C/2026/5292

13.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5292)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Farina di castagne della Lunigiana“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0525-AM01 – 15. 7. 2026

1. **Název produktu**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – Propagace jakosti zemědělských produktů a potravin (PQA) 1

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu v názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Článek 2 specifikace produktu

Popis

Z článku 2 specifikace produktu se vypouštějí požadavky týkající se velikosti zrn.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Název

Článek 5 specifikace produktu – změna hustoty výsadby

Popis

Hustota produkujících stromů se zvyšuje ze 160 na 200 kaštanovníků na hektar.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu – změna data zahájení sklizně

Popis

Datum sklizně se posouvá na 1. září.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu – změna doby sušení

Popis

Minimální doba sušení kaštanů se prodlužuje na 20 dní.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu – změna způsobu čištění kaštanů

Popis

Do specifikací týkajících se čištění sušených kaštanů se doplňuje možnost použití vhodných strojů.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 6 specifikace produktu – změna data zahájení sklizně

Popis

V souladu se změnou článku 5 bylo datum sklizně změněno na 1. září.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 6 specifikace produktu – změna doby sušení

Popis

V souladu se změnou článku 5 se vypouští zmínka o minimální době sušení.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 6 specifikace produktu – změna způsobu čištění kaštanů

Popis

V souladu se změnou článku 5 se vypouští zmínka o výhradně ručním čištění.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 7 specifikace produktu

Popis

Vypuštění údajů o kontrolním subjektu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 8 specifikace produktu – změna data uvedení ke spotřebě

Popis

Datum uvedení ke spotřebě bylo změněno na 1. listopadu roku produkce.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 8 specifikace produktu – změna obalového materiálu

Popis

Povinnost používat plastové obaly byla zrušena a nahrazena požadavkem na zcela nebo částečně průhledné obaly.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Sloučení článku o logu.

Popis

Původní článek 9 týkající se popisu loga byl zrušen, neboť byl sloučen s článkem 8.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Farina di castagne della Lunigiana“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0525-AM01 – 15. 7. 2026

1. **Název (názvy)**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

11 – MLÝNSKÉ VÝROBKY; SLAD; ŠKROBY; INULIN; PŠENIČNÝ LEPEK

1106 – Mouka, krupice a prášek ze sušených luštěnin čísla 0713, ze sága nebo z kořenů nebo hlíz čísla 0714 nebo z výrobků kapitoly 8

1106 20 90 – Ostatní

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ CHOP je vyhrazeno pro sladkou mouku vyrobenou z jedlých kaštanů pocházejících z odrůd kaštanovníku druhu *Castanea sativa (Mill.)*, jež byly uznány jako odrůdy historicky pěstované na daném území, konkrétně z odrůd Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella a Rossola, přičemž odrůdy Bresciana, Carpanese a Rossola musí tvořit alespoň 70 %.

Při uvedení ke spotřebě musí mouka „Farina di Castagne della Lunigiana“ splňovat tyto požadavky:

— maximální vlhkost 8 %

— na omak sametová a na chuť jemná

— barva od bílé po slonovinově bílou

— chuť sladká; celkový obsah cukrů: úhrnem nejméně 20 %

— vůně kaštanů bez náznaků plísně či zatuchlosti.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce mouky „Farina di Castagne della Lunigiana“, včetně jejího balení, musí probíhat výhradně v dané zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Mouka s CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ se uvádí ke spotřebě od 1. listopadu roku produkce.

Balí se do zcela nebo částečně průhledných obalů o hmotnosti 500 g, 1 kg nebo 5 kg. Sáčky mohou být vsunuty do papírových či plátěných obalů.

Balení musí být uzavřena neodstranitelnou pečetí připevněnou tak, aby nebylo možné obsah vyjmout bez jejího poškození.

Na jednorázové pečeti, umístěné na každém balení, musí být tavicím pečetním razítkem vyražen nápis „Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P.“ (CHOP Farina di Castagne della Lunigiana) a rok produkce. Barva pečetí se liší v závislosti na hmotnosti: bílá pro balení po 500 g, hnědá pro 1 kg a červená pro 5 kg.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Každý sáček je opatřen etiketou, která kromě údajů stanovených zákonem obsahuje:

a) logo CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“, jak je popsáno níže;

b) datum balení a datum spotřeby, které nesmí přesáhnout jeden rok.

