



**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením  
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 <sup>(1)</sup>**

(C/2026/2430)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Farina di Neccio della Garfagnana“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0196-AM02 – 12. 2. 2026

**1. Název produktu**

„Farina di Neccio della Garfagnana“

**2. Druh zeměpisného označení**

- CHOP  
 CHZO  
 ZO

**3. Odvětví**

- Zemědělské produkty  
 Vína  
 Lihoviny

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

Itálie

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

Název

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ, POTRAVINOVÉ SOBĚSTAČNOSTI A LESNICTVÍ) – PQA 1

**6. Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

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

Předmět změny

Vložení názvů článků

Popis

Do specifikace produktu byly vloženy názvy článků.

- Změna se týká jednotného dokumentu.

(<sup>1</sup>) 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](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).



- tento výnos se zvýšil z 30 % na 33 % hmotnostních;
  - byly zrušeny všechny požadavky týkající se postupů ověřování souladu se specifikací produktu, které nejsou relevantní pro pravidla produkce.
- Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Přepřpracování znění článku 6 specifikace produktu

*Popis*

Znění článku 6 specifikace produktu – Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím – bylo přepracováno tak, aby bylo plně v souladu se zněním, které je již obsaženo v bodě 5 jednotného dokumentu.

- Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Změna článku 7 specifikace produktu

*Popis*

V článku 7 specifikace produktu se zrušuje odkaz na název kontrolního subjektu.

- Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Změna článku 8 a bodu 4.6 jednotného dokumentu

*Popis*

- datum začátku období, kdy se produkt uvádí na trh, se mění z 1. prosince na 25. listopadu;
  - požadavky týkající se objemu balení určených pro konečného spotřebitele se mění tak, aby umožňovaly různé objemy maximálně do 1 kg;
  - byly přeformulovány požadavky týkající se obalů, které nejsou určeny pro konečné spotřebitele;
  - doplňuje se logo s příslušnými grafickými specifikacemi, které jsou již zahrnuty v článku 9.
- Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Vypuštění článku 9 specifikace produktu

*Popis*

Obsah článku 9 specifikace produktu se přesunul do článku 8 a článek 9 se proto vypouští.

- Změna se týká jednotného dokumentu.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů****„Farina di Neccio della Garfagnana“**

Referenční číslo EU: PDO-IT-0196-AM02 – 12. 2. 2026

**1. Název / názvy**

„Farina di Neccio della Garfagnana“

**2. Druh zeměpisného označení**

- CHOP  
 CHZO  
 ZO

**3. Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

**4. Popis zemědělského produktu****4.1 Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

11 – MLÝNSKÉ VÝROBKY; SLAD; ŠKROBY; INULIN; PŠENIČNÝ LEPEK

1106 – Mouka, krupice a prášek ze sušených luštěnin čísla 0713, ze sága nebo z kořenů nebo hlíz čísla 0714 nebo z výrobků kapitoly 8

1106 20 90 – Ostatní

**4.2 Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název**

Chráněné označení původu „Farina di Neccio della Garfagnana“ je vyhrazeno pro sladkou mouku z plodů kaštanovníku (*Castanea sativa* Mill.) odrůd popsanych v bodě 4.2 níže, jejíž vlastnosti lze přičíst výhradně přírodním faktorům a lidské činnosti.

Před uvedením na trh musí mít mouka s CHOP „Farina di Neccio della Garfagnana“ tyto vlastnosti:

- velikost zrna: jemná, jak na dotyk, tak na patře,
- maximální vlhkost: 10 %,
- barva: může se pohybovat od bílé až po tmavou slonovinovou,
- chuť: sladká, s jemnou, lehce nahořklou dochutí,
- vůně: kaštanová.

**4.3 Odchytky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)**

Mouka „Farina di Neccio della Garfagnana“ se vyrábí z kaštanů následujících odrůd, pocházejících z oblasti uvedené v bodě 5 tohoto dokumentu: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelosora, Rossola, Verdola, Nerona a Capannaccia, a dále odrůd z téže vymezené oblasti, avšak s čistě místními názvy.

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

Všechny fáze produkce produktu „Farina di Neccio della Garfagnana“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

#### 4.5 Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Všechny fáze produkce, od sklizně kaštanů až po sušení, mletí a přípravu mouky ke spotřebě, musí probíhat v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 5 níže.

#### 4.6 Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Od 25. listopadu se mouka s CHOP „Farina di Neccio della Garfagnana“ určená konečnému spotřebiteli uvádí na trh v zapečetěných sáčcích vyrobených z potravinářského materiálu v souladu s platnými předpisy, recyklovatelných nebo kompostovatelných, se čtvercovým dnem, mnohovrstevných, s vnější papírovou vrstvou v barvě Pantone 4026 C a o různém obsahu, maximálně do 1 kilogramu.

