C/2026/5292

13.10.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/5292)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Farina di castagne della Lunigiana”

Numărul de referință UE: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Denumirea produsului**

„Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

MINISTERUL AGRICULTURII, SUVERANITĂȚII ALIMENTARE ȘI PĂDURILOR - Oficiul PQA 1

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu includ modificarea denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Articolul 2 din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Au fost eliminate cerințele referitoare la granulometrie de la articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini - modificarea densității de plantare

Descriere

Densitatea pomilor fructiferi care rodesc a fost modificată de la 160 la 200 de pomi per hectar.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini - modificarea datei de începere a recoltării

Descriere

Data recoltării a fost anticipată, fiind acum 1 septembrie.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini - modificarea perioadei de uscare

Descriere

Perioada minimă de uscare a castanelor a fost modificată, fiind acum de 20 de zile.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini - modificarea modalității de curățare a castanelor

Descriere

La dispozițiile referitoare la curățarea castanelor uscate a fost adăugată posibilitatea de a se utiliza utilaje specifice.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 6 din caietul de sarcini - modificarea datei de începere a recoltării

Descriere

Din motive de coerență cu modificarea de la articolul 5, data de începere a recoltării a fost schimbată, fiind acum 1 septembrie.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 6 din caietul de sarcini - modificarea perioadei de uscare

Descriere

Din motive de coerență cu modificarea de la articolul 5, a fost eliminată referirea la perioada minimă de uscare.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 6 din caietul de sarcini - modificarea modalității de curățare a castanelor

Descriere

Din motive de coerență cu modificarea de la articolul 5, a fost eliminată referirea la curățarea efectuată doar manual.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 7 din caietul de sarcini al produsului

Descriere

A fost eliminată referirea la organismul de control

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 8 din caietul de sarcini - modificarea datei de începere a comercializării

Descriere

Data de începere a comercializării a fost modificată, fiind acum data de 1 noiembrie a anului producției.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 8 din caietul de sarcini - modificarea materialului utilizat pentru ambalare

Descriere

A fost eliminată obligația de a se utiliza recipientele din plastic, ambalajele fiind înlocuite cu unele întru totul sau parțial transparente.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Includerea unui articol referitor la logo

Descriere

Fostul articol 9, care conținea descrierea logoului, a fost eliminat, textul fiind integrat în articolul 8.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Farina di castagne della Lunigiana”

Numărul de referință UE: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

11 – PRODUSE ALE INDUSTRIEI MORĂRITULUI; MALȚ; AMIDON ȘI FECULE; INULINĂ; GLUTEN DE GRÂU

1106 – Făină, griș și pudră din legume păstăi uscate, de la poziția 07.13, din sago sau din rădăcini sau tuberculi de la poziția 07.14 și din produsele de la capitolul 8

1106 20 90 – Altele

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Denumirea de origine protejată „Farina di Castagne della Lunigiana" este rezervată făinii dulci obținute prin prelucrarea castanelor produse de castani din specia *Castanea sativa* (Mill.), din soiurile Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella și Rossola, dintre care soiurile Bresciana, Carpanese și Rossola trebuie să contribuie în proporție de cel puțin 70 %.

La momentul comercializării, făina „Farina di castagne della Lunigiana" trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

— Umiditate maximă de 8 %.

— Catifelată la atingere și fină pe palat.

— Culoare care poate varia de la alb la fildeșiu.

— Gust dulce pe palat. Zaharuri totale în proporție de minimum 20 %.

— Parfum de castane, fără miros de mucegai și rânced.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Farina di castagne della Lunigiana", până la ambalarea produsului, trebuie să se desfășoare doar în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea, etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Farina di Castagne della Lunigiana" DOP este comercializată cu începere de la data de 1 noiembrie a anului producției.

„Farina di castagne della Lunigiana" DOP este ambalată în ambalaje întru totul sau parțial transparente, cu o greutate de 500 g, 1 kg sau 5 kg. Pungile pot fi introduse în ambalaje din hârtie sau pânză.

Ambalajele trebuie să fie închise cu un sigiliu permanent, astfel încât conținutul să nu poată fi scos fără a rupe sigiliul de închidere.

