C/2026/2419

23.4.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2419)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Miele della Lunigiana“

EU-Nr.: PDO-IT-0195-AM02 — 17.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Miele della Lunigiana“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MASAF [Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft]

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung fällt unter die Definition einer Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens umfasst, nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung bezüglich Nummer 1 der Produktspezifikation zu den Honigsorten und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments

Beschreibung

— Es werden drei neue Honigsorten hinzugefügt: Heidehonig, Honigtauhonig und Mehrblütenhonig.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Änderung bezüglich Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der hinzugefügten Honigsorten

Beschreibung

— Die Merkmale der neuen Honigsorten werden hinzugefügt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung bezüglich Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Kennzeichnung des Erzeugnisses

Beschreibung

— Nummer 1 wird umformuliert, um die neuen hinzugefügten Honigsorten aufzunehmen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung bezüglich Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 4.7 des Einzigen Dokuments hinsichtlich des geografischen Gebiets

Beschreibung

— Das geografische Gebiet bleibt unverändert, es werden jedoch Verweise auf die neuen Honigsorten hinzugefügt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung bezüglich Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments in Bezug auf den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Der zweite und der dritte Absatz über den Zusammenhang werden leicht umformuliert, um die neuen Honigsorten aufzunehmen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Miele della Lunigiana“

EU-Nr.: PDO-IT-0195-AM02 — 17.3.2026

1. **Name(n)**

„Miele della Lunigiana“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Miele della Lunigiana“ ist folgenden Erzeugnissen vorbehalten: Akazienhonig, Edelkastanienhonig, Heidehonig, Honigtauhonig und Mehrblütenhonig.

Akazienhonig „Miele della Lunigiana“ ist Honig, der aus den Blüten der Robinie (*Robinia pseudoacacia*) gewonnen wird.

Edelkastanienhonig „Miele della Lunigiana“ ist Honig, der aus den Blüten der Edelkastanie (*Castanea sativa*) gewonnen wird.

Heidehonig „Miele della Lunigiana“ ist Honig, der aus den Blüten von Heidekraut (*Erica arborea*) gewonnen wird.

Honigtauhonig „Miele della Lunigiana“ ist Honig, der im Frühjahr und Sommer gewonnen wird.

Mehrblütenhonig „Miele della Lunigiana“ ist Honig, der zwischen März und September aus den Blüten verschiedener Pflanzenarten gewonnen wird.

Merkmale des Produkts

Akazienhonig „Miele della Lunigiana“

Organoleptische Eigenschaften

Der Akazienhonig „Miele della Lunigiana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

— Er bleibt lange Zeit flüssig und klar. Gegen Ende des Vermarktungszeitraums können sich teilweise Kristalle bilden, es kommt jedoch nicht zu einer vollständigen Kristallisation.

— Konsistenz: immer zähflüssig, je nach Wassergehalt

— Farbe: sehr hell, von fast farblos bis strohgelb

— Geruch: leichter, flüchtiger Duft nach kandierten Früchten, ähnlich dem der Blüten

— Geschmack: entschieden süßer Geschmack, geringe Säure ohne bittere Noten

— Aroma: sehr fein, typischerweise mit einer Vanille-Note, flüchtig und ohne Nachgeschmack

Chemische, physikalische und mikroskopische Eigenschaften

Akazienhonig „Miele della Lunigiana“ muss die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen erfüllen und außerdem folgende Merkmale aufweisen:

— Wassergehalt: höchstens 18 %

— Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 10 mg/kg innerhalb von vier Monaten nach dem Schleudern des Honigs

Melissopalynologische Eigenschaften

Das Honigsediment weist im Allgemeinen einen geringen Gehalt an Akazienpollen auf, wobei die Anzahl der Pollenkörner höchstens 20 000 Körner pro 10 g Honig beträgt.

Edelkastanienhonig „Miele della Lunigiana“

Organoleptische Eigenschaften

Der Edelkastanienhonig „Miele della Lunigiana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

— Er bleibt lange Zeit flüssig. Gegen Ende des Vermarktungszeitraums kann jedoch eine teilweise und unregelmäßige Kristallbildung auftreten.

