Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/5292

13.10.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/5292)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Farina di castagne della Lunigiana"

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

1. **Naam van het product**

"Farina di castagne della Lunigiana"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw) — PQA 1

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een "standaardwijziging" als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat ze geen wijziging in de naam omvatten, het verband niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Artikel 2 van het productdossier

Beschrijving

De specificaties inzake de korrelgrootte in artikel 2 van het productdossier zijn geschrapt.

☑ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Artikel 5 van het productdossier — wijziging van de plantdichtheid

Beschrijving

De plantdichtheid van kastanjebomen die vruchten produceren, is verhoogd van honderdzestig naar tweehonderd per hectare.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 5 van het productdossier — wijziging van de datum van het begin van de oogst

Beschrijving

De oogstdatum wordt vervroegd naar 1 september.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 5 van het productdossier — wijziging van de droogtijd

Beschrijving

De minimale droogtijd voor kastanjes is vastgesteld op twintig dagen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 5 van het productdossier — wijziging van de reinigingsmethode van de kastanjes

Beschrijving

De mogelijkheid om gebruik te maken van gespecialiseerde machines voor het reinigen van gedroogde kastanjes is toegevoegd aan het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 6 van het productdossier — wijziging van de datum van het begin van de oogst

Beschrijving

In verband met de wijziging van artikel 5 is de oogstdatum vastgesteld op 1 september.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 6 van het productdossier — wijziging van de droogtijd

Beschrijving

In verband met de wijziging van artikel 5 is de verwijzing naar de minimale droogtijd geschrapt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 6 van het productdossier — wijziging van de reinigingsmethode van de kastanjes

Beschrijving

In verband met de wijziging van artikel 5 is de verwijzing naar uitsluitend handmatige reiniging geschrapt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 7 van het productdossier

Beschrijving

De verwijzing naar de controlestructuur is geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 8 van het productdossier — wijziging van de datum van het in de handel brengen

Beschrijving

De datum van het in de handel brengen is vastgesteld op 1 november van het productiejaar.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 8 van het productdossier — wijziging van het verpakkingsmateriaal

Beschrijving

De verplichting om plastic verpakkingen te gebruiken is geschrapt en vervangen door het gebruik van volledig of gedeeltelijk doorzichtige verpakkingen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Invoeging van het artikel over het logo

Beschrijving

Het vroegere artikel 9 betreffende de beschrijving van het logo is geschrapt, omdat het in artikel 8 is ingevoegd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Farina di castagne della Lunigiana”

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

1. **Naam van het product**

“Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

11 — PRODUCTEN VAN DE MEELINDUSTRIE; MOUT; ZETMEEL; INULINE; TARWEGLUTEN

1106 — Meel, gries en poeder, van gedroogde zaden van peulgroenten bedoeld bij post 0713, van sago en van wortels of knollen bedoeld bij post 0714 of van vruchten bedoeld bij hoofdstuk 8

1106 20 90 — andere

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

De beschermde oorsprongsbenaming "Farina di castagne della Lunigiana" wordt verleend aan zoet meel dat verkregen wordt door bewerking van de vruchten van kastanjebomen van het ras *Castanea sativa* (Mill.), waarvan de volgende variëteiten van oudsher in het oorsprongsgebied worden geteeld: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella en Rossola, waarvan de variëteiten Bresciana, Carpanese en Rossola ten minste 70 % moeten uitmaken.

Wanneer "Farina di castagne della Lunigiana" in de handel wordt gebracht, moet het aan de volgende eisen voldoen:

— maximaal vochtgehalte: 8 %;

— voelt fluweelzacht aan, met een fijne textuur in de mond;

— kleur variërend van wit tot ivoorwit;

— zoete smaak. Totaal suikergehalte minimaal 20 %;

— geur van kastanjes; ruikt niet schimmelig of muf.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van de productie van "Farina di castagne della Lunigiana" tot en met de verpakking van het product mogen uitsluitend plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Farina di castagne della Lunigiana" (BOB) wordt vanaf 1 november van het productiejaar in de handel gebracht.

"Farina di castagne della Lunigiana" (BOB) wordt verpakt in geheel of gedeeltelijk doorzichtige zakjes van 500 g, 1 kg of 5 kg. De plastic zakjes mogen ook te koop worden aangeboden met een papieren of stoffen buitenverpakking.

De sluiting van de verpakkingen moet verzegeld zijn, zodat de inhoud niet kan worden uitgenomen zonder dat het zegel wordt verbroken.

