C/2026/5292

13.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5292)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Farina di castagne della Lunigiana»

Número de referência UE: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Nome do produto**

«Farina di castagne della Lunigiana»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Promoção da Qualidade Agroalimentar (PQA) 1

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações são consideradas alterações normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não incluem uma alteração da denominação, não apresentam o risco de anular a relação e não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Artigo 2.º do caderno de especificações

Descrição

Os requisitos do artigo 2 do caderno de especificações relativos à granulometria foram suprimidos.

☑ A alteração afeta o documento único

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações — alteração da densidade da plantação

Descrição

A densidade das árvores em produção foi aumentada de 160 para 200 castanheiros por hectare.

☐ A alteração afeta o documento único

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações — alteração da data de início da colheita

Descrição

A data da colheita foi antecipada para 1 de setembro.

☐ A alteração afeta o documento único

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações — alteração do período de secagem

Descrição

O período mínimo de secagem das castanhas foi aumentado para 20 dias.

☐ A alteração afeta o documento único

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações — alteração do método de limpeza das castanhas

Descrição

Foi aditada às especificações relativas à limpeza das castanhas secas a possibilidade de utilizar máquinas especializadas para o efeito.

☐ A alteração afeta o documento único

Título

Artigo 6.º do caderno de especificações — alteração da data de início da colheita

Descrição

Em consonância com a alteração do artigo 5.º, a data de colheita foi alterada para 1 de setembro.

☑ A alteração afeta o documento único

Título

Artigo 6.º do caderno de especificações — alteração do período de secagem

Descrição

Em consonância com a alteração do artigo 5.º, a referência ao período mínimo de secagem foi suprimida.

☑ A alteração afeta o documento único

Título

Artigo 6.º do caderno de especificações — alteração do método de limpeza das castanhas

Descrição

Em consonância com a alteração do artigo 5.º, a referência à limpeza exclusivamente manual foi suprimida.

☑ A alteração afeta o documento único

Título

Artigo 7.º do caderno de especificações

Descrição

A referência ao organismo de controlo é suprimida.

☐ A alteração afeta o documento único

Título

Artigo 8.º do caderno de especificações — alteração da data de introdução no consumo

Descrição

A data de introdução no consumo foi alterada para 1 de novembro do ano de produção.

☑ A alteração afeta o documento único

Título

Artigo 8.º do caderno de especificações — alteração do material de acondicionamento

Descrição

A obrigação de utilizar embalagens de plástico foi suprimida, tendo sido substituída pela utilização de embalagens total ou parcialmente transparentes.

☑ A alteração afeta o documento único

Título

Integração do artigo sobre o logótipo.

Descrição

O antigo artigo 9.º relativo à descrição do logótipo foi suprimido, uma vez que foi integrado no artigo 8.º.

☑ A alteração afeta o documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Farina di castagne della Lunigiana»

Número de referência UE: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Nome(s)**

«Farina di castagne della Lunigiana»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

11 — PRODUTOS DA INDÚSTRIA DE MOAGEM; MALTE; AMIDOS E FÉCULAS; INULINA; GLÚTEN DE TRIGO

1106 — Farinhas, sêmolas e pós, dos legumes de vagem, secos, da posição 07.13, de sagu ou das raízes ou tubérculos da posição 07.14 e dos produtos do Capítulo 8

1106 20 90 — Outras

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A DOP «Farina di Castagne della Lunigiana» é o nome atribuído à farinha doce produzida a partir de castanhas das variedades de castanheiro da espécie *Castanea sativa* (Mill.) reconhecidas como tradicionalmente cultivadas no território em causa, a saber: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella e Rossola, das quais as variedades Bresciana, Carpanese e Rossola representam, pelo menos, 70 %.

No momento da sua introdução no consumo, a «Farina di Castagne della Lunigiana preenche os seguintes requisitos:

— no máximo, 8 % de humidade,

— toque aveludado e paladar fino,

— a cor oscila entre o branco e o marfim,

— sabor doce ao paladar, — teor de açúcares totais não inferior a 20 % no total,

— cheiro a castanhas, sem notas de mofo ou ranço.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção da «Farina di Castagne della Lunigiana», incluindo o acondicionamento do produto, têm lugar exclusivamente na área geográfica delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A «Farina di Castagne della Lunigiana» DOP é introduzida no consumo a partir de 1 de novembro do ano de produção.

A «Farina di Castagne della Lunigiana» DOP é acondicionada em embalagens total ou parcialmente transparentes, com o peso de 500 g, 1 kg ou 5 kg. Os sacos podem ser inseridos em embalagens de papel ou tecido.

