C/2026/5292

13.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5292)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Farina di castagne della Lunigiana"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Nazwa produktu**

„Farina di castagne della Lunigiana"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Promowanie Jakości Produktów Rolno-Spożywczych (PQA) 1

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wchodzą w zakres definicji zmiany standardowej zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany w nazwie, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym oraz nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Pkt 2 specyfikacji produktu

Opis

Skreślono wymogi dotyczące granulometrii zawarte w pkt 2 specyfikacji produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu – zmiana gęstości nasadzeń

Opis

Gęstość wysadzenia drzew owocowych zwiększono ze 160 do 200 drzew kasztana jadalnego na hektar.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu – zmiana daty rozpoczęcia zbioru

Opis

Datę zbioru przesunięto na dzień 1 września.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu – zmiana okresu suszenia

Opis

Minimalny okres suszenia kasztanów jadalnych wydłużono do 20 dni.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu – zmiana sposobu czyszczenia kasztanów jadalnych

Opis

Do specyfikacji dotyczących czyszczenia suszonych kasztanów dodano możliwość stosowania odpowiednich maszyn.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pkt 6 specyfikacji produktu – zmiana daty rozpoczęcia zbioru

Opis

Zgodnie ze zmianą w pkt 5 datę zbioru zmieniono na 1 września.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pkt 6 specyfikacji produktu – zmiana okresu suszenia

Opis

Zgodnie ze zmianą w pkt 5 skreślono odniesienie do minimalnego okresu suszenia.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pkt 6 specyfikacji produktu – zmiana sposobu czyszczenia kasztanów jadalnych

Opis

Zgodnie ze zmianą w pkt 5 skreślono odniesienie do czyszczenia wyłącznie ręcznie.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pkt 7 specyfikacji produktu

Opis

Usunięcie odniesienia do organu kontrolnego

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pkt 8 specyfikacji produktu – zmiana daty wprowadzania do obrotu

Opis

Datę wprowadzania do obrotu zmieniono na 1 listopada roku produkcji.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pkt 8 specyfikacji produktu – zmiana materiału opakowaniowego

Opis

Usunięto obowiązek stosowania opakowań plastikowych i zastąpiono je opakowaniami całkowicie lub częściowo przezroczystymi.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Połączenie punktu dotyczącego logo.

Opis

Dawny pkt 9 dotyczący opisu logo został skreślony, ponieważ został połączony z pkt 8.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Farina di castagne della Lunigiana”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

11 – PRODUKTY PRZEMYSŁU MŁYNARSKIEGO; SŁÓD; SKROBIE; INULINA; GLUTEN PSZENNY

1106 – Mąka, mączka i proszek, z suszonych warzyw strączkowych objętych pozycją 07.13, z sago lub korzeni, lub bulw, objętych pozycją 07.14, lub z produktów objętych działem 8

1106 20 90 – Pozostałe

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chroniona nazwa pochodzenia „Farina di Castagne della Lunigiana" nadawana jest mące słodkiej uzyskiwanej poprzez przetwarzanie kasztanów pochodzących z drzew kasztanowca gatunku *Castanea sativa* (Mill.) i odmian, których występowanie od wielu lat na określonym obszarze produkcji jest potwierdzone, tj.: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella i Rossola, przy czym odmiany Bresciana, Carpanese i Rossola muszą stanowić co najmniej 70 %.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Farina di Castagne della Lunigiana" musi spełniać następujące wymogi:

— maksymalna wilgotność 8 %,

— aksamitna w dotyku i delikatna w smaku,

— barwa może się wahać od białej po kość słoniową,

— słodka w smaku. Łączna zawartość cukrów wynosi nie mniej niż 20 %,

— charakterystyczny aromat kasztanów, bez zapachu pleśni czy stęchlizny.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Farina di Castagne della Lunigiana", w tym pakowanie produktu, muszą odbywać się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt objęty ChNP „Farina di Castagne della Lunigiana" jest wprowadzany na rynek od dnia 1 listopada roku, w którym został wyprodukowany.

Produkt objęty ChNP „Farina di Castagne della Lunigiana" jest pakowany w całkowicie lub częściowo przezroczyste opakowania o pojemności 500 g, 1 kg lub 5 kg. Woreczki mogą być umieszczone w pojemnikach papierowych lub płóciennych.

Opakowania muszą być zapieczętowane nieusuwalną plombą w taki sposób, by wyjęcie zawartości nie było możliwe bez zerwania plomby.

Na plombie jednorazowego użytku umieszczonej w celu zapieczętowania każdego opakowania należy odcisnąć napis: „»Farina di Castagne della Lunigiana« D.O.P." oraz rok produkcji. Kolor plomby jest różny dla różnych opakowań w zależności od pojemności: jest biały dla opakowania o pojemności 500 g; brązowy dla opakowania o pojemności 1 kg i czerwony dla opakowania o pojemności 5 kg.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz informacji wymaganych przez prawo na każdym woreczku są umieszczone następujące informacje:

a) logo mąki „Farina di Castagne della Lunigiana" ChNP opisane poniżej;

b) data pakowania oraz termin przydatności do spożycia, który nie może przekraczać jednego roku.

