C/2026/5292

13.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5292)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Farina di castagne della Lunigiana”

Referensnummer: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Produktens namn**

”Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – främjande av jordbruksbaserade livsmedels kvalitet 1

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna är standardändringar i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de inte innefattar någon ändring av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Artikel 2 i produktspecifikationen

Beskrivning

Kraven på kornstorlek i artikel 2 i produktspecifikationen har strukits.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen – ändring av planteringstätheten

Beskrivning

Planteringstätheten har höjts från 160 till 200 kastanjeträd per hektar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen – ändring av startdatum för skörden

Beskrivning

Startdatumet för skörden har tidigarelagts till den 1 september.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen – ändring av torkningsperioden

Beskrivning

Den minsta torkningsperioden för kastanjer har förlängts till 20 dagar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen – ändring när det gäller hur kastanjerna rensas

Beskrivning

Möjligheten att använda lämpliga maskiner har lagts till i specifikationerna för rensning av de torkade kastanjerna.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 6 i produktspecifikationen – ändring av startdatum för skörden

Beskrivning

I enlighet med ändringen av artikel 5 har startdatumet för skörden ändrats till den 1 september.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 6 i produktspecifikationen – ändring av torkningsperioden

Beskrivning

I enlighet med ändringen av artikel 5 har hänvisningen till den minsta torkningsperioden strukits.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 6 i produktspecifikationen – ändring när det gäller hur kastanjerna rensas

Beskrivning

I enlighet med ändringen av artikel 5 har uppgiften om att produkten rensas uteslutande manuellt strukits.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 7 i produktspecifikationen

Beskrivning

Hänvisningen till kontrollorganet stryks.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 8 i produktspecifikationen – ändring av datumet för försäljning av produkten

Beskrivning

Det datum från och med vilket produkten får säljas har ändrats till den 1 november produktionsåret.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 8 i produktspecifikationen – ändring av förpackningsmaterialet

Beskrivning

Kravet på att använda plastförpackningar har tagits bort och ersatts med ett krav på att använda helt eller delvis genomskinliga förpackningar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Sammanslagning av artikeln om logotypen.

Beskrivning

Den tidigare artikel 9 om beskrivning av logotypen har strukits eftersom den har slagits samman med artikel 8.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Farina di castagne della Lunigiana”

Referensnummer: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026

1. **Namn**

”Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

11 – PRODUKTER FRÅN KVARNINDUSTRIN; MALT; STÄRKELSE; INULIN; VETEGLUTEN

1106 – Mjöl och pulver av torkade baljväxtfrön enligt nr 07.13, av sago eller av rötter, stam- eller rotknölar enligt nr 07.14 eller av produkter enligt kapitel 8

1106 20 90 – Andra slag

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Farina di Castagne della Lunigiana” avser det söta mjöl som framställs av kastanjesorter av arten *Castanea sativa* (Mill.) som man vet har odlats inom det berörda området sedan en lång tid tillbaka: det rör sig om kastanjesorterna Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella och Rossola, av vilka sorterna Bresciana, Carpanese och Rossola måste utgöra minst 70 procent.

När ”Farina di Castagne della Lunigiana” säljs ska det uppfylla följande krav:

— En vattenhalt på högst 8 procent.

— Mjukt vid beröring och slät vid avsmakning.

— Färgen kan skifta från vit till elfenbensvit.

— En söt smak. – En total sockerhalt på minst 20 procent.

— Doft av kastanjer, utan inslag av mögel eller härsket.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av ”Farina di Castagne della Lunigiana”, inklusive förpackningen av produkten, ska utföras uteslutande inom det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Farina di Castagne della Lunigiana” får säljas från och med den 1 november produktionsåret.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Farina di Castagne della Lunigiana” förpackas i helt eller delvis genomskinliga förpackningar om 500 g, 1 kg eller 5 kg. Påsarna kan läggas i pappers- eller tygförpackningar.

Förpackningarna måste vara förslutna med sigill som inte går att avlägsna för att det ska vara omöjligt att få ut något av innehållet utan att bryta sigillet.

Sigillet, som bara kan användas en gång, ska sättas på förpackningens förslutning och bära en stämpel med texten ”Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P.” samt produktens produktionsår. Sigillets färg bestäms av förpackningens vikt: vit för 500 g, brun för 1 kg och röd för 5 kg.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Varje påse ska märkas med följande information, utöver den information som föreskrivs av lagen:

a) Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Farina di Castagne della Lunigiana” enligt beskrivningen nedan.

b) Förpackningsdatum och utgångsdatum, som inte får vara senare än ett år från förpackningsdatum.

