C/2026/2430

24.4.2026

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/2026/2430)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Farina di Neccio della Garfagnana“

EU-Nr.: PDO-IT-0196-AM02 — 12.2.2026

1. **Name**

„Farina di Neccio della Garfagnana“

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

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Förderung der Qualität von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (PQA) 1

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

Aufnahme von Bezeichnungen von Nummern

Beschreibung

Die Bezeichnungen von Nummern werden in die Produktspezifikation aufgenommen.

☐ 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

Die Eigenschaften des Erzeugnisses werden zu Nummer 2 der Produktspezifikation hinzugefügt

Beschreibung

Der Wortlaut von Nummer 2 der Produktspezifikation wird um die Liste der Eigenschaften ergänzt, die zuvor in Nummer 5 enthalten war.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Prozentanteils des maximalen Feuchtigkeitsgehalts

Beschreibung

In Nummer 2 der Produktspezifikation und unter Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments wird der höchst zulässige Feuchtigkeitsgehalt von 13 % auf 10 % geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Formelle Korrekturen an Nummer 3 der Produktspezifikation

Beschreibung

In Nummer 3 der Produktspezifikation wird der Verweis auf die Gemeinde Sillano gestrichen, da diese nun Teil einer neuen Verwaltungseinheit, der Gemeinde Sillano Giuncugnano, ist. Darüber hinaus wird folgender Satz gestrichen: „Bei diesem Gebiet handelt es sich um ein zusammenhängendes Landgebiet mit einer Fläche von etwa 90 657 ha."

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Umformulierung von Nummer 4 der Produktspezifikation

Beschreibung

Nummer 4 der Produktspezifikation wird umformuliert, um Informationen aufzunehmen, die zuvor in Nummer 6 enthalten waren. Der Klarheit halber wird zudem ein Verweis auf den Vermittler aufgenommen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation

Beschreibung

Neben einigen formellen Korrekturen werden folgende Änderungen an Nummer 5 der Produktspezifikation vorgenommen:

— die Pflanzdichte wird von 150 auf 180 Pflanzen pro Hektar erhöht;

— es wird festgelegt, dass die Trocknung bei geringer Flamme erfolgen muss, die durch das Verbrennen von Kastanienschalen erzeugt wird;

— ferner wird festgelegt, dass die Mindesttrocknungszeit ab der letzten Beladung nicht weniger als 15 Tage betragen darf;

— der Verweis auf die Dicke der Kastanienschicht während der Trocknung wird gestrichen;

— es wird festgelegt, dass nach der Trocknung auch die Samenschale von den Kastanien entfernt werden muss, und es werden zusätzliche zulässige Methoden zum Entfernen beschädigter Teile eingeführt;

— ferner wird festgelegt, dass sich der Höchstertrag an Kastanien auf getrocknete, geschälte und gereinigte Kastanien im Verhältnis zu den für die Trocknung bestimmten frischen Kastanien bezieht;

— dieser Ertrag wird von 30 auf 33 Gewichtsprozent erhöht;

— alle Anforderungen an die Verfahren zur Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation, die für die Produktionsvorschriften nicht relevant sind, werden gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Produktspezifikation: Umformulierung von Nummer 6

Beschreibung

Nummer 6 der Produktspezifikation – Nachweis des Zusammenhangs mit der Umgebung – wird umformuliert, um ihn vollständig an den Wortlaut anzupassen, der bereits in Nummer 5 des Einzigen Dokuments enthalten ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 7 der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Verweis auf den Namen der Kontrollstelle in Nummer 7 der Produktspezifikation wird gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments

Beschreibung

— Der Beginn des Vermarktungszeitraums wird vom 1. Dezember auf den 25. November vorverlegt;

— die Anforderungen an die Füllmenge von Verpackungen, die für den Endverbraucher bestimmt sind, werden geändert, um eine variable Füllmenge von bis zu 1 kg zu ermöglichen;

— die Anforderungen an Verpackungen, die nicht für den Endverbraucher bestimmt sind, werden umformuliert;

— das Logo und seine grafischen Spezifikationen, die bereits in Nummer 9 enthalten waren, werden hinzugefügt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Streichung von Nummer 9 der Produktspezifikation

Beschreibung

Der Inhalt von Nummer 9 der Produktspezifikation wird in Nummer 8 verschoben, weshalb Nummer 9 gestrichen wird.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Farina di Neccio della Garfagnana“

EU-Nr.: PDO-IT-0196-AM02 — 12.2.2026

1. **Name(n)**

„Farina di Neccio della Garfagnana“

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*

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 Neccio della Garfagnana“ ist Süßmehl aus Esskastanien der Edelkastanie (*Castanea sativa Mill.*) der unter Punkt 4.2 beschriebenen Sorten vorbehalten, deren Merkmale ausschließlich natürlichen Einflüssen und menschlichen Tätigkeiten zuzuschreiben sind.

Vor dem Inverkehrbringen muss das Mehl mit der g.U. „Farina di Neccio della Garfagnana“ folgende Merkmale aufweisen:

— Korngröße: feingriffig und geschmeidig auf der Zunge,

— Feuchtigkeitsgehalt: 10 %,

— Farbe: weiß bis dunkelelfenbeinfarben,

— Geschmack: süßlich mit mildem, leicht bitterem Nachgeschmack,

— Geruch: Esskastanienaroma.

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)*

„Farina di Neccio della Garfagnana“ wird aus Esskastanien der folgenden Sorten aus dem unter Punkt 5 genannten Gebiet hergestellt: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelosora, Rossola, Verdola, Nerona und Capannaccia, sowie weiteren Esskastaniensorten aus demselben abgegrenzten Gebiet, die jedoch rein lokale Bezeichnungen tragen.