Logo

Logo produktu, jak pokazano poniżej, składa się z:

— napisu „Farina di Castagne della Lunigiana", który musi być umieszczony nad symbolem graficznym wyraźną i nieusuwalną czcionką, wyraźnie różniącą się od wszystkich innych napisów na etykiecie i co najmniej dwukrotnie większą od nich. Bezpośrednio po tych słowach, zapisanych czarną czcionką Tahoma, zawarty jest skrót „D.O.P." [ChNP],

— symbolu graficznego przedstawiającego, po lewej stronie, dwa kasztany leżące na sobie, przy czym kasztan na pierwszym planie jest pochylony w lewą stronę a drugi ułożony pionowo. Obydwa kasztany mają kolor brązowy (nr w palecie Pantone 1807 C), na zaokrąglonej części połysk koloru jasnobrązowego (nr w palecie Pantone 50 % 1807 C), a ich dolna część ma kolor orzechowy (nr w palecie Pantone 5035 C). Tło składa się z trzech pasów o jednakowych wymiarach, które nie mogą zajmować więcej niż 40 % całkowitej powierzchni logo, w kolorach włoskiej flagi: zielonym (nr w palecie Pantone 348 C), białym i czerwonym (nr w palecie Pantone 206 C). Z prawej strony zielonego pasa widnieje napis „Denominazione di origine protetta" (chroniona nazwa pochodzenia); tekst jest zapisany czarną czcionką Tahoma.

Minimalne wymiary logo są następujące: szerokość 9 cm i wysokość 8 cm; wymiary te można zwiększyć, aby pasowały do opakowania.

Nazwa „Farina di Castagne della Lunigiana" musi być podana w języku włoskim.



5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji produktu objętego ChNP „Farina di Castagne della Lunigiana" znajduje się w prowincji Massa Carrara i obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana i Zeri.

Obszar produkcji stanowi jedną część i znajduje się w całości na terytorium Comunità Montana della Lunigiana (wspólnoty górskiej Lunigiana).

6. Związek z obszarem geograficznym

Streszczenie związku

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia „Farina di Castagne della Lunigiana" charakteryzuje się wyraźnym słodkim smakiem, który zawdzięcza w głównej mierze uprawianym kasztanowcom oraz cechom glebowo-klimatycznym obszaru produkcji, a także działalności człowieka, który od wieków zajmował się produkcją mąki z kasztanów. Ukształtowanie terenu, a w szczególności wysokość i warunki klimatyczne, decydują o słodkości owocu. Szczególne cechy orograficzne, morfologiczne, hydrograficzne i klimatyczne regionu Lunigiana powodują, że obszar ten jest szczególnie odpowiedni dla produkcji słodkich owoców kasztanowca, który doskonale rośnie na całym obszarze – od dolin aż po wysokość tysiąca m n.p.m. Szczególne ukształtowanie orograficzne obszaru produkcji, który ma formę kotliny, oraz wschodnio-zachodnia ekspozycja zboczy, na których rosną kasztanowce,

temperatury, które nigdy nie są zbyt wysokie, odnotowywane w ciągu całego roku, a szczególnie w miesiącach biologicznej aktywności rośliny (od czerwca do września), świeże letnie prądy powietrza napływające od pobliskiego morza, łagodzące oddziaływanie letnich szczytowych temperatur i chroniące roślinę przed stresem – wszystkie te czynniki umożliwiają stałe gromadzenie się znacznych ilości cukrów w kasztanach, z których produkuje się mąkę. Z punktu widzenia morfologicznego region Lunigiana charakteryzuje się wąskimi i głębokimi dolinami, przez które przepływają cieki wodne o charakterze rwących potoków, wzgórzami, górami i rowami tektonicznymi. Dzięki tej specyficznej morfologii powstała obfita i bogata siatka hydrologiczna składająca się z potoków, która została w mądry sposób wykorzystana przez mieszkańców jako źródło energii dla licznych młynów wodnych. Po dziś dzień młyny stanowią charakterystyczną cechę wiejskiej architektury na tym obszarze i są w dalszym ciągu używane do mielenia suchych kasztanów. Ponadto kamienie młyńskie, w które wyposażone są te młyny, zasilane w dawniejszych czasach prądem potoków, a następnie prądem elektrycznym, umożliwiają powolne i stałe mielenie kasztanów, bez nadmiernego nagrzewania, a dzięki temu wyprodukowanie mąki aksamitnej w dotyku i delikatnej w smaku. Ponadto na obszarze produkcji zlokalizowane są też specjalne suszarnie (zwane *gradili*), które są rozproszone na całym obszarze lasów kasztanowych i podobnie jak młyny charakteryzują region Lunigiana, stanowiąc jednocześnie świadectwo przetwórstwa kasztanów na tym obszarze geograficznym.

