C/2026/5292

13.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5292)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Farina di castagne della Lunigiana“

Ref. číslo EÚ: PDO-IT-0525-AM01 – 15. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva – Propagácia kvality agropotravinárskych výrobkov (PQA) 1

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Ide o štandardné zmeny v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňajú zmenu názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť, a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Článok 2 špecifikácie výrobku

Opis

Boli vypustené požiadavky uvedené v článku 2 špecifikácie výrobku, ktoré sa týkajú veľkosti zŕn.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku – zmena hustoty výsadby

Opis

Hustota stromov v produkcii sa zvýšila zo 160 na 200 gaštanov na hektár.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku – zmena dátumu začiatku zberu

Opis

Termín zberu bol posunutý dopredu na 1. septembra.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku – zmena času sušenia

Opis

Minimálny čas sušenia gaštanov bol predĺžený na 20 dní.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku – zmena spôsobu čistenia gaštanov

Opis

Do špecifikácií týkajúcich sa čistenia sušených gaštanov bola doplnená možnosť použiť vhodné stroje.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 6 špecifikácie výrobku – zmena dátumu začiatku zberu

Opis

V súlade so zmenou článku 5 bol termín zberu zmenený na 1. septembra.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 6 špecifikácie výrobku – zmena času sušenia

Opis

V súlade so zmenou článku 5 bol vypustený odkaz na minimálny čas sušenia.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 6 špecifikácie výrobku – zmena spôsobu čistenia gaštanov

Opis

V súlade so zmenou článku 5 bol vypustený odkaz na výlučne ručné čistenie.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 7 špecifikácie výrobku

Opis

Vypustenie odkazu na kontrolný orgán

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 8 špecifikácie výrobku – zmena dátumu uvoľnenia na spotrebu

Opis

Dátum uvoľnenia na spotrebu bol zmenený na 1. novembra roku výroby.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 8 špecifikácie výrobku – zmena obalového materiálu

Opis

Povinnosť používať plastové nádoby bola zrušená a nahradená úplne alebo čiastočne priehľadnými obalmi.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zlúčenie článku o logu.

Opis

Pôvodný článok 9 týkajúci sa opisu loga bol vypustený, keďže bol zlúčený s článkom 8.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Farina di castagne della Lunigiana“

Ref. číslo EÚ: PDO-IT-0525-AM01 – 15. 7. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

11 – MLYNÁRSKE VÝROBKY; SLAD; ŠKROBY; INULÍN; PŠENIČNÝ LEPOK

1106 – Múka, krupica a prášok zo sušených strukovín položky 07.13, zo sága alebo koreňov alebo hľúz položky 07.14 alebo z produktov kapitoly 8

1106 20 90 – Ostatné

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ je názov sladkej múky vyrobenej z gaštanov pochádzajúcich z odrôd gaštanu druhu *Castanea sativa* (Mill.), ktoré sa v danej oblasti pestovali už v minulosti: konkrétne ide o odrody Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella a Rossola, pričom odrody Bresciana, Carpanese a Rossola musia tvoriť aspoň 70 %.

Pri uvoľnení na spotrebu musí výrobok „Farina di Castagne della Lunigiana“ spĺňať tieto požiadavky:

— maximálna vlhkosť 8 %,

— na dotyk zamatový a hladký na podnebí,

— farba sa môže meniť od bielej po slonovinovú,

— sladká chuť na podnebí. Celkový obsah cukrov najmenej 20 %,

— vôňa gaštanov bez plesnivých alebo zatuchnutých tónov.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby gaštanovej múky „Farina di Castagne della Lunigiana“ vrátane balenia výrobku sa musia uskutočňovať výlučne v danej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok s CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ sa uvádza na spotrebu od 1. novembra príslušného roka výroby.

Výrobok s CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ sa balí do úplne alebo čiastočne priehľadných obalov po 500 g, 1 kg alebo 5 kg. Vrecká sa následne môžu vložiť do papierových alebo plátenných obalov.

Obal musí byť uzavretý nesnímateľnou pečaťou, ktorá bráni odobratiu obsahu balenia bez toho, aby došlo k porušeniu uzatváracej pečate.

Na jednorazovej pečati, ktorá je umiestnená v mieste uzavretia každého obalu, musí byť vyrazený nápis „Farina di Castagne della Lunigiana D.O.P.“ (CHOP Farina di Castagne della Lunigiana) a rok výroby. Farba pečate sa líši v závislosti od hmotnosti: biela farba sa používa pri baleniach po 500 g, hnedá farba pri baleniach po 1 kg a červená farba pri baleniach po 5 kg.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na každom vrecku musia byť okrem informácií požadovaných zákonom uvedené aj tieto údaje:

a) logo CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“, ako je opísané nižšie;

b) dátum balenia a dátum spotreby, pričom dátum spotreby nesmie presiahnuť jeden rok.

