Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/5292

2026 10 13

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/5292)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Farina di castagne della Lunigiana“

ES nuorodos numeris PDO-IT-0525-AM01 – 2026 7 15

1. **Produkto pavadinimas**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

ŽEMĖS ŪKIO, APSIRŪPINIMO MAISTU SAVARANKIŠKUMO IR MIŠKININKYSTĖS MINISTERIJA – Žemės ūkio maisto produktų kokybės gerinimo generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes dėl jų nekeičiamas pavadinimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 2 straipsnis

Aprašymas

Iš produkto specifikacijos 2 straipsnio išbrauktos specifikacijos, susijusios su miltų dalelių dydžiu.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis. Sodinimo tankio pakeitimas

Aprašymas

Pakeistas vaisinių augalų tankis: 160 augalų viename hektare tankis pakeistas į 200 augalų viename hektare.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis. Derliaus nuėmimo pradžios datos pakeitimas

Aprašymas

Derliaus nuėmimo pradžios data paankstinta ir nustatyta rugsėjo 1 d.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis. Džiovinimo laikotarpio pakeitimas

Aprašymas

Nustatyta, kad trumpiausias kaštainių džiovinimo laikotarpis – 20 dienų.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis. Kaštainių valymo metodo pakeitimas

Aprašymas

Į džiovintų kaštainių valymo specifikaciją įtraukta galimybė naudoti specialias mašinas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 6 straipsnis. Derliaus nuėmimo pradžios datos pakeitimas

Aprašymas

Atsižvelgiant į 5 straipsnio pakeitimą, derliaus nuėmimo pradžios data pakeista į rugsėjo 1 d.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 6 straipsnis. Džiovinimo laikotarpio pakeitimas

Aprašymas

Atsižvelgiant į 5 straipsnio pakeitimą, išbraukta nuoroda į trumpiausią džiovinimo laikotarpį.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 6 straipsnis. Kaštainių valymo metodo pakeitimas

Aprašymas

Atsižvelgiant į 5 straipsnio pakeitimą, išbraukta nuoroda į vien tik rankiniu būdu atliekamą valymą.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 7 straipsnis

Aprašymas

Nuorodos į kontroliuojančiąją įstaigą išbraukimas

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 8 straipsnis. Išleidimo vartoti datos pakeitimas

Aprašymas

Nustatyta, kad išleidimo vartoti data – gamybos metų lapkričio 1 d.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 8 straipsnis. Pakavimo medžiagos pakeitimas

Aprašymas

Panaikintas reikalavimas naudoti plastikines talpyklas ir nustatyta, kad vietoj jų gali būti naudojamos visiškai arba iš dalies permatomos pakuotės.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Straipsnio, skirto logotipui, įtraukimas

Aprašymas

Ankstesnis 9 straipsnis, susijęs su logotipo aprašymu, išbrauktas, nes jo tekstas įtrauktas į 8 straipsnį.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Farina di castagne della Lunigiana“

ES nuorodos numeris PDO-IT-0525-AM01 – 2026 7 15

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

11 | MALYBOS PRODUKCIJA; SALYKLAS; KRAKMOLAS; INULINAS; KVIEČIŲ GLITIMAS

1106 | Džiovintų ankštinių daržovių, priskiriamų 07.13 pozicijai, sago palmių šerdžių arba šakniavaisių ar gumbavaisių, priskiriamų 07.14 pozicijai, arba produktų, priskiriamų 8 skirsniui, miltai, rupiniai ir milteliai

1106 20 90 | Kiti

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

SKVN „Farina di Castagne della Lunigiana“ žymimi saldūs miltai, gauti perdirbus rūšies *Castanea sativa* (Mill.) veislių ‘Bresciana’, ‘Carpanese’, ‘Fosetta’, ‘Marzolina’, ‘Moretta’, ‘Primaticcia’, ‘Rigola’, ‘Rossella’ bei ‘Rossola’ kurios, kaip žinoma, nuo senų laikų auga susijusioje teritorijoje, kaštainių riešutus (kaštainius), kurių bent 70 proc. turi sudaryti veislių ‘Bresciana’, ‘Carpanese’ ir ‘Rossola’ kaštainiai.

