C/2026/5292

13.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5292)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Farina di castagne della Lunigiana“

Referenčna številka EU: PDO-IT-0525-AM01 – 15. julij 2026

1. **Ime proizvoda**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo – generalni direktorat za spodbujanje kakovosti agroživilskih proizvodov (PQA) 1

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe so standardne v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključujejo spremembe imena, ne morejo izničiti povezave in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Člen 2 specifikacije proizvoda

Opis

Zahteve iz člena 2 specifikacije proizvoda glede velikosti delcev so bile črtane.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda – sprememba gostote sajenja

Opis

Gostota rodnih kostanjev se je s 160 povečala na 200 dreves na hektar.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda – sprememba datuma začetka nabiranja

Opis

Datum nabiranja je bil prestavljen na zgodnejši datum, in sicer na 1. september.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda – sprememba obdobja sušenja

Opis

Najkrajše obdobje sušenja kostanja je bilo podaljšano na 20 dni.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda – sprememba načina čiščenja kostanja

Opis

Določbam o čiščenju posušenega kostanja je bila dodana možnost uporabe ustreznih strojev.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 6 specifikacije proizvoda – sprememba datuma začetka nabiranja

Opis

V skladu s spremembo člena 5 je bil datum nabiranja spremenjen na 1. september.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 6 specifikacije proizvoda – sprememba obdobja sušenja

Opis

V skladu s spremembo člena 5 je bila črtana navedba najkrajšega obdobja sušenja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 6 specifikacije proizvoda – sprememba načina čiščenja kostanja

Opis

V skladu s spremembo člena 5 je bila črtana navedba izključno ročnega čiščenja.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 7 specifikacije proizvoda

Opis

Črtani so bili podatki o nadzornem organu.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 8 specifikacije proizvoda – sprememba datuma sprostitve v porabo

Opis

Datum sprostitve v porabo je bil prestavljen na 1. november leta proizvodnje.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 8 specifikacije proizvoda – sprememba embalažnega materiala

Opis

Obveznost uporabe plastičnih vsebnikov je bila odpravljena, namesto nje pa je bila uvedena popolnoma ali delno prozorna embalaža.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Združitev člena o logotipu

Opis

Prejšnji člen 9 o opisu logotipa je bil črtan, ker je bil združen s členom 8.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Farina di castagne della Lunigiana“

Referenčna številka EU: PDO-IT-0525-AM01 – 15. julij 2026

1. **Ime ali imena**

„Farina di castagne della Lunigiana“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

11 – PROIZVODI MLINSKE INDUSTRIJE; SLAD; ŠKROB; INULIN; PŠENIČNI GLUTEN

1106 – Moka, zdrob in prah iz sušenih stročnic iz tarifne številke 07.13, iz saga ali korenovk ali gomoljev iz tarifne številke 07.14 ali iz proizvodov iz poglavja 8

1106 20 90 – drugi

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

ZOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ je poimenovanje za sladko moko iz kostanja, ki ga obrodijo sorte kostanjevega drevesa vrste *Castanea sativa* (Mill.), za katere je znano, da se na zadevnem območju gojijo že od nekdaj, tj. sorte bresciana, carpanese, fosetta, marzolina, moretta, primaticcia, rigola, rossella in rossola, pri tem pa morajo sorte bresciana, carpanese in rossola predstavljati vsaj 70 %.

Ob sprostitvi v porabo mora moka z ZOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ izpolnjevati naslednje zahteve:

— največ 8 % vlage,

— mehka na otip in nežna v ustih,

— barva je lahko bela do slonokoščena,

— sladkega okusa. Skupna vsebnost sladkorjev ni manjša od 20 %,

— vonj po kostanju brez not po plesnobi ali žaltavosti.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje moke z ZOP „Farina di Castagne della Lunigiana“, vključno z embalažo proizvoda, se morajo izvajati izključno na geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Moka z ZOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ se sprosti v porabo po 1. novembru leta proizvodnje.

Moka z ZOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ se pakira v popolnoma ali delno prozorno embalažo po 500 g, 1 kg ali 5 kg. Vrečke so lahko pakirane v vsebnike iz papirja ali platna.

Embalaža mora biti zaprta z neodstranljivim pečatom, tako da vsebine ni mogoče odstraniti iz embalaže, ne da bi se pečat poškodoval.