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

Alle Erzeugungsschritte von „Farina di Neccio della Garfagnana“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Alle Produktionsschritte, von der Ernte der Esskastanien im Wald bis zum Trocknen, Mahlen und Aufbereiten des Mehls für den Verzehr, müssen in dem unter Punkt 5 definierten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Ab dem 25. November wird das für den Endverbraucher bestimmte Erzeugnis mit der g.U. „Farina di Neccio della Garfagnana“ in versiegelten Tüten aus wiederverwertbarem oder kompostierbarem lebensmittelechtem Material gemäß den geltenden Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht, wobei die Tüten mit unterschiedlichem Füllvolumen von maximal 1 kg einen quadratischen Boden aufweisen, mehrlagig sind und die äußere Papierschicht im Farbton Pantone 4026 C gehalten ist.

Bei Erzeugnissen, die nicht für den Endverbraucher bestimmt sind, dürfen Verpackungen ohne Begrenzung der Füllmenge verwendet werden, sofern sie den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben über die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln muss jede Verpackungseinheit folgende Angaben enthalten:

— das Logo der Ursprungsbezeichnung, unmittelbar gefolgt von der Angabe „Denominazione Origine Protetta“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] oder dem Akronym D.O.P. [g.U.] und dem Unionszeichen für g.U. im selben Sichtfeld,

— den Namen und die Anschrift des Verpackungsbetriebs.

Der Name „Farina di Neccio della Garfagnana“ g.U. darf nicht durch ein auf ihn verweisendes wertendes Adjektiv ergänzt werden, auch wenn er grafisch davon getrennt ist.

Unbeschadet des Verbots im vorstehenden Absatz sind informative Beschreibungen wie „langsam getrocknet“, „steingemahlen“ oder „Wassermühle“ zulässig,

— Verweise auf Firmennamen oder private Marken sind zulässig, sofern sie den Verbraucher nicht irreführen.

Logo:



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

Das geografische Gebiet, in dem Mehl mit der g.U. „Farina di Neccio della Garfagnana“ erzeugt wird, umfasst folgende Gemeinden der Provinz Lucca: Castelnuovo di Garfagnana; Castiglione Garfagnana; Pieve Fosciana; San Romano di Garfagnana; Sillano Giucugnano; Piazza al Serchio; Minucciano; Camporgiano; Careggine; Fosciandora; Molazzana; Vagli; Villa Collemandina; Gallicano; Borgo a Mozzano; Barga; Coreglia Antelminelli; Bagni di Lucca; Fabbriche di Vergemoli.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Unabhängig von dem Eingreifen des Menschen zur intensiven Nutzung der Edelkastanie ist der Zusammenhang bereits dadurch gegeben, dass es sich um eine in den Wäldern der Gegend vorkommende Baumsorte handelt.

Grundsätzlich ist hervorzuheben, dass die Edelkastanie in Gebieten mit besonders günstigen Boden- und Klimabedingungen vorzufinden ist. Es ist schwierig, die Edelkastanien in neuen Gebieten heimisch zu machen, in denen sie nicht von alleine wächst, selbst wenn die Boden- und Klimabedingungen denen der ursprünglichen Gebiete ähneln.

Insbesondere in Bezug auf die Provinz Lucca und speziell die Garfagnana wird in zahlreichen Dokumenten auf die positiven Auswirkungen verwiesen, die Edelkastanien und ihre Früchte seit jeher auf die wirtschaftliche Situation und Ernährung der lokalen Bevölkerung haben. Dies hat dazu geführt, dass die Menschen zu diesem Baum eine besondere Beziehung entwickelt haben, um seine Erzeugnisse so umfassend wie möglich zu nutzen.

Besonderheit des Erzeugnisses

Mehl mit der g.U. „Farina di Neccio della Garfagnana“ wird aus Esskastaniensorten hergestellt, die als zu klein gelten, um als frisches Obst und Gemüse in den Handel gebracht zu werden, die aber sehr süß sind. Dies wirkt sich auf das Esskastanienaroma aus, das süß mit einem leicht bitteren Nachgeschmack ist, da das traditionelle Verfahren des langsamen Trocknens über Feuer in typischen Trockenhäusern („Metati“) erfolgt, die sich in den Kastanienwäldern befinden. Das hohe Ansehen ist auch auf die feine Körnung zurückzuführen, die durch langsames Steinmahlen entsteht, damit das Mehl nicht erhitzt und verdorben wird.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)

Für die Verarbeitung speziell von Esskastanienmehl, im vorliegenden Fall „Farina di Neccio della Garfagnana“, mussten die Menschen lange Zeit kleine Gebäude bauen, um diesen Verarbeitungsschritt zu erleichtern. Das Gebiet verfügt somit über viele Gebäude („Metati“), die für das Trocknen der Esskastanien genutzt werden, sowie über Mühlen. 1950 gab es schätzungsweise rund 5 000 „Metati“ in dem abgegrenzten Gebiet und im Jahr 1800 standen dort ca. 245 Mühlen.

Diese Gebäude und Anlagen zeichnen sich durch besondere bauliche Merkmale aus, weshalb die Produktspezifikation und die örtlichen Bauvorschriften Bestimmungen enthalten, die diese Besonderheiten als Ausdruck der örtlichen Kultur und der engen Verbindung mit der Umwelt bewahren sollen.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist sicher die Bedeutung des Kastanienmehls für die örtliche Küche. Typische Gerichte sind z. B. Kastanienmehlpolenta, Manafregoli (mit Milch gekochtes Esskastanienmehl), Castagnaccio (eine Art gebackenes Fladenbrot aus Esskastanienmehl, Olivenöl, Walnüssen und Pinienkernen) und schließlich „Neccio“, gewissermaßen das Brot der Garfagnana, das aus Mehl, Wasser und Salz zubereitet wird.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343