laotatud osaliselt kestadest vabanenud kastanitel, et lõpetada nende koorimine, samal ajal lauldi traditsioonilisi rahvalaule – see oli tõeline pidu, kõige rõõmsam ja elavam töö kogu kastanite töötlemise protsessi jooksul. Lunigiana piirkonnas on säilinud ka palju kastanikasvatusega seotud kohalikus murdes ütlemisi ja ühiskondlikke tavasid.

Lunigiana kohalik köök sisaldab mitmesuguseid kastanijahust valmistatud toite, mille hulka kuuluvad *pattona* (*pattòna*) (traditsiooniliselt kastanilehtedel küpsetatud kastanijahust valmistatud leib), *focaccine* (*cian*) (ahjus küpsetatud lamedad juuretisega kergitatud ja kastanijahust valmistatud Itaalia kuklid), *fritei* (kastanijahust praetud sõõrikud), *padléti* (väikesed pannkoogid), *lasagna bastarda* (lasanje kastanijahust valmistatud lihtsustatud variant) ja *pane marocca* (kastanijahu, nisujahu ja kartulipudru segust valmistatud leib). Nende toodetega koos söödi sageli vorsti ja joodi kõrvale piimatooteid.

Lõpetuseks: et mõista, kui sügavale on kastanipuu kasvatuse traditsioon Lunigiana kultuuris juurdunud, tuleb mõelda asjaolule, et vastavalt kohalikule traditsioonile ei saada lapsi kapsapõllult ega too neid toonekurg, vaid nad leitakse vana kastanipuu õõnsast tüvest!

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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