Logotyp

Produktens logotyp, som visas nedan, innehåller följande:

— Benämningen ”Farina di Castagne della Lunigiana”, som ska anges ovanför den grafiska symbolen med tydlig och outplånlig text som tydligt skiljer sig från och åtminstone dubbelt så stor som den övriga texten på etiketten. Benämningen, skriven i svart Tahoma-typsnitt, följs omedelbart av förkortningen ”D.O.P.” (skyddad ursprungsbeteckning).

— En grafisk symbol som till vänster visar en bild av två kastanjer, varav den ena delvis täcker den andra. Kastanjen i förgrunden lutar åt vänster, medan den bakre ligger i upprätt läge. Kastanjerna har båda en kastanjebrun färg (Pantone No 1807 C) med en ljusare ton (Pantone No 50% 1807 C) på det rundade partiet. Nederdelen av kastanjerna är nötfärgad (Pantone No 5035 C). Bakgrunden består av tre lika breda ränder, som under alla omständigheter inte får täcka mer än 40 % av logotypens totala yta, i den italienska flaggans färger: grön (Pantone nr 348 C), vit och röd (Pantone nr 206 C). Texten ”Denominazione di origine protetta” (skyddad ursprungsbeteckning) står till höger i det gröna bandet. Texten är skriven med svart Tahoma-typsnitt.

Logotypens minimimått är: bredd 9 cm och höjd 8 cm. Dessa mått får ökas för att passa förpackningens storlek.

Benämningen ”Farina di Castagne della Lunigiana” måste stå på italienska.



5. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Farina di castagne della Lunigiana” ligger i provinsen Massa Carrara och omfattar hela det administrativa området för följande kommuner: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana och Zeri.

Produktionsområdet utgörs av ett enda sammanhängande område beläget helt hållet inom Comunità Montana della Lunigiana (Lunigianas bergssamhälle).

6. Samband med det geografiska området

Sammanfattning av sambandet

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Farina di Castagne della Lunigiana” kännetecknas av sin utpräglat söta smak, som främst beror på den odlade kastanjesorten i kombination med produktionsområdets jordmån och klimategenskaper samt det arbete som utförts under århundraden av de människor som har bevarat traditionen att tillverka kastanjemjöl. Kastanjernas sötma beror på terrängförhållandena, i synnerhet höjd- och klimatförhållandena. Lunigianas särpräglade bergiga landskap samt dess morfologiska, hydrografiska och klimatiska förhållanden skapar särskilt gynnsamma förutsättningar för att få fram kastanjefruktens sötma. Kastanjeträd som bär dessa söta frukter breder ut sig överallt från dalens botten upp till cirka tusen meters höjd. Produktionsområdet bildar en särskild

bergsänka, och kastanjeträden planteras på bergssluttningar både i öst- och västläge. En behaglig temperatur råder hela året, i synnerhet under de månader då den biologiska aktiviteten är som störst (juni–september), och de friska vindar som under sommaren kommer från det närliggande havet dämpar temperaturtopparna under sommarperioden. På så sätt skyddas träden från påfrestning, och kastanjerna som används i mjölproduktionen kan utveckla en jämn och hög sockerhalt. Lunigianas terräng utmärker sig genom sina trånga och djupa dalar med strida vattendrag, kullar, berg och tektoniska sänkor. Denna särskilda terräng har skapat rikt och ymnigt hydrografiskt nätverk med strida strömmar, som har utnyttjats väl av lokalbefolkningen för att driva ett flertal vattenkvarnar. Än i dag är kvarnarna typiska arkitektoniska inslag i detta landsbygdsområde, och de används fortfarande för att mala torkade kastanjer. Med hjälp av kvarnstenarna i dessa kvarnar, som förr i tiden drevs av vattenström och numera även av elström, mals kastanjerna långsamt och kontinuerligt, vilket undviker överhettning och ger ett mjöl som är mjukt vid beröring och slät vid avsmakning. De kastanjetorkningsugnar, *gradili*, som finns utspridda bland kastanjelundarna, bidrar tillsammans med vattenkvarnarna till att ge Lunigiana dess karakteristiska landskapsbild och vittnar dessutom om den långa traditionen av kastanjeförädling inom detta geografiska område.