Logo

Logo produktu, vyobrazené níže, sestává:

— z nápisu „Farina di Castagne della Lunigiana“, který musí být uveden nad grafickým symbolem zřetelným a nesmazatelným písmem, které se jednoznačně odlišuje od veškerého ostatního textu na etiketě a je alespoň dvakrát větší než tento text. Za tímto nápisem, vyvedeným černým písmem Tahoma, bezprostředně následují iniciály „D.O.P.“ (CHOP),

— z grafického symbolu, na kterém jsou vlevo vyobrazeny dva kaštany a jeden částečně překrývá druhý; kaštan v popředí je nakloněn doleva a kaštan za ním je ve svislé poloze. Oba kaštany mají hnědou barvu (Pantone 1807 C) se světle hnědým odrazem na zaoblené části (Pantone 50 % 1807 C), přičemž spodní část kaštanů má barvu lískového oříšku (Pantone 5035 C). Pozadí je tvořeno třemi pásy stejných rozměrů v barvách italské vlajky, které smějí vždy zabírat nejvýše 40 % celkové plochy loga: zeleným (Pantone 348 C), bílým a červeným (Pantone 206 C). Na pravé straně zeleného pásu je nápis „Denominazione di origine protetta“ (Chráněné označení původu); text je vyveden černým písmem Tahoma.

Minimální rozměry loga jsou: šířka 9 cm a výška 8 cm; tyto rozměry lze zvětšit tak, aby odpovídaly velikosti balení.

Nápis „Farina di Castagne della Lunigiana“ musí být uveden italsky.



5. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce mouky s CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ se nachází v provincii Massa Carrara a zahrnuje celé správní území těchto obcí: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana a Zeri.

Oblast produkce je tvořena jedinou souvislou plochou a celá se nachází na území Comunità Montana della Lunigiana (horská komunita Lunigiana).

6. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Shrnutí souvislosti

Mouka s CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ se vyznačuje výrazně sladkou chutí, která je způsobena především vlastnostmi pěstovaných odrůd kaštanů a půdními a klimatickými charakteristikami oblasti produkce, jakož i činností lidí, kteří tradici výroby kaštanové mouky po staletí zachovávají. Sladkost kaštanů je dána reliéfem území, zejména nadmořskou výškou, a klimatickými podmínkami. Díky zvláštním orografickým, morfologickým, hydrografickým a klimatickým charakteristikám oblasti Lunigiana je toto prostředí obzvláště příznivé pro zvýraznění sladké chuti plodů kaštanovníku, kterému se zde daří všude, ode dna údolí až po nadmořskou výšku tisíc metrů. Zvláštní orografická konfigurace území produkce do „kotliny“, spolu s východně-západní orientací svahů, na

nichž rostou kaštanové lesíky, teploty bez extrémních výkyvů po celý rok a obzvláště během měsíců biologické aktivity rostliny (červen–září) a letní proudy čerstvého vzduchu od blízkého moře, zmírňující maxima letních teplot a chránící tak rostlinu před stresem, umožňují soustavné a významné hromadění cukrů v kaštanech, z nichž se mouka vyrábí. Z hlediska morfologického se oblast Lunigiana vyznačuje úzkými a hlubokými údolími s vodními toky bystřinného typu, pahorky, horami a tektonickými pánvemi. Díky této zvláštní morfologii zde vznikla rozsáhlá hydrografická síť s toky bystřinného typu, která byla místními obyvateli moudře využita coby energetický zdroj pro početné vodní mlýny. Mlýny jsou dodnes charakteristickým rysem venkovské architektury této oblasti a stále se využívají k mletí sušených kaštanů. Mlýnské kameny používané v těchto mlýnech, které byly dříve poháněny vodou a nyní jsou poháněny též elektřinou, navíc umožňují pomalé a souvislé mletí kaštanů, čímž se předchází přehřívání a vzniká na omak sametová mouka jemné chuti. Mimo to se všude v kaštanových lesících nacházejí sušárny kaštanů, známé jako *gradili*, které nejenže tvoří spolu s mlýny charakteristický krajinný rys oblasti Lunigiana, ale také dokládají dlouhou historii zpracování kaštanů v této zeměpisné oblasti.

Stačí vzpomenout kroniky Giovanniho Antonia da Faie z patnáctého století, které zdůrazňují význam kaštanů pro místní hospodářství a nezbytnost zachovat produkci kaštanů, které „ze dvou třetin představovaly pečivo oblasti Lunigiana“. Tentýž autor zmiňuje i malý cenový rozdíl mezi moukou pšeničnou a kaštanovou.

