C/2026/5292

2026.10.13.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5292)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Farina di castagne della Lunigiana”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-0525-AM01 – 2026.7.15.

1. **A termék elnevezése**

„Farina di castagne della Lunigiana”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium (PQA) 1

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel nem járnak az elnevezés megváltoztatásával, sem a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak maguk után további korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A termékleírás 2. cikke.

Leírás

A termékleírás 2. cikkében a szemcseméretre vonatkozó követelményeket törölték.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke – az ültetési sűrűség módosítása

Leírás

A termő fák sűrűségét hektáronként 160-ról 200 gesztenyefára növelték.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke – a szüret kezdő időpontjának módosítása

Leírás

A szüret időpontját előrehozták szeptember 1-jére.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke – a szárítási időszak módosítása

Leírás

A gesztenye minimális szárítási idejét 20 napra növelték.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke – a gesztenyék tisztítási módjának módosítása

Leírás

A szárított gesztenye tisztítására vonatkozó előírások kiegészültek a megfelelő gépek használatának lehetőségével.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 6. cikke – a szüret kezdő időpontjának módosítása

Leírás

Az 5. cikk módosításával összhangban a szüret időpontja szeptember 1-jére módosult.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 6. cikke – a szárítási időszak módosítása

Leírás

Az 5. cikk módosításával összhangban törölték a minimális szárítási időszakra való hivatkozást.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 6. cikke – a gesztenyék tisztítási módjának módosítása

Leírás

Az 5. cikk módosításával összhangban törölték a kizárólag kézzel végzett tisztításra való hivatkozást.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 7. cikke.

Leírás

Az ellenőrző szervezetre való hivatkozás törlése

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 8. cikke – a forgalomba hozatal időpontjának módosítása

Leírás

A forgalomba hozatal időpontja a termelés évének november 1-jére módosult.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás 8. cikke – a csomagolóanyag módosítása

Leírás

A műanyag tárolóedények használatára vonatkozó kötelezettséget törölték, és azt teljesen vagy részben átlátszó csomagolással váltották fel.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A logóról szóló cikk beillesztése.

Leírás

A logó leírásáról szóló korábbi 9. cikket törölték, mivel azt összevonták a 8. cikkel.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Farina di castagne della Lunigiana”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-0525-AM01 – 2026.7.15.

1. **Elnevezés(ek)**

„Farina di castagne della Lunigiana”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

11 – MALOMIPARI TERMÉKEK; MALÁTA; KEMÉNYÍTŐK; INULIN; BÚZASIKÉR

1106 – Liszt, dara és por a 07.13 vtsz. alá tartozó szárított hüvelyes zöldségből, a 07.14 vtsz. alá tartozó ságóból vagy gyökérből vagy gumóból vagy a 8. árucsoportba tartozó termékekből

1106 20 90 – Más

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM az érintett területen hagyományosan termő Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella és Rossola fajtájú *Castanea sativa* (Mill.) szelídgesztenye feldolgozásával előállított édes gesztenyeliszt. A „Farina di Castagne della Lunigiana” előállításához használt gesztenyefajták legalább 70 százalékának a Bresciana, a Carpanese és a Rossola fajtáknak kell lenniük.

Forgalomba hozatalkor a „Farina di Castagne della Lunigiana”:

— nedvességtartalma legfeljebb 8 %,

— bársonyos tapintású, kellemes ízű,

— színe a fehértől az elefántcsontszínig változó,

— édeskés ízű, – legalább 20 % cukortartalmú,

— jellegzetesen gesztenyeillatú, nem dohos, penészmentes.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Farina di Castagne della Lunigiana” előállításának valamennyi szakaszát, beleértve a termék csomagolását is, kizárólag a földrajzi területen lehet elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM forgalomba hozatala a gyártás évében november 1-től kezdődik.

A „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM csomagolása teljesen vagy részben átlátszó, 500 g, 1 kg vagy 5 kg tömegű. A műanyag tasakok papír- vagy vászontartókba rakhatók.

A csomagolást eltávolíthatatlan pecséttel kell lezárni oly módon, hogy a csomag tartalmát a pecsét feltörése nélkül ne lehessen kivenni.

A csomagolások lezárásánál elhelyezett, egyszer használatos pecséten a „Farina di Castagne della Lunigiana” D.O.P. szöveg lenyomata, (Farina di Castagne della Lunigiana OEM), valamint a termék gyártási éve szerepel. A pecsét színe a kiszerelés súlyától függően az alábbiak szerint változik: az 500 g-os kiszerelés esetén fehér, az 1 kg-os kiszerelés esetén barna és az 5 kg-os kiszerelés esetén piros.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Minden tasakon elhelyezésre kerül egy további címke, amin a törvény által előírtakon felül az alábbi tájékoztatás szerepel:

a) a „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM logója az alábbiakban leírtak szerint;

b) a csomagolás és a lejárat időpontja, amely nem lehet egy évnél hosszabb.

