C/2026/5292

13.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5292)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Farina di castagne della Lunigiana«

EU-referencenummer: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Farina di castagne della Lunigiana«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Område**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skove) – PQA 1

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er omfattet af definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, for så vidt som de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, ikke risikerer at fjerne tilknytningen og ikke fører til nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Artikel 2 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Specifikationerne for partikelstørrelse i artikel 2 i produktspecifikationen udgår.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Overskrift

Artikel 5 i produktspecifikationen – Ændring af beplantningstætheden

Beskrivelse

Beplantningstætheden er blevet øget fra 160 til 200 frugttræer pr. hektar.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Artikel 5 i produktspecifikationen – Ændring af startdatoen for høsten

Beskrivelse

Høstdatoen rykkes frem til den 1. september.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Artikel 5 i produktspecifikationen – Ændring af tørringstiden

Beskrivelse

Den minimale tørringstid for kastanjerne er fastsat til 20 dage.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Artikel 5 i produktspecifikationen – Ændring af metoden til rensning af kastanjerne

Beskrivelse

Muligheden for at anvende specialmaskiner til for rensning af de tørrede kastanjer er blevet tilføjet i produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Artikel 6 i produktspecifikationen – Ændring af startdatoen for høsten

Beskrivelse

I forbindelse med ændringen af artikel 5 er høstdatoen fastsat til den 1. september.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Artikel 6 i produktspecifikationen – Ændring af tørringstiden

Beskrivelse

I forbindelse med ændringen af artikel 5 udgår henvisningen til minimumsperioden for tørring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Artikel 6 i produktspecifikationen – Ændring af metoden til rensning af kastanjerne

Beskrivelse

I forbindelse med ændringen af artikel 5 udgår henvisningen til udelukkende manuel rengøring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Artikel 7 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Henvisningen til kontrolorganet udgår.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Artikel 8 i produktspecifikationen – Ændring af datoen for overgang til forbrug

Beskrivelse

Datoen for overgang til forbrug er fastsat til den 1. november i produktionsåret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Artikel 8 i produktspecifikationen – Ændring af emballagematerialet

Beskrivelse

Kravet om anvendelse af plastbeholdere udgår og erstattes af anvendelse af helt eller delvist gennemsigtig emballage.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Indsættelse af artiklen om logoet

Beskrivelse

Den tidligere artikel 9 om beskrivelsen af logoet udgår, da den er blevet indsat i artikel 8.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Farina di castagne della Lunigiana«

EU-referencenummer: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Farina di castagne della Lunigiana«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukten**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

11 – MØLLERIPRODUKTER; MALT; STIVELSE; INULIN; HVEDEGLUTEN

1106 – Mel og pulver af tørrede bælgfrugter henhørende under pos. 07 13, af marv af sagopalmer eller af rødder eller rodknolde henhørende under pos. 07 14 eller af varer henhørende under kapitel 8

1106 20 90 – Andre varer

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Farina di castagne della Lunigiana« er forbeholdt sødt mel fremstillet af kastanjer af arten *Castanea sativa* (Mill.) af de sorter, som man har historisk belæg for, er blevet dyrket i det pågældende område: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella og Rossola, hvoraf sorterne Bresciana, Carpanese og Rossola skal udgøre mindst 70 %.

Ved overgangen til forbrug skal »Farina di castagne della Lunigiana« opfylde følgende krav:

— maksimalt vandindhold: 8 %

— fløjlsagtig ved berøring og fin i munden

— farve fra hvid til elfenben

— sød smag. Samlet sukkerindhold mindst 20 %

— kastanjeduft uden skimmellugt eller harsk lugt.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Farina di castagne della Lunigiana« frem til produktets emballering må udelukkende finde sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

»Farina di castagne della Lunigiana« BOB overgår til forbrug fra den 1. november i produktionsåret.

»Farina di castagne della Lunigiana« BOB emballeres i en helt eller delvist gennemsigtig pose med et indhold på 500 g, 1 kg eller 5 kg. Poserne kan derefter anbringes i papir- eller lærredspakninger.

Pakningerne skal være forsynet med en forsegling, der ikke kan fjernes, således at indholdet ikke kan tilgås, uden at forseglingen brydes.

