C/2026/5292

13.10.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/5292)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Farina di castagne della Lunigiana"

ES atsauces numurs: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026.

1. **Produkta nosaukums**

"Farina di castagne della Lunigiana"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija, Agropārtikas kvalitātes veicināšanas direktorāts (*PQA*) 1

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šie grozījumi ir standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē, jo tie neietver produkta nosaukuma maiņu, nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Produkta specifikācijas 2. punkts

Apraksts

Svītrotas produkta specifikācijas 2. punkta prasības par granulu izmēru.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts: grozījums attiecībā uz stādījumu biezību

Apraksts

Ražojošo koku biezība ir palielināta no 160 uz 200 kastaņkokiem uz hektāru.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts: grozījums attiecībā uz ražas novākšanas sākuma datumu

Apraksts

Ražas novākšanas datums ir pārcelts uz 1. septembri.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts: grozījums attiecībā uz žāvēšanas periodu

Apraksts

Kastaņkoku minimālais žāvēšanas periods ir pagarināts līdz 20 dienām.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts: grozījums attiecībā uz kastaņu tīrīšanu

Apraksts

Noteikumos par žāvētu kastaņu tīrīšanu ir iekļauta iespēja izmantot piemērotas iekārtas.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 6. punkts: grozījums attiecībā uz ražas novākšanas sākuma datumu

Apraksts

Saskaņā ar grozījumu 5. punktā ražas novākšanas datums ir mainīts uz 1. septembri.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 6. punkts: grozījums attiecībā uz žāvēšanas periodu

Apraksts

Saskaņā ar grozījumu 5. punktā ir svītrots norādītais minimālais žāvēšanas periods.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 6. punkts: grozījums attiecībā uz kastaņu tīrīšanu

Apraksts

Saskaņā ar grozījumu 5. punktā ir svītrota norāde par tīrīšanu tikai ar rokām.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 7. punkts

Apraksts

Norādītās kontroles struktūras svītrošana

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 8. punkts: grozījums attiecībā uz datumu, kurā produktu nodod patēriņam

Apraksts

Datums, kurā produktu nodod patēriņam, ir mainīts uz ražošanas gada 1. novembri.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 8. punkts: grozījums attiecībā uz iepakojuma materiālu

Apraksts

Svītrots pienākums izmantot plastmasas tvertnes, aizstājot tās ar pilnīgi vai daļēji caurspīdīgu iepakojumu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Punktu par logotipu apvienošana

Apraksts

Līdzšinējais 9. punkts par logotipa aprakstu ir svītrots, jo tas ir apvienots ar 8. punktu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Farina di castagne della Lunigiana”

ES atsauces numurs: PDO-IT-0525-AM01 – 15.7.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Farina di castagne della Lunigiana”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

11 – MILTRŪPNIECĪBAS PRODUKTI; IESALS: CIETES; INULĪNS; KVIEŠU LIPEKLIS

1106 – Pozīcijas 0713 kaltēto pākšu dārzeņu, pozīcijas 0714 sāgo palmas serdes un sakņu vai bumbuļu, vai 8. nodaļā minēto produktu milti, rupja maluma milti un pulveris

1106 20 90 – citādi

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Farina di Castagne della Lunigiana" apzīmē saldos kastaņu miltus, kuri iegūti no *Castanea sativa* (Mill.) sugas kastaņkoku augļiem, kas pieder pie šādām šķirnēm, kuru vēsturiskā klātbūtne ir atzīta attiecīgajā teritorijā: "Bresciana", "Carpanese", "Fosetta", "Marzolina", "Moretta", "Primaticcia", "Rigola", "Rossella" un "Rossola"; vismaz 70 % izmantoto kastaņu jāpieder pie šādām šķirnēm: "Bresciana", "Carpanese" un "Rossola".