— Farbe: dunkel bernsteinfarben, häufig mit rötlichen Tönen

— Geruch: eher kräftig und scharf

— Geschmack: lang anhaltend, mit mehr oder weniger ausgeprägter bitterer Komponente

Chemische, physikalische und mikroskopische Eigenschaften

Edelkastanienhonig „Miele della Lunigiana“ muss die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen erfüllen und außerdem folgende Merkmale aufweisen:

— Wassergehalt: höchstens 18 %

— Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 10 mg/kg innerhalb von vier Monaten nach dem Schleudern des Honigs

Melissopalynologische Eigenschaften

Pollenreiches Honigsediment; Anzahl der Edelkastanienpollen über 100 000/10 g Honig.

Heidehonig „Miele della Lunigiana“

Organoleptische Eigenschaften

Der Heidehonig „Miele della Lunigiana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

— In flüssigem Zustand ist er nie vollkommen klar. Er hat ein dichtes Aussehen, da er schnell kristallisiert und eine Schicht feiner, aber leicht löslicher Kristalle bildet, die seine Qualität nicht beeinträchtigen.

— Farbe: dunkelbernsteinfarben, mit orangefarbenen oder roten Reflexen in flüssigem Zustand; braun mit orangefarbenen Tönen in kristallisiertem Zustand

— Geruch: mittlere Intensität, sehr charakteristisch; frisch, charakteristisch nach der Blüte, Karamell oder gekochtem Zucker

— Geschmack: normale Süße; normale bis scharfe Säure; nicht wahrnehmbar bis leicht bitter

— Aroma: mittlere Intensität, sehr charakteristisch; Anis oder Toffee, Crème Caramel, aromatisches Holz, besonders lang anhaltend

Chemische, physikalische und mikroskopische Eigenschaften

Heidehonig „Miele della Lunigiana“ muss die in den aktuellen Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen erfüllen und außerdem folgende Merkmale aufweisen:

— Wassergehalt: höchstens 18 %

— Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 10 mg/kg innerhalb von vier Monaten nach dem Schleudern des Honigs

Melissopalynologische Eigenschaften

Das Sediment von Heidehonig weist im Allgemeinen einen geringen Pollenanteil auf, der jedoch mehr als 45 % Heidepollen enthält. Die zu erwartende absolute Anzahl an Pollenkörnern liegt gemäß der Norm UNI5 zwischen 40 000 und 150 000 pro 10 g (Klasse II-II).

Honigtauhonig „Miele della Lunigiana“

Organoleptische Eigenschaften

Der Honigtauhonig „Miele della Lunigiana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

— Er bleibt lange Zeit flüssig. Gegen Ende des Vermarktungszeitraums kann jedoch eine teilweise und unregelmäßige Kristallbildung auftreten.

— Konsistenz: immer zähflüssig, je nach Wassergehalt

— Farbe: von dunkelbernsteinfarben bis fast schwarz mit petrolblauen Reflexen in flüssigem Zustand und braunen Reflexen in kristallisiertem Zustand

— Geruch: kräftig, charakteristisch nach warmer Vegetation, Karamell, Malz und gebackenen Früchten

— Geschmack: geringe bis normale Süße, ohne bittere Noten; geringe Säure; bisweilen mit würzigen Anklängen

Chemische, physikalische und mikroskopische Eigenschaften

Honigtauhonig „Miele della Lunigiana“ muss die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen erfüllen und außerdem folgende Merkmale aufweisen:

— Wassergehalt: höchstens 18 %

— Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 10 mg/kg innerhalb von vier Monaten nach dem Schleudern des Honigs

Melissopalynologische Eigenschaften

Das Sediment von Honigtauhonig enthält im Allgemeinen wenig Pollen, weist jedoch mehr als drei Pollenkörner (Honigtau-/Pollenkornindikator) und Pollen von anemophilen Arten auf, vorwiegend Edelkastanie oder Tanne.

Mehrblütenhonig „Miele della Lunigiana“

Organoleptische Eigenschaften

Der Mehrblütenhonig „Miele della Lunigiana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

— Er bleibt in flüssigem Zustand und ist nicht unbedingt vollkommen klar. Am Ende des Vermarktungszeitraums kann es jedoch zu einer dichten und unregelmäßigen Kristallisation mit mittelgroßen Kristallen kommen, die die Qualität jedoch nicht beeinträchtigen.