Engangsforseglingen, der anbringes på det sted, hvor pakningen lukkes, skal være forsynet med påskriften »Farina di castagne della Lunigiana D.O.P« og produktets produktionsår. Forseglingens farve, der varierer efter vægt, er som følger: hvid for pakninger à 500 g, brun for pakninger à 1 kg og rød for pakninger à 5 kg.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Hver enkelt pakning skal være forsynet med en etiket med følgende oplysninger ud over dem, der kræves i henhold til lovgivningen:

a) logoet for »Farina di castagne della Lunigiana« BOB, der er beskrevet nedenfor

b) emballeringsdato og udløbsdato, som ikke må være længere end et år.

Logo

Produktlogoet, som vist nedenfor, består af følgende elementer:

— benævnelsen »Farina di castagne della Lunigiana«, som skal placeres oven over det grafiske symbol og være påtrykt med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes, og som er fuldt læselige og mindst dobbelt så store som de andre benævnelser på etiketten. Denne benævnelse, der er trykt med sort og skrifttypen Tahoma, efterfølges umiddelbart af akronymet BOB

— et grafisk symbol, der til venstre afbilleder to kastanjer, der overlapper hinanden, idet kastanjen i forgrunden hælder mod venstre, mens den anden kastanje står lodret. Kastanjerne har både en brun farve (Pantone nr. 1807 C) og et lysebrunt skær (Pantone nr. 50 % 1807 C) på den krumme del, idet frugtens bund er hasselnøddefarvet (Pantone nr. 5035 C). Logoets baggrund består af tre striber af samme størrelse som det italienske flags farver, som dog ikke må fylde mere end 40 % af det samlede overfladeareal: grøn (Pantone nr. 348 C), hvid, rød (Pantone nr. 206 C). På den grønne stribe ses teksten »Denominazione di origine protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) skrevet med sort og skrifttypen Tahoma.

Logoets minimumsstørrelse (9 cm i bredden og 8 cm i højden) kan øges afhængigt af emballagetypen.

Benævnelsen »Farina di Castagne della Lunigiana« skal være på italiensk.



5. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Farina di castagne della Lunigiana« er beliggende i provinsen Massa Carrara og omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana og Zeri.

Produktionsområdet består af et sammenhængende areal og dækker hele det nuværende bjergområde Lunigiana.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Farina di castagne della Lunigiana« er kendetegnet ved sin særligt søde smag, der stammer fra de dyrkede kastanjetræer, produktionsområdets jordbunds- og klimaforhold og det arbejde, der udføres af mennesker, som gennem århundreder har videreført melproduktionen. Frugtens sødme skyldes forholdene i området, navnlig højden over havet og de klimatiske forhold. Lunigianas orografiske, morfologiske, hydrografiske og klimatiske kendetegn gør dette område til et særligt miljø, der giver kastanjen dens søde smag, idet kastanjetræet vokser overalt fra bunden af dalen til en højde på ca. 1 000 meter. Det særlige terræn i produktionsområdet, som udgør et bassin, og de øst-vestvendte skråninger, hvor kastanjetræerne vokser, de

moderate temperaturer året rundt, navnlig i de måneder, hvor plantens biologiske aktivitet foregår (fra juni til september), og de kølige luftstrømme, der om sommeren kommer fra det nærliggende hav, dæmper temperaturerne i sommerperioden, hvorved træerne beskyttes mod stress, og de kastanjer, som melet fremstilles af, får mulighed for at akkumulere betydelige og konstante mængder sukker. I morfologisk henseende er Lunigiana kendetegnet ved smalle og dybe dale, der gennemskæres af voldsomme vandløb, bakker, bjerge og tektoniske fordybninger. Denne særlige konfiguration har givet anledning til et omfattende og righoldigt hydrografisk net med rivende strømme, som befolkningen på intelligent vis har udnyttet til at levere energi til mange vandmøller. Endnu i dag er møllerne arkitektoniske kendetegn, der er typiske for dette landdistrikt, og de anvendes fortsat til formaling af de tørre kastanjer. Desuden muliggør disse møllers stenhjul, der tidligere blev drevet af vand fra de kraftige strømme og senere af elektricitet, en langsom og kontinuerlig formaling af kastanjerne uden varmedannelse, således at melet bliver fløjlsagtigt ved berøring og fint i munden. I det pågældende område findes der også tørringsanlæg (»gradili«), som er spredt ud over kastanjeplantagerne, og som sammen med vandmøllerne ikke blot er kendetegnende for landskabet i Lunigiana, men også vidner om den lange tradition for forarbejdning af kastanjer i dette geografiske område.