Logó

A termék logója az alábbiakból áll:

— a „Farina di Castagne della Lunigiana” felirat, amelyet az embléma felett, világos és eltávolíthatatlan, a címkén szereplő minden más felirattól egyértelműen megkülönböztethető és legalább kétszeres méretű betűkkel kell feltüntetni. A fekete Tahoma betűtípussal szedett szavakat közvetlenül a „D.O.P.” [OEM] rövidítés követi,

— a bal oldalon két gesztenyét ábrázoló grafikus ábra látható, az egyik gesztenye részben fedi a másikat, az elől lévő gesztenye bal oldalra dől, a mögötte lévő függőlegesen helyezkedik el. Mindkét gesztenye barna színű (Pantone 1807 C), a lekerekített részen világosbarna visszaverődéssel (50 % Pantone 1807 C), a gesztenye alja pedig mogyorószínű (Pantone 5035 C). A háttér három azonos méretű sávból áll, amelyek a logó teljes felületének legfeljebb 40 %-át tehetik ki, az olasz zászló színeiben: zöld (Pantone 348 C), fehér és vörös (Pantone 206 C). A zöld sávtól jobbra a „Denominazione di origine protetta” [„oltalom alatt álló eredetmegjelölés”] felirat olvasható; a szöveg fekete Tahoma betűtípussal van szedve.

A logó minimális méretei a következők: szélessége 9 cm, magassága 8 cm; ezek a méretek növelhetők, hogy illeszkedjenek a csomagoláshoz.

A „Farina di Castagne della Lunigiana” feliratnak olasz nyelven kell szerepelnie.



5. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Farina di Castagne della Lunigiana” OEM előállítási területe Massa Carrara megye, és magában foglalja az alábbi települések teljes közigazgatási területét: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana és Zeri.

Az előállítási terület egyetlen egybefüggő területből áll, és teljes egészében a Comunità Montana della Lunigiana (Lunigiana hegyvidéki közösség) területén helyezkedik el.

6. Kapcsolat a földrajzi területtel

A kapcsolat összefoglalása

A „Farina di Castagne della Lunigiana” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult terméket kiemelkedően édes íz jellemzi, amely elsősorban a termesztett gesztenyefajtából, illetve a termőterület talaj- és éghajlati jellemzőiből adódik, valamint annak az emberi tevékenységnek köszönhető, amely révén évszázadokon keresztül fennmaradt a gesztenyeliszt előállításának hagyományos módszere. A gesztenye édes ízét a terület fekvése, és különösen a tengerszint feletti magasság és az éghajlati viszonyok határozzák meg. Különleges hegyrajzi, morfológiai, vízrajzi és éghajlati jellemzői miatt a Lunigiana terület különösen alkalmas arra, hogy meghatározó módon befolyásolja a völgy mélyétől egészen ezerméteres magasságig mindenhol jól fejlődő gesztenyefa gyümölcsének édes ízét. A termesztés

által érintett terület különleges, medence alakú hegyrajzi elrendeződése, a gesztenyeültetvények kelet-nyugati lejtésű fekvése, az egész évben – de különösen a növény biológiai aktivitásának időszakában (június és szeptember között) – nem túl magas hőmérséklet, a nyáron a tenger felől érkező friss légáramlatok, amelyek enyhítik a nyári csúcshőmérsékletet és elkerülhetővé teszik a növényi stressz kialakulását, lehetővé teszik a cukrok folyamatos és jelentős mértékű felhalmozódását a liszt készítésére használt gesztenyében. Lunigiana vidékét domborzati szempontból szűk és mély völgyek, hegyi patak jellegű vízfolyások, dombok, hegyek és tektonikus medencék jellemzik. Ebből a különleges domborzatból fakad a bőséges és tipikusan hegyi patakra jellemző vízhozamú vízrajzi hálózat, amit az itt lakók a számos vízimalom energiaellátására hasznosítottak. A malmok, amelyek a mai napig a szárított gesztenyét őrlik, még napjainkban is meghatározó szerepet töltenek be a vidék mezőgazdasági építészetében. Ezenkívül a malmokban található malomkövek, amelyeket a régi időkben a hegyi patakok sodrása, majd később elektromos áram hajtott, a gesztenye lassú és állandó, túlhevüléstől mentes őrlését teszik lehetővé, ami bársonyos tapintású, finom ízű lisztet eredményez. A területen számtalan szárítóépítmény (*gradile*) is áll, amelyek a gesztenyeültetvényeken mindenhol megtalálhatók. Ezek – azon kívül, hogy a malmokkal együtt hozzátartoznak Lunigiana területének jellegzetes képéhez – a gesztenyefeldolgozás történelmi hagyományairól is tanúskodnak.

Gondoljunk csak Giovanni Antonio da Faie 15. századi krónikáira, amelyekben a gesztenye helyi gazdasági jelentőségét bizonygatja, valamint a gesztenyetermelés fenntartásának szükségességét hangsúlyozza, ami akkoriban „Lunigiana kenyerének kétharmadát” adta. Ugyanez a szerző hivatkozik a búzaliszt és a gesztenyeliszt ára közötti csekély különbségre is.

