C/2026/3909

20.7.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/3909)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Cicoria puntarelle molfettese“

EU č.: PGI-IT-03443 – 22.7.2025

1. **Název (názvy)**

„Cicoria puntarelle molfettese“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

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*

0705 21 – Čekanka obecná setá (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

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

Chráněné zeměpisné označení „Cicoria puntarelle molfettese“ se vztahuje na hlávky a puky („puntarelle“) čekanky druhu *Cichorium intybus* L., konkrétně odrůd „Molfetta“, „Catalogna pugliese“ a „Catalogna puntarelle a foglia stretta“, pěstovaných ve vymezené oblasti. Musí mít následující charakteristické rysy:

a) vzhled:

hlávka: váha od 500 g do 1 500 g,

struktura hlávky: kompaktní a zaoblená základna se špičatým hrotem,

struktura puků („puntarelle“): poněkud protáhlé, zužující se do špičky, v hlávce hojně zastoupené,

hojnost listů mezi puky;

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) barva: puky mají bělavou barvu se zelenými skvrnkami různé intenzity;

c) chuť: jedná se o zeleninu s charakteristickou křupavostí, puky mají sladkou chuť s mírně hořkou dochutí, která se s růstem puků postupně zesiluje;

d) délka puků: („puntarelle“) 7 až 15 cm.

Tento produkt se uvádí na trh v čerstvém stavu nebo jako produkt připravený ke konzumaci (gama IV) po minimálním technologickém zpracování, které zahrnuje výběr, třídění, krájení, mytí, sušení a balení.

4.3 *Odchylky 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)*

—

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

Všechny fáze výroby produktu „Cicoria puntarelle molfettese“ až po sklizeň probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Tento produkt lze balit v ořezané podobě jako čerstvý produkt nebo jako produkt gama IV:

a) v prvním případě se hlávky očistí a zbaví se zvadlých listů. Mohou být uváděny na trh v obalech typu „flow pack“, na plastových nebo kartonových táccích nebo v jiných druzích obalů povolených příslušnými právními předpisy, s hmotností v rozmezí od 500 g do 1 500 g;

b) v druhém případě lze puky jednoduše balit do plastových nebo kartonových vaniček nebo do jiných druhů obalů povolených příslušnými právními předpisy, s hmotností v rozmezí od 250 g do 1 000 g. Obal nesmí obsahovat žádná cizorodá tělesa. Proces balení musí být proveden tak, aby bylo zajištěno, že produkt je řádně chráněn a má dostatečnou vlhkost.

Neexistují žádná geografická omezení týkající se podmínek čištění, obírání, ořezávání a balení.

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

Na obalu je vyobrazen evropský symbol CHZO a logo označení.

Chráněné zeměpisné označení „Cicoria puntarelle molfettese“ nesmí být doplněno žádným jiným popisem, který není výslovně uveden v této specifikaci produktu. Je povoleno používat skutečná jména, obchodní názvy a soukromé a/nebo veřejné ochranné známky, pokud nemají pochvalný charakter.

Na obalu musí být umístěn štítek s informacemi vyžadovanými zákonem, a to čitelným a nesmazatelným písmem, viditelným zvenku.

Žádné doplňující informace nesmí uvádět spotřebitele v omyl, pokud jde o povahu a vlastnosti produktu.

Návrh loga tvoří kruh v tmavě zelené barvě (Pantone 2424 C), v jehož horní části je bílým písmem uvedeno „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE“ a ve spodní části je rovněž bílým písmem uvedeno „IGP“. Ve středu kruhu je motiv znázorňující stylizovanou rostlinu čekanky se třemi hroty a tvarem dvou věží v dolní části. Tyto dvě věže tvoří písmeno „M“, které symbolizuje město Molfetta. Logo se skládá ze dvou odstínů zelené: Pantone 2424C a Pantone 2286C.

Lze použít také černobílou verzi loga s tmavým rámečkem a vnitřním motivem na bílém pozadí.



5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce produktu „Cicoria puntarelle molfettese“ s chráněným zeměpisným označením zahrnuje správní území obcí Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi a Ruvo di Puglia.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☐ pověsti

☐ dané jakosti

☒ dalších vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Žádost o uznání označení „Cicoria puntarelle molfettese“ vychází jak z pověsti tohoto produktu, tak z jeho charakteristických vlastností.

