C/2026/5292

13.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5292)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Farina di castagne della Lunigiana»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Nome del prodotto**

«Farina di castagne della Lunigiana»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE- PQA 1

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprendono il cambiamento del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Articolo 2 del disciplinare

Descrizione

Sono state eliminate le specifiche riguardanti la granulometria all'articolo 2 del disciplinare di produzione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titolo

Articolo 5 del disciplinare - modifica densità di impianto

Descrizione

La densità delle piante da frutto in produzione è stata portata da 160 a 200 unità per ettaro.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 5 del disciplinare - modifica data di inizio della raccolta

Descrizione

La data di raccolta è stata anticipata al 1° settembre.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 5 del disciplinare - modifica periodo di essiccazione

Descrizione

Il periodo di essiccazione minimo delle castagne è stato portato a 20 giorni.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 5 del disciplinare - modifica modalità di pulizia delle castagne

Descrizione

E' stata aggiunta alle specifiche concernenti la pulizia delle castagne essiccate, la possibilità di usare appositi macchinari

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 6 del disciplinare - modifica data di inizio della raccolta

Descrizione

In coerenza con la modifica dell'articolo 5, la data di raccolta è stata portata al 1° settembre.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 6 del disciplinare - modifica periodo di essiccazione

Descrizione

In coerenza con la modifica dell'articolo 5, è stato eliminato il riferimento al periodo minimo di essiccazione

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 6 del disciplinare - modifica modalità di pulizia delle castagne

Descrizione

In coerenza con la modifica dell'articolo 5, è stato eliminato il riferimento alla pulizia esclusivamente manuale

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 7 del disciplinare

Descrizione

E' stato eliminato il riferimento all'Organismo di Controllo

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 8 del disciplinare - modifica data di immissione al consumo

Descrizione

La data di immissione al consumo è stata portata al 1° novembre dell'anno di produzione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 8 del disciplinare - modifica materiale di confezionamento

Descrizione

E' stato eliminato l'obbligo di utilizzo dei contenitori in plastica, sostituendola con confezioni in tutto o in parte trasparenti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Integrazione articolo sul logo

Descrizione

L'ex articolo 9 relativo alla descrizione del logo è stato eliminato in quanto integrato nell'articolo 8.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Farina di castagne della Lunigiana»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Farina di castagne della Lunigiana»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

11 - PRODOTTI DELLA MACINAZIONE; MALTO; AMIDI E FECOLE; INULINA; GLUTINE DI FRUMENTO

1106 - Farine, semolini e polveri dei legumi da granella secchi della voce 07 13, di sago o di radici o tuberi della voce 07 14 e dei prodotti del capitolo 8

1106 20 90 - altri

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La D.O.P. «Farina di Castagne della Lunigiana» è attribuita alla farina dolce ottenuta mediante la lavorazione di castagne prodotte da castagni della specie *Castanea sativa* (Mill.) delle varietà di cui si riconosce storica presenza sul territorio interessato: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella, Rossola di cui le specie Bresciana, Carpanese, e Rossola devono percentualmente raggiungere almeno il 70 %.

Al momento dell'immissione al consumo la «Farina di Castagne della Lunigiana» deve possedere i seguenti requisiti:

— Umidità massima del 8 %.

— Vellutata al tatto e fine al palato.

— Colore che può variare dal bianco all'avorio.

— Sapore dolce al palato. Zuccheri totali, complessivamente non inferiori al 20 %.

— Profumo di castagne, assenza di odore di muffe e di stantio.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Tutte le fasi della produzione della «Farina di castagne della Lunigiana» fino al confezionamento del prodotto devono avvenire esclusivamente nell'ambito della zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. viene immessa al consumo a partire dal 1 novembre dell'anno di produzione.

La «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. viene confezionata in confezioni in tutto o in parte trasparenti del peso di 500 g, 1 Kg o 5 Kg. I sacchetti possono essere inseriti in contenitori di carta o tela.

Le confezioni devono essere chiuse con un sigillo inamovibile, in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo di chiusura.