A terület földrajzi sajátosságaihoz és a hagyományos őrlési eljáráshoz hozzáadódik a helyi mezőgazdasági termelők tevékenysége által biztosított emberi tényező. Ugyanis az ember követi figyelemmel és ellenőrzi a helyi hagyományok maximális tiszteletben tartása mellett a liszt gyártásának minden lépését, a gesztenye betakarításától kezdve a szárítási folyamaton át egészen az őrlésig. A betakarítás kezdő időpontja továbbra is szeptemberben van, ami egybeesik azzal az időszakkal, amikor a gyümölcs magától is elkezd leesni. Ez egy olyan történelmi hagyományokon alapuló időpont, amikor az időjárási viszonyok a legkorábban érő fajtáknál a burok felpattanását elősegítik. A területen élő több közmondás is úgy tartja, hogy „Szent Mihály napján kosárba kerül a gesztenye” (szeptember 29-e). Betakarításkor az egészséges szemek első átválogatása már a földeken megtörténik, amit a szárító (*gradile*) előkészítése követ, ahová a gesztenyét berakják, majd emberi erővel folyamatosan őrzik és táplálják a tüzet, a hagyományoknak megfelelően kizárólag gesztenyefával, annak biztosítása érdekében, hogy az ne aludjon ki, és ne is égjen túl erősen. A szárítás után ismét emberi beavatkozásra van szükség, amikor az aszalt gesztenye kézi átvizsgálása következik, aminek során még őrlés előtt eltávolítják a szennyezett részeket.

Lunigiana területén a gesztenyetermesztés és -feldolgozás az idők folyamán kétségkívül rendkívüli gazdasági jelentőségre tett szert, ugyanis a 15. és a 18. század között Lunigiana számos községének (Rocca Sigillina, Tresana, Equi, Moncigoli, Gragnola, Pontremoli) rendtartásában pontos szabályok és szankciók kerültek lefektetésre a területen évszázadok óta meglévő gesztenyések megóvása érdekében.

Régészeti leletek bizonyítják, hogy Lunigiana területén már a Kr. e. 1. században ismerték a szelídgesztenyét, amely aztán az 5. és a 6. század idején terjedt el. Azok a régészeti leletek, amelyeket a Santo Stefano di Sorano (Filattiera) plébánia (Pieve di Sorano) közelében, egy római kori gazdaság helyén álló egykori bizánci település területén találtak, a legrégebbi ismert olaszországi maradványok közé tartoznak, és arról tanúskodnak, hogy a szelídgesztenye, amely hirtelen „áttörés” során a tölgyfa helyére lépett a mezőgazdaságban, ideális környezetre lelve miként maradt fenn a századok során, és hogyan járult hozzá, hogy az itt élőknek biztos és kiemelkedően fontos élelmezési forrást biztosítson. Lunigiana ősi földje megőrizte azokat a szokásokat és hagyományokat, amelyek az olasz néphagyományokon belül csak rá jellemzőek. A „gazdag asszony ünnepén” (Festa della Ricca) a falu „leggazdagabb” gazdaasszonya tálalta fel az uzsonnát, és Filettóba édes gesztenyelisztből készült ételeket vitt. A „*la baladura*” vagy „*ballatura*” (táncolás) elnevezésű művelet, amelynek során a héjától félig megfosztott gesztenyét a teljes hántolás érdekében a szérűben megtaposták, valóságos ünnep volt, mivel ez jelentette a gesztenye feldolgozási folyamatának legörömtelibb és legvidámabb részét, amit népdalok éneklésével kísértek. Lunigiana területéről nem hiányoznak a tájnyelvi szólások és a gesztenyetermesztéssel összefüggő társadalmi szokások sem.

A lunigianai konyhaművészet számos gesztenyelisztből készült ételt sorakoztat fel, amelyek közül kiemelkedik a *la pattona* (*pattòna*) [hagyományosan gesztenyeleveleken sütött, gesztenyelisztből készült lepény], *focaccine* (*cian*) [gesztenyelisztből készült, sütőben sütött, lapos olasz zsömle], a serpenyőben sült fánk (*fritei* vagy *padléti*), a gesztenyelisztből készült sült tészták, a *lasagna bastarda* [a lasagne leegyszerűsített, gesztenyelisztből készült változata] és a *pane marocca* [gesztenyeliszt, búzaliszt és tört krumpli keverékéből készült kenyér]. Ezeket az ételeket általában tejtermékekkel vagy kolbászfélékkel fogyasztották.

Végül pedig annak szemléltetésére, hogy a szelídgesztenye milyen nagy hatással volt Lunigiana kultúrájára, gondoljunk bele, hogy egy népszerű tradíció szerint itt a gyerekek nem a káposztaföldön születnek, és még csak nem is a gólya hozza őket, hanem egy öreg gesztenyefa odvában találnak rájuk.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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