

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2019/C 371/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CEREJA DO FUNDÃO“

EU č.: PGI-PT-02478 – 22.11.2018

CHOP ( ) CHZO (x)

1. **Název (názyv)**

„Cereja do Fundão“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

## 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

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

Produkt „Cereja do Fundão“ je plod sladké třešně (*Prunus avium* L.), který je určen ke spotřebě v čerstvém stavu. Má tyto hlavní vlastnosti:

- velikost nejméně 24 mm,
- pevnost nejméně 60 jednotek indexu Durofel,
- barva 2 až 6 tabulky barev CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes),
- obsah rozpustných pevných látek nejméně 12 °Brix.

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

—

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

Všechny fáze produkce (pěstování a sklizeň).

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

—

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Na etiketě produktu „Cereja do Fundão“ musí být uveden výraz „Indicação Geográfica Protegida“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO).

Na etiketě musí být uvedeno logo „Cereja do Fundão“, které je zobrazeno níže.



### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce třešně „Cereja do Fundão“ se nachází pouze v obci Fundão, farnostech Louriçal do Campo a Lardosa (obec Castelo Branco) a farnostech Ferro a Peraboa (obec Covilhã).

### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi produktem „Cereja do Fundão“ a zeměpisnou oblastí vyplývá z jeho dobré pověsti.

Díky svým vlastnostem se produkt „Cereja do Fundão“ těší dobrému jménu a proslulosti v Portugalsku i v zahraničí a dosáhl takového zemědělského, hospodářského a gastronomického významu, že se stal jedním z hlavních charakteristických znaků oblasti.

Šéfkuchař Vítor Sobral popisuje třešně „Cereja do Fundão“ jako „lahodné – sladké a šťavnaté s kořeněnou zralou chutí“ (*The Guardian*, 14. 8. 2007), „jasně červené, dužnaté a mimořádně sladké“, považuje je za „nezaměnitelné“ a za „z portugalského pohledu výjimečný produkt“ (*Epicur*, 8. 5. 2017). Přestože se třešně pěstují téměř po celé zemi, „nejznámější jsou přeci jen snad z Fundão“ (*Broteria* – populárně–vědecké periodikum, 1915) a najdou se i tací, kteří Fundão považují za „hlavní město třešní“ v Portugalsku [Paulo Moreira, *Pão e Vinho* (Chléb a víno), 2014].

Uznání třešně „Cereja do Fundão“ ze strany portugalských spotřebitelů dokazuje skutečnost, že v roce 1941 se ve věstníku národní rady pro ovoce (Junta Nacional das Frutas) uváděla zvláště cena třešně „Cereja do Fundão“ na lisabonském trhu (průměrná cena činila 3 escudo za kilogram), což umožňovalo srovnání s cenou ostatních druhů třešně prodávaných na trhu.

V roce 2018 získaly třešně „Cereja do Fundão“ cenu „Portugal Cinco Estrelas“ v kategorii přírodních produktů. Při udělování ceny bylo na základě hodnocení spokojenosti spotřebitelů prostřednictvím průzkumů trhu uvedeno, že „mezi horskými masivy Estrela a Gardunha lze nalézt jednu z nejlahodnějších portugalských pochoutek, totiž třešně „Cereja do Fundão“. Jejich sladká čerstvá chuť je oceňována nejen u ovocného dezertu, ale i v podobě kompotů, třešňových a čokoládových cukrovinek, koláčů a likérů.

„Tyto třešně jsou slavné, přitahují velké množství lidí a generují miliony eur pro místní hospodářství“ (*Dinheiro Vivo*, 4. 6. 2017). Vešly ve značnou známost, především od té doby, kdy se spojily s účastí portugalské fotbalové reprezentace na mistrovství Evropy konaném v Portugalsku v roce 2004. „Za jedno desetiletí „místní ekonomika založená na tomto produktu vzrostla dvojnásobně, což znamená, že v současnosti představuje 20 milionů EUR ročně. Jedná se o 2 000 ha plochy, na níž se pěstují třešně s výnosem 7 000 tun, jež odpovídá více než 60 % portugalské produkce a který zajišťuje 1 500 pracovních míst“. Název „Cereja do Fundão“ přidává produktu na hodnotě, což vysvětluje jeho rostoucí cenu i při vyšší produkci. Průměrná cena se tak zdvojnásobila a v současnosti se pohybuje na úrovni 3 EUR za kilogram [Pedro Manuel Saraiva, *Empreendedorismo: do conceito à aplicação, da ideia ao negócio, da tecnologia ao valor* (Podnikání: od teorie k praxi, od nápadu k podniku, od technologie k hodnotě), Imprensa da Universidade de Coimbra, třetí vydání, 2015].

Díky typickým rysům zeměpisné oblasti produkce „dozrávají první třešně sezóny dříve než v jiných oblastech a bez problémů se prodávají za 30 až 50 EUR za kilogram, především na vývozních trzích, které představují 10 % prodeje“ (Pedro Manuel Saraiva, citováno). „Na začátku sezóny třešně je Fundão „jediným z prvních míst na světě, které již má třešně“, což je důvodem, proč se v době, „kdy začínají zrát a vyvážet se“, dostávají ke spotřebitelům za velmi vysoké ceny. Na konci dubna 2014 se třešně „Cereja do Fundão“ prodávaly na trhu v Helsinkách za 62 EUR za kilogram (*Vida Rural*, 26. 5. 2015).

Třešně „Cereja do Fundão“ lze konzumovat čerstvé nebo mohou být složkou pečiva a pokrmů, přičemž existuje velké množství receptů a jídel, kde se využívají. Jedná se o jeden z nejvyužitelnějších kulinářských produktů Portugalska, přičemž fantazii se v tomto směru meze nekladou. Jako příklad lze uvést dort z třešní „Cereja do Fundão“ a řemeslnou zmrzlinu z nich (*Público*, 14. 6. 2013). Produkt „Cereja do Fundão“ pozitivně hodnotí i různí šéfkuchaři, což dokládá rozhovor s držitelem michelinské hvězdy José Avillezem (*Jornal de Negócios*, 20. 2. 2018) a kniha *Prato do Dia* (Jídlo dne) z roku 2017 s receptářem šéfkuchařky Filipy Gomesové, který představila ve svém pořadu o vaření vysílaném na kanálu 24Kitchen.

Třešním „Cereja do Fundão“ jsou věnovány četné akce zabývající se gastronomií. Na regionální úrovni každoročně přilákají 135 000 turistů (*Expresso*, 19. 2. 2018), kteří se účastní akcí, mezi něž patří např. slavnost „Festa da Cereja do Fundão“ s ochutnávkou nejen třešní ale i bezpočtu výrobků z nich, které jsou doprovázeny kulturními a turistickými akcemi souvisejícími s pěstováním třešní (sběr, procházky třešňovými sady, možnost „adoptovat“ strom atd.), nebo gastronomický festival „Fundão, Aqui Come-se Bem – Sabores da Cereja“ (Ve Fundão se dobře jí – chutě třešní), který se každoročně pořádá od roku 2004. Existují také akce na celoportugalské úrovni, jako např. „Rota Gastronómica da Cereja do Fundão“ (Gastronomická trasa třešní Cereja do Fundão), které se od roku 2013 každoročně pořádají v Lisabonu a Portu a na nichž šéfkuchaři představují své návrhy, jak využít třešně „Cereja do Fundão“ v různých pokrmech.

### **Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/frutos-frescos/978-cereja-do-fundao-igp>

---