Piedāvājot tirgū, produktam "Farina di Castagne della Lunigiana" jāpiemīt šādām īpašībām:

— mitruma saturs nepārsniedz 8 %,

— ar tausti sajūtams samtainums un maiga garša,

— krāsa var būt no baltas līdz ziloņkaula krāsai,

— salda garša. Kopējais cukuru saturs nav mazāks par 20 %,

— kastaņiem raksturīga smarža bez pelējuma vai sasmakuma pazīmēm.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi produkta "Farina di Castagne della Lunigiana" ražošanas posmi, arī iepakošana, jāveic tikai un vienīgi ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Ar ACVN "Farina di Castagne della Lunigiana" apzīmēto produktu laiž tirdzniecībā no ražošanas gada 1. novembra.

Ar ACVN "Farina di Castagne della Lunigiana" apzīmēto produktu iepako pilnīgi vai daļēji caurspīdīgā iepakojumā pa 500 g, 1 kg un 5 kg. Maisiņus var ievietot papīra vai auduma maisos.

Iepakojumu noslēdz ar vienreizēju plombu tā, lai saturu nevarētu izņemt, nepārlaužot noslēdzošo plombu.

Uz vienreizējās lietošanas plombas, kuru uzliek katra iepakojuma aizvēršanas vietā, jāatrodas zīmogam ar uzrakstu "Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P." (ACVN "Farina di Castagne della Lunigiana") un norādei par produkta ražošanas gadu. Plombas krāsa, kas atšķiras atkarībā no svara, ir šāda: balta – 500 g iepakojumam; brūna – 1 kg iepakojumam un sarkana – 5 kg iepakojumam.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz katra maisiņa ir etiķete, uz kuras līdztekus tiesību aktos paredzētajiem datiem atrodas arī šāda informācija:

a) ACVN "Farina di Castagne della Lunigiana" logotips, kas aprakstīts turpmāk;

b) iepakošanas datums un derīguma termiņš, kas nedrīkst pārsniegt vienu gadu.

Logotips

Produkta logotips, kas parādīts turpmāk, sastāv no šādiem elementiem:

— vārdi "Farina di Castagne della Lunigiana", kuriem jāatrodas virs grafiskā simbola un jābūt rakstītiem ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kas skaidri atšķiras no visiem pārējiem uzrakstiem etiķetē un ir vismaz divreiz lielāki par tiem. Tiem izmantots fonts "Tahoma" melnā krāsā, un uzreiz aiz tiem ir lielie burti "D.O.P." [ACVN],

— grafisks simbols, kura kreisajā pusē attēloti divi kastaņi, no kuriem viens kastanis mazliet aizsedz otru kastani, pirmais kastanis ir nedaudz sasvēries uz kreiso pusi, bet otrs kastanis stāv taisni. Abi kastaņi ir brūnā krāsā (*Pantone* Nr. 1807 C), un uz to izliektās daļas ir redzams gaiši brūnas krāsas (*Pantone* Nr. 50 % 1807 C) atspulgs, augļu pamatne ir lazdu riekstu krāsā (*Pantone* Nr. 5035 C). Fonā ir redzamas trīs vienāda platuma joslas, kas nekādā gadījumā nedrīkst aizņemt vairāk kā 40 % no logotipa kopējās virsmas un kas ir Itālijas karoga krāsās: zaļā (*Pantone* Nr. 348 C), baltā un sarkanā (*Pantone* Nr. 206 C). Zaļās joslas labajā pusē ir redzams uzraksts "Denominazione di origine protetta" ["Aizsargāts cilmes vietas nosaukums"]; uzrakstam izmantots fonts "Tahoma" melnā krāsā.

Logotipa minimālais izmērs ir šāds: platums – 9 cm, augstums – 8 cm; šīs vērtības var palielināt, lai tās atbilstu iepakojumam.

Vārdiem "Farina di Castagne della Lunigiana" jābūt itāļu valodā.



5. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Farina di Castagne della Lunigiana" apzīmētā produkta ražošanas apgabals atrodas Masa-Karrāra [*Massa Carrara*] provincē un aptver šādu pašvaldību visu administratīvo teritoriju: *Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana* un *Zeri*.

Ražošanas apgabals ir vienlaidu teritorija, un tas pilnībā atrodas *Comunità Montana della Lunigiana* (Lunidžanas kalnu kopienas) teritorijā.

6. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Kopsavilkums par saikni

Produktu ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Farina di Castagne della Lunigiana" raksturo tā īpaši saldā garša, ko tai nodrošina audzēto kastaņu šķirne, ražošanas apgabala augsnes īpašības un klimatiskie apstākļi un to cilvēku darbība, kuri gadsimtu gaitā uzturējuši kastaņu miltu ražošanas tradīciju. Kastaņu saldums ir saistāms ar zemes novietojumu un it īpaši ar augstumu virs jūras līmeņa un klimatiskajiem apstākļiem. Lunidžanas orogrāfiskās, morfoloģiskās, hidrogrāfiskās un klimatiskās īpatnības veido īpašu vidi, kas piešķir saldu garšu augļiem, kurus iegūst no kastaņām, kas ir plaši izplatītas visur – no ielejas pamatnes līdz 1000 metru augstumam virs jūras līmeņa. Ražošanas apgabala baseinam raksturīgās orogrāfiskās īpatnības, kā arī kastaņu birzīm apaugušo nogāžu vērsums

austrumu un rietumu virzienā, mērenā temperatūra, kas novērojama visu gadu, it īpaši kastaņu bioloģiskās aktivitātes mēnešos (no jūnija līdz septembrim), un svaigā gaisa plūsmas vasaras laikā no netālu esošās jūras mazina temperatūras kāpumus vasaras periodā, pasargājot kokus no stresa un ļaujot kastaņiem, no kuriem iegūst miltus, pastāvīgi un ievērojamā daudzumā uzkrāt cukurus. Reljefa ziņā Lunidžanai ir raksturīgas šauras un dziļas ielejas, kuras šķērso strauji plūstošas upes, kā arī pakalni, kalni un tektoniski baseini. Šo sevišķo reljefa īpatnību rezultātā ir izveidojās bagātīgs hidrogrāfiskais tīkls ar straujām upēm, un vietējie iedzīvotāji to prata saprātīgi izmantot, lai iegūtu enerģiju daudzajām ūdensdzirnavām. Mūsdienās dzirnavas joprojām ir svarīgs šīs lauku ainavas elements, un tās turpina izmantot izžāvēto kastaņu malšanai. Turklāt šo dzirnavu dzirnakmeņi, kurus agrāk darbināja ar ūdens spēku, bet tagad – arī ar elektrību, ļauj samalt kastaņus lēni, vienmērīgi un nepārkarsējot: tas ļauj iegūt samtainus miltus ar maigu garšu. Papildus tam kastaņu audzēs atrodas arī žāvētavas (*gradili*), kuras līdz ar ūdensdzirnavām ir ne tikai raksturīga Lunidžanas ainavas daļa, bet arī liecina par senām kastaņu pārstrādes ieražām šajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Jau XV gadsimta hronikās Džovanni Antonio da Faije [*Giovanni Antonio da Faie*] izceļ kastaņu lielo nozīmi vietējā ekonomikā un nepieciešamību uzturēt šo ražošanas nozari, kas "nodrošina maizi divām trešdaļām Lunidžanas iedzīvotāju". Tas pats autors arī norāda uz kviešu un kastaņu miltu cenas nelielajām atšķirībām.

Līdzās ģeogrāfiskā apgabala specifikai un tradicionālajām malšanas metodēm jāņem vērā arī vietējo lauksaimnieku ieguldījums. Vietējie lauksaimnieki ir atbildīgi par visiem miltu pārstrādes posmiem no kastaņu ražas novākšanas līdz žāvēšanai un malšanai, un kontrolē tos, pilnībā ievērojot vietējās tradīcijas. Ražas novākšanas sākuma datums, kas sakrīt ar brīdi, kad augļi paši sāk krist zemē, joprojām ir septembrī – tradicionālajā sezonā, kad klimatiskie apstākļi veicina agrīnāko šķirņu kastaņu čaulu atvēršanos. Viena no apgabala parunām ir "Miķeļdienā [29. septembrī] kastaņi grozā". Ražas novākšanas laikā notiek sākotnējā šķirošana, atlasot nebojātus augļus, pēc tam notiek to žāvētavu (*gradili*) sagatavošana un kopšana, kurās ievieto kastaņus un, tradicionāli izmantojot tikai kastaņkoku malku, uztur uguni, ko cilvēks nepārtraukti uzrauga, lai nodrošinātu, ka tā nedz nodziest, nedz deg pārāk spēcīgi. Pēc žāvēšanas atkal ir vajadzīgs cilvēka darbs, lai pirms kastaņu samalšanas miltos izžāvētos kastaņus pārlasītu un atdalītu visus piemaisījumus.