— Konsistenz: zunächst flüssig, dann kristallisiert er aus

— Farbe: von hell- über mittel- bis sehr dunkelbernsteinfarben, mit rötlichen Tönen; in kristallisiertem Zustand von hellbeige bis dunkelbraun

— Geruch: von fein mit fruchtigen und Vanille-Noten bis zu sehr intensiv und scharf; bisweilen an den vorwiegend vorhandenen Nektar erinnernd

— Geschmack: lang anhaltend, süß bis sehr süß, bisweilen mit duftenden Anklängen an vorwiegend vorhandene Nektare

Chemische, physikalische und mikroskopische Eigenschaften

Mehrblütenhonig „Miele della Lunigiana“ muss die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen erfüllen und außerdem folgende Merkmale aufweisen:

— Wassergehalt: höchstens 18 %

— Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 10 mg/kg innerhalb von vier Monaten nach dem Schleudern des Honigs

Melissopalynologische Eigenschaften

Das Sediment von Mehrblütenhonig weist eine Fülle von Pollen fruchttragender Frühjahrsblumen und gebietstypischer Pflanzen auf, insbesondere *Taraxacum* und *Prunus*, sowie andere Sommerpflanzen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Eine etwaige Zusatz- oder Reizfütterung findet nur mit wässriger Zuckerlösung statt und ist beendet, bevor die Waben eingehängt werden.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung, Verarbeitung, Zubereitung und Abfüllung finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis kann in beliebige Behältnisse abgefüllt werden, deren Fassungsvermögen und deren nahrungsmitteltaugliches Material nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässig sind, wobei Behältnisse aus vollständig recyclingfähigem oder kompostierbarem Material zu bevorzugen sind. In nahrungsmitteltaugliche Behältnisse mit großem Fassungsvermögen darf nur Honig mit der g.U. „Miele della Lunigiana“ abgefüllt werden, der nicht für Endverbraucher bestimmt ist.

Die Abfüllung des Erzeugnisses muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Denn ebenso wie die anderen Phasen des Erzeugungsprozesses findet seit jeher auch die Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet statt, und zwar aus folgenden Gründen:

(a) Bewahrung der Erzeugnisqualität, da durch die Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet jegliche Beeinträchtigung der chemischen/physikalischen und organoleptischen Eigenschaften ausgeschlossen wird, wie sie durch die Verbringung des Honigs in andere Gebiete und die damit zwangsläufig veränderten Rahmenbedingungen verursacht werden könnte;

(b) Gewährleistung der Kontrolle und der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses, damit die zuständige Kontrolleinrichtung ihre in den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschriebene Tätigkeit in allen Phasen des Erzeugungsprozesses effizient wahrnehmen kann.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Informationen zur Bezeichnung und Aufmachung des abgefüllten Erzeugnisses haben den geltenden Rechtsvorschriften zu entsprechen. Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben, muss das Etikett folgende Angaben enthalten:

(1) „Miele della Lunigiana“ Akazien-, Edelkastanien-, Heide-, Honigtau- oder Mehrblütenhonig;

(2) Akronym „DOP“ (g.U.) oder „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) ausgeschrieben;

(3) EU-Logo: das Logo kann sich auf dem Etikett befinden oder auf einem Siegel, das auf dem Behältnis angebracht wird;

(4) gesetzlich vorgeschriebenes Mindesthaltbarkeitsdatum, das nicht später als zwei Jahre nach dem Abfülldatum liegen darf;

(5) der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung und das Logo müssen deutlich lesbar, unverwischbar und in einer Farbe, die einen starken Kontrast zu der des Etiketts bildet, auf dem Etikett oder der Verpackung erscheinen; für alle anderen Begriffe sind kleinere Schriftzeichen als die der geschützten Ursprungsbezeichnung zu verwenden.

Weitere fakultative Angaben, die für den Verbraucher hilfreich sind, und/oder Nährwertangaben können ebenfalls auf dem Etikett erscheinen.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von Akazienhonig, Edelkastanienhonig, Heidehonig, Honigtauhonig und Mehrblütenhonig mit der g. U. „Miele della Lunigiana“ umfasst folgende Gemeinden in der Provinz Massa Carrara: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Aulla, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano und Casola in Lunigiana.

Es handelt sich bei diesem Gebiet um eine geschlossene Fläche Land, die sich über rund 97 000 ha erstreckt und der Gemarkung der „Comunità Montana della Lunigiana“ entspricht.