Na pečatu za enkratno uporabo, nameščenem tam, kjer se posamezna embalaža zapira, morata biti vtisnjena navedba ZOP „Farina di Castagne della Lunigiana“ in leto proizvodnje. Barva pečata je odvisna od teže, in sicer: bela za embalažo za 500 g, rjava za embalažo za 1 kg in rdeča za embalažo za 5 kg.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na vsaki vrečki se poleg zakonsko predpisanih informacij navedejo naslednje informacije:

(a) logotip ZOP „Farina di Castagne della Lunigiana“, kot je opisan spodaj;

(b) datum pakiranja in rok uporabe, ki ni daljši od enega leta.

Logotip

Logotip proizvoda, kot je prikazan spodaj, je sestavljen iz:

— navedbe „Farina di Castagne della Lunigiana“, ki mora biti nad grafičnim simbolom zapisana z razločnimi in neizbrisnimi črkami, ki se jasno razlikujejo od vseh drugih navedb na etiketi in so vsaj dvakrat večje od njih. Besedilu, zapisanemu v črni pisavi Tahoma, neposredno sledijo začetnice „D.O.P.“ (ZOP),

— grafičnega simbola, ki na levi strani prikazuje podobo dveh kostanjev, tako da eden delno prekriva drugega, pri čemer je kostanj v ospredju nagnjen v levo, kostanj za njim pa je v navpičnem položaju. Oba kostanja sta rjave barve (Pantone št. 1807 C), s svetlo rjavim odsevom na zaobljenem delu (Pantone št. 50 % 1807 C), spodnji del kostanjev pa je lešnikove barve (Pantone št. 5035 C). V ozadju so trije enako veliki pasovi v barvah italijanske zastave, tj. zeleni (Pantone št. 348 C), beli in rdeči (Pantone št. 206 C), ki nikakor ne smejo pokrivati več kot 40 % celotne površine logotipa. Na desni strani zelenega pasu je navedba „Denominazione di origine protetta“ (zaščitena označba porekla), ki je zapisana v črni pisavi Tahoma.

Logotip meri najmanj 9 cm v širino in 8 cm v višino, ti meri pa se lahko povečata tako, da ustrezata embalaži.

Navedba „Farina di Castagne della Lunigiana“ mora biti v italijanščini.



5. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje moke z ZOP „Farina di castagne della Lunigiana“ se nahaja v pokrajini Massa Carrara in zajema celotno upravno ozemlje naslednjih občin: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana in Zeri.

Območje proizvodnje je sklenjeno in v celoti leži na ozemlju gorske skupnosti Lunigiana (Comunità Montana della Lunigiana).

6. Povezava z geografskim območjem

Povzetek povezave

Za moko z zaščiteno označbo porekla „Farina di Castagne della Lunigiana“ je značilen posebno sladek okus, ki je rezultat raznovrstnosti gojenih kostanjev, pedoklimatskih razmer na območju proizvodnje in dejavnosti ljudi, ki že stoletja ohranjajo tradicijo proizvodnje moke. Sladkost sadeža je dejansko posledica konfiguracije terena, zlasti nadmorske višine in podnebnih razmer. Po orografskih, morfoloških, hidrografskih in klimatskih značilnostih je Lunigiana posebno ugodno okolje za sladek okus kostanja, ki odlično uspeva vse od dna doline do približno tisoč metrov nadmorske višine. Posebna orografska konfiguracija terena, namenjenega gojenju teh dreves, v obliki kotline ter vzhodno-zahodna lega pobočij, na katerih rastejo kostanji, zmerne temperature čez celo leto, zlasti v mesecih

biološke aktivnosti rastline (od junija do septembra), in poletni tokovi svežega zraka z bližnjega morja v poletnem času blažijo temperaturne viške, s tem pa drevesa obvarujejo pred stresom in omogočajo, da se v kostanjih, iz katerih se pridobiva moka, v veliki količini in stalno tvori sladkor. Morfološka posebnost Lunigiane so ozke in globoke doline, skozi katere tečejo hudourniške reke in potoki, ter griči, hribi in tektonski jarki. Zaradi te posebne konfiguracije je nastala bogata in obilna hidrografska mreža s povsem hudourniškimi lastnostmi, ki so jo znali prebivalci modro izkoristiti kot vir energije za številne mline na vodo. Mlini so še danes značilni arhitekturni elementi tega podeželskega območja in se še vedno uporabljajo za mletje suhega kostanja. Poleg tega kamniti mlinski kamni v teh mlinih, ki jih je nekoč poganjal vodni tok hudournikov, kasneje pa električni tok, omogočajo počasno in neprekinjeno mletje kostanja brez pregrevanja, s čimer nastaja moka, ki je mehka na otip in fina. Na območju so tudi sušilnice (*gradili*), posejane tu in tam po kostanjevih nasadih, ki skupaj z mlini na vodo ne samo prispevajo k značilni krajini Lunigiane, temveč pričajo tudi o dolgi tradiciji predelave kostanja na tem geografskem območju.