Vartoti išleidžiami miltai „Farina di Castagne della Lunigiana“ turi atitikti šiuos reikalavimus:

— didžiausias drėgnis – 8 proc.,

— liečianti juntamas aksominis švelnumas, o ragaujant – subtilumas,

— spalva – nuo baltos iki dramblio kaulo,

— ragaujant juntamas saldus skonis. Bendras cukrų kiekis – ne mažesnis kaip 20 proc.,

— kvapas – kaštainių, be pelėsio ir senumo kvapo.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi miltų „Farina di Castagne della Lunigiana“ gamybos etapai, įskaitant produkto pakavimą, turi vykti tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

SKVN „Farina di Castagne della Lunigiana“ žymimas produktas išleidžiamas vartoti nuo gamybos metų lapkričio 1 d.

Jis pakuojamas į visiškai arba iš dalies permatomas 500 g, 1 kg arba 5 kg pakuotes. Maišeliai gali būti sudedami į popierines arba medžiagines pakuotes.

Pakuotės turi būti uždaromos nenuimamomis plombomis, kad jų nepažeidus nebūtų įmanoma išimti turinio.

Ant kiekvienai pakuotei uždaryti naudojamos vienkartinės plombos turi būti pateiktas gaminant plombą įspaustas užrašas „Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P“ ir produkto gamybos metai. Plombos spalva priklauso nuo pakuotės svorio: ant 500 g svorio pakuočių dedama baltos spalvos, ant 1 kg svorio pakuočių – rudos spalvos, o ant 5 kg svorio pakuočių – raudonos spalvos plomba.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant kiekvieno maišelio priklijuojama etiketė, kurioje, be teisės aktuose reikalaujamos informacijos, pateikiama ši informacija:

a) toliau aprašytas SKVN „Farina di Castagne della Lunigiana“ logotipas;

b) pakavimo data ir galiojimo pabaigos terminas, kuris negali viršyti vienų metų.

Logotipas

Toliau pateiktą produkto logotipą sudaro:

— užrašas „Farina di Castagne della Lunigiana“, pateikiamas virš grafinio simbolio aiškiomis ir neištrinamomis, bent dvigubai didesnėmis nei bet kurio kito etiketėje pateikiamo užrašo ir aiškiai nuo jo besiskiriančiomis juodos spalvos šrifto *Tahoma* raidėmis, o iš karto po šio užrašo pateikiama santrumpa „D.O.P.“,

— grafinis simbolis, kurį sudaro kairėje pavaizduoti du persidengiantys kaštainiai: pirmasis – pakrypęs į kairę, o antrasis – vertikalioje padėtyje. Abu kaštainiai rudos spalvos (Pantone 1807 C) su iškilioje jų dalyje matomu rusvos spalvos (Pantone 50 % 1807 C) atspindžiu, o kaštainių apačia – riešuto spalvos (Pantone 5035 C). Fone matomos trys vienodo dydžio Italijos vėliavos spalvų – žalios (Pantone 348 C), baltos ir raudonos (Pantone 206 C) – juostos, kurios bet kuriuo atveju negali užimti daugiau kaip 40 proc. viso logotipo paviršiaus. Dešinėje žalios juostos pusėje juodos spalvos šrifto *Tahoma* raidėmis pateikiamas užrašas „Denominazione di origine protetta“ (Saugomos kilmės vietos nuoroda).

Mažiausias logotipo dydis – 9 cm pločio ir 8 cm aukščio. Atsižvelgiant į pakuotę, šie matmenys gali būti didesni.

Užrašas „Farina di Castagne della Lunigiana“ turi būti pateikiamas italų kalba.



5. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

SKVN „Farina di Castagne della Lunigiana“ žymimo produkto gamybos vietovė išsidėsčiusi Masos-Kararos provincijoje ir apima visas administracines šių komunų teritorijas: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana, Zeri.

Gamybos vietovė apima vientisą teritoriją, kuri visa patenka į Lunidžanos kalnų bendruomenės teritoriją.

6. Ryšys su geografine vietove

Ryšio santrauka

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Farina di Castagne della Lunigiana“ žymimiems miltams būdingas ypatingas saldumas, kuris daugiausia priklauso nuo auginamų kaštainių veislių ir gamybos vietovės dirvožemio ir klimato sąlygų, tačiau taip pat nuo žmonių, šimtmečius išlaikiusių miltų gamybos tradicijas, veikla. Vaisių saldumą lemiantys veiksniai – vietovės reljefas ir ypač aukštis ir klimato sąlygos. Ypatingos Lunidžanos teritorijos orografinės, morfologinės, hidrografinės ir klimato savybės yra itin tinkamos kaštainiams, kurie veši visur – tiek giliai slėnyje, tiek zonose iki tūkstančio metrų aukščio, ir lemia jų saldumą. Ypatingas gamybos vietovės orografinis išsidėstymas (dubens forma) ir rytų ir vakarų kryptimi besileidžiantys šlaitai, ant kurių auga kaštainiai, ištisus metus (ypač

aktyviuoju medžių vegetacijos laikotarpiu nuo birželio iki rugsėjo) nuosaiki temperatūra ir vasarą nuo netoliese plytinčios jūros pučiančios vėsios oro srovės sumažina stiprius vasaros temperatūrų svyravimus; taip medžiai apsaugomi nuo staigių pokyčių ir kaštainių riešutai, iš kurių gaminami miltai, gali be pertrūkių sukaupti daug cukraus. Morfologiniu požiūriu Lunidžanos vietovei būdingi siauri ir gilūs, srauniais upeliais išvagoti slėniai, kalvos, kalnai ir tektoninės įdubos. Dėl tokios ypatingos vietovės morfologijos susidarė tankus ir gausus paprastai labai sraunaus vandens hidrografinis tinklas, kurį vietos gyventojai išmintingai naudojo kaip energijos šaltinį vandens malūnams varyti. Dar ir dabar malūnai išlieka būdinga šios vietovės kaimo architektūros dalis ir ligi šiol naudojami sausiems kaštainiams malti. Be to, akmeninėmis šių malūnų girnomis, kurios seniau buvo sukamos vandens srove, o vėliau taip pat ir elektros srove, kaštainiai gali būti malami lėtai ir tolygiai, neperkaitinant girnų ir taip gauti aksominio švelnumo ir subtilaus skonio miltus. Aptariamoje vietovėje tarp kaštainių giraičių visur galima pamatyti ir džiovinimo įrenginių (*gradili*), kurie kartu su vandens malūnais yra ne tik Lunidžanos kraštovaizdžiui būdingi elementai, bet ir senos kaštainių perdirbimo geografinėje vietovėje veiklos liudininkai.

Užtenka prisiminti Giovannio Antonio da Faiės XV a. kronikas, kuriose nurodoma, kokią svarbią vietą vietos ekonomikoje užėmė kaštainiai ir kaip svarbu buvo išsaugoti jų gamybą, nes „dviem trečdaliams vietovės gyventojų jie buvo Lunidžanos duonos šaltinis“). Tas pats autorius taip pat nurodo, kad kaštainių ir kvietinių miltų kaina skiriasi nedaug.

