C/2026/5292

13.10.2026

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/2026/5292)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Farina di castagne della Lunigiana“

EU-Nr.: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.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

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Förderung der Qualität von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (PQA) I

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen handelt es sich um Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Namensänderung umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

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

Titel

Nummer 2 der Produktspezifikation

Beschreibung

Die Anforderungen in Nummer 2 der Produktspezifikation in Bezug auf die Korngröße werden gestrichen.

☑ 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

Nummer 5 der Produktspezifikation – Änderung der Pflanzdichte

Beschreibung

Die Baumdichte in den Ertragsbeständen wird von 160 auf 200 Kastanienbäume pro Hektar erhöht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation – Änderung des Erntebeginns

Beschreibung

Das Erntedatum wird auf den 1. September vorverlegt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation – Änderung der Trocknungsdauer

Beschreibung

Die Mindesttrocknungdauer für die Kastanien wird auf 20 Tage verlängert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation – Änderung der Art und Weise, wie die Kastanien gereinigt werden

Beschreibung

Die Möglichkeit, geeignete Maschinen einzusetzen, wird in die Vorgaben zur Reinigung der getrockneten Kastanien aufgenommen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument

Titel

Nummer 6 der Produktspezifikation – Änderung des Erntebeginns

Beschreibung

Entsprechend der Änderung von Nummer 5 wird das Erntedatum auf den 1. September vorverlegt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 6 der Produktspezifikation – Änderung der Trocknungsdauer

Beschreibung

Entsprechend der Änderung von Nummer 5 wird der Verweis auf die Mindesttrocknungsdauer gestrichen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 6 der Produktspezifikation – Änderung der Art und Weise, wie die Kastanien gereinigt werden

Beschreibung

Entsprechend der Änderung von Nummer 5 wird der Verweis auf die Reinigung ausschließlich von Hand gestrichen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 7 der Produktspezifikation

Beschreibung

Streichung des Verweises auf die Kontrollstelle

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument

Titel

Nummer 8 der Produktspezifikation – Änderung des Datums des Inverkehrbringens

Beschreibung

Das Datum des Inverkehrbringens wird auf den 1. November des Erzeugungsjahres geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 8 der Produktspezifikation – Änderung des Verpackungsmaterials

Beschreibung

Die Verpflichtung zur Verwendung von Kunststoffbehältern wird aufgehoben und durch vollständig oder teilweise transparente Verpackungen ersetzt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Zusammenführung der Nummer, die sich auf das Logo bezieht

Beschreibung

Die frühere Nummer 9 über die Beschreibung des Logos wird gestrichen, da sie mit Nummer 8 zusammengeführt wurde.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Farina di castagne della Lunigiana“

EU-Nr.: PDO-IT-0525-AM01 — 15.7.2026

1. **Name(n)**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.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*

11 – MÜLLEREIERZEUGNISSE; MALZ; STÄRKE; INULIN; KLEBER VON WEIZEN

1106 – Mehl, Grieß und Pulver von getrockneten Hülsenfrüchten der Position 07.13, von Sagomark und von Wurzeln oder Knollen der Position 07.14 oder von Erzeugnissen des Kapitels 8

1106 20 90 – andere

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Farina di Castagne della Lunigiana“ ist dem süßen Mehl vorbehalten, das aus Esskastanien (*Castanea sativa* Mill.) der im betroffenen Gebiet seit jeher verbreiteten Sorten Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella oder Rossola hergestellt wird. Mindestens 70 % des für „Farina di Castagne della Lunigiana“ verwendeten Mehls müssen von den Sorten Bresciana, Carpanese und Rossola abstammen.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss „Farina di Castagne della Lunigiana“ folgende Anforderungen erfüllen:

— Feuchtigkeitsgehalt von maximal 8 %;

— samtig bei Berührung und geschmeidig am Gaumen;

— Farbe variiert zwischen weiß und elfenbein;

— süße Geschmacksnote am Gaumen; - Gesamtzuckergehalt liegt bei mindestens 20 %;

— charakteristischer Kastanienduft, frei von schimmligem oder ranzigem Geruch.

