

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 234/09)

Komisja Europejska zatwierdziła przedmiotową zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia

JEDNOLITY DOKUMENT

„Farina di Neccio della Garfagnana”

Nr UE: PDO-IT-0196-AM01 – 12.1.2022

ChNP (x) ChOG ()

1. Nazwa

„Farina di Neccio della Garfagnana”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia „Farina di Neccio della Garfagnana” jest zastrzeżona dla słodkiej mąki z kasztanów jadalnych otrzymanych z odmian kasztanowca (*Castanea sativa* Mill.) opisanych poniżej w pkt 3.3. Jej cechy charakterystyczne wynikają wyłącznie z czynników naturalnych i działalności człowieka.

Przed wprowadzeniem do obrotu mąka „Farina di Neccio della Garfagnana” ChNP musi posiadać następujące cechy:

- wielkość ziaren: drobne, zarówno w dotyku jak i w smaku;
- maksymalna wilgotność: 13 %;
- barwa: od białej po ciemnokremową;
- smak: słodki z łagodnym, lekko gorzkim posmakiem;
- aromat: kasztanów jadalnych.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mąka produkowana jest z następujących odmian kasztanów jadalnych z obszaru wskazanego w pkt 4 niniejszego dokumentu: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelorosa, Rossola, Verdola, Nerona i Capannaccia oraz z odmian pochodzących z tych samych obszarów wskazanych w punkcie 4 niniejszego dokumentu, ale noszących wyłącznie lokalne nazwy.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

—

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Wszystkie etapy produkcji, od zbioru kasztanów na polu po suszenie, mielenie i przygotowanie mąki do spożycia, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Począwszy od dnia 1 grudnia mąka „Farina di Neccio della Garfagnana” ChNP jest wprowadzana do obrotu w szczelnie zamkniętych torebkach wykonanych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością na mocy obowiązujących przepisów, nadających się do recyklingu lub kompostowalnych, o kwadratowym dnie, wielowarstwowych, z zewnętrzną warstwą papierową w kolorze Pantone 4026 C.

Pojemność torebek wynosi 500 g i 1 kg. Z większych torebek korzysta się w przypadku mąki nieprzeznaczonej do powszechnej sprzedaży.

Poza obowiązkowymi informacjami określonymi w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, każde opakowanie musi zawierać następujące elementy:

- logo oznaczenia, po którym następuje napis „Denominazione Origine Protetta” lub skrót D.O.P. i symbol ChNP Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia;
- nazwę i adres pakującego.

Nazwa mąki „Farina di Neccio della Garfagnana” ChNP nie może być uzupełniana żadnym odnoszącym się do tej nazwy przymiotnikiem, nawet jeżeli jest on oddzielony graficznie.

Bez uszczerbku dla zakazu określonego w poprzednim akapicie, opisy informacyjne takie jak: „powoli suszona”, „mielona na kamiennych żarnach”, „mielona w młynie wodnym” są dozwolone;

- odniesienia do nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych są dozwolone, o ile nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym produkowana jest mąka „Farina di Neccio della Garfagnana”, składa się z następujących gmin prowincji Lukka: Castelnuovo di Garfagnana, Castiglione Garfagnana, Pieve Fosciana, San Romano di Garfagnana, Sillano Giucugnano, Piazza al Serchio, Minucciano, Camporgiano, Careggine, Fosciandora, Molazzana, Vagli, Villa Collemandina, Galliciano, Borgo a Mozzano, Barga, Coreglia Antelminelli, Bagni di Lucca, Fabbriche di Verghemoli.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Poza obecnością ludności i intensywną eksploatacją kasztanowca, dowód na istnienie związku z obszarem może stanowić sam charakter tego drzewa jako gatunku leśnego.

Kasztanowce rosną jedynie na obszarach charakteryzujących się szczególnie korzystnymi warunkami glebowymi i klimatycznymi. Wprowadzenie ich na nowe obszary, na których nie rosną one spontanicznie, jest trudne, nawet jeżeli warunki glebowe i klimatyczne są podobne do tych występujących na pierwotnych obszarach.

W odniesieniu do prowincji Lukka i Garfagnana wiele dokumentów podkreśla występujący od czasów starożytnych pozytywny wpływ kasztanowców oraz ich owoców na miejscową ludność pod względem gospodarczym i dietetycznym. Dlatego też rozwinął się ścisły związek człowieka z kasztanowcami, mający na celu maksymalne wykorzystanie produktów tego drzewa.

5.2. Specyfika produktu

Mąka „Farina di Neccio della Garfagnana” ChNP jest produkowana z odmian kasztana jadalnego, których owoce są uważane za zbyt małe, aby sprzedawać je na rynku świeżych owoców i warzyw, ale są bardzo słodkie. Wpływa to na kasztanowy smak produktu, który jest słodki z lekko gorzkim posmakiem wynikającym z tradycyjnego procesu powolnego suszenia za pomocą ognia w typowych suszarniach „metati” umiejscowionych bezpośrednio na polach kasztanowców. Renoma produktu wynika również z drobnego ziarna uzyskiwanego w wyniku mielenia na kamiennych żarnach, które odbywa się powoli, aby nie przegrzać ani nie zepsuć smaku mąki.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Biorąc pod uwagę wyłącznie mąkę z kasztanów jadalnych, w tym przypadku mąkę „Farina di Neccio della Garfagnana”, należy zauważyć, że przetwarzanie produktu od dawna wymaga od ludności budowania małych budynków w celu ułatwienia procesu przetwarzania. Na obszarze znajduje się wiele konstrukcji („metati”) służących do suszenia kasztanów oraz ich mielenia. Szacuje się, że w 1950 r. na wyznaczonym obszarze znajdowało się około 5000 „metati”, a w 1800 r. – około 245 młynów.

Budowle te posiadają takie szczególne cechy architektoniczne i konstrukcyjne, że zarówno specyfikacja produktu, jak i gminne przepisy budowlane przewidują ich zachowanie jako wyrazu kultury lokalnej i potwierdzenia związku ze środowiskiem.

Innym ważnym aspektem jest stopień, w jakim mąka z kasztanów jadalnych wpłynęła na lokalną kuchnię. Do typowych potraw należą: polenta z mąki z kasztanów jadalnych, „manafregoli” (mąka z kasztanów jadalnych gotowana z mlekiem), „castagnaccio” (rodzaj placka z mąki z kasztanów jadalnych, oliwy z oliwek, orzechów włoskich i orzeszków piniowych) oraz „neccio” – wytwarzany z mąki, wody i soli rodzaj chleba z obszaru Garfagnana.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu znajduje się pod następującym adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub bezpośrednio

na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