Nav šaubu, ka laika gaitā kastaņu audzēšana un pārstrāde Lunidžanas reģionā ir ieguvusi lielu ekonomisko nozīmi. Laikposmā no XV līdz XVIII gadsimtam visos dažādu Lunidžanas kopienu (no *Rocca Sigillina* līdz *Tresana*, *Equi* un *Moncigoli*, kā arī no *Gragnola* līdz *Pontremoli*) statūtos tika paredzēti precīzi noteikumi un sodi, lai saglabātu šajā apgabalā gadsimtiem pastāvējušās kastaņu audzes.

Arheoloģisko pētījumu laikā ir atklāts, ka kastaņu audzes Lunidžanas teritorijā pastāv kopš I gadsimta pēc Jēzus Kristus dzimšanas, un tās izplatījušās šajā reģionā V un VI gadsimtā. Arheoloģiskie atradumi, kas atklāti pie *Santo Stefano di Sorano* draudzes baznīcas Filatjerā [*Filattiera*] – vietā, kur reiz atradās uz kādreizējās Romas lauku saimniecības drupām uzcelta Bizantijas apmetne, – ir vieni no senākajiem Itālijā un liecina par straujām pārmaiņām lauksaimnieciskajā ražošanā, kuru laikā ozoli tika aizstāti ar kastaņām. Šī suga, kurai šeit ir piemērota vide, ir gadsimtu gaitā labi izplatījusies, palīdzot nodrošināt vietējiem iedzīvotājiem drošu un svarīgu iztikas avotu. Lunidžanas reģions – zeme ar senām tradīcijām – ir saglabājis šīs tradīcijas un paražas, kas to izceļ Itālijas folklorā. "Festa della Ricca" ["Bagātās sievietes svētku"] laikā ciema bagātākā lauksaimnieka sieva sagādāja pēcpusdienas cienastu vietējai kopienai, un *Fileto* ciemā tika gaidīts, ka viņa gatavos ēdienus no saldajiem kastaņu miltiem. Pat *la baladura* vai *ballatura* – process, kurā daļēji nolobītos kastaņus mīdīja ar kājām uz kuļamklona, lai pabeigtu to mizošanu, vienlaikus dziedot tradicionālas tautasdziesmas, – bija īsti svētki un vispriecīgākais un jautrākais posms visā kastaņu pārstrādes procesā. Lunidžanas reģions ir arī slavens ar daudziem sakāmvārdiem vietējā dialektā un paražām, kuras ir saistītas ar kastaņu audzēšanu.

Lunidžanas vietējā virtuvē ir arī liels skaits ēdienu, kuru pamatā ir kastaņu milti, tostarp *la pattona* (*pattòna*) [kastaņu miltu maize, ko tradicionāli cep uz kastaņas lapām], *focaccine* (*cian*) [krāsnī cepti raudzētas kastaņu miltu mīklas plāceņi], kastaņu miltu mīklas virtuļi *fritei* vai pankūkas *padléti*, *lasagna bastarda* [vienkāršots lazanjas variants no kastaņu miltiem] un *pane marocca* [maize, kas cepta no kastaņu miltu, kviešu miltu un kartupeļu biezeņa maisījuma]. Šos ēdienus nereti pasniedza ar piena produktiem vai desām.

Un, visbeidzot, lai saprastu, kādā mērā kastaņa iesakņojusies Lunidžanas kultūrā, pietiek vien minēt to, ka saskaņā ar tautas tradīciju bērnus ne tikai "atrod kāpostos" vai "atnes stārķis", bet viņus var arī "atrast vecas kastaņas stumbra dobumā".

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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