Il sigillo, di tipo monouso, posto a chiusura di ogni confezione deve riportare la dicitura stampigliata in fusione «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. e l'anno di produzione del prodotto. Il colore del sigillo, che risulta diverso a seconda del peso, è il seguente: bianco per la confezione da 500 g; marrone per quella da 1 Kg e rosso per quella da 5 Kg.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Ad ogni sacchetto viene applicata una etichetta con le seguenti indicazioni oltre a quelle di legge:

a) il logo della «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P come descritto di seguito;

b) la data di confezionamento e la data di scadenza che non può essere superiore ad un anno.

Logo

Il logo del prodotto, come da riproduzione sotto riportato, è costituito da:

— la dicitura «Farina di Castagne della Lunigiana» che deve essere apposta al di sopra del simbolo grafico e riportata con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti e di dimensioni almeno doppie rispetto ad ogni altra scritta presente in etichetta. La dicitura, di carattere Tahoma e di colore nero, è seguita, immediatamente, dalla sigla D.O.P.;

— un simbolo grafico che presenta, sulla sinistra, l'immagine di due castagne sovrapposte, con la castagna in primo piano inclinata verso sinistra e la seconda raffigurata in modo verticale. Le castagne sono ambedue di colore marrone (pantone n° 1807 C) con riflesso sulla parte tondeggiante di colore marrone chiaro (pantone n° 50 % 1807 C) con il fondo della castagna di colore nocciola (pantone n° 5035 C). Lo sfondo è rappresentato da tre strisce di uguali dimensioni, che comunque non possono occupare più del 40 % della superficie totale del logo, con i colori della bandiera italiana: verde (pantone n° 348 C), bianco, rosso (pantone n° 206 C). Sulla destra della striscia verde appare la scritta «Denominazione di origine protetta»; la scritta è in carattere Tahoma e di colore nero.

Le dimensioni minime del logo sono di nove cm di larghezza e otto cm di altezza; dette misure potranno essere aumentate a seconda delle confezioni.

La dicitura «Farina di Castagne della Lunigiana» deve essere riportata in lingua italiana.



5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della D.O.P. «Farina di Castagne della Lunigiana» ricade in provincia di Massa Carrara e comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana e Zeri.

L'areale della zona di produzione è costituito da un corpo unico ed è interamente compreso nel territorio della Comunità Montana della Lunigiana.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

La denominazione d'origine protetta «Farina di Castagne della Lunigiana» si caratterizza per uno spiccato sapore dolce che deriva principalmente dal castagno coltivato e dalle caratteristiche pedoclimatiche dell'areale di produzione, nonché dall'attività dell'uomo che nei secoli ha mantenuto la produzione di farina. La conformazione territoriale, infatti, ed in particolare l'altitudine e le condizioni climatiche determinano la dolcezza del frutto. Le particolari caratteristiche orografiche, morfologiche, idrografiche e climatiche, della Lunigiana rendono questo territorio un ambiente particolarmente adatto a determinare la dolcezza del castagno, che prospera ovunque, dal fondovalle fin verso i mille metri di altitudine. La particolare configurazione orografica a «conca» del territorio interessato dalla

produzione, insieme ad un' esposizione est – ovest dei versanti su cui si sviluppano i castagneti, le temperature mai eccessive presenti durante tutto l'anno e in particolare durante i mesi di attività biologica della pianta (giugno – settembre), le correnti fresche estive provenienti dal vicino mare, mitigano i picchi elevati delle temperature estive, evitando alla pianta stress e consentendole un costante e notevole accumulo di zuccheri nelle castagne dalle quali si produce la farina. La Lunigiana, dal punto di vista morfologico, si caratterizza per strette e profonde valli percorse da corsi d'acqua a carattere torrentizio, colline, montagne e fosse tettoniche. Questa particolare morfologia è all'origine di un reticolo idrografico abbondante e ricco dal regime tipicamente torrentizio, che è stato sapientemente sfruttato dalla popolazione come fonte di energia di numerosi mulini ad acqua. Ancora oggi, i mulini caratterizzano l'architettura rurale della zona e sono tuttora utilizzati per la macinatura delle castagne secche. Inoltre, le macine in pietra presenti in questi mulini, alimentate in tempi più remoti dalla corrente dei torrenti e poi successivamente anche da corrente elettrica, rendono possibile una macinazione delle castagne lenta e costante, senza surriscaldamenti, così da produrre una farina vellutata al tatto e fine al palato. Oltre a ciò, nel territorio sono presenti degli impianti di essiccazione (*gradili*) che, sparsi ovunque nei castagneti, oltre a caratterizzare insieme ai mulini il territorio della Lunigiana, testimoniano la storica lavorazione delle castagne nell'area geografica.