Man kan blot læse Giovanni Antonio da Faies annaler fra det 15. århundrede, hvori han fremhæver kastanjernes betydning for den lokale økonomi og behovet for at opretholde denne produktion, som udgør »per i due terzi il pan di Lunigiana« (to tredjedele af brødet i Lunigiana). Forfatteren henviser også til den lille prisforskel mellem hvedemel og kastanjemel.

Ud over det geografiske områdes egenart og den traditionelle formalingsteknik skal nævnes den menneskelige faktor. Det er mennesket, der følger og kontrollerer alle trin i forarbejdningen af melet, lige fra høsten af kastanjerne til tørringen og formalingen, som udføres med fuld respekt for den lokale tradition. Høstens begyndelse, som falder sammen med den periode, hvor frugten spontant begynder at falde, er stadig fastsat til september, en periode, hvor klimaforholdene fremmer åbningen af skallerne på de tidligste sorter. Et ordsprog i regionen hedder »per San Michelo la castagna nel Panero« (på Mikkelsdag skal kastanjerne være i kurven)? På høsttidspunktet foretages den første sortering af sunde frugter på stedet. Dernæst forberedes de »gradili« (tørringsanlæg), hvori kastanjerne anbringes, og hvor ilden uafbrudt vedligeholdes af mennesker, og i henhold til traditionen anvendes der udelukkende kastanjetræ hertil. Når kastanjerne er tørret, kontrolleres de, og urenheder fjernes inden formalingen.

Med tiden har produktionen og forarbejdningen af kastanjer i Lunigiana-området fået stor økonomisk betydning. Mellem det 15. og det 18. århundrede fastsatte alle lokalsamfundene i Lunigiana-området (fra Rocca Sigillina til Tresana, til Equi og Moncigoli og fra Gragnola til Pontremoli) i deres vedtægter præcise regler og sanktioner, der havde til formål at bevare de kastanjeplantager i regionen, der var nedarvet gennem århundreder.

Arkæologisk forskning har afsløret tilstedeværelsen af kastanjetræer i Lunigiana-området allerede i det 1. århundrede e.Kr., og denne tilstedeværelse udviklede sig i området mellem det 5. og 6. århundrede. De spor, der blev fundet i nærheden af den lokale kirke i Sorano (Filattiera kommune), på det sted, hvor der lå et byzantinsk område oven på en gammel romersk fæstegård, er blandt de ældste, der er fundet i Italien, og vidner først og fremmest om den hurtige »revolution«, der fandt sted inden for landbruget, hvor egetræer blev erstattet af kastanjetræer. Stedet var ideelt for denne art, som bidrog til at garantere lokalbefolkningerne en sikker og rigelig fødevareressource. Lunigiana, der er et område, hvis historie går langt tilbage i tiden, har bevaret sine skikke og traditioner, hvilket gør området specielt i italiensk folklore. Under »festa della Ricca« tilbød de »rigeste« husmødre i landsbyen traditionelt en snack. I landsbyen Filetto skulle hun medbringe sødt kastanjemel. »Baladura« eller »ballatura«, som bestod i at stampe de delvist afskallede kastanjer for helt at løsne skallerne, gav endda anledning til en reel fest, den mest glædelige i hele kastanjens forarbejdningscyklus, og var ledsaget af populære sange. Lunigiana er også kendt for sine mange ordsprog på dialekt og skikke, der er knyttet til kastanjedyrkning.

Regionens kulinariske arv omfatter et stort antal specialiteter fremstillet af kastanjemel, herunder pattòna (polenta af kastanjemel), cian (fougasse), fritei og padléti (bagværk bagt i kakkelovnen), lasagna bastarda (en lasagnespecialitet) og pane marocca (brød). Disse gastronomiske produkter blev ofte ledsaget af mejeriprodukter eller tørret kød.

Endelig er jorden i Lunigiana så præget af dyrkning af kastanjetræer, at det i denne region hævdes, at børnene ikke fødes i kålene, eller at de kommer med storken, men at de bliver fundet i et gammelt kastanjetræs hule stamme.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af 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