C/2026/5292

13.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5292)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Farina di castagne della Lunigiana”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Promicanje kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda (PQA) 1

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnim izmjenama u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuju promjenu naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Članak 2. specifikacije proizvoda

Opis

Izbrisani su zahtjevi iz članka 2. specifikacije proizvoda o veličini granula.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda – izmjena gustoće sadnje

Opis

Gustoća stabala namijenjenih proizvodnji povećana je sa 160 na 200 stabala kestena po hektaru.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda – izmjena datuma početka berbe

Opis

Datum početka berbe pomaknut je na 1. rujna.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda – izmjena razdoblja sušenja

Opis

Minimalno razdoblje sušenja kestena povećano je na 20 dana.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda – izmjena načina čišćenja kestena

Opis

U specifikacije o čišćenju osušenih kestena dodana je mogućnost upotrebe odgovarajućih strojeva.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 6. specifikacije proizvoda – izmjena datuma početka berbe

Opis

U skladu s izmjenom članka 5. datum početka berbe promijenjen je na 1. rujna.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 6. specifikacije proizvoda – izmjena razdoblja sušenja

Opis

U skladu s izmjenom članka 5. izbrisano je upućivanje na minimalno razdoblje sušenja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 6. specifikacije proizvoda – izmjena načina čišćenja kestena

Opis

U skladu s izmjenom članka 5. izbrisano je upućivanje na isključivo ručno čišćenje.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

članak 7. specifikacije proizvoda

Opis

Brisanje upućivanja na kontrolno tijelo

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 8. specifikacije proizvoda – izmjena datuma stavljanja na tržište

Opis

Datum stavljanja na tržište promijenjen je na 1. studenog u godini proizvodnje.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 8. specifikacije proizvoda – izmjena ambalažnog materijala

Opis

Ukinuta je obveza upotrebe plastičnih spremnika, a uvodi se obveza upotrebe potpuno ili djelomično prozirne ambalaže.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Spajanje članka o logotipu.

Opis

Prijašnji članak 9. o opisu logotipa izbrisan je jer je spojen s člankom 8.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Farina di castagne della Lunigiana”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026.

1. **Naziv(i)**

„Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

11 – PROIZVODI MLINSKE INDUSTRIJE; SLAD; ŠKROB; INULIN; PŠENIČNI GLUTEN

1106 – Brašno, krupica i prah od suhog mahunastog povrća iz tarifnog broja 07.13, od sagoa, korijena ili gomolja iz tarifnog broja 07.14 ili od proizvoda iz poglavlja 8

1106 20 90 – Ostalo

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

ZOI „Farina di castagne della Lunigiana" naziv je slatkog brašna od kestena proizvedenog od sorti kestena vrste *Castanea sativa* (Mill.) za koje je priznato da imaju povijest uzgoja na predmetnom području, a to su: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella i Rossola, pri čemu sorte Bresciana, Carpanese i Rossola moraju činiti najmanje 70 %.

Pri stavljanju na tržište brašno „Farina di castagne della Lunigiana" mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

— vlaga: najviše 8 %,

— tekstura: baršunasta na dodir i glatka na nepcu,

— boja: može varirati od bijele do boje bjelokosti,

— okus: sladak, — ukupni šećeri: ne manje od ukupno 20 %,

— miris: po kestenima, bez pljesnivih ili užeglih nota.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje brašna „Farina di castagne della Lunigiana", uključujući pakiranje proizvoda, moraju se odvijati isključivo unutar zemljopisnog područja.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

ZOI „Farina di castagne della Lunigiana" stavlja se na tržište od 1. studenog u godini proizvodnje.

ZOI „Farina di castagne della Lunigiana" pakira se u potpuno ili djelomično prozirnu ambalažu mase 500 g, 1 kg ili 5 kg. Vrećice se mogu staviti u papirnate ili platnene spremnike.

Ambalaža mora biti zatvorena neuklonjivim pečatom postavljenim tako da se sadržaj ne može izvaditi bez kidanja pečata.

Na jednokratnom pečatu kojim se zatvara svako pakiranje moraju biti otisnute riječi „Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P." (ZOI Farina di Castagne della Lunigiana) i godina proizvodnje. Boja pečata razlikuje se ovisno o masi: bijela za pakiranja od 500 g, smeđa za pakiranja od 1 kg i crvena za pakiranja od 5 kg.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Uz zakonom propisane informacije na svakoj se vrećici navode sljedeći podaci:

(a) logotip ZOI-ja „Farina di Castagne della Lunigiana” kako je opisan u nastavku;

(b) datum pakiranja i rok trajanja, pri čemu potonji ne smije biti dulji od jedne godine.