As embalagens são fechadas com um selo inamovível, de modo a que o conteúdo não possa ser extraído sem rutura do selo de segurança.

O selo de utilização única usado para fechar cada embalagem contém impresso a menção «Farina di Castagne della Lunigiana DOP» (Farina di Castagne della Lunigiana DOP) e o ano de produção do produto. A cor dos selos distingue-se em função do peso: branco para a embalagem de 500 g; castanho para a de 1 kg e vermelho para a de 5 kg.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Para além das exigidas por lei, cada saco é rotulado com as seguintes informações:

a) O logótipo da «Farina di Castagne della Lunigiana» DOP, como descrito *infra*;

b) A data de acondicionamento e a data de validade, não podendo esta última exceder um ano.

Logótipo

O logótipo do produto, a seguir apresentado, é composto pelos seguintes elementos:

— a menção «Farina di Castagne della Lunigiana», que deve figurar acima do símbolo gráfico, em carateres claros e indeléveis perfeitamente distintos e, pelo menos, no dobro do tamanho de todas as outras menções constantes do rótulo. A menção, em tipo de letra Tahoma a preto, é imediatamente seguida das iniciais «D.O.P.» [DOP],

— um símbolo gráfico onde figuram, à esquerda, duas castanhas, uma parcialmente sobreposta à outra, com a castanha em primeiro plano inclinada para a esquerda e a segunda na posição vertical. Ambas as castanhas são de cor castanha (Pantone n.º 1807 C), com reflexos castanho claro na parte arredondada (Pantone n.º 50 % 1807 C), sendo o fundo da castanha de cor avelã (Pantone n.º 5035 C). O fundo é representado por três riscas de proporções iguais, que não podem, em caso algum, ocupar mais de 40 % da área total do logótipo, com as cores da bandeira italiana: verde (Pantone n.º 348 C), branco e vermelho (Pantone n.º 206 C). À direita da risca verde figura a menção «Denominazione di origine protetta» [«Denominação de Origem Protegida»], em tipo de letra Tahoma a preto.

Dimensões mínimas do logótipo: 9 cm de largura e 8 cm de altura; estas medidas podem ser aumentadas para se ajustarem à embalagem.

A menção «Farina di Castagne della Lunigiana» figura em língua italiana.



5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da DOP «Farina di Castagne della Lunigiana» situa-se na província de Massa Carrara e abrange todo o território administrativo dos seguintes municípios: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana e Zeri.

A área de produção consiste numa única extensão e situa-se inteiramente no território da *Comunità Montana della Lunigiana* [Comunidade de Montanha da Lunigiana].

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A denominação de origem protegida «Farina di Castagne della Lunigiana» caracteriza-se pelo seu sabor particularmente doce, que deriva principalmente da variedade de castanheiro cultivada, em combinação com as características pedoclimáticas da área de produção e da atividade das pessoas que mantiveram a tradição de produzir farinha de castanha ao longo dos séculos. A doçura das castanhas deve-se à orografia do terreno e, em especial, à altitude e às condições climáticas. As características orográficas, morfológicas, hidrográficas e climáticas específicas de Lunigiana tornam-na um ambiente particularmente propício para realçar a doçura do fruto do castanheiro, que prospera em todo o lado, desde o fundo do vale até mil metros acima do nível do mar. A configuração montanhosa específica da área de produção, formando uma «bacia», juntamente com a exposição este-oeste das encostas em que

os castanheiros são plantados, as temperaturas que nunca são excessivas ao longo do ano e, em especial, durante os meses de atividade biológica da árvore (junho a setembro), juntamente com as correntes de ar fresco estivais que provêm do mar próximo, atenuam os picos das temperaturas estivais, evitando o stresse das árvores e permitindo a acumulação constante e significativa de açucares nas castanhas utilizadas na produção da farinha. Do ponto de vista morfológico, a Lunigiana caracteriza-se por vales estreitos e profundos com cursos de água em regime torrencial, colinas, montanhas e bacias tectónicas. Este relevo particular está na origem de uma rede hidrográfica abundante, com rios de regime tipicamente torrencial, que tem sido sabiamente aproveitada pela população como fonte de energia para os inúmeros moinhos de água. Ainda hoje, os moinhos caracterizam a arquitetura rural da zona e continuam a ser utilizados para moer as castanhas secas. Além disso, as mós de pedra utilizadas nestes moinhos, que antigamente eram alimentadas pela corrente das torrentes e agora também pela corrente elétrica, permitem uma moagem lenta e constante das castanhas, sem aquecimento excessivo, propícia à produção de uma farinha de toque aveludado e paladar fino. Além disso, os secadores de castanhas, conhecidos como *gradili*, que se encontram dispersos nos castanhais, constituem, juntamente com os moinhos, uma característica distintiva da paisagem da Lunigiana, testemunhando também a longa tradição de transformação da castanha nesta área geográfica.

