

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2019/C 371/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CEREJA DO FUNDÃO“

EÚ č.: PGI-PT-02478 – 22. 11. 2018

CHOP () CHZO x)**1. Názov**

„Cereja do Fundão“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Portugalsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. Druh výrobku**

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1„Cereja do Fundão“ je ovocie čerešne (*Prunus avium* L.) určené na konzumáciu za čerstva. Vyznačuje sa týmito vlastnosťami:

- veľkosť minimálne 24 mm,
- pevnosť minimálne 60 jednotiek indexu Durofel,
- farba 2 až 6 farebnej škály CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes),
- obsah rozpustnej sušiny minimálne 12 °Brix.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Všetky kroky výroby (pestovanie a zber).

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

—

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Na etikete čerešní „Cereja do Fundão“ sa za názvom musí uvádzať formulácia „Indicação Geográfica Protegida“ (Chránené zemepisné označenie) alebo skratka „IGP“ (CHZO).

Ďalej na etikete musí byť zobrazené toto logo:



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť pestovania čerešní „Cereja do Fundão“ zahŕňa len obec Fundão, farnosti Lourical do Campo a Lardosa (v obci Castelo Branco) a farnosti Ferro a Peraboa (v obci Covilhã).

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Spojenie medzi čerešňami „Cereja do Fundão“ a zemepisnou oblasťou vyplýva z ich povesti.

Čerešne „Cereja do Fundão“ sa vďaka svojim vlastnostiam tešia v Portugalsku i zahraničí veľkej známosti a obľube, do tej miery, že z poľnohospodárskeho, ekonomického a gastronomického hľadiska sa stali jedným z typických znakov regiónu.

Čerešne „Cereja do Fundão“ si v tlači vyslúžili prívlastky ako „lahodné – sladké a šťavnaté s korenistou zrelou chuťou“ (The Guardian, 14. 8. 2007), „jasnočervené, kypré a mimoriadne sladké“, a šéfkuchár Vítor Sobral ich považuje za „nezameniteľné“ a „výnimočný produkt národného hospodárstva“ (Epicur, 8. 5. 2017). Hoci sa čerešne pestujú takmer na území celej krajiny „najznámejšie sú asi predsa z oblasti Fundão“ (Broteria – populárno-vedecké periodikum, 1915) a nájdu sa aj takí, ktorí Fundão považujú za „hlavné čerešňové mesto“ Portugalska [Paulo Moreira, *Pão e Vinho* (Chlieb a víno), 2014].

Reputáciu čerešní „Cereja do Fundão“ medzi portugalskými spotrebiteľmi dokazuje skutočnosť, že v roku 1941 sa vo vestníku národnej rady pre ovocie (Junta Nacional das Frutas) uvádzala osobitne cena čerešní „Cereja do Fundão“ na lisabonskom trhu (priemerná cena predstavovala 3 escudá za kilogram), čo umožňovalo porovnanie s cenou ostatných druhov čerešní predávaných na trhu.

„Cereja do Fundão“ v roku 2018 na základe posúdenia spokojnosti spotrebiteľov prostredníctvom trhových prieskumov vyhrali cenu „Portugal Cinco Estrelas“ v kategórii prírodný produkt. Pri odovzdávaní cien odznelo konštatovanie, že „najviac typických portugalských pochúťok možno nájsť medzi pohoriami Estrela a Gardunha, a to konkrétne čerešne „Cereja do Fundão“. Ich sladká čerstvá chuť im zabezpečila pevné miesto dezertu nielen v čerstvom stave, ale aj v podobe kompótov, cukroviniek v kombinácii s čokoládou, koláčov a likérov.

