C/2025/4523

12.8.2025

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

(C/2025/4523)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Pane Toscano“

EU č.: PDO-IT-01016-AM02 – 28.7.2025

1. **Název produktu**

„Pane Toscano“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Oblast politiky**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

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

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

MASAF

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny, neboť nezahrnují změnu názvu nebo změnu použití názvu, nemohou způsobit narušení souvislosti uvedené v jednotném dokumentu a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

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

1. *Změna se týká popisu produktu uvedeného v článku 2 specifikace produktu a bodě 3.2 jednotného dokumentu*

Změna se týká zejména hmotnosti produktu.

Nově se stanoví:

„— Tvar a hmotnost: kusy o hmotnosti 0,20 až 0,50 kg s odchylkou ± od 15 % do 20 %, kosočtvercového tvaru, místně nazývané ‚filoncino‘; kusy o hmotnosti 0,90 až 1,10 kg nebo 1,80 až 2,20 kg obdélníkového tvaru se zkosenými hranami, místně nazývané ‚filone‘.“

([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).

Odůvodnění:

Stále narůstá potřeba uvádět na trh menší kusy pečiva, které vyhovují požadavkům velkých obchodních řetězců a jednočlenných domácností, a zároveň tím předcházet plýtvání potravinami.

Do výroby se zařazují kusy o hmotnosti 0,20 až 0,50 kg, s přípustnou odchylkou hmotnosti ± od 15 % do 20 %. To umožňuje zvýšení produkce, udržení zaměstnanosti a vstup na jiné trhy mimo region, a to i díky použití ochranné atmosféry, která je již součástí balicího procesu.

2. *Změna se týká vlastností suroviny uvedené v článku 5 specifikace produktu a bodě 3.3 jednotného dokumentu*

Změna se týká některých ukazatelů souvisejících s moukou typu „0“ a konkrétně byla rozšířena škála hodnot pro ukazatele W (Chopin) a P/L index; C:D (stabilita těsta na přístroji Brabender).

Nově se stanoví:

Mouka typu „0“

Ukazatel	Hodnota
W (Chopin)	Mezi 140 a 230
P/L (index)	Mezi 0,35 a 0,75
Absorpce H_2O	Větší než 54 %
C:D (stabilita těsta na přístroji Brabender)	Větší než 4’
Číslo poklesu	Více než 260

Odůvodnění:

V posledních letech má pšenice v důsledku nepředvídatelného klimatického vývoje a globálního oteplování nejen nižší výnos, ale i mírně odlišné vlastnosti. To znamená, že některé ukazatele mouky typu „0“, zejména ukazatel W (Chopin) a související ukazatele, jako je P/L (index) a C:D (stabilita těsta na přístroji Brabender), již nejsou v souladu s tím, co bylo dosud stanoveno.

Hodnoty těchto ukazatelů se proto mírně zvýšily.

3. *Změna se týká vlastností suroviny uvedené v článku 5 specifikace produktu a bodě 3.3 jednotného dokumentu*

Změna se týká zejména ukazatelů pro mouku typu „1“ nebo „2“.

Nově se stanoví:

Mouka typu „1“ nebo „2“

Bílkoviny (%) ≥ 10 (11 ± 1 %)

Lepek (%) ≥ 9 (9,5 ± 0,5 %)

Odůvodnění:

Změna specifikace produktu z roku 2022, která pro výrobu produktu s CHOP „Pane Toscano“ umožnila používat mouku typu 1 a 2, stanovila pro určení obchodních a technických vlastností těchto typů mouky stejné ukazatele, jaké se používají pro mouku typu „0“.

Kontroly během let ukázaly, že u mouky typu 1 a 2 byly tyto ukazatele shledány nespolehlivými.

Nespolehlivost je patrná zejména u ukazatelů W (Chopin) a C:D (stabilita těsta na přístroji Brabender), které vykazují nesprávné výsledky, zejména když má pšenice nízkou měrnou hmotnost. Vědecká obec a akreditované analytické laboratoře se shodují na tom, že mouky jiného typu než 0, tedy typy 1 a 2, nelze analyzovat pomocí normativních ukazatelů platných pro typ 0.

Univerzita v Pise proto uskutečnila speciální studii k tomuto problému, v níž nejen potvrdila, že uvedené ukazatele nejsou vhodné pro analýzu mouky typu 1 a 2, ale také navrhla alternativní metody analýzy.