Kromě specifičnosti zeměpisné oblasti a tradičních technik mletí je třeba vzít v úvahu i přispění lidského faktoru v podobě místních zemědělců. Místní zemědělci sledují a kontrolují každou fázi zpracování mouky, od sběru kaštanů až po jejich sušení a mletí, a to za plného dodržování místních tradic. Datum počátku sklizně, které se kryje s obdobím, kdy kaštany začínají přirozeně opadávat ze stromů, je stále v září, což je historicky dané období, v němž klimatické podmínky podporují pukání ostnitých slupek u nejranějších odrůd. Jedním z tradičních místních rčení je „*per San Michelo la castagna nel panéro*“ (na sv. Michala kaštan do ošatky) [29. září]. Při sklizni se nejprve na zemi vytřídí zdravé plody a poté následuje příprava a obsluha sušáren (*gradili*), do nichž se kaštany uloží a lidé v nich soustavně udržují oheň, do něhož se tradičně přikládá výhradně kaštanové dřevo. Po vysušení je to opět člověk, který sušené kaštany zkontroluje a odstraní z nich případné nečistoty, než je předá k mletí.

Není pochyb o tom, že produkce a zpracování kaštanů v oblasti Lunigiana získaly v průběhu času velký hospodářský význam. Mezi 15. a 18. století zavedly všechny obce v oblasti Lunigiana, od Roccy Sigilliny po Tresanu, Equi a Moncigoli a od Gragnoly po Pontremoli, do svých předpisů přesná pravidla a sankce na ochranu kaštanových lesíků, které v této oblasti existují již po staletí.

Archeologický průzkum prokázal, že kaštanovníky rostou v Lunigianě již od prvního století našeho letopočtu, přičemž trvale se zde rozšířily mezi pátým a šestým stoletím. Archeologické nálezy objevené poblíž farního kostela Santo Stefano di Sorano ve Filattieře, v místě někdejšího byzantského osídlení dříve existujícího římského statku, patří k nejstarším v Itálii a svědčí o rychlé zemědělské „revoluci“, v jejímž rámci byly duby nahrazeny kaštanovníky. Ty zde našly ideální prostředí a po celá staletí zde prospívají a pomáhají zajistit spolehlivý a významný zdroj potravy pro místní obyvatelstvo. Lunigiana, kraj starobylých tradic, si zachoval zvyky a obyčeje, díky nimž zaujímá výjimečné místo v rámci italského folklóru. Při svátku „festa della Ricca“ (svátek bohaté ženy) připravovala žena nejbohatšího sedláka ve vsi odpolední občerstvení pro místní komunitu a ve Filettu se od ní očekávalo, že připraví pokrmy ze sladké kaštanové mouky. Také *la baladura* či *ballatura*, což byl postup spočívající ve šlapání částečně oloupaných kaštanů na mlatě, aby se zcela zbavily vnitřních slupek, za zpěvu tradičních lidových písní byla sama o sobě svátkem a představovala nejradostnější a nejživější část celého cyklu zpracování kaštanů. V oblasti Lunigiana nechybí ani rčení v dialektu a společenské zvyklosti spojené s pěstováním kaštanovníků.

Také místní kuchyně oblasti Lunigiana zahrnuje širokou škálu pokrmů z kaštanové mouky, mezi něž patří například *la pattona* (*pattòna*) [placka z kaštanové mouky, tradičně pečená na kaštanových listech], *focaccine* (*cian*) [ploché kynuté italské žemle z kaštanové mouky pečené v peci], smažené koblížky *fritei* nebo *padléti* z kaštanové mouky, *lasagna bastarda* [zjednodušené lasagne z kaštanové mouky] a *pane marocca* [chléb ze směsi kaštanové mouky, pšeničné mouky a bramborové kaše]. Tyto gastronomické produkty byly často doprovázeny mléčnými či masovými výrobky.

A konečně, pro pochopení, do jaké míry je kaštanovník součástí kultury oblasti Lunigiana, nelze neuvést, že podle lidové tradice se zde děti nerodily pod hlávkami zelí, ani je nenosil čáp, ale byly nacházeny v dutém kmeni starého kaštanovníku.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1 %252F8 %252F4 %252FD.c5b14c8f12d1897af8b2/P/BLOB %3AID %3D3343/E/pdf?mode=download