Logo

Logo výrobku je znázornené nižšie a pozostáva z týchto prvkov:

— nápis „Farina di Castagne della Lunigiana“, ktorý sa musí nachádzať nad grafickým symbolom, musí byť jasný a nezmazateľný a musí sa zreteľne odlišovať od všetkého ostatného textu na etikete, pričom musí mať aspoň dvojnásobnú veľkosť. Za uvedeným názvom, napísaným čiernym písmom fontom Tahoma, bezprostredne nasledujú iniciály „D.O.P.“ [CHOP],

— grafický symbol, na ktorom sú vľavo zobrazené dva gaštany, z ktorých jeden čiastočne prekrýva druhý; gaštan v popredí je naklonený doľava a gaštan za ním je vo zvislej polohe. Oba gaštany majú hnedú farbu (Pantone č. 1807 C) so svetlohnedým odleskom na zaoblenom mieste (Pantone č. 1807 C), pričom spodná časť gaštanov má lieskovoorieškovú farbu (Pantone č. 5035 C). Pozadie tvoria tri pruhy rovnakých rozmerov, ktoré v žiadnom prípade nesmú pokrývať viac ako 40 % celkovej plochy loga, vo farbách talianskej vlajky: zelená (Pantone č. 348 C), biela a červená (Pantone č. 206 C). Nápis „Denominazione di origine protetta“ [„Chránené označenie pôvodu“] je umiestnený na zelenom pruhu vpravo; text je napísaný čiernym písmom fontom Tahoma.

Minimálne rozmery loga sú: šírka 9 cm a výška 8 cm; tieto rozmery sa môžu zväčšiť, aby zodpovedali veľkosti obalu.

Nápis „Farina di Castagne della Lunigiana“ musí byť uvedený v talianskom jazyku.



5. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby gaštanovej múky s CHOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ sa nachádza v provincii Massa Carrara a pokrýva celé správne územie týchto obcí: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana a Zeri.

Oblasť výroby tvorí jediná súvislá plocha a nachádza sa v celom rozsahu na území Comunità Montana della Lunigiana (Horské spoločenstvo Lunigiana).

6. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zhrnutie súvislosti

Výrobok s chráneným označením pôvodu „Farina di Castagne della Lunigiana“ sa vyznačuje výrazne sladkou chuťou, ktorá vyplýva predovšetkým z pestovanej odrody gaštanov v kombinácii s pôdnymi a klimatickými charakteristikami oblasti výroby, ako aj z činnosti ľudí, ktorí zachovávajú tradíciu výroby gaštanovej múky už po stáročia. Sladkosť gaštanov je daná polohou terénu, najmä nadmorskou výškou a klimatickými podmienkami. Vďaka špecifickým horským, morfologickým, hydrografickým a klimatickým charakteristikám je oblasť Lunigiana mimoriadne priaznivým prostredím na to, aby sa mohla prejaviť sladkosť plodov gaštana, ktorému sa tu darí všade – od dna údolia až po nadmorskú výšku tisíc metrov. Špecifické geografické kotlinové horské usporiadanie oblasti výroby

spolu s východozápadnou orientáciou svahov, na ktorých sú vysadené gaštanové háje, ako aj teploty, ktoré počas celého roka, a najmä v mesiacoch biologickej aktivity stromu (od júna do septembra) nikdy nie sú príliš vysoké, a chladná letná bríza z neďalekého mora zmierňujú vysoké letné teplotné výkyvy, čo zabraňuje pôsobeniu stresu stromom a umožňuje im akumulovať v gaštanoch, ktoré sa používajú na výrobu múky, konštantné a významné množstvo cukrov. Z hľadiska reliéfu sa Lunigiana vyznačuje úzkymi, hlbokými údoliami s prudkými vodnými tokmi, kopcami, horami a tektonickými kotlinami. Tento špecifický terén vytvára bohatú hydrografickú sieť s prudkými riekami, ktorú miestni obyvatelia úspešne využívajú ako zdroj energie početných vodných mlynov. Vodné mlyny dodnes predstavujú typické architektonické prvky tejto vidieckej oblasti a stále sa využívajú na mletie suchých gaštanov. Mlynské kamene v mlynoch, ktoré boli kedysi poháňané vodou a v súčasnosti aj elektrinou, umožňujú mlieť gaštany pomaly a rovnomerne, čím sa zabraňuje ich prehriatiu a vzniká múka, ktorá je na dotyk zamatová a hladká na podnebí. Ani sušiarne gaštanov známe ako *gradili*, ktoré sú roztrúsené po celom gaštanovom háji, nie sú spolu s mlynmi len typickým prvkom oblasti Lunigiana, ale svedčia o dlhej histórii spracovania gaštanov v tejto oblasti.

Stačí nazrieť do kroník z 15. storočia, ktorých autorom je Giovanni Antonio da Faie a v ktorých sa uvádza, že gaštan mal významné postavenie v miestnom hospodárstve, pričom autor zdôrazňuje nevyhnutnosť zachovať túto produkciu, ktorá predstavuje „per i due terzi il pan di Lunigiana“ (z dvoch tretín chlieb kraja Lunigiana). Ten istý autor spomína aj malý cenový rozdiel medzi pšeničnou a gaštanovou múkou.