Studie určila jako spolehlivé ukazatele pro mouku typu 1 a 2 bílkoviny a lepek, jelikož se ukázaly jako stabilní, a proto byly zahrnuty do posouzení obchodních a technických vlastností těchto typů mouky.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Pane Toscano“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 19 PŘÍPRAVKY Z OBILOVIN, MOUKY, ŠKROBU NEBO MLÉKA; JEMNÉ PEČIVO

1905 – Pekařské zboží, jemné nebo trvanlivé pečivo, též obsahující kakao; hostie, prázdné oplatky používané pro farmaceutické účely, oplatky na zalepování, rýžový papír a podobné výrobky

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněným označením původu „Pane Toscano“ se označuje chléb vyrobený tradiční metodou používanou v Toskánsku, při níž se používá výhradně mateřský kvásek, voda a pšeničná mouka typu „0“, „1“ nebo „2“ s obsahem pšeničných klíčků vyrobená z obilí pěstovaného v oblasti produkce vymezené v bodě 4.

V okamžiku uvedení na trh musí mít produkt s CHOP „Pane Toscano“ tyto vlastnosti:

·*Tvar a hmotnost*: kusy o hmotnosti 0,20 až 0,50 kg s odchylkou ± od 15 % do 20 %, kosočtvercového tvaru, místně nazývané „filoncino“; kusy o hmotnosti 0,90 až 1,10 kg nebo 1,80 až 2,20 kg obdélníkového tvaru se zkosenými hranami místně nazývané „filone“,

·Tloušťka: mezi 5 a 12 cm,

·Kůrka: drobivá a křupavá, matné, světle hnědé barvy,

·Střída: u mouky typu „0“ bílá až slonovinově bílá, vyznačující se nepravidelnými oky; u mouky typu „1“ nebo „2“ s jednotně jantarovou barvou, vyznačující se nepravidelnými oky,

·Vůně: po pražených lískových oříšcích,

·Chuť: nevýrazná, neslaná a mírně nakyslá,

·Vlhkost: ne více než 40 % hmotnosti.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Pšeničná mouka typu „0“ s obsahem pšeničných klíčků s následujícími zbožními a technickými vlastnostmi:

Ukazatel	Hodnota
W (Chopin)	Mezi 140 a 230
P/L (index)	Mezi 0,35 a 0,75
Absorpce H_2O	Větší než 54 %
C:D (stabilita těsta na přístroji Brabender)	Větší než 4’
Číslo poklesu	Více než 260

Pšeničná mouka typu „1“ nebo „2“ s obsahem pšeničných klíčků s následujícími zbožními a technickými vlastnostmi:

Ukazatel	Hodnota
Bílkoviny (%)	≥ 10 (11 ± 1 %)
Lepek (%)	≥ 9 (9,5 ± 0,5 %)

Mouka může mít hodnotu ukazatele W (Chopin) vyšší, než je hodnota uvedená v tabulce, pouze při přípravě mateřského kvásku.

Voda.

Přírodní kvásek tvořený částí těsta pocházejícího z předchozího zpracování, který při skladování ve vhodném prostředí prochází postupným procesem kvašení a okyselování. Po vhodném obnovení a po přidání do nového těsta je mateřský kvásek schopen způsobit kynutí.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Pěstování, sklizeň a uskladnění pšenice, poté zpracování obilek a získání mouky s obsahem pšeničných klíčků.

Výroba přírodního nebo mateřského kvásku, v přirozeném stavu nebo lyofilizovaného, a uchovávání jeho části potřebné na obnovu mateřského kvásku, příprava kvásku („biga“), kynutí a samotné pečení.

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

Chléb s CHOP „Pane Toscano“ se ke spotřebě uvádí v obalech určených pro potravinářský průmysl, vcelku nebo nakrájený.

Krájení a balení celých kusů nebo nakrájených kusů musí probíhat výhradně v místě produkce. Tyto činnosti je třeba provádět ihned poté, co chléb vychladne, aby se zachovala jeho vůně a aby se zabránilo přílišným změnám obsahu vody v celém produktu a na povrchu plátků, což by mělo za následek změnu organoleptických vlastností. Produkt je možné předem nakrájet a zabalit, a to případně i do obalů s ochrannou atmosférou.