Lunigiana (MS): 13 Gemeinden, die der Gemarkung der „Comunità Montana della Lunigiana“ entsprechen.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Erzeugungsgebiet ist eine typische Berglandschaft. Im Norden und Osten wird es durch den Bergkamm des Toskanisch-Emilianischen Apennins von der Po-Ebene abgetrennt, während im Süden die Kalksteinkette der Apuanischen Alpen und im Westen der letzte Ausläufer des Ligurischen Apennins das Gebiet von den benachbarten Tälern abgrenzen.

In der Mitte des Gebiets erstreckt sich ein breites intramontanes Schwemmlandbecken mit einem komplexen Flusssystem, dessen wichtigster Fluss die Magra ist, in die alle anderen Wasserläufe des Gebiets münden.

Die Nähe der Lunigiana zum Meer führt zusammen mit der Komplexität der Berglandschaft zu einem breiten Spektrum mikroklimatischer Gradienten: in den tiefergelegenen Zonen kommt es häufig zu Inversionswetterlagen mit nächtlichem Nebel, der oft bis lange in den Vormittag anhält, während auf den Anhöhen das Klima milder ist.

Wegen seiner Boden- und Geländebeschaffenheit ist das Gebiet der Lunigiana nicht intensiv bewirtschaftet worden; da auch keine industrielle Entwicklung stattfand, ist eine intakte natürliche Umwelt mit ausgedehnten Waldflächen erhalten geblieben. Letztere machen derzeit rund 65 000 ha aus, das sind 67 % des Gebiets. Am meisten verbreitet sind die Akazie, d. h. die Robinie oder falsche Akazie (*Robinia pseudoacacia*), und die Edelkastanie (*Castanea sativa*), aber es gibt auch reichlich Heidekraut (*Erica arborea*) im Unterholz der Brombeersträucher und viele Obstbäume in großen – angelegten oder natürlichen – Obstgärten sowie große naturbelassene Weideflächen mit Wildblumen. Die zur Befestigung von Böschungen genutzte Baumart Akazie ist ausgewildert und hat sich überall im aufgelassenen Gelände verbreitet. In der kurzen, aber sehr intensiven Blütezeit im April/Mai sammeln die Bienen hier große Mengen an Nektar ein. Die seit der Römerzeit angebaute Edelkastanie stellte für die bäuerliche Bevölkerung der Lunigiana eine wichtige Nahrungsquelle dar und wurde darüber hinaus auch zur Erzeugung von Holzkohle, als Bau- und Schreinerholz und zur Erzeugung von Gerbstoff genutzt. In der Blütezeit in den Monaten Juni/Juli werden die Edelkastanien von den Bienen besucht. Andere Honigsorten, d. h. Sorten von einer einzigen Pflanzenart wie Heidekraut oder Mehrblütenhonig, die die biologische Vielfalt der Region widerspiegeln, sowie Honigtauhonig, der besonders von Sportlern geschätzt wird, waren früher für die Vermarktung weniger wichtig, erfreuen sich heute jedoch zunehmender Beliebtheit bei den Verbrauchern.

Die Bienen wurden aufgrund der geringen Bevölkerungsdichte traditionell in der Umgebung gehalten und die Imkerei hat sich nach und nach über das gesamte Gebiet verbreitet. Die Häufigkeit der Baumarten und die günstige Abfolge der Blütezeiten ermöglichen die Erzeugung besonders reinen Honigs.

Bienenzucht wurde in der Lunigiana seit jeher betrieben; verschiedene historische Dokumente zeugen von ihrer großen Verbreitung. So wird in einer Quelle aus der Zeit Napoleons angegeben, wie viele Bienenstöcke es gab, wie hoch die Produktion war und wie viel Honig an verschiedene Händler verkauft wurde. Außerdem wird in der Quelle die Existenz einer Kerzenmacherei und der Umfang des örtlichen Verbrauchs erwähnt. Die Tradition der Erzeugung von Honig und der sonstigen Imkereierzeugnisse wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Die Gründung einer Imkergesellschaft im Jahre 1873 mit dem Ziel, zur Verbreitung rationeller Bienenzuchttechniken beizutragen, ist ein klarer Hinweis auf die starke Verwurzelung der Imkerei in der Lunigiana.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3341