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

—

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

Alle Schritte der Erzeugung von „Farina di Castagne della Lunigiana“, einschließlich der Verpackung des Erzeugnisses, erfolgen ausschließlich innerhalb des geografischen Gebiets.

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

Das Erzeugnis mit der g.U. „Farina di Castagne della Lunigiana“ gelangt ab dem 1. November des Herstellungsjahres in den Handel.

Das Erzeugnis mit der g.U. „Farina di Castagne della Lunigiana“ wird in vollständig oder teilweise transparenten Verpackungen zu 500 g, 1 kg oder 5 kg angeboten. Die Beutel können in Behältnisse aus Papier oder Stoff verpackt werden.

Alle Verpackungen müssen dergestalt mit einem nicht ablösbaren Siegel verschlossen sein, dass der Inhalt nicht ohne Beschädigung des Siegels entnommen werden kann.

Dieses Einmalsiegel muss den aufgeprägten Schriftzug „Farina di Castagne della Lunigiana“ D.O.P. („Farina di Castagne della Lunigiana“ g.U.) und das Herstellungsjahr tragen. Die Farbe des Siegels ist je nach Packungsgewicht unterschiedlich: weiß für den Beutel zu 500 g, braun für den zu 1 kg und rot für den zu 5 kg.

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

An jedem Beutel wird außerdem ein Etikett angebracht, das zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen noch die folgenden Angaben enthält:

a) das nachstehend beschriebene Logo der g.U. „Farina di Castagne della Lunigiana";

b) das Datum der Abpackung sowie das Haltbarkeitsdatum, das ein Jahr nach der Herstellung nicht überschreiten darf.

Logo

Das nachstehend abgebildete Logo des Erzeugnisses beinhaltet:

— die Angabe „Farina di Castagne della Lunigiana", die oberhalb des grafischen Symbols in deutlicher und unverwischbarer Schrift erscheinen muss, die sich deutlich von allen anderen Angaben auf dem Etikett abhebt und mindestens doppelt so groß ist wie der restliche Text auf dem Etikett. Auf die in schwarzer Tahoma-Schrift gehaltene Angabe folgt unmittelbar die Abkürzung „D.O.P." (g.U.);

— ein grafisches Symbol, das auf der linken Seite zwei Kastanien zeigt, von denen eine teilweise die andere überlagert, wobei die Kastanie im Vordergrund nach links geneigt ist und die hintere senkrecht abgebildet ist. Beide Früchte sind kastanienbraun (Pantone Nr. 1807 C) mit einem hellbraunen Lichtreflex auf der Vorderseite (Pantone Nr. 50 % 1807 C), während der Boden haselnussbraun ist (Pantone Nr. 5035 C). Der Hintergrund besteht aus drei gleich breiten Streifen, die in keinem Fall mehr als 40 % der Gesamtfläche des Logos einnehmen dürfen, in den Farben der italienischen Flagge: grün (Pantone Nr. 348 C), weiß und rot (Pantone Nr. 206 C). Die Angabe „Denominazione di origine protetta" („Geschützte Ursprungsbezeichnung") erscheint rechts neben dem grünen Streifen; der Text ist in schwarz in der Schriftart Tahoma geschrieben.

Die Mindestabmessungen des Logos betragen: 9 cm in der Breite und 8 cm in der Höhe; diese Maße können erhöht werden, um sie der Verpackung anzupassen.

Die Aufschrift „Farina di Castagne della Lunigiana" muss in italienischer Sprache erfolgen.



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

Das Erzeugungsgebiet der g.U. „Farina di Castagne della Lunigiana" liegt in der Provinz Massa Carrara und umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana und Zeri.