Logotip

Logotip proizvoda, kako je prikazan u nastavku, sastoji se od:

— riječi „Farina di Castagne della Lunigiana” koje moraju biti otisnute iznad grafičkog simbola jasnim i neizbrisivim slovima te se moraju jasno razlikovati i biti barem dvostruko veće od svih ostalih natpisa na etiketi. Neposredno nakon tih riječi, otisnutih crnim fontom Tahoma, slijedi pokrata „D.O.P.” [ZOI],

— grafičkog simbola koji na lijevoj strani prikazuje sliku dvaju kestena, od kojih je jedan djelomično prekriven drugim, pri čemu je kesten u prvom planu nagnut ulijevo, a kesten iza njega u okomitom položaju. Oba su kestena smeđe boje (Pantone br. 1807 C) sa svijetlosmeđim odsjajem na zaobljenom dijelu (Pantone br. 50 % 1807 C), dok je njihov donji dio boje lješnjaka (Pantone br. 5035 C). Pozadinu čine tri pruge jednakih dimenzija, koje u svakom slučaju ne smiju prekrivati više od 40 % ukupne površine logotipa, u bojama talijanske zastave: zelenoj (Pantone br. 348 C), bijeloj i crvenoj (Pantone br. 206 C). Riječi „Denominazione di origine protetta” („Zaštićena oznaka izvornosti”) nalaze se na desnoj strani zelene pruge i napisane su crnim fontom Tahoma.

Minimalne dimenzije logotipa: širina 9 cm i visina 8 cm. Dimenzije se mogu povećati radi prilagodbe ambalaži.

Riječi „Farina di Castagne della Lunigiana” moraju biti navedene na talijanskom jeziku.



5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodno područje ZOI-ja „Farina di Castagne della Lunigiana” nalazi se u pokrajini Massa-Carrara i obuhvaća cijelo administrativno područje sljedećih općina: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana i Zeri.

Proizvodno područje čini jedinstvenu cjelinu i u cijelosti se nalazi unutar područja gorske zajednice Comunità Montana della Lunigiana (gorska zajednica Lunigiana).

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Zaštićena oznaka izvornosti „Farina di Castagne della Lunigiana” odlikuje se prepoznatljivim slatkim okusom prvenstveno zahvaljujući kombinaciji uzgojenih sorti kestena i svojstava tla i klime proizvodnog područja, kao i djelovanju ljudi koji su stoljećima očuvali tradiciju proizvodnje kestenova brašna. Slatkoća kestena pripisuje se položaju zemljišta, a osobito nadmorskoj visini i klimatskim uvjetima. Posebna planinska, morfološka, hidrografska i klimatska svojstva Lunigiane osobito pogoduju slatkoći plodova kestena, koji uspijeva posvuda, od najnižih dijelova doline sve do tisuću metara nadmorske visine. Posebna kotlinsko-planinska konfiguracija proizvodnog područja,

zajedno s orijentacijom padina zasađenih kestenika u smjeru istok-zapad, temperaturama koje nikada nisu pretjerano visoke tijekom godine, a osobito u mjesecima biološke aktivnosti stabala (lipanj – rujan), kao i svježim ljetnim povjetarcima s obližnjeg mora, ublažava vrhunce ljetnih temperatura, čime se izbjegava stres za stabla te omogućuje kontinuirano i znatno nakupljanje šećera u kestenima koji se upotrebljavaju za proizvodnju brašna. Reljef Lunigiane odlikuju uske, duboke doline s bujičnim vodotocima, brežuljci, planine i tektonske kotline. Tu gusto razgranatu hidrografsku mrežu s bujičnim rijekama lokalni su stanovnici učinkovito iskorištavali kao izvor energije za brojne vodenice, koje su i danas važno obilježje ruralnog krajobraza te i dalje služe za mljevenje osušenih kestena. Osim toga, mlinski kameni u vodenicama koji su nekoć bili na vodeni pogon danas se pokreću i električnom energijom te omogućuju polagano i kontinuirano mljevenje kestena, čime se izbjegava pregrijavanje i dobiva brašno baršunasto na dodir i glatko na nepcu. Uz to, sušare za kestene razasute po kestenicima i poznate pod nazivom *gradili* zajedno s mlinovima ne samo da su prepoznatljivo obilježje krajobraza Lunigiane, već svjedoče i o dugoj povijesti prerade kestena na tom području.