„Tieto čerešne sú preslávené, priťahujú zástupy ľudí a predstavujú milióny eur pre miestne hospodárstvo“ (Dinheiro Vivo, 4. 6. 2017). „Získali si veľké meno, predovšetkým odkedy sa spájajú s účasťou portugalskej futbalovej reprezentácie na majstrovstvách Európy v Portugalsku v roku 2004.“ Za jedno desaťročie „miestna ekonomika založená na tomto produkte narástla dvojnásobne, čo znamená, že v súčasnosti má hodnotu 20 miliónov EUR ročne. Ide o 2 000 ha plochy, na ktorej sa pestujú čerešne, pričom výnos je 7 000 ton čerešní, čo zodpovedá vyše 60 % národnej produkcie a zabezpečuje 1 500 pracovných miest“. Názov „Cereja do Fundão“ je súčasťou pridanej hodnoty produktu, čo vysvetľuje jeho vyššiu cenu aj pri zvýšenej produkcii. Priemerná cena sa tak zdvojnásobila a v súčasnosti sa pohybuje na úrovni 3 EUR za kilogram [Pedro Manuel Saraiva, *Empreendedorismo: do conceito à aplicação, da ideia ao negócio, da tecnologia ao valor* (Podnikanie: od teórie k praxi, od nápadu k podniku, od technológie k hodnote), Imprensa da Universidade de Coimbra, tretie vydanie, 2015].

Vďaka typickým črtám zemepisnej oblasti pestovania „prvé čerešne sezóny dozrievajú skôr než v iných oblastiach a jednoducho dosahujú cenu 30 až 50 EUR za kilogram, predovšetkým na vývozných trhoch, ktoré predstavujú 10 % predaja“ (Pedro Manuel Saraiva, v diele citovaný). „Na začiatku čerešňovej sezóny“ je Fundão „jedným z prvých miest na svete, ktoré už má čerešne“, čo je dôvodom vysokej ceny, za ktorú sa predávajú spotrebiteľom „keď začínajú zrieť a začínajú sa vyvážať.“ Koncom apríla 2014 sa čerešne „Cereja do Fundão“ predávali na helsinskom trhu za 62 EUR za kilogram (Vida Rural, 26. 5. 2015).

Čerešne „Cereja do Fundão“ možno konzumovať čerstvé alebo môžu byť prísadou do koláčov a pokrmov, pričom existuje veľké množstvo receptov a jedál, kde sa využívajú. Ide o jeden z najvšestrannejších kulinárskych produktov Portugalska, fantázii sa v tomto smere medze nekladú. Ako príklad možno uviesť čerešňový koláč s „Cereja do Fundão“ a zmrzlinu z nich (*Público*, 14. 6. 2013). Chvália si ju aj rôzni šéfkuchári, ako príklad poslúži interview s držiteľom jednej michelinskej hviezdy José Avillezom (*Jornal de Negócios*, 20. 2. 2018) a kniha *Prato do Dia* (Jedlo dňa) z roku 2017 so zbierkou receptov šéfkuchárky Filipy Gomesovej, ktoré predstavila vo svojej kuchárskej relácii na kanáli 24Kitchen.

„Cereja do Fundão“ je aj tematickou základňou nejedného gastronomického podujatia. Na regionálnej úrovni je lákadlom pre 135 000 turistov, ktorí sa ročne (*Expresso*, 19. 2. 2018) zúčastňujú sa na podujatiach ako slávnosť „Festa da Cereja do Fundão“ s ochutnávkou nielen týchto čerešní, ale aj nespočetného množstva výrobkov z nich, so sprievodnými kultúrnymi a turistickými akciami spojenými s ich pestovaním (zber, prechádzky čerešňovými sadičkami, možnosť „adoptovať si“ strom atď.), či festival venovaný potravinám „Fundão, Aqui Come-se Bem – Sabores da Cereja“ (Dobré jedlo vo Fundão – chute čerešní), ktorý sa organizuje každoročne od roku 2004. Takisto existujú podujatia na úrovni celej krajiny, napríklad „Rota Gastronómica da Cereja do Fundão“ (gastronomická cesta čerešní „Cereja do Fundão“), ktoré sa organizujú od roku 2013 každoročne v Lisabone a Porte a na ktorých šéfkuchári predstavujú rôzne návrhy, ako využiť čerešne „Cereja do Fundão“ ako ingredienciu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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