Das Erzeugungsgebiet besteht aus einem einzigen zusammenhängenden Gebiet und liegt vollständig innerhalb der „Comunità Montana della Lunigiana" (Berggebietsverband Lunigiana).

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Farina di Castagne della Lunigiana" zeichnet sich durch ihren ausgeprägt süßen Geschmack aus, der vor allem auf die angebaute Kastaniensorte und die Boden- und Klimaverhältnisse des Erzeugungsgebiets zurückzuführen ist und nicht zuletzt auch auf die Aktivitäten der Menschen, die seit Jahrhunderten die Tradition der Erzeugung von Kastanienmehl bewahrt haben. Die Lage des Gebiets, insbesondere die Höhenlage und die klimatischen Bedingungen, sind bestimmend für den Zuckergehalt der Kastanienfrüchte. Die Lunigiana mit ihren besonderen orografischen, morphologischen, hydrografischen und klimatischen Bedingungen eignet sich ganz besonders für den Anbau süßer Kastanien, die hier überall wachsen, von den Talsohlen bis in 1 000 m Höhe über dem Meeresspiegel. Die besondere Beckenform des Erzeugungsgebiets, die Ost-West-Exposition

der Hänge, an denen die Kastanienwälder wachsen, die übers ganze Jahr hinweg relativ gleichmäßigen Temperaturen, insbesondere im Zeitraum Juni bis September, wenn die Kastanien blühen und ihre Früchte bilden und die vom nahen Meer her wehenden frischen Brisen, die die sommerliche Hitze abmildern und so den Pflanzen Stress ersparen, ermöglichen in ihrem Zusammenspiel, dass in den Kastanien, die zu Mehl verarbeitet werden, eine merkliche, konstante Zuckeranreicherung stattfinden kann. Die morphologische Gliederung der Lunigiana ist durch enge, tiefe Täler mit reißenden Wasserläufen, Hügeln, Bergen und Grabensenken gekennzeichnet. Diese spezifische Geländestruktur basiert auf einem dichten, aus vielen reißenden Bächen bestehenden Gewässernetz, das von den Bewohnern seit jeher zum Betrieb zahlreicher Wassermühlen genutzt wird. Sie werden nach wie vor zum Mahlen von Kastanien verwendet und prägen noch heute das ländliche Erscheinungsbild des Gebiets. Diese Steinmühlen, die früher von der Strömung der Bäche angetrieben wurden und später zunehmend mit elektrischem Strom, ermöglichen ein langsames und kontinuierliches Mahlen der Kastanien ohne Überhitzung, sodass ein besonderes Mehl entsteht, das sich bei Berührung samtig und am Gaumen geschmeidig anfühlt. Des Weiteren finden sich überall in den Kastanienwäldern des Erzeugungsgebiets Trockenhäuser (Gradili). Ebenso wie die Mühlen sind sie charakteristisch für die Lunigiana und legen Zeugnis ab für die jahrhundertelange Verarbeitung von Kastanien in diesem Landstrich.

Weitere Belege finden sich in den Chroniken des Apothekers Antonio da Faie aus dem fünfzehnten Jahrhundert, in denen nicht nur die große Bedeutung der Kastanie für die lokale Wirtschaft unterstrichen wird, sondern auch ihre Unverzichtbarkeit für ein Erzeugnis, das „zu zwei Dritteln das Brot der Lunigiana“ ausmachte. Derselbe Autor weist auch auf den geringen Preisunterschied zwischen dem Kastanienmehl und dem aus Getreide erzeugten Mehl hin.