Produkt „Cicoria puntarelle molfettese“ je skutečně rozpoznatelný podle svého vzhledu (viz bod 4.2 jednotného dokumentu), a to díky bělavě zelené barvě hlávky, její konzistenci a přirozené křupavosti, sladkosti puků s mírně hořkou dochutí a podobnosti puků s malými kopími, odtud pochází přezdívka „špičatá čekanka“, odkazující na špičky připomínající kopí: „le puntarelle“. (G. de Marco, Molfetta tra passato e presente, [Molfetta v minulosti a současnosti], Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12).

Právě tyto vlastnosti přispěly k dobré pověsti tohoto produktu a k jeho specifickým rysům, které jej odlišují od jiných druhů čekanky odrůdy Catalogna z rodu *Cycorium*.

Tato jedinečnost byla vědecky prokázána v roce 2012 pomocí analýzy hlavních složek (PCA) s využitím nukleární magnetické rezonance v rámci projektu s názvem „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)“ [Biodiverzita druhů zeleniny v Apulii] (2013–2018).

V tomto případě analýza hlavních složek (PCA) ukázala, že hlavní příčinou rozdílu mezi produktem „Cicoria puntarelle molfettese“ a jinými místními odrůdami čekanky, jako například Galatinou, je prostředí. Klasifikace produktu „Cicoria puntarelle molfettese“ s ohledem na jeho zeměpisný původ byla tedy podložena. Bylo potvrzeno, že tento produkt si vyvinul svou vlastní specifičnost díky charakteristické adaptaci na podmínky prostředí v oblasti pěstování, a to na tamější půdu, klima a zemědělské faktory.

Zde je popis půdních a klimatických charakteristik této oblasti.

— Půda: V oblasti produkce převládá vápencové podloží a tenké, dobře odvodněné kamenité půdy s krasovými rysy (trhlinami), které umožňují rychlý odtok dešťové vody. Zásoby povrchových vod jsou omezené, avšak v podloží se nacházejí hluboké podzemní vody.

— Podnebí a mikroklima: Oblast produkce, zejména pobřežní pásy, je vystavena mořským vánkům a větším teplotním výkyvům v noci. Tyto faktory ovlivňují fyziologii rostliny, a to v oblasti akumulace cukrů, enzymatické aktivity a sekundárních metabolitů.

— Dostupnost vody: V oblasti produkce je množství vody dostupné pro půdu určováno vzájemným působením srážek, struktury půdy a přítomnosti hlubokých krasových podzemních vod. Tato kombinace omezuje hromadění stojaté vody a zajišťuje stálý, avšak ne nadměrný přísun vody. Tyto podmínky podporují tvorbu křehkých puků a zabraňují nadměrnému hromadění dusičnanů.

— Teplotní rozsah a doba denního světla: Větší teplotní rozdíly mezi nocí a dnem a délka denního světla, typická pro zeměpisné šířky dané oblasti produkce, ovlivňují metabolismus tkání. Tento způsob růstu přispívá k pevnosti stonků a k hromadění fenolických sloučenin a terpenů, které jsou charakteristické pro mírně hořkou chuť puků.

Vliv na vlastnosti produktu „Cicoria puntarelle molfettese“:

— Odolnost vůči chladu: V minulosti byla čekanka „Cicoria puntarelle molfettese“ vybrána právě kvůli své odolnosti vůči občasným zimním mrazům, které jsou typické pro pobřežní pásmo Murge. Tato odolnost se projevuje v produktu, který si zachovává svou konzistenci a křupavost i po krátkodobém poklesu teploty.

— Struktura a velikost hlávky: Vápencové půdy a omezený přísun vody napomáhají tvorbě kompaktních pyramidových hlávek s velkým počtem dlouhých válcovitých vnitřních puků.

— Barva a obsah chlorofylu: Částečný růst puků pod ochranou listů spolu s texturou půdy vede k tomu, že puky mají zeleno-bílou barvu.

— Chuťové a hořké látky: Teplotní výkyvy a způsob pěstování ovlivňují biosyntézu hořkých látek (seskviterpenových laktonů) a fenolických sloučenin, čímž vzniká rovnováha mezi sladkostí jádra a mírně hořkou dochutí.

