C/2026/5292

13.10.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5292)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Farina di castagne della Lunigiana”

EU-viitenumero: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Promozione della qualità agroalimentare (PQA) 1 (Italian maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – maatalouselintarvikkeiden laadun edistäminen – PQA 1)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettuja vakiomuutoksia, koska ne eivät sisällä muutosta nimessä, eivät uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuote-eritelmän 2 kohta

Kuvaus

Tuote-eritelmän 2 kohdasta on poistettu raekokoa koskevat vaatimukset.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta: istutustiheyden muutos

Kuvaus

Tuotantoon tarkoitettujen puiden istutustiheyttä on korotettu 160 kastanjapuusta 200 kastanjapuuhun hehtaaria kohti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta: sadonkorjuun alkamisajankohdan muutos

Kuvaus

Sadonkorjuuaika on aikaistettu 1. päivään syyskuuta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta: kuivausajan muutos

Kuvaus

Kastanjoiden vähimmäiskuivausaika on pidennetty 20 päivään.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta: kastanjoiden puhdistamistavan muutos

Kuvaus

Kuivattujen kastanjoiden puhdistamista koskeviin eritelmiin on lisätty mahdollisuus käyttää asianmukaisia koneita.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Tuote-eritelmän 6 kohta: sadonkorjuun alkamisajankohdan muutos

Kuvaus

Kohtaan 5 tehdyn muutoksen mukaisesti sadonkorjuuajaksi on muutettu 1. syyskuuta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Tuote-eritelmän 6 kohta: kuivausajan muutos

Kuvaus

Kohtaan 5 tehdyn muutoksen mukaisesti vähimmäiskuivausaikaa koskeva maininta on poistettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Tuote-eritelmän 6 kohta: kastanjoiden puhdistamistavan muutos

Kuvaus

Kohtaan 5 tehdyn muutoksen mukaisesti yksinomaan käsin tapahtuvaa puhdistusta koskeva maininta on poistettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Tuote-eritelmän 7 kohta

Kuvaus

Valvontaelintä koskevan viittauksen poistaminen

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Tuote-eritelmän 8 kohta: kulutukseen saattamisen päivämäärän muutos

Kuvaus

Kulutukseen saattamisen päivämääräksi on muutettu tuotantovuoden 1. marraskuuta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Tuote-eritelmän 8 kohta: pakkausmateriaalin muutos

Kuvaus

Velvollisuus käyttää muovipakkauksia on poistettu, ja muovipakkaukset on korvattu täysin tai osittain läpinäkyvillä pakkauksilla.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

Otsikko

Logoa koskevan kohdan yhdistäminen

Kuvaus

Logon kuvausta koskeva aiempi 9 kohta on poistettu, koska se on yhdistetty 8 kohtaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Farina di castagne della Lunigiana”

EU-viitenumero: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Nimi/nimet**

”Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

11 – MYLLYTEOLLISUUSTUOTTEET; MALTAAT; TÄRKKELYS; INULIINI; VEHNÄGLUTEENI

1106 – Nimikkeen 0713 kuivatusta palkoviljasta, nimikkeen 0714 saagosta, juurista tai mukuloista valmistetut hienot ja karkeat jauhot sekä jauhe; 8 ryhmän tuotteista valmistetut hienot ja karkeat jauhot sekä jauhe

1106 20 90 – muut

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Suojattu alkuperänimitys ”Farina di Castagne della Lunigiana” on nimi makealle jauholle, joka on valmistettu *Castanea sativa* (Mill.) -lajin kastanjapuiden sellaisten lajikkeiden tuottamista kastanjoista, joita on tunnettu viljellyn kyseisellä alueella perinteisesti. Nämä lajikkeet ovat Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella ja Rossola, joista lajikkeiden Bresciana, Carpanese ja Rossola osuuden jauhossa on oltava vähintään 70 prosenttia.

Kulutukseen saatettaessa Farina di Castagne della Lunigiana -jauhon on täytettävä seuraavat vaatimukset:

— Kosteuspitoisuus voi olla enintään 8 %.

— Jauhon on oltava samettisen tuntuista ja hienojakoista suussa.