V případě výrobku, který není určen konečnému spotřebiteli, mohou být používány obaly odpovídající platným právním předpisům, bez omezení kapacity.

Vedle povinných údajů stanovených právními předpisy o označování a obchodní úpravě potravin jsou na každém balení uvedeny tyto údaje:

- logo daného označení, za nímž bezprostředně následuje výraz „Denominazione Origine Protetta“ nebo zkratka D.O.P. a ve stejném zorném poli symbol CHOP Evropské unie,
- název a adresa balírní.

K názvu CHOP „Farina di Neccio della Garfagnana“ nesmí být připojeno žádné kvalifikační přídavné jméno, a to ani graficky oddělené.

Aniž je dotčen zákaz stanovený v předchozím odstavci, informativní popisy, jako jsou: „pomalu sušená“, „mletá kamenným mlýnem“ nebo „mletá vodním mlýnem“, jsou povoleny,

- obchodní firmy či soukromé ochranné známky mohou být uvedeny, nesmí však spotřebitele uvádět v omyl.

Logo:



#### 5. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, v níž se mouka „Farina di Neccio della Garfagnana“ vyrábí, zahrnuje následující obce provincie Lucca: Castelnuovo di Garfagnana; Castiglione Garfagnana; Pieve Fosciana; San Romano di Garfagnana; Sillano Giucugnano; Piazza al Serchio; Minucciano; Camporgiano; Careggine; Fosciandora; Molazzana; Vagli; Villa Collemantina; Galliciano; Borgo a Mozzano; Barga; Coreglia Antelminelli; Bagni di Lucca; Fabbriche di Vergemoli.

#### 6. Souvislost se zeměpisnou oblastí

*Shrnutí souvislosti*

Specifičnost zeměpisné oblasti

Bez ohledu na přítomnost lidské populace a intenzivní využívání kaštanovníku lze spojitost s touto oblastí nalézt v samotné povaze stromu coby lesního druhu.

Kaštanovníky obecně rostou pouze v oblastech s mimořádně příznivými půdními a klimatickými podmínkami. Pokud v určité oblasti nerostou spontánně, lze je tam vysadit jen obtížně, a to i když jsou půdní a klimatické podmínky podobné podmínkám v oblastech jejich přirozeného výskytu.

V souvislosti s provincií Lucca a zejména s regionem Garfagnana poukazují mnohé dokumenty na to, že kaštanovníky a jejich plody mají odněpaměti pozitivní vliv na hospodářství a stravu místního obyvatelstva. Lidé si tak k těmto stromům vytvořili úzký vztah, aby mohli jejich plody co nejlépe využívat.

#### Specifičnost produktu

Produkt s CHOP „Farina di Neccio della Garfagnana“ se vyrábí z kaštanů odrůd, které jsou považovány za příliš malé pro trh s čerstvým ovocem a zeleninou, avšak jsou velmi sladké. Produkt má proto sladkou kaštanovou chuť s mírně nahořklou dochutí způsobenou tradičním pomalým sušením pomocí ohně v typických sušárnách „metati“ nacházejících se přímo v kaštanových hájích. Dobré jméno produktu je dáno také jemností zrna, které je dosaženo pomalým mletím v kamenných mlýnech, díky němuž se mouka nepřehřeje a nepoškodí.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Pokud se jedná výhradně o kaštanovou mouku, v tomto případě „Farina di Neccio della Garfagnana“, je třeba poukázat na to, že za účelem jejího zpracování museli lidé odedávna stavět k němu zvláště určené malé budovy. V oblasti se tak nachází řada staveb (nazývaných „metati“), v nichž se kaštany suší a melou. Odhaduje se, že v roce 1950 bylo ve vymezené oblasti přibližně 5 000 „metati“. V roce 1800 zde bylo zhruba 245 mlýnů.

Díky svým zvláštním architektonickým a stavebním rysům jsou tyto stavby chráněny předpisy o specifikaci produktu a obecními stavebními předpisy coby prvky místní kultury a důkaz provázanosti s životním prostředím.

Dalším důležitým aspektem je míra, v jaké kaštanová mouka ovlivnila místní kuchyni. K typickým pokrmům patří polenta z kaštanové mouky, „manafregoli“ (kaštanová mouka vařená s mlékem), „castagnaccio“ (druh pečené chlebové placky z kaštanové mouky, olivového oleje, vlašských a piniových ořechů) a typický chléb oblasti Garfagnana nazývaný „neccio“, vyráběný z mouky, vody a soli.

#### Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343>