Basti pensare, infatti, alle cronache quattrocentesche di Giovanni Antonio da Faie, dove viene ribadita l'importanza del castagno nell'economia locale e la necessità di non perdere la produzione delle castagne che rappresentavano «per i due terzi il pan di Lunigiana». Lo stesso autore riferisce anche della poca differenza tra il prezzo della farina di frumento e quello della farina di castagne.

Alla specificità della zona geografica e alla tecnica di macinazione tradizionale, va unito il contributo del fattore umano. L'uomo infatti, segue e controlla tutte le fasi della trasformazione dalla farina, iniziando dalla raccolta delle castagne fino all'andamento dell'essiccazione e della macinatura, nel pieno rispetto della tradizione locale. La data di inizio della raccolta, che coincide con il periodo di inizio della caduta spontanea dei frutti, avviene ancora oggi in settembre, epoca storicamente fissata in cui le condizioni climatiche favoriscono l'apertura dei ricci nelle varietà più precoci. Anche nei proverbi utilizzati nell'areale è noto il detto «per San Michelo la castagna nel panéro». Al momento della raccolta avviene una prima selezione sul terreno dei frutti sani, a cui segue la preparazione e la cura dei gradili (essiccatoi) in cui vengono poste le castagne e nei quali viene mantenuto acceso il fuoco costantemente curato dall'uomo ed alimentato, come da tradizione, esclusivamente dal legno di castagno. Dopo l'essiccazione, è ancora l'uomo che controlla le castagne secche eliminando le parti impure, prima di destinarle alla molitura.

Senza dubbio la produzione e la trasformazione delle castagne nella Lunigiana nel tempo assunse una rilevanza economica molto importate, infatti, dal XV al XVIII secolo, vennero stabilite in tutti gli statuti delle varie Comunità della Lunigiana, dalla Rocca Sigillina a Tresana, ad Equi e a Moncigoli, da Gragnola a Pontremoli norme precise e sanzioni per salvaguardare i castagneti che da secoli erano presenti nell'area.

Testimonianze archeologiche dimostrano la presenza del castagno in Lunigiana dal I secolo d.C., e la sua affermazione tra il V ed il VI secolo. I reperti rinvenuti nei pressi della Pieve di Sorano (Filattiera), laddove era posto un insediamento bizantino su una preesistente fattoria romana, sono tra i più antichi conosciuti in Italia, e soprattutto testimoniano come una rapida «rivoluzione» attuata nell'agricoltura, sostituendo alla quercia il castagno, che trovando il suo ambiente ideale ha mantenuto la sua presenza nei secoli ed ha contributo a garantire alle popolazioni una sicura ed importante fonte alimentare. Terra di antiche origini, la Lunigiana ha conservato usi e costumi, che la caratterizzano nel quadro del folklore italiano. Nella *festa* della *Ricca*, la più «ricca» massaia del paese offriva la merenda e a Filetto si chiedeva farina dolce di castagne. Anche *la baladura* (la ballatura), operazione che consisteva nel calpestare nell'aia le castagne parzialmente sgusciate, al fine di ottenere la loro totale mondatura, costituiva una vera e propria festa, la più gioiosa e allegra di tutto il ciclo di lavorazione delle castagne ed era accompagnata dal canto di canzoni popolari. In questa terra non mancano neanche proverbi dialettali e consuetudini sociali legati alla castanicoltura.

Anche l'arte culinaria lunigianese annovera una notevole gamma di piatti a base di farina di castagne, fra cui si evidenziano la pattona (pattòna), focaccine (cian), frittelle cotte in padella (fritei, padléti), lasagne particolari (lasagna bastarda), pane (pane marocca). Questi prodotti gastronomici erano spesso accompagnati con latticini o carni insaccate.

Infine, per capire quanto il castagno abbia permeato la terra di Lunigiana, basterà riflettere sul fatto che qui i bambini non nascevano sotto i cavoli e neppure venivano portati dalla cicogna, ma venivano trovati nel tronco cavo di un vecchio castagno.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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