— Väri voi vaihdella valkoisesta norsunluuhun.

— Jauho maistuu makealle suussa. Kokonaissokeripitoisuuden on oltava vähintään 20 %.

— Jauho tuoksuu kastanjalle, vailla homeen tai eltaantuneen hajua.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Farina di Castagne della Lunigiana -jauhon kaikkien tuotantovaiheiden, mukaan lukien tuotteen pakkaamisen, on tapahduttava ainoastaan kyseisellä maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityiset säännöt*

SAN-tuote ”Farina di Castagne della Lunigiana” saatetaan kulutukseen tuotantovuoden 1. päivästä marraskuuta alkaen.

SAN-tuote ”Farina di Castagne della Lunigiana” pakataan pakkauksiin, jotka ovat kokonaan tai osittain läpinäkyviä ja joiden paino on 500 g, 1 kg tai 5 kg. Pussit voidaan sijoittaa paperista tai kankaasta tehtyihin pakkauksiin.

Pakkaukset on suljettava sinetillä, jota ei voi poistaa, ja siten, ettei sisältöä voida poistaa rikkomatta sinettiä.

Jokaisen pakkauksen sulkemiskohtaan sijoitetussa kertakäyttöisessä sinetissä on oltava leimattu maininta ”Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P.” (Farina di Castagne della Lunigiana SAN) ja tuotantovuosi. Sinetin väri vaihtelee pakkauskoon mukaan: valkoinen – 500 g, kastanjanruskea – 1 kg ja punainen – 5 kg.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kuhunkin pussiin merkitään lainsäädännössä edellytettyjen tietojen lisäksi seuraavat tiedot:

a) jäljempänä kuvailtu suojatun alkuperänimityksen ”Farina di Castagne della Lunigiana” logo

b) pakkauspäivä ja viimeinen käyttöpäivä, joka saa olla enintään yksi vuosi pakkauspäivästä.

Logo

Jäljempänä kuvattu tuotteen logo koostuu seuraavista:

— Sanat ”Farina di Castagne della Lunigiana”, jotka on merkittävä graafisen symbolin yläpuolelle selkein, pysyvin, etiketin muista teksteistä selvästi erottuvin, vähintään kaksi kertaa suuremmin kirjaimin. Mustalla Tahoma-fontilla kirjoitettujen sanojen perässä on välittömästi kirjainlyhenne ”D.O.P.” (SAN).

— Graafinen symboli, jossa on vasemmalla kuva kahdesta kastanjasta, joista toinen on osittain toisen päällä. Etualalla oleva kastanja on kallistunut vasemmalle, ja taimmainen on pystysuorassa. Molemmat kastanjat ovat väriltään ruskeita (Pantone 1807 C), ja pyöristetyssä osassa on vaaleanruskea (Pantone nro 1807 C, 50 %) heijastus. Kastanjoiden alaosa on pähkinänruskea (Pantone 5035 C). Taustalla on kolme samankokoista raitaa, jotka eivät kuitenkaan saa kattaa yli 40:tä prosenttia logon kokonaispinta-alasta. Raidoissa on Italian lipun värit: vihreä (Pantone 348 C), valkoinen ja punainen (Pantone 206 C). Vihreän raidan oikealla puolella on mustalla Tahoma-fontilla kirjoitettu teksti ”Denominazione di origine protetta” (suojattu alkuperänimitys).

Logon vähimmäismitat ovat: leveys 9 cm ja korkeus 8 cm. Mittoja voidaan suurentaa pakkaukseen sopiviksi.

Teksti ”Farina di Castagne della Lunigiana” on merkittävä italian kielellä.



5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SAN-tuotteen ”Farina di Castagne della Lunigiana” tuotantoalue sijaitsee Massa Carraran maakunnassa ja käsittää seuraavien kuntien hallinnolliset alueet kokonaisuudessaan: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana ja Zeri.