Be geografinės vietovės ypatybių ir tradicinių malimo metodų, reikia nepamiršti paminėti žmogiškojo veiksnio. Būtent žmonės prižiūri ir tikrina visus miltų perdirbimo etapus, pradedant kaštainių raškymu ir baigiant jų džiovinimu ir malimu, kurie atliekami skrupulingai laikantis vietos tradicijų. Derliaus nuėmimo pradžios data (kuri iki šiol išlieka rugsėjo mėnesį) sutampa su natūralia kaštainių kritimo pradžia; šiuo nuo senų laikų nustatytu metu vyraujant palankioms klimato sąlygoms atsiveria pačių ankstyviausių veislių kaštainių kevalai. Tarp regiono patarlių žinomas posakis „per San Michelo la castagna nel panéro“ („šv. Mykolui atėjus, kaštainiai į krepšį subyrėjo“). Nuimant derlių, pirmasis riešutų rūšiavimas atliekamas vietoje, po to paruošiamos džiovyklos (*gradili*), į kurias supilami kaštainiai. Jose nuolat palaikoma ir kurstoma ugnis, kuriai pagal tradiciją naudojama tik kaštainių mediena. Išdžiovinti kaštainiai prieš malant patikrinami ir jų pažeistos dalys pašalinamos.

Ilgainiui kaštainių auginimas ir perdirbimas Lunidžanoje įgijo neabejotinai didelę ekonominę reikšmę. Iš tiesų, XV–XVIII a. į visus įvairių Lunidžanos bendruomenių (nuo Roka Sidžilinos iki Trezanos, Ekvio ir Mončigolio ir nuo Granjolos iki Pontremolio) įstatus įrašytos aiškios taisyklės ir baudos, skirtos daugelį amžių vietovėje augančioms kaštainių giraitėms išsaugoti.

Iš archeologinių liudijimų matyti, kad kaštainiai Lunidžanoje augo nuo I a. ir jų auginimas įsitvirtino V–VI a. Netoliese Sorano bažnyčios (Filatjeros komunoje), kur romėnų laikų ūkio vietoje Bizantijos laikais buvo pastatyta gyvenvietė, atrastos vienos seniausių Italijoje istorinių liekanų, liudijančios apie žemės ūkyje įvykusį staigų perversmą, per kurį ąžuolus pakeitė kaštainiai. Šiems augalams ši vietovė taip puikiai tiko, kad jie čia išliko daugelį amžių ir padėjo vietos gyventojams užsitikrinti patikimą ir svarbų maisto šaltinį. Labai senas šaknis turinti Lunidžanos vietovė išsaugojo Italijos folkloro kontekste jai būdingus papročius ir tradicijas. Šventėje „Festa della Ricca“ („Turtuolės šventėje“) turtingiausia kaimo šeimininkė vaišindavo pavakariais, o Fileto kaime ji turėdavo atnešti saldžių kaštainių miltų. Taip pat toks darbas, kaip *baladura* arba *ballatura*, kai būdavo kojomis mindomi iš gvildų ne visiškai išsilukštenę kaštainiai, tapdavo tikra smagiausia ir džiaugsmingiausia viso kaštainių perdirbimo ciklo švente, kurioje būdavo dainuojamos liaudies dainos. Šioje vietovėje taip pat netrūksta patarlių vietos dialektu ir papročių, susijusių su kaštainių auginimu.

Lunidžanos virtuvė pasižymi kaštainių miltų patiekalų gausa: iš jų išsiskiria *pattòna* (kaštainių miltų košė), *cian* (duonos paplotėliai), *fritei* ir *padléti* (keptuvėje kepti blyneliai), *lasagna bastarda* (tam tikros rūšies lazanija) ir *pane marocca* (duona). Šie patiekalai dažnai būdavo valgomi su pieno produktais arba kimštais mėsos gaminiais.

Galiausiai, kad suprastume, kokios gilios kaštainių auginimo Lunidžanos žemėje šaknys, užtenka pagalvoti apie tai, kad čia užuot sakius, kad vaikus neša gandrai ar jie randami kopūstuose, buvo sakoma, kad jie randami seno kaštainio drevėje.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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