Sigiliul, de unică folosință, plasat unde se închide fiecare ambalaj, trebuie să poarte mențiunea ștanțată „Farina di Castagne della Lunigiana" D.O.P. și anul producției. În funcție de greutatea produsului, sigiliul are următoarele culori: alb pentru ambalajul de 500 g, maro pentru cel de 1 kg și roșu pentru cel de 5 kg.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe fiecare pungă este aplicată o etichetă cu următoarele indicații, pe lângă cele impuse de lege:

(a) logoul DOP „Farina di Castagne della Lunigiana”, descris în cele ce urmează;

(b) data ambalării și data expirării, aceasta din urmă neputând fi după mai mult de un an.

Logo

Logoul produsului, reprodus în cele ce urmează, este constituit din:

— denumirea „Farina di castagne della Lunigiana”, care trebuie să se afle deasupra simbolului grafic, trebuie tipărită cu caractere clare și indelebile, net diferite și cu dimensiuni cel puțin duble față de cele ale oricărei alte mențiuni prezente pe etichetă. Mențiunea, în caractere Tahoma de culoare neagră, este urmată imediat de acronimul „D.O.P.”;

— un simbol grafic care prezintă, în partea stângă, o imagine reprezentând două castane suprapuse, castana din prim-plan fiind înclinată spre stânga, iar cea de a doua fiind așezată vertical. Cele două castane au o culoare maro (pantone nr. 1807 C) cu un reflex maro deschis (pantone nr. 50 % 1807 C) pe partea convexă, baza fructului fiind de culoare cafeniu-deschis (pantone nr. 5035 C). Fondul este reprezentat de trei fâșii de dimensiuni egale, care, în orice caz, nu pot ocupa mai mult de 40 % din suprafața totală a logoului, cu culorile steagului italian: verde (pantone nr. 348 C), alb, roșu (pantone nr. 206 C). Pe banda verde, în partea dreaptă, figurează mențiunea „Denominazione di origine protetta” (denumire de origine protejată); caracterele sunt Tahoma de culoare neagră.

Dimensiunile minime ale logoului sunt 9 cm lățime și 8 cm înălțime; aceste dimensiuni pot fi mărite în funcție de ambalaje.

Mențiunea „Farina di Castagne della Lunigiana” trebuie indicată în limba italiană.



5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a denumirii de origine protejate „Farina di Castagne della Lunigiana” se situează în provincia Massa Carrara și este formată din întregul teritoriu administrativ al localităților: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana și Zeri.

Teritoriul ariei de producție este unitar și se încadrează în întregime în teritoriul Comunità Montana della Lunigiana (Comunitatea montană Lunigiana).

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Denumirea de origine protejată „Farina di Castagne della Lunigiana” se caracterizează prin gustul deosebit de dulce, care se datorează în principal soiurilor de castani cultivate și caracteristicilor pedoclimatice ale ariei de producție, dar și activității umane, care a perpetuat producția făinii de-a lungul secolelor. Într-adevăr, gustul dulce al fructului depinde de caracteristicile teritoriului, în special de altitudine și de condițiile climatice. Caracteristicile orografice, morfologice, hidrografice și climatice speciale din Lunigiana, cărora li se datorează gustul dulce al castanelor, sunt extrem de favorabile pentru castan, care este cultivat peste tot, din văi și până la o altitudine de aproximativ o mie de metri. Configurația orografică specială, pe văi, a teritoriului de producție, precum și expunerea est-vest a versanților

pe care cresc castanii, temperaturile moderate de pe toată durata anului, dar mai ales din timpul perioadei de activitate biologică a plantei (din iunie până în septembrie), și curenții de aer răcoros care bat vara dinspre marea situată în apropiere, toate acestea contribuie la scăderea temperaturilor maxime atinse vara, diminuând stresul suportat de plantă și permițând castanelor din care se produce făina să acumuleze în mod constant cantități importante de zaharuri. Din punct de vedere morfologic, Lunigiana se caracterizează prin văi înguste și adânci traversate de cursuri de apă cu caracter torențial, dealuri, munți și fose tectonice. Această morfologie deosebită a dat naștere unei rețele hidrografice bogate și abundente, tipic torențiale, pe care populația a exploatat-o cu dibăcie pentru a produce energia necesară numeroaselor mori de apă. Și în ziua de azi, morile sunt o componentă tipică a arhitecturii rurale din această zonă și continuă să fie folosite pentru măcinarea castanelor uscate. Mai mult, pietrele de moară folosite de aceste mori, puse în mișcare din vechime de forța apei, la care se adaugă mai recent curentul electric, fac posibilă o măcinare lentă și constantă a castanelor, evitând supraîncălzirea și permițând obținerea unei făini catifelate la pipăit și fine în gură. Localurile de uscare (*gradili*), răspândite prin livezile de castani, constituie, împreună cu morile, un aspect tipic al regiunii Lunigiana și atestă tradiția istorică de prelucrare a castanelor în aria geografică.