Tuotantoalue koostuu yhdestä laajasta alueesta ja sijaitsee kokonaisuudessaan Comunità Montana della Lunigianan (Lunigianan vuoristoyhteisön) alueella.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Suojatulle alkuperänimitykselle ”Farina di Castagne della Lunigiana” on ominaista sen selvästi makea maku, joka johtuu pääasiassa viljellystä kastanjalajikkeesta yhdistettynä tuotantoalueen maaperän ja ilmaston ominaispiirteisiin sekä niiden ihmisten toiminnasta, jotka ovat vuosisatojen ajan pitäneet yllä kastanjajauhon valmistuksen perinnettä. Kastanjoiden makeus johtuu alueen pinnanmuodostuksesta sekä erityisesti pinnankorkeus- ja ilmasto-olosuhteista. Lunigianan erityiset vuoristoiset, morfologiset, hydrografiset ja ilmastolliset ominaispiirteet tekevät siitä erityisen suotuisan ympäristön makeiden kastanjapuun hedelmien tuottamiselle. Kastanjapuu on laji, joka menestyy kaikkialla laaksojen pohjilta aina noin tuhannen metrin korkeudelle. Seuraavat tekijät ehkäisevät kasveille aiheutuvaa stressiä ja

mahdollistavat tasaisen ja huomattavan korkean sokeripitoisuuden kertymisen kastanjoihin, joista jauho tuotetaan: tuotantoalueen erityinen kattilamainen vuoristomuodostelma ja itä–länsisuunnassa sijaitsevat rinteet, joilla kastanjatarhat kasvavat, maltillinen lämpötila läpi vuoden ja erityisesti silloin, kun kastanjapuu on biologisesti aktiivisessa vaiheessa (kesäkuusta syyskuuhun), sekä kesäisin meren läheisyydestä johtuvat raikkaat ilmavirtaukset, jotka lieventävät korkeita kesälämpötiloja. Maaston osalta Lunigianalle ovat ominaisia kapeat ja syvät laaksot, joissa on tulvivia vesiuomia, kukkulat, vuoret ja tektoniset altaat. Tämä maasto on saanut aikaan runsaan vesiverkoston, johon sisältyy vuolaita jokia ja jota paikallinen väestö on taitavasti hyödyntänyt lukuisien vesimyllyjen energianlähteenä. Myllyt ovat vielä tänäänkin tunnusomainen osa alueen maaseutuarkkitehtuuria, ja niitä käytetään edelleen kuivattujen kastanjoiden jauhamiseen. Lisäksi myllynkivet, joiden perinteinen energianlähde oli virtaava vesi ja sittemmin myös sähkö, mahdollistavat kastanjoiden hitaan ja tasaisen jauhamisen ilman ylikuumenemista, jolloin saadaan samettisen pehmeää ja hienojakoista jauhoa. Alueen kastanjatarhoissa on siellä täällä myös kuivaamoja, joista käytetään nimitystä *gradili*, ja jotka vesimyllyjen lailla ovat olennainen osa Lunigianan maisemaa ja kertovat perinteisestä kastanjanjalostuksesta alueella.

Riittää, kun tutustuu 1400-luvun kronikoitsijan Giovanni Antonio da Faien tuotantoon, josta käy ilmi kastanjan merkitys paikalliselle elinkeinoelämälle ja tarve säilyttää tämä kastanjatuotanto, koska se toi leivän kahdelle kolmasosalle väestöstä. Hän viittaa myös vähäiseen hinnaneroon vehnäjauhon ja kastanjajauhon välillä.

Maantieteellisen alueen erityisyyden ja perinteisen jauhamistekniikan lisäksi on otettava huomioon paikallisten viljelijöiden inhimillinen panos. Paikalliset viljelijät ovat vastuussa jauhojen kaikista jalostusvaiheista kastanjoiden korjuusta niiden kuivaamiseen ja jauhamiseen paikallisten perinteiden mukaisesti, ja he valvovat kaikkia jalostusvaiheita. Sadonkorjuun alkamisajankohta ajoittuu samaan aikaan, kun kastanjat alkavat pudota itsestään puista, ja se on vielä nykyisinkin syyskuussa, jolloin sääolosuhteet suosivat varhaisimpien lajikkeiden siemenkuoren avautumista. Myös paikallisen sananlaskun mukaan kastanjat poimitaan koriin mikkelinpäivänä (29. syyskuuta). Sadonkorjuun yhteydessä valikoidaan paikalla ensimmäisen kerran hyväkuntoiset kastanjat tarhoissa, minkä jälkeen kastanjat valmistellaan ja viedään kuivaamoihin (*gradili*). Kastanjat sijoitetaan niihin ja niissä pidetään ihmisvoimin yllä jatkuvaa tulta käyttämällä yksinomaan kastanjapuuta niin, ettei tuli sammu tai pala liian voimakkaasti. Kuivauksen jälkeen ihmisen on toisen kerran lajiteltava kuivatut kastanjat epäpuhtauksien poistamiseksi ennen kuin kastanjat jauhetaan jauhoksi.