Úloha pěstitelských postupů a zemědělského kalendáře:

— Hustota výsadby a péče o listoví: Vzdálenosti mezi řádky a rostlinami, které se v místní praxi běžně používají, podporují vertikální růst a omezují šířku listové čepele, čímž se zvyšuje podíl vnitřních puků v hlávce.

— Doba setí a sklizně: Velikost, křupavost a aromatický profil jsou přímo ovlivněny načasováním výsevu a sklizně v jednotlivých fenologických fázích.

— Hospodaření s vodou a používání hnojiv: Řízené zavlažování a omezené používání hnojiv přispívají k tomu, že se profil obsahu dusičnanů a polyfenolů liší od ostatních pěstitelských oblastí.

Podpůrné vědecké zdroje:

Existují experimentální důkazy o příčinné souvislosti mezi životním prostředím, pěstitelskými postupy a chemickým a senzorickým profilem čekanky „Cicoria puntarelle molfettese“, jak vyplývá z mezinárodních vědeckých studií. Mezi nejvýznamnější studie patří:

— D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G., … & Ursini, O. (2017). „Vliv pěstitelských lokalit na obsah sterolů, dusičnanů, celkových fenolů a antioxidační aktivitu v jedlých produktech z endivie a stonkové čekanky.“ International Journal of Food Sciences and Nutrition, 68(1), 52–64.

— Testone, G., Mele, G., Di Giacomo, E., Gonnella, M., Renna, M., Tenore, G. C., … & Giannino, D. (2016). „Poznatky o metabolické dráze seskviterpenoidů získané pomocí metabolického profilování a sestavení transkriptomu de novo z kořene čekanky (*Cichorium intybus*, kultivovaná skupina ‚Catalogna‘).“ Frontiers in Plant Science, 7, 1676.

Díky dlouhé tradici pěstování čekanky „Cicoria puntarelle molfettese“ vznikly silné vazby se spotřebiteli, kteří i dnes oceňují její výjimečnou a nezaměnitelnou kvalitu.

Čekanka „Cicoria puntarelle molfettese“ má dlouhou historii. Písemné prameny pocházejí z počátku dvacátého století. O historické jedinečnosti tohoto produktu svědčí veškerá zemědělská a kulinářská literatura obcí v oblasti produkce, pokrývající období více než 100 let, stejně jako přímá svědectví starších zemědělců. Tato skromná listová zelenina si vybudovala svou vlastní identitu, která vychází z řady populárních frází a rčení: „spigata“ [pichlavá], „a punte“ [špičatá], „puntarelle“ [špičky], „campestri“ [venkovská], odvozeno od „Molfetta“ a „molfettese“ [z Molfetty]. Všechny tyto pojmy jasně označují „čekanku“ typickou pro tuto vymezenou a definovatelnou oblast: „Cicoria puntarelle molfettese“.

Svědectví zaznamenávají a přepisují „výkřiky prodejců, pouličních obchodníků a podomních obchodníků“ – typickou scénu z venkovských oblastí, kdy tito lidé stáli na hlavních náměstích v Molfettě a oživují tak vzpomínky na to, jak se zboží vychvalovalo [v místním dialektu]: „uè la cimececoreï'à specate“ („pojďte si pro pichlavou čekanku“), G. De Marco, Molfetta tra passato e presente [Molfetta v minulosti a současnosti], Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12.

V 80. letech se díky procesu sdružování a vzniku organizací producentů toto povědomí o jedinečné hodnotě produktu stalo zásadním faktorem při rozvoji komplexního řízení výroby a odbytu.

Na území Molfetty měl skutečně zásadní význam jeden jedinečný sjednocující orgán: Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [družstvo pro pěstování ovoce a zeleniny v San Giacomo, zapsané v obchodním rejstříku]. Společnost byla založena 2. prosince 1981, zahájila činnost 5. května 1982 a působila až do konce 90. let.

Souvislost mezi tímto zahradnickým produktem a jeho kulinářským využitím v tradici města Molfetta je zřejmá i ze svědectví shromážděných z archivů a od soukromých osob, která se týkají události, v níž tento produkt hrál hlavní roli: Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese“ [Slavnost „Cicoria puntarelle molfettese“]. Tato slavnost, kterou pořádalo výše zmíněné ovocnářské a zelinářské družstvo ze San Giacomo, se konala každoročně v letech 1985 až do konce 90. let.