Že kronike iz 15. stoletja avtorja Giovannija Antonia da Faie pričajo o pomenu kostanja v lokalnem gospodarstvu in nujnosti ohranjanja njegove pridelave, ki je „dajala kruh dvema tretjinama prebivalcev Lunigiane“. Avtor omenja tudi majhno razliko v ceni med pšenično in kostanjevo moko.

Poleg posebnosti geografskega območja in tradicionalne tehnike mletja je treba upoštevati tudi človeški dejavnik. Dejansko je človek tisti, ki izvaja in nadzoruje vse stopnje pridelave moke od nabiranja kostanja do sušenja in mletja ob popolnem spoštovanju lokalne tradicije. Za začetek nabiranja, ki sovpada z obdobjem, ko začnejo sadeži sami odpadati, je še vedno določen september, tj. obdobje, v katerem so klimatske razmere ugodne za odpiranje ježic najzgodnejših sort. Celo eden od pregovorov v tej pokrajini pravi, da je ob svetem Mihaelu kostanj v košari (*per San Michelo la castagna nel panéro*) [29. september]. Pri nabiranju se na kraju samem odberejo zdravi sadeži, nato se pripravijo *gradili* (sušilnice), v katere se odložijo kostanji in kjer se stalno vzdržuje ogenj, pri čemer se po tradiciji kuri izključno kostanjev les. Ko je kostanj posušen, ga pregledajo in pred mletjem odstranijo nečistoče.

S časom sta pridelava in predelava kostanja v deželi Lunigiana pridobili znaten gospodarski pomen, med 15. in 18. stoletjem pa so vse skupnosti dežele Lunigiana (od Rocce Sigilline do Tresane, vse do Equija in Moncigolija ter od Gragnole do Pontremolija) v svojih statutih določile natančne predpise in sankcije, da bi se v deželi ohranili kostanjevi nasadi, podedovani iz preteklih stoletij.

Arheološke raziskave so potrdile prisotnost kostanjev na ozemlju Lunigiane že od 1. stoletja našega štetja ter njihov razvoj v tej regiji v 5. in 6. stoletju. Izkopanine ob župni cerkvi v Soranu (občina Filattiera) na najdišču naselja iz bizantinske dobe, ki je nastalo na starorimski kmetiji, so med najstarejšimi, kar so jih odkrili v Italiji, in pričajo predvsem o hitri „revoluciji“, do katere je prišlo v kmetijskem sektorju z nadomeščanjem hrasta s kostanjem; to drevo je tam našlo idealno okolje ter je lokalnim prebivalcem ponudilo zanesljiv in obilen vir hrane. Dežela Lunigiana s starodavnimi koreninami je ohranila svoje šege in navade, po katerih je prepoznavna znotraj italijanske folklore. Ob prazniku *festa della Ricca* (pojedina bogatašinje) je „najbogatejša“ gospodinja v vasi po tradiciji ponudila malico; v vasi Filetto je morala prinesti sladko kostanjevo moko. Postopek *baladura* ali *ballatura* oziroma mečkanje delno olupljenega kostanja na gumnu, da bi povsem odstranili ježice, je bil tudi priložnost za pravo veselico, najbolj veselo in radostno v vsem ciklu predelovanja kostanja, ki so jo zaznamovale ljudske pesmi. Na tem območju so s kulturo kostanja povezani tudi številni narečni pregovori in običaji.

Kulinarika v regiji pozna veliko specialitet na osnovi kostanjeve moke, ki so med drugim *pattòna* (kruh iz kostanjeve moke, ki se običajno peče na kostanjevem listju), *cian* (ploske, kvašene italijanske žemljice iz kostanjeve moke, pečene v pečici), *fritei* (cvrti krofi) ali *padléti* (ocvrtki iz kostanjeve moke), *lasagna bastarda* (poenostavljena različica lazanje iz kostanjeve moke) in *pane marocca* (kruh iz zmesi kostanjeve moke, pšenične moke in krompirjevega pireja). Te gastronomske proizvode so pogosto spremljali mlečni izdelki ali sušene mesnine.

Navsezadnje je dežela Lunigiana tako prepredena s kulturo kostanja, da v tej regiji ne rečejo, da je otroka prinesla štorklja, temveč da so ga našli v votlem deblu starega kostanja.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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