Wystarczy przypomnieć sobie piętnastowieczne kroniki Giovanniego Antonio da Faie, w których mówi się o znaczeniu kasztanowców dla miejscowej gospodarki oraz o konieczności utrzymania produkcji kasztanów, które stanowiły „dwie trzecie chleba regionu Lunigiana". Ten sam autor mówi również o niewielkiej różnicy między ceną mąki pszennej i mąki z kasztanów.

Ze specyfiką obszaru produkcji i tradycyjną techniką mielenia łączy się również wkład czynnika ludzkiego. Człowiek nadzoruje bowiem i kontroluje wszystkie fazy wytwarzania mąki, począwszy od zbioru kasztanów po suszenie i mielenie z pełnym poszanowaniem miejscowej tradycji. Data rozpoczęcia zbioru, która zbiega się z początkiem okresu swobodnego opadania owoców, nadal przypada we wrześniu; jest to okres ustalony od dawnych czasów, ponieważ wówczas warunki klimatyczne sprzyjają otwieraniu łupin najwcześniejszych odmian. Również wśród przysłów używanych na tym obszarze znane jest powiedzenie „Per San Michelo la castagna nel panéro" (*Na Świętego Michała [29 września] kasztan w koszyku*). W momencie zbioru na miejscu odbywa się pierwsza selekcja zdrowych owoców, a następnie przygotowanie suszarni zwanych *gradili*, w których układa się kasztany i utrzymuje pod działaniem ognia stale nadzorowanego przez człowieka i zasilanego – zgodnie z tradycją – wyłącznie drewnem kasztanowców. Po osuszeniu a przed mieleniem suche kasztany sprawdza się i usuwa z nich ręcznie zabrudzenia.

Bez wątpienia produkcja i przetwórstwo kasztanów w regionie Lunigiana z czasem nabrały dużego znaczenia gospodarczego, bowiem od XV do XVIII wieku wprowadzono do wszystkich statutów poszczególnych gmin regionu Lunigiana, od Rocca Sigillina po Tresana, Equi i Moncigoli, od Gragnola po Pontremoli, ścisłe przepisy i sankcje za ich nieprzestrzeganie, dotyczące ochrony kasztanów, które od wieków były obecne na tym obszarze.

Świadectwa archeologiczne wykazują obecność kasztanów w regionie Lunigiana od I wieku n.e. i ich rozpowszechnienie się między V a VI w. Znaleziska odkryte w okolicy kościoła Pieve di Sorano (Filattiera), tam gdzie znajdowała się bizantyjska osada w miejscu wcześniejszego gospodarstwa rzymskiego, należą do najstarszych znanych znalezisk we Włoszech i przede wszystkim świadczą o szybkiej „rewolucji", jaka dokonała się w rolnictwie przez zastąpienie dębu kasztanowcem, który znalazł tutaj idealne środowisko dla rozwoju, dzięki czemu utrzymał się przez wieki i przyczynił do zapewnienia ludności stałego i ważnego źródła pożywienia. W regionie Lunigiana, ziemi o antycznych początkach, zachowały się zwyczaje i obyczaje, które odróżniają go na tle folkloru włoskiego. W trakcie Festa della Ricca (święta bogatej), najbogatsza gospodyni w wiosce częstowała podwieczorkiem, a w Filetto proszono o słodką mąkę z kasztanów. Również *la baladura* (*la ballatura*), czynność polegająca na deptaniu na klepisku kasztanów częściowo obranych ze skórki w celu ich całkowitego oczyszczenia z łusek, stanowiła prawdziwe święto, najweselsze i najradośniejsze w ciągu całego cyklu przetwarzania kasztanów, któremu towarzyszyło śpiewanie ludowych pieśni Na tym terenie nie brakowało też wyrażeń dialektalnych i tradycji związanych z uprawą kasztanów.

Podobnie i sztuka kulinarna regionu Lunigiana obejmuje szeroką gamę dań na bazie mąki kasztanowej, spośród których należy wymienić: polenta *la pattona* (*pattòna*), podpłomyki *focaccine* (*cian*), pączki smażone na patelni *frittelle cotte in padella* (*fritei, padléti*), specjalne *lasagne* (*lasagna bastarda*), chleb (*pane marocca*). Te produkty gastronomiczne były często spożywane z nabiałem lub wędlinami.

Wreszcie, aby pojąć, jak bardzo kasztan jadalny przeniknął do obyczajów ziemi regionu Lunigiana, wystarczy powiedzieć, że – według wierzeń – dzieci nie były przynoszone przez bociany ani nie znajdowano ich w kapuście, ale w pustym pniu starego kasztanowca.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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