Basta efetivamente pensar nas crónicas do século XV de Giovanni Antonio da Faie, que insistem na importância do castanheiro na economia local e na necessidade de manter a produção de castanhas, que «forneciam o pão da Lunigiana a dois terços da população». O mesmo autor menciona igualmente a pouca diferença de preço que existia entre a farinha de trigo e a de castanha.

Às características específicas da área geográfica e às técnicas de moagem tradicionais, associa-se também o contributo humano dos agricultores locais. É o homem, de facto, que acompanha e controla todas as fases da transformação da farinha, desde a apanha das castanhas até às operações de secagem e de moagem, no pleno respeito das tradições locais. A data de início da colheita, que coincide com o período em que as castanhas começam naturalmente a cair das árvores, continua a ser durante o mês de setembro, a estação tradicional em que as condições climáticas favorecem a abertura dos ouriços nas variedades mais precoces. Um dos provérbios tradicionais da região é «castanhas no cesto para a Festa de São Miguel» [29 de setembro]. No momento da colheita, efetua-se uma primeira seleção no terreno dos frutos sãos, seguindo-se a preparação e o tratamento dos *gradili* (secadores), nos quais as castanhas são colocadas e onde o fogo, tradicionalmente alimentado exclusivamente com madeira de castanheiro, é mantido aceso sob constante vigilância humana, para garantir que não se apague nem arda com demasiada intensidade. Após a secagem, a intervenção humana é novamente necessária para selecionar as castanhas secas e eliminar quaisquer impurezas antes de estas serem moídas em farinha.

É um facto que a produção e a transformação de castanhas na região de Lunigiana adquiriram, com o tempo, uma importância económica considerável. Entre o século XV e o século XVIII, foram estabelecidas em todos os estatutos das diversas comunidades da Lunigiana, desde Rocca Sigillina até Tresana, Equi e Moncigoli, e desde Gragnola até Pontremoli, normas e sanções precisas para preservar os soutos que existem há séculos nesta zona.

Vestígios arqueológicos demonstram a presença de castanheiros na Lunigiana desde o século I d.C. e o seu desenvolvimento entre o século V e o século VI. Os vestígios arqueológicos descobertos junto à igreja paroquial de Santo Stefano di Sorano, em Filattiera, no local do que costumava ser uma povoação bizantina, construída, por sua vez, sobre uma antiga quinta romana, estão entre os mais antigos descobertos em Itália e são sobretudo testemunho de uma rápida «revolução» agrícola, em que os carvalhos foram substituídos pelos castanheiros. Estes últimos, encontrando um ambiente ideal, prosperaram ao longo dos séculos e contribuíram para garantir uma fonte de alimentos fiável e abundante à população local. Terra de tradições antigas, a região da Lunigiana conservou os usos e costumes que a distinguem no contexto do folclore italiano. Na «Festa della Ricca» [a «festa da mulher rica»], a mulher do agricultor mais rico da aldeia oferecia o lanche à comunidade local e, em Filetto, era esperado que ela preparasse pratos à base de farinha de castanha. Até mesmo a *la baladura* ou *ballatura*, um processo que consistia em pisar as castanhas parcialmente descascadas na eira, com o objetivo de as descascar completamente, enquanto se cantavam canções folclóricas tradicionais, era uma verdadeira festa por si só, a mais alegre e animada de todo o ciclo de transformação da castanha. Na região de Lunigiana também não faltam os provérbios em dialeto e as práticas sociais ligadas ao cultivo do castanheiro.

A gastronomia local de Lunigiana apresenta também toda uma variedade de pratos à base de farinha de castanha, incluindo a *la pattona* (*pattòna*) [pão de farinha de castanha tradicionalmente cozido em folhas de castanheiro], os *focaccine* (*cian*) [pãezinhos italianos achatados, levedados e cozidos no forno, feitos com farinha de castanha], os bolinhos fritos *fritei* ou *padléti* feitos com farinha de castanha, a *lasagna bastarda* [uma variante simplificada da lasanha feita com farinha de castanha] e o *pane marocca*, [pão feito com uma mistura de farinha de castanha, farinha de trigo e puré de batata]. Estes produtos gastronómicos eram frequentemente acompanhados de produtos lácteos ou carne de enchidos.

Por último, para compreender até que ponto o castanheiro marcou a cultura de Lunigiana basta pensar no facto de que, nesta região, segundo a tradição popular, os bebés não nasciam nos repolhos nem eram trazidos por uma cegonha, mas eram encontrados no tronco oco de um velho castanheiro.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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