Alternativně je povolen prodej nezabaleného produktu, avšak pouze pod podmínkou, že jej lze identifikovat pomocí značky z materiálu vhodného k potravinářskému použití, která se umístí přímo na chléb ještě před jeho upečením a na níž je uvedeno logo označení a další povinné údaje.

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

Na obalech musí být uvedeny tyto informace:

·logo označení „Pane Toscano“,

·grafický symbol Společenství pro „CHOP“ v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 1898/2006, který musí být uveden ve stejném zorném poli jako název „Pane Toscano“,

·jméno nebo obchodní název a adresa anebo sídlo pekárny a/nebo sdružení pekařů.

·Je zakázáno doplňovat jakékoliv údaje týkající se vlastností, než jsou ty, které jsou uvedeny ve specifikaci produktu, včetně přívlastků: tipo (typický), gusto (lahodný), uso (používaný), scelto (výběrový) a podobně.

Je nicméně povoleno použít:

·označení, která odkazují na podniky, jména, obchodní názvy, soukromé značky a sdružení, nemají-li pochvalný charakter nebo nemohou-li uvést kupujícího v omyl,

·odkazy na výrobní proces, jako jsou: použité odrůdy pšenice, slovní spojení „mleté na kameni“ a „pečené v peci na dřevo“,

·případné informace, které mají spotřebitele upozornit na použití produktu s CHOP „Pane Toscano“ a jeho organoleptické vlastnosti, jakož i historické a kulturní odkazy.

Taková označení mohou být uvedena na etiketě pod podmínkou, že jejich výška není větší než označení „Pane Toscano“.

Logo produktu s CHOP „Pane Toscano“ je tvořeno zobrazením obvodu regionu Toskánsko.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast, z níž pochází pšenice, mouka a kvásek a kde probíhá produkce a balení produktu s CHOP „Pane Toscano“, zahrnuje celé správní území regionu Toskánsko.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí je založena na přírodních faktorech, specifických vlastnostech produktu, jakož i na lidském faktoru a způsobu výroby používaném v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

Oblast produkce chleba s CHOP „Pane Toscano“ se postupně svažuje směrem od vnitrozemí k pobřeží a od severu k jihu. Je ohraničená Apeninským pohořím, které ji chrání před nepříznivým počasím přicházejícím z východu a zejména ze severovýchodu, zatímco je plně vystavena působení západních větrů a srážek. Z hlediska podnebí se oblast vyznačuje teplotami a srážkami, které ji během referenčního období pěstování pšenice, tedy od listopadu do července, jasně odlišují od všech sousedních regionů. Na základě souhrnu klimatických údajů (minimální, průměrná a maximální teplota, úhrnné srážky a kumulovaný počet hodin slunečního svitu) za období let 1981 až 2010 se především zjistilo, že nejtypičtějším faktorem ovlivňujícím ukazatele W a P/L použité mouky jsou minimální teploty a že navzdory odchylkám v rámci regionu se tato oblast od ostatních výrazně liší. Pšenice setá se na tomto území pěstuje na rozlehlých rovinách (údolí řek Arno a Tibera), avšak zejména v rozsáhlých kopcovitých oblastech nebo plošinách Apenin. V tomto prostředí mohly vzniknout místní ekotypy pšenice, krajové odrůdy, z nichž se zrodilo mnoho odrůd, jež se v současnosti pěstují právě za účelem produkce mouky vhodné pro výrobu chleba s CHOP „Pane Toscano“. Stejné odrůdy pěstované v jiných oblastech – i v případě, že s Toskánskem sousedí – nevykazují stejné zbožní a technické ukazatele potřebné k výrobě produktu s CHOP „Pane Toscano“, což je důkazem toho, že specifičnost a vliv klimatických podmínek mají stejný význam jako genetický fond. Reologické vlastnosti mouky, takto vymezené klimatickými podmínkami, dokonale vyhovují kynutí těsta s použitím mateřského kvásku, který se vyrábí a uchovává živý s využitím poznatků o zpracování předávaných mezi výrobci v oblasti. Ti dokážou v průběhu výroby přesně určit dávkování i dobu zpracování, čímž dosahují stabilní kvality výroby.