Kastanjan tuotannosta ja jalostuksesta on aikojen myötä tullut Lunigianassa taloudellisesti erittäin tärkeä ala, ja 1400–1700-luvuilla Lunigianan alueen kaikki yhteisöt Rocca Sigillinasta Tresanaan, Equista Moncigoliin ja Gragnolasta Pontremoliin sisällyttivät säännöstöönsä tarkkoja edellytyksiä ja seuraamuksia, joilla haluttiin suojella alueen vuosisataisia kastanjametsiä.

Arkeologiset todisteet osoittavat, että kastanjapuita tavattiin Lunigianassa ajanlaskumme ensimmäiseltä vuosisadalta lähtien, ja laji yleistyi 400–500-luvuilla. Pieve di Soranon (Filattiera) lähellä paikalla, jossa oli roomalaisaikaisen maatilan päälle rakennettua bysanttilaista asutusta, tehdyt arkeologiset löydöt ovat Italian vanhimpia ja kertovat ennen muuta maataloudessa tapahtuneesta nopeasta vallankumouksesta, jossa kastanjapuut syrjäyttivät tammet. Ympäristö on ihanteellinen kastanjapuulle. Kastanja on menestynyt siellä jo vuosisatojen ajan ja joka on auttanut osaltaan turvaamaan paikalliselle väestölle luotettavan ja merkittävän ravinnonlähteen. Ikivanhojen perinteiden alueena Lunigianassa on säilynyt käytäntöjä ja tapoja, jotka tekevät siitä ainutlaatuisen osan italialaista kansanperinnettä. Festa della Ricca -juhlassa (”rikkaan naisen juhla”) kylän vauraimman maatilan emäntä tarjosi perinteisesti välipaloja paikallisyhteisölle, ja Filettossa emännän odotettiin valmistavan ruokia makeista kastanjajauhoista. Myös *la baladura* tai *ballatura*, prosessi, joka tarkoitti osittain kuorittujen kastanjoiden polkemista lattialla siemenkuoren poistamiseksi kokonaan, oli itsessään todellinen kansanjuhla sekä kastanjan jalostuksen hilpein ja eloisin vaihe, jota säestettiin kansanlauluja laulaen. Lunigianan alue tunnetaan myös monista kastanjan-viljelyyn liittyvistä murreasuisista sananlaskuistaan ja tavoistaan.

Lunigianan gastronomiassa on myös runsaasti kastanjajauhoon perustuvia ruokia, kuten kastanjan lehdillä perinteisesti paistettu kastanjajauhosta tehty leipä *la pattona* (*pattòna*), kastanjajauhosta valmistetut uunissa paistetut italialaiset leipärullat *focaccine* (*cian*), kastanjajauhoista valmistetut pannulla paistetut munkit *fritei* tai *padléti*, kastanjajauhosta valmistettu yksinkertainen versio lasagnesta *lasagna bastarda* ja kastanjajauhojen, vehnäjauhojen ja perunasoseen yhdistelmästä valmistettu leipä *pane marocca*,. Näiden herkkujen kanssa nautittiin usein maitotuotteita tai makkaroita.

Lisäksi, jotta ymmärretään, missä määrin kastanjapuu on juurtunut Lunigianan kulttuurin, on syytä muistaa, että kansanperinteen käsityksen mukaan vauvat eivät syntyneet kaalimaalla eikä niitä myöskään tuonut haikara, vaan ne löytyivät vanhan kastanjapuun ontosta rungosta.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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