Neben den spezifischen geografischen Bedingungen und der traditionellen Mahltechnik spielt der Beitrag der örtlichen Landwirte eine entscheidende Rolle bei der Erzeugung. Es sind Menschen, die unter Wahrung der lokalen Tradition alle Phasen der Verarbeitung der Kastanien zu Mehl verfolgen und kontrollieren, von der Ernte der Früchte über den gesamten Verlauf des Trocknungs- und Mahlvorgangs. Erntebeginn ist seit jeher der Michaelstag (29. September), wenn sich aufgrund der klimatischen Bedingungen bei den frühesten Sorten die Fruchtbecher zu öffnen beginnen und die Früchte spontan abfallen. Das kommt auch in regionalen Sprichwörtern zum Ausdruck wie „Zum Michaelstag Kastanien in den Korb“. Unmittelbar nach der Ernte erfolgt vor Ort eine erste Auslese der gesunden Früchte. Anschließend werden die „Gradili“ vorbereitet, in denen die Kastanien über einem gleichmäßigen Feuer, das traditionell ausschließlich mit Kastanienholz geschürt und sorgsam überwacht wird, damit es weder erlischt noch auflodert, getrocknet werden. Sodann ist erneut menschliches Eingreifen erforderlich, um die Kastanien zu sortieren und alle Verunreinigungen zu entfernen, ehe sie zu Mehl vermahlen werden.

Im Laufe der Zeit hat die Erzeugung und Verarbeitung von Kastanien in der Lunigiana große wirtschaftliche Bedeutung erlangt. Zwischen dem fünfzehnten und dem achtzehnten Jahrhundert enthielten die Kommunalstatuten zahlreicher Gemeinden wie Rocca Sigillina und Tresana, Equi und Moncigoli oder Gragnola und Pontremoli präzise Vorschriften und Sanktionsmaßnahmen zum Schutz und zum Erhalt der seit Jahrhunderten hier wachsenden Kastanienwälder.

Archäologische Funde belegen die Präsenz von Kastanienbäumen in der Lunigiana seit dem ersten Jahrhundert n. Chr. und ihre weite Verbreitung bereits im fünften und sechsten Jahrhundert. Die Funde in der Nähe der Pfarrei Sorano (Gemeinde Filattiera), wo auf den Resten eines römischen Gutshofs eine byzantinische Siedlung angelegt worden war, gehören zu den ältesten in ganz Italien. Sie belegen vor allem eine „Revolution“ der Landwirtschaft in Form eines Wechsels von der Eiche zur Kastanie, die hier ein ideales Umfeld fand, in dem sie sich über Jahrhunderte hinweg ausbreiten und der Bevölkerung eine wichtige, sichere Nahrungsquelle bieten konnte. Als Gebiet mit uralten Traditionen hat die Lunigiana Sitten und Gebräuche bewahrt, wie sie in der italienischen Folklore ihresgleichen suchen. Bei der „Festa della Ricca“ richtete die „reichste“ Bäuerin eine Vesper aus, und im Dorf Filetto wurde süßes Kastanienmehl als traditionelle Gabe geschätzt. Auch die Baladura oder Balatura, das Stampfen der Kastanien auf dem Dreschplatz zur Entfernung der letzten Schalenreste wurde zu einem ausgelassenen, von zahlreichen Volksliedern begleiteten Fest, zur fröhlichsten Feier im Zyklus der Verarbeitung der Kastanien. Darüber hinaus hängen verschiedene Dialektausdrücke und örtliche Gepflogenheiten mit dem Anbau von Kastanien zusammen.

In der regionalen Küche finden sich zahlreiche Gerichte, deren Zubereitung auf Kastanienmehl beruht, wie das Kastanienbrot Pattòna und das dunkle Pane marocca, der Kastanienmehlfladen Cian, die Pfannkuchen Fritei und Padléti und die für diesen Landstrich typische Lasagna bastarda. Dazu wurden traditionell Milcherzeugnisse oder Wurstwaren gereicht.

Die tiefe Verwurzelung der Kastanie im Bewusstsein der Bewohner zeigt sich auch daran, dass die neugeborenen Kinder hier nicht wie sonst in Italien unter einem Kohlkopf wachsen oder vom Storch gebracht werden, sondern im hohlen Stamm eines alten Kastanienbaums gefunden werden.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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