Chléb s CHOP „Pane Toscano“ se vyznačuje svou trvanlivostí, která je důkazem správného kynutí a chrání výrobek před tvorbou plísní mnohem delší dobu, než jak je tomu u jiných chlebů, které jsou dnes na trhu. K jeho typickým organoleptickým vlastnostem patří vůně po pražených lískových oříšcích, nevýrazná chuť daná nepřítomností soli a mírná nakyslost střídy, křupavá kůrka a střída vyznačující se nepravidelnými oky, která je bílá až slonovinově bílá u mouky typu „0“ nebo jednotná jantarová u mouky typu „1“ nebo „2“. Další charakteristickou vlastností chleba s CHOP „Pane Toscano“ je jeho vysoká výživová hodnota daná výbornou stravitelností, která je důsledkem použití směsi mouky s nízkým obsahem lepku a nutričním přínosem obsažených pšeničných klíčků (na rozdíl od současné běžné praxe přidávání pšeničných klíčků až během výroby), jakož i historicky dané nepřítomnosti soli.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí, kvalitou a vlastnostmi produktu s CHOP „Pane Toscano“ spočívá v dlouhém procesu výroby, při němž se díky mateřskému kvásku z mouky s pšeničnými klíčky (bez přítomnosti soli) extrahují složky, které při pečení dávají výrobku jeho typickou chuť, vzhled a trvanlivost.

Tyto vlastnosti jsou výsledkem starodávné a pro území Toskánska typické metody výroby chleba, při níž se nepoužívá jako přísada do těsta sůl, těsto kyne s pomocí přírodního kvásku a používá se pšeničná mouka typu „0“, „1“ nebo „2“ s obsahem pšeničných klíčků, která se získává z vybraných odrůd pěstovaných v Toskánsku od počátku 20. století.

Nepřítomnost soli v produktu s CHOP „Pane Toscano“ se údajně váže k historickému sporu, k němuž v Toskánsku došlo ve 12. století mezi tehdy soupeřícími městy Florencií a Pisou.

Obzvláště důležitým faktorem je vzájemné působení mateřského kvásku a pšeničné mouky, jejíž jakostní vlastnosti jsou uvedeny v bodě 3.3 (nízká tvrdost, nízká hodnota W a střední hodnota P/L) a která se produkuje v oblasti vymezené v bodě 4. Tyto vlastnosti, které jsou statisticky dokázané u odrůd pěstovaných v oblasti, na niž se vztahuje CHOP „Pane Toscano“, na rozdíl od odrůd pěstovaných v sousedních oblastech, jsou dány zvláštními klimatickými podmínkami oblasti (zejména minimálními teplotami), které mají vliv na expresi genotypu.

Odrůdy pšenice seté pěstované v současnosti za účelem výroby chleba s CHOP „Pane Toscano“ pocházejí většinou z původních odrůd vybraných v nížinách údolí Valdichiana již na počátku 20. století, které se později prosadily v oblasti výroby tohoto chleba.

Dalším faktorem je skutečnost, že pekaři i nadále používají mouku, při jejíž výrobě se neodstraňují pšeničné klíčky, čímž se bezpochyby zvyšuje nutriční hodnota výsledného chleba.

Přítomnost pšeničných klíčků, které se v mouce používané k výrobě běžného chleba již téměř nevyskytují, má pozitivní vliv nejen na výživové vlastnosti chleba s CHOP „Pane Toscano“, ale díky vysokému obsahu enzymů podílejících se na procesu rozkladu složených cukrů i na proces kynutí. Dalším faktorem typickým pro výrobu tohoto chleba je zkušenost s používáním mateřského kvásku, který pekaři jednoduše vyrábějí smíšením vody a mouky určené k výrobě chleba s CHOP „Pane Toscano“. Ve směsi dochází k mléčnému kvašení a následnému vytvoření složek, které při pečení dodávají chlebu charakteristické aroma a chuť. Skutečnost, že se při výrobě nepoužívá sůl, má jednak vliv na proces kvašení a jednak rozhodujícím způsobem charakterizuje chuť tohoto typického toskánského potravinářského výrobku.

Vzhledem k tomuto vzájemnému působení různých prvků má rozhodující význam činnost pekařů, kteří díky hlubokým znalostem povinných jakostních parametrů (počínaje přípravou kvásku až po pečlivou kontrolu fází kynutí a pečení) dokážou vyrobit chléb s mimořádně typickými vlastnostmi a vysokou nutriční hodnotou.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F7%252F2%252FD.7d47f4b4ad65bb04e5b6/P/BLOB%3AID%3D3347/E/pdf?mode=download