Författaren Giovanni Antonio da Faie framhåller i sina krönikor från 1400-talet hur viktig kastanjeodlingen är för den lokala ekonomin och hur viktigt det är att upprätthålla den produktion som svarar för två tredjedelar av brödet i Lunigiana – *per i due terzi il pan di Lunigiana*. Han framhåller även den obetydliga prisskillnaden mellan vetemjöl och kastanjemjöl.

Utöver det unika geografiska området och den traditionella malningstekniken måste även de lokala jordbrukarnas verksamhet beaktas. De lokala jordbrukarna ansvarar för och kontrollerar varje etapp i förädlingsprocessen, från kastanjeskörd till torkning och malning, helt i enlighet med den lokala traditionen. Skördeperioden, som inleds när frukten naturligt börjar falla från träden, infaller än i dag i september, den traditionella säsongen då svepeskålarna öppnas på de tidigaste sorterna på grund av klimatförhållandena. Ett av regionens traditionella ordspråk lyder *per San Michelo la castagna nel panéro* (vid Mickelsmäss, den 29 september, ligger kastanjen i korgen). När kastanjerna skördas väljs först friska frukter ut bland träden. Därefter förbereds kastanjetorkningsugnarna (*gradili*), där man lägger kastanjerna och torkar dem över en eld, enligt traditionen med ved uteslutande från kastanjer, som hålls brinnande och ständigt måste vaktas och skötas för hand för att se till att den varken slocknar eller brinner för kraftigt. Efter torkningen krävs återigen manuellt arbete för att sortera de torkade kastanjerna och rensa bort alla orenheter före malningen.

Det råder ingen tvekan om att produktionen och förädlingen av kastanjer i Lunigiana med tiden fått stor ekonomisk betydelse. Från 1400-talet fram till 1700-talet infördes tydliga regler och sanktioner i samtliga stadgar för de olika samhällena i Lunigiana (från Rocca Sigillina till Tresana, ända till Equi och Moncigoli, och från Gragnola till Pontremoli), i syfte att bevara regionens kastanjelundar som gått i arv genom seklerna.

Arkeologiska utgrävningar har visat att kastanjeträd har vuxit i Lunigiana sedan första århundradet e.Kr. och att de bredde ut sig i regionen under 400–500-talen. De lämningar som grävts fram nära Santo Stefano di Sorano (i kommunen Filattiera), på samma plats där man funnit bysantinska lämningar, hör till de äldsta fyndigheterna i Italien och vittnar i synnerhet om den snabba ”revolution” som ägde rum inom jordbrukssektorn i och med att eken ersattes av kastanjeträdet. Här finns den ideala miljön för kastanjeträdet, som frodats under århundraden och bidragit till att ge den lokala befolkningen en tillförlitlig och viktig livsmedelskälla I regionen Lunigiana med sin uråldriga historia har man bevarat de seder och bruk som ger regionen dess särställning i den italienska folkkulturen. Under *festa della Ricca* (den rika kvinnans fest) var det tradition att byns mest välbärgade bondhustru bjöd byborna på något att äta under eftermiddagen. I byn Filetto förväntades hon laga rätter gjorda på det söta kastanjemjölet. Ett steg i skördeprocessen som kallades *la baladura* eller *ballatura*, där man trampade på de halvöppna kastanjerna för att svepeskålarna skulle släppa helt, var en riktig folkfest, det gladaste och muntraste momentet under hela förädlingsprocessen då man sjöng folksånger. Regionen Lunigiana är även känt för sina många dialektala ordspråk och sedvänjor med anknytning till kastanjekulturen.

Lunigianas regionala kök erbjuder många specialiteter baserade på kastanjemjöl, bland annat *la pattona* eller *pattòna* (bröd av kastanjemjöl som traditionellt gräddas på kastanjeblad), *focaccine* eller *cian* (platta, jästa italienska bröd, bakade i ugn och gjorda på kastanjemjöl), friterade munkar, *fritei* eller *padléti*, gjorda på kastanjemjöl, *lasagna bastarda* (en enklare variant av lasagne gjord på kastanjemjöl) och *pane marocca* (bröd gjort på en blandning av kastanjemjöl, vetemjöl och potatismos). Dessa rätter serveras ofta tillsammans med mejeriprodukter eller torkat kött.

Slutligen, för att förstå i vilken utsträckning kastanjeträdet har genomsyrat Lunigianas kultur, behöver man bara tänka på att man enligt folktraditionen inte säger att barnen föds i kålhuvuden eller kommer med storken, utan att de hittas i den ihåliga stammen på ett gammalt kastanjeträd.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

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