Existuje také řada důkazů o prodeji produktu „Cicoria puntarelle molfettese“, jak dokládají daňové dokumenty z 90. let.

Certifikace a uznání produktu „Cicoria puntarelle molfettese“ v této oblasti vzbudily zájem i ve vědeckých kruzích.

Tento zájem ze strany výzkumných pracovišť vedl k řadě dalších studií a zkoumání tohoto tématu:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino a P. Santamaria (2012) vyvinuli postup pro určení místních odrůd Catalogna (*Cichorium intybus* L.) a způsob zpracování, díky němuž je produkt připraven ke konzumaci. Sborník z IX. národní konference o biologické rozmanitosti, Valanzano (Bari), 5.–7. září 2012. Svazek 2: „Biologická rozmanitost, výživa a zdraví“, 186–192,

— M. Renna, M. Gonnella, D. Giannino, P. Santamaria (2014). „Hodnocení kvality vařených a ochlazených stonků čekanky (*Cichorium intybus* L., skupina Catalogna) při použití konvenčních metod vaření a metody sous vide.“ Journal of the Science of Food Agriculture, 94, 656–665,

— „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)“ [Biologická rozmanitost druhů zeleniny v Apulii] (2013–2018), financováno regionem Apulie v rámci nařízení (ES) č. 1698/2005, Program rozvoje venkova pro Apulii na období 2007–2013, opatření 214, akce 4, dílčí akce a) „Integrované projekty v oblasti biologické rozmanitosti“, počáteční období 2014–2015. V rámci projektu byly identifikovány specifické vlastnosti produktu označovaného jako „Cicoria puntarelle molfettese“.

Ve všech výše uvedených studiích je čekanka „Cicoria puntarelle molfettese“ zmíněna a identifikována.

Dnes už čekanka „Cicoria puntarelle molfettese“ není pouhým zahradnickým produktem. Stala se skutečným kulturním a gastronomickým symbolem Apulie. Od venkovských stolů až po jídelní lístky moderních restaurací, od místních festivalů až po propagační akce v oblasti zemědělsko-potravinářského průmyslu a cestovního ruchu – tato čekanka hraje hlavní roli v renesanci venkova, která propojuje gastronomii, historii, ekonomiku a místní komunitu. V nedávné minulosti i v rámci nejnovějších iniciativ došlo k oživení venkovské turistiky. Stále více turistů dává přednost autentickým zážitkům a navštěvuje odlehlá pole, kde se pěstuje „Cicoria puntarelle molfettese“, v zemědělském srdci Molfetty, například v rámci iniciativy „Orti Aperti“ [otevřená pole], kterou organizuje místní akční skupina Ponte Lama. Obec Molfetta se společně se sdružením AUSER podílela na organizaci projektu „Colto e mangiato“ [vypěstováno a snědeno], jehož součástí byl i důraz na čekanku „Cicoria puntarelle molfettese“. V důsledku toho se dne 18. dubna 2024 konala konference. Vzbudila značný zájem veřejnosti a byla úspěšná.

Sdružení Cuochi Baresi, APCI (Profesní sdružení italských kuchařů), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie a mnoho dalších menších organizací pořádalo gastronomické akce věnované výhradně čekance „Cicoria puntarelle molfettese“. Mezi ně patří „Dalla terra alla tavola“: Tato iniciativa „od pole až na stůl“ se zaměřila na čekanku „Cicoria puntarelle molfettese“ s cílem zviditelnit její jedinečné vlastnosti a historii. Propagační aktivity sdružení vedly k vytvoření synergií mezi akademickou sférou, sdruženími, producenty a restauratéry, přičemž základním cílem je upevnění gastronomické hodnoty produktu „Cicoria puntarelle molfettese“ a jeho široká propagace. Příkladem je iniciativa Istituto Professionale Alberghiero [institut pro hotelnictví], které každoročně

organizuje pracovní skupiny zaměřené na konkrétní témata týkající se znalostí a využití „Cicoria puntarelle molfettese“ při přípravě tradičních i kreativních receptů. Všechny zapojené místní sdružení a instituce se tak staly hnacími silami v oblasti vzdělávání a kultury v rámci procesu ochrany a podpory zemědělské výroby a pěstování zemědělsko-potravinářských plodin, v němž je produkt „Cicoria puntarelle molfettese“ nesporným symbolem know-how, které pramení z půdy a dostává se až na stůl.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335