Elke verpakking heeft een eenmalig sluitzegel, waarop de vermelding "Farina di castagne della Lunigiana D.O.P." en het productiejaar zijn gestempeld. De kleur van het zegel is afhankelijk van het gewicht van de verpakking: wit voor verpakkingen van 500 g; bruin voor verpakkingen van 1 kg en rood voor verpakkingen van 5 kg.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op elk zakje wordt een etiket aangebracht waarop, behalve de wettelijk voorgeschreven gegevens, de volgende vermeldingen voorkomen:

a) het hieronder beschreven logo van de BOB “Farina di castagne della Lunigiana”;

b) de verpakkingsdatum en de uiterste gebruiksdatum (bij een maximale houdbaarheid van één jaar).

Logo

Het productlogo, zoals hieronder afgebeeld, bestaat uit de volgende elementen:

— de woorden “Farina di castagne della Lunigiana”, die boven het grafische symbool moeten worden geplaatst en moeten worden afgedrukt in duidelijke, onuitwisbare letters die perfect leesbaar zijn en ten minste tweemaal zo groot zijn als de andere woorden op het etiket. Deze woorden, gedrukt in zwarte letters in het lettertype Tahoma, worden onmiddellijk gevolgd door het acroniem “D.O.P.” (Denominazione di origine protetta);

— een grafisch symbool dat bestaat uit een afbeelding, aan de linkerkant, van twee tegen elkaar liggende kastanjes, waarvan de voorste kastanje naar links overhelt en de achterste recht overeind is afgebeeld. Beide kastanjes zijn bruin (Pantone nr. 1807 C) met een lichtbruine (Pantone nr. 50 % 1807 C) lichtweerspiegeling op de bolle kant en een hazelnootkleurige (Pantone nr. 5035 C) vruchtbodem. De achtergrond van het logo bestaat uit drie even brede stroken in de kleuren van de Italiaanse vlag, die echter niet meer dan 40 % van het totale oppervlak mogen beslaan: groen (Pantone nr. 348 C), wit, rood (Pantone nr. 206 C). Rechts in de groene strook staat de vermelding “Denominazone di origine protetta” (beschermde oorsprongsbenaming) in zwarte letters in het lettertype Tahoma.

Afhankelijk van het type verpakking kunnen de minimumafmetingen van het logo (9 cm breed en 8 cm hoog) toenemen.

De benaming “Farina di castagne della Lunigiana” moet in de Italiaanse taal worden gebruikt.



5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de beschermde oorsprongsbenaming “Farina di castagne della Lunigiana” bevindt zich in de provincie Massa Carrara en omvat het gehele administratieve grondgebied van de volgende gemeenten: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana en Zeri.

Het productiegebied bestaat uit één geheel en beslaat het gehele grondgebied van de huidige berggemeenschap van Lunigiana.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

“Farina di castagne della Lunigiana” (BOB) heeft een uitgesproken zoete smaak, die met name te danken is aan de geteelde variëteit, het klimaat en de bodemgesteldheid in het productiegebied, en de inspanningen van de mens die dit meel al eeuwenlang produceert. Het hoge suikergehalte van de vruchten is te danken aan de structuur van het oorsprongsgebied, en met name aan de hoogte en de klimaatomstandigheden. De specifieke orografische, morfologische, hydrografische en klimatologische omstandigheden in Lunigiana maken deze streek zeer geschikt voor de teelt van kastanjebomen die zoete vruchten voortbrengen en daar overal, van de bodem van het dal tot op duizend meter hoogte, goed gedijen. Omdat het productiegebied in een bergkom ligt, de kastanjegaarden op de

berghellingen naar het oosten en westen zijn gericht, de temperaturen het hele jaar door niet hoog oplopen — ook niet in de maanden van intense biologische activiteit (van juni tot september) — en de nabijgelegen zee frisse wind aanvoert, worden extreme temperatuurpieken in de zomer afgevlakt en staan de bomen niet bloot aan stress. Dit resulteert in een constante en aanzienlijke opbouw van suikers in de kastanjes die de grondstof voor het meel vormen. Uit morfologisch oogpunt beschouwd, kenmerkt Lunigiana zich door smalle, diepe dalen met woeste bergstromen, heuvels, bergen en geologische slenken. Dankzij deze morfologie kent het gebied een dicht en sterk vertakt hydrografisch netwerk met veel bergbeken, die op kundige wijze door de bevolking worden benut om het grote aantal watermolens aan te drijven. Deze molens bepalen de landschapsarchitectuur van deze streek en worden ook nu nog gebruikt voor het vermalen van gedroogde kastanjes. Dankzij het gebruik van maalstenen, die vroeger werden aangedreven door de stroming in de bergbeken en later met elektriciteit, verloopt het malen van de kastanjes langzaam, constant en zonder extreme verhitting, waardoor een eindproduct wordt verkregen dat fluweelzacht aanvoelt en een fijne textuur in de mond heeft. De overal in de kastanjegaarden gebouwde drooghuisjes (“gradili”) bepalen niet alleen samen met de molens het landschap van Lunigiana, maar vormen ook het bewijs dat het verwerken van kastanjes in het afgebakende gebied tot ver in het verleden teruggrijpt.