O mărturie în acest sens este dată și de cronicile din secolul al XV-lea scrise de Giovanni Antonio da Faie, care subliniază importanța castanelor pentru economia locală și necesitatea de a continua producția de castane, care reprezenta „pâinea Lunigianei în proporție de două treimi". Același autor menționează și diferența mică dintre prețul făinii de grâu și cel al făinii de castane.

La specificitatea ariei geografice și la tehnica tradițională de măcinare se adaugă contribuția factorului uman. Omul este cel care monitorizează și controlează toate etapele de producere a făinii, începând cu recoltarea castanelor și până la uscare și măcinare, respectând pe deplin tradiția locală. Data de începere a recoltării, care coincide cu începutul căderii spontane a fructelor, este și acum în septembrie, în perioada fixată în mod tradițional, când condițiile climatice favorizează deschiderea capsulei țepoase a soiurilor mai precoce. Chiar și în zicalele din zonă se spune că „de Sfântul Mihail, castana în coș". În timpul recoltării, oamenii efectuează o primă triere la fața locului a fructelor sănătoase, după care pregătesc *gradili* (uscătoriile), în care aduc castanele și în care întrețin focul, pe care îl alimentează numai cu lemn de castan, conform tradiției. După uscare, tot oamenii controlează castanele uscate, îndepărtând impuritățile, înainte de măcinare.

Fără îndoială, producția și prelucrarea castanelor în Lunigiana au căpătat o importanță economică din ce în ce mai mare de-a lungul timpului. Din secolul al XV-lea până în secolul al XVIII-lea, în diversele comunități din Lunigiana, de la Rocca Sigillina la Tresana, Equi și Moncigoli, și de la Gragnola la Pontremoli, s-au stabilit în statute norme precise și sancțiuni menite a proteja livezile de castani prezente de secole în regiune.

Cercetările arheologice atestă prezența castanului în Lunigiana din secolul I d.H. și răspândirea sa pe scară mai largă în secolele al V-lea și al VI-lea. Vestigiile descoperite lângă biserica parohială din Sorano (Filattiera), pe amplasamentul unei așezări bizantine situate pe locul unei foste ferme romane, sunt printre cele mai vechi din Italia și dovedesc o „revoluție" rapidă a agriculturii, prin care castanul a înlocuit stejarul și, găsindu-se într-un mediu ideal, a rămas prezent de-a lungul secolelor și a contribuit la furnizarea către populație a unei surse de hrană sigure și abundente. Teritoriu cu origini antice, Lunigiana a păstrat datini și obiceiuri prin care se remarcă în cadrul folclorului italian. Cu ocazia „festa della Ricca", cea mai bogată gospodină din sat oferea o gustare, iar la Filetto aducea făină dulce de castane. Chiar și „baladura" sau „ballatura", operație constând în călcarea în aria de treierat a castanelor decojite parțial pentru a desprinde cu totul coaja, ocaziona o adevărată sărbătoare, cea mai veselă și voioasă din tot ciclul de prelucrare a castanelor, însoțită de cântece populare. În această regiune nu lipsesc nici proverbele în dialect și obiceiurile colective legate de cultivarea castanelor.

Arta culinară din Lunigiana, de asemenea, înregistrează un mare număr de specialități pe bază de făină de castane, printre care se remarcă „pattòna" (mămăligă din făină de castane), „cian" (focaccia, specialitate de panificație), „fritei" și „padléti" (gogoși prăjite în tigaie), „lasagna bastarda" (un tip special de lasagna) și „pane marocca" (pâine). Aceste produse gastronomice erau servite adesea împreună cu produse lactate sau mezeluri.

În încheiere, pentru a înțelege mai bine cât de mult și-a pus amprenta castanul asupra regiunii Lunigiana, e de ajuns să ne gândim că aici copiii nu se nășteau din flori și nici nu îi aducea barza, ci erau găsiți în scorbura unui castan bătrân.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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