Okrem osobitných charakteristík danej zemepisnej oblasti a tradičných metód mletia je potrebné zohľadniť aj prínos miestnych poľnohospodárov. Miestni poľnohospodári zodpovedajú za každú fázu spracovania múky od zberu gaštanov cez ich sušenie až po mletie a dohliadajú na ňu, pričom dodržiavajú miestne tradície. Dátum začiatku zberu, ktorý sa zhoduje s obdobím, keď gaštany prirodzene začínajú padať zo stromov, stále pripadá na september – tradičnú sezónu, keď sa vďaka klimatickým podmienkam začínajú otvárať šupky najskorších odrôd. Jedno z tradičných prísloví v tejto oblasti znie: „Na sviatok svätého Michala sú všetky gaštany v košíku“ [29. septembra]. V čase zberu sa v hájoch najskôr vyberajú zdravé gaštany, potom nasleduje ich príprava a obsluha *gradili* (sušiarní gaštanov), do ktorých sa gaštany ukladajú a v ktorých sa udržiava oheň – tradične výlučne z gaštanového dreva –, ktorý sa musí neustále udržiavať ľudskou rukou, aby nezhasol ani nehorel príliš silno. Po vysušení je opäť potrebný ľudský zásah, aby sa vysušené gaštany prebrali a odstránili sa z nich všetky nečistoty, než sa zomelú na múku.

Niet pochýb o tom, že pestovanie a spracovanie gaštanov v regióne Lunigiana nadobudlo v priebehu času veľký hospodársky význam. Od 15. do 18. storočia boli vo všetkých listinách rôznych obcí v regióne Lunigiana od obce Rocca Sigillina po obce Tresana, Equi a Moncigoli a od obce Gragnola po obec Pontremoli stanovené presné pravidlá a tresty, aby sa zachovali gaštanové háje, ktoré v tejto oblasti existujú už po stáročia.

Z archeologického výskumu vyplynulo, že gaštany rastú v oblasti Lunigiana už od 1. storočia n. l. a že v čase medzi 5. a 6. storočím sa tu zakorenili natrvalo. Archeologické nálezy objavené v blízkosti farského kostola Santo Stefano di Sorano v obci Filattiera, na mieste, kde kedysi bývala byzantská osada, ktorá bola zase vybudovaná na mieste bývalého rímskeho statku, patria medzi najstaršie nálezy objavené v Taliansku a svedčia o rýchlej poľnohospodárskej „revolúcii“, v rámci ktorej boli duby nahradené gaštanmi. Tieto stromy tu našli ideálne prostredie, po stáročia sa im v oblasti darí a stali sa spoľahlivým a dôležitým zdrojom potravy miestneho obyvateľstva. Lunigiana, krajina starobylých tradícií, si zachovala zvyky a obyčaje, ktorými sa odlišuje v rámci talianskeho folklóru. Na slávnosti „Festa della Ricca“ [„slávnosť bohatej ženy“] manželka najbohatšieho roľníka v dedine zabezpečovala popoludňajšie občerstvenie pre miestnu komunitu a v obci Filetto sa od nej očakávalo, že pripraví jedlá zo sladkej gaštanovej múky. Dokonca aj *la baladura* či *ballatura* – proces, pri ktorom sa šliapalo po čiastočne olúpaných gaštanoch, aby sa úplne vylúpli, a to za spevu tradičných ľudových piesní – bol sám osebe skutočným sviatkom – najveselejším a najživším v celom cykle spracovania gaštanov. Kraj Lunigiana je známy aj svojimi početnými príslovami v miestnom dialekte a zvykmi spojenými s pestovaním gaštanov.

Miestna kuchyňa regiónu Lunigiana ponúka celú škálu jedál pripravovaných z gaštanovej múky, medzi ktoré patrí aj *la pattona* (*pattòna*) [chlieb z gaštanovej múky, ktorý sa tradične pečie na gaštanových listoch], *focaccine* (*cian*) [ploché kvasené talianske žemle z gaštanovej múky pečené v rúre], smažené šišky *fritei* alebo *padléti* z gaštanovej múky, *lasagna bastarda* [zjednodušená verzia lasagní z gaštanovej múky] a *pane marocca* [chlieb zo zmesi gaštanovej múky, pšeničnej múky a zemiakovej kaše]. Tieto pokrmy sa často podávali s mliečnymi výrobkami alebo so sušenými údeninami.

A napokon – aby sme rozumeli, do akej miery sa gaštan stal súčasťou kultúry regiónu Lunigiana, stačí spomenúť, že podľa ľudovej tradície sa tu deti nerodia na kapustovom poli ani ich nenosia bociany, ale ľudia ich nachádzajú v dutých kmeňoch starých gaštanov!

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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.