Već se u kronikama Giovannija Antonija da Faie iz petnaestog stoljeća naglašavaju važnost kestena za lokalno gospodarstvo i potreba za održavanjem proizvodnje kestena jer su „osiguravali kruh za dvije trećine stanovništva Lunigiane”. Isti autor navodi i da je razlika između cijene pšeničnog brašna i kestenova brašna bila neznatna.

Doprinos lokalnih poljoprivrednika također se mora uzeti u obzir zajedno sa specifičnim obilježjima zemljopisnog područja i tradicionalnim metodama mljevenja. Lokalni poljoprivrednici provode i nadziru svaku fazu prerade brašna, od berbe kestena do njihova sušenja i mljevenja, u potpunom skladu s lokalnim tradicijama. Datum početka berbe, koji se podudara s razdobljem u kojem kesteni prirodno počinju padati sa stabala, i dalje je u rujnu, tradicionalnom dijelu godišnjeg doba u kojem klimatski uvjeti uzrokuju pucanje i otvaranje bodljikavih ovojnica najranijih sorti. Jedna od tradicionalnih izreka ovog područja glasi: „Kesteni su u košari za blagdan svetog Mihovila” (29. rujna). U vrijeme berbe u kestenicima se najprije odaberu zdravi kesteni, nakon čega slijedi njihova priprema za stavljanje u sušare (*gradili*) u kojima se vatra tradicionalno loži isključivo kestenovim drvom. Vatru je potrebno neprekidno održavati i nadzirati kako se ne bi ugasila niti previše razbuktala. Nakon sušenja osušeni se kesteni ručno prebiru radi uklanjanja svih nečistoća prije mljevenja u brašno.

Proizvodnja i prerada kestena u regiji Lunigiana s vremenom su nesumnjivo postale vrlo važne za gospodarstvo. Od 15. do 18. stoljeća u svim su statutima različitih zajednica u Lunigiani, od Rocca Sigilline do Tresane, Equija i Moncigolija te od Gragnole do Pontremolija, utvrđena precizna pravila i kazne kako bi se očuvali kestenici koji na tom području postoje već stoljećima.

Arheološka su istraživanja pokazala da kesteni u Lunigiani rastu od prvog stoljeća nove ere i da su se u njoj udomaćili između petog i šestog stoljeća. Arheološki nalazi otkriveni u blizini župne crkve Santo Stefano di Sorano u Filattieri, na mjestu nekadašnjeg bizantskog naselja koje je i samo izgrađeno na ostacima prijašnjeg rimskog seoskog imanja, ubrajaju se među najstarije otkrivene nalaze u Italiji te svjedoče o ubrzanoj poljoprivrednoj „revoluciji” u kojoj su hrastovi zamijenjeni kestenima. Pronašavši idealno okruženje, kesteni su se kroz stoljeća sve više širili i postali pouzdan i važan izvor hrane za lokalno stanovništvo. Kao regija drevnih tradicija Lunigiana je očuvala običaje i prakse po kojima je prepoznatljiva u talijanskoj narodnoj baštini. Na blagdan „Festa della Ricca” („Blagdan bogate žene”) najbogatija bi domaćica u selu osigurala popodnevnu užinu za lokalnu zajednicu, a u Filettu se očekivalo da pripremi jela od slatkog kestenova brašna. Čak je i običaj *la baladura* ili *ballatura*, koji je uključivao gaženje djelomično oljuštenih kestena na gumnu radi njihova potpunog čišćenja uz pjevanje tradicionalnih narodnih pjesama, bio pravi praznik te najradosniji i najživlji dio ciklusa prerade kestena. U regiji Lunigiani postoje i brojne izreke na lokalnom dijalektu i društvene prakse povezane s uzgojem kestena.

Lokalna kuhinja Lunigiane odlikuje se nizom jela od kestenova brašna, kao što su *la pattona* (*pattòna*), kruh od kestenova brašna tradicionalno pečen na kestenovu lišću, *focaccine* (*cian*), plosnata dizana talijanska peciva od kestenova brašna pečena u pećnici, prženi uštipci *fritei* ili popečci *padléti* od kestenova brašna, *lasagna bastarda*, pojednostavljena inačica lazanja od kestenova brašna i *pane marocca*, kruh od mješavine kestenova brašna, pšeničnog brašna i pire krumpira. Uz te su se proizvode često posluživali mliječni proizvodi ili kobasice.

Naposljetku, kako bi se shvatilo u kojoj je mjeri kesten utkan u kulturu Lunigiane dovoljno je prisjetiti se pučke predaje prema kojoj se djeca nisu rađala u kupusu niti ih je donosila roda, već su se pronalazila u šupljim deblima starih kestena!

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (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