Vermeldenswaard in dit verband zijn de vijftiende-eeuwse kronieken van Giovanni Antonio da Faie, waarin hij wijst op het belang van de kastanjeboom voor de lokale economie en op de noodzaak deze teelt te behouden omdat hij “per i due terzi il pan di Lunigiana” (twee derde van de boterham van Lunigiana) oplevert. De schrijver noemt ook het geringe verschil tussen de prijzen van tarwemeel en kastanjemeel.

Behalve de specifieke ligging van het gebied en de traditionele maalmethode, moet ook de menselijke factor worden genoemd. De mens volgt en bewaakt immers alle verwerkingsfasen van het meel, vanaf de oogst van de kastanjes tot aan het drogingsproces en het malen, en houdt daarbij ook de plaatselijke traditie hoog. Vandaag de dag wordt de oogst nog steeds aangevangen in september. Dit valt samen met het begin van de periode waarin de vruchten spontaan van de boom raken en waarin de weersomstandigheden de bolsters van de vroegrijpe variëteiten doen openbarsten. Zo luidt een van de lokale zegswijzen: “per San Michelo la castagna nel Panero” (op Sint Michaël de kastanjes in de korf). Tijdens de oogst worden de gezonde vruchten ter plekke uitgeselecteerd en vervolgens worden de “gradili” (drooghuisjes) klaargemaakt. De kastanjes worden daarin gelegd om vervolgens te drogen bij een zacht vuur dat constant wordt aangehouden en waarvoor, geheel volgens de traditie, uitsluitend kastanjehout wordt gebruikt. Na het drogen is het opnieuw de mens die de gedroogde kastanjes controleert en onzuivere deeltjes verwijdert voordat de vruchten worden fijngemalen.

De productie en de verwerking van kastanjes in Lunigiana hebben in de loop der tijd een zeer belangrijke rol in de plaatselijke economie ingenomen. Van de vijftiende tot de achttiende eeuw zijn er dan ook in de statuten van de verschillende gemeenten van Lunigiana, zoals Rocca Sigillina, Tresana, Equi, Moncigoli, Gragnola en Pontremoli, strikte voorschriften en sancties vastgesteld om de eeuwenoude kastanjegaarden in het gebied te beschermen.

Archeologische vondsten tonen aan dat er al in de eerste eeuw na Christus kastanjebomen in Lunigiana voorkwamen en dat de teelt in de vijfde en de zesde eeuw daadwerkelijk gestalte kreeg. De vondsten in de streek rondom Pieve di Sorano (Filattiera), waar eens een Byzantijnse nederzetting op een vroegere Romeinse boerenhoeve gevestigd was, behoren tot de oudste in Italië en leveren met name het bewijs van de snelle “revolutie” die zich in de landbouw heeft voltrokken nadat de eik werd vervangen door de kastanje. In zijn ideale natuurlijke habitat heeft de kastanje eeuwenlang stand gehouden en de bevolking een vaste en belangrijke bron van inkomsten verschaft. De oeroude streek Lunigiana heeft haar gewoonten en gebruiken behouden en deze een plaats in de Italiaanse folklore gegeven. Tijdens het “Festa della Ricca” trakteerde de “rijkste” boerin van het dorp op zoetigheden en in Filetto vroeg men dan om zoet kastanjemeel. Ook de “baladura” of “ballatura”, ofwel het op het erf stampen op gedeeltelijk opengebarsten kastanjebolsters om de vruchten eruit te drukken, was een echt feest, het vrolijkste feest van het hele bewerkingsproces van de kastanjes, dat gepaard ging met het zingen van volksliedjes. Bovendien kent deze streek veel sociale gebruiken en zegswijzen in het dialect die verband houden met de kastanjeteelt.

De keuken van Lunigiana biedt een groot aantal gerechten op basis van kastanjemeel, zoals platbrood van kastanjemeel (“pattòna”), focaccine (“cian”), in de pan gebakken oliebollen (“fritei”, “padléti”), speciale lasagne (“lasagna bastarda”) en brood (“pane marocca”), die meestal samen met melkproducten of worst worden gegeten.

Hoe belangrijk de aanwezigheid van de kastanjeboom op het grondgebied van Lunigiana is, blijkt tenslotte ook uit het feit dat de kinderen hier niet uit de kool komen, noch door de ooievaar worden gebracht, maar worden gevonden in een oude, holle kastanjeboom.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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