C/2026/3909

20.7.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/3909)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Cicoria puntarelle molfettese“

EÚ č.: PGI-IT-03443 – 22.7.2025

1. **Názov (názvy)**

„Cicoria puntarelle molfettese“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0705 21 – Čakanka šalátová (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Chránené zemepisné označenie „Cicoria puntarelle molfettese“ sa vzťahuje na hlávky a výhonky („puntarelle“) čakanky druhu *Cichorium intybus* L., konkrétne odrôd „Molfetta“, „Catalogna pugliese“ a „Catalogna puntarelle a foglia stretta“, ktoré sa pestujú vo vymedzenej oblasti. Musia mať tieto vlastnosti:

a) vzhľad:

hlávka: hmotnosť medzi 500 g a 1 500 g;

stavba hlávky: kompaktná a zaoblená základňa so špicatým hrotom;

štruktúra výhonkov („puntarelle“): mierne podlhovasté, zužujúce sa do špičky, hojné v oblasti hlávky;

veľké množstvo listov medzi výhonkami;

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) farba: výhonky majú bielkastú farbu so zelenými škvrnami rôznej intenzity;

c) chuť: charakteristicky chrumkavá zelenina, ktorej výhonky majú sladkú chuť s jemne horkastou dochuťou, ktorá sa s rastom výhonkov postupne zosilňuje;

d) dĺžka výhonkov: („puntarelle“) dlhé 7 cm až 15 cm.

Výrobok sa uvádza na trh v čerstvom stave alebo pripravený na konzumáciu (IV. kategória) po tom, čo prešiel minimálnym technologickým spracovaním, ktoré sa skladá z výberu, triedenia, krájania, umývania, zo sušenia a z balenia.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

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

Všetky fázy výroby výrobku „Cicoria puntarelle molfettese“ až po zber sa uskutočňujú v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok je možné baliť orezaný ako čerstvý výrobok alebo vo forme výrobku IV. kategórie:

a) v prvom prípade sa hlávky očistia a zbavia zvädnutých listov. Môžu sa uvádzať na trh v obaloch typu „flow pack“, na plastových alebo kartónových podnosoch alebo v iných druhoch obalov povolených príslušnými právnymi predpismi, a to s hmotnosťou od 500 g do 1 500 g;

b) v druhom prípade sa výhonky môžu jednoducho baliť na plastových alebo kartónových podnosoch alebo do iných druhov obalov povolených príslušnými právnymi predpismi, a to s hmotnosťou od 250 g do 1 000 g. Obal musí byť bez akýchkoľvek cudzích telies. Proces balenia sa musí vykonávať tak, aby bola zaručená riadna ochrana výrobku a dostatočná vlhkosť.

Neexistujú žiadne zemepisné obmedzenia týkajúce sa podmienok čistenia, odstraňovania listov, orezávania a balenia.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na obale je vyobrazený európsky symbol CHZO a logo označenia.

Chránené zemepisné označenie „Cicoria puntarelle molfettese“ nesmie byť doplnené žiadnym iným opisom, ktorý nie je výslovne uvedený v tejto špecifikácii výrobku. Je povolené používať skutočné mená, obchodné názvy a súkromné a/alebo verejné ochranné známky, pokiaľ nemajú chvályhodný charakter.

Na obale musí byť umiestnená etiketa s informáciami vyžadovanými zákonom, ktoré sa uvádzajú čitateľnými, nezmazateľnými znakmi, viditeľnými zvonku.

Pokiaľ ide o povahu a vlastnosti výrobku, spotrebiteľa nesmú zavádzať žiadne doplňujúce informácie.

Návrh loga pozostáva z kruhu v tmavozelenej farbe (Pantone 2424 C), v ktorého hornej časti je bielym písmom uvedený nápis „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE“ a v dolnej časti je bielym písmom uvedená skratka „IGP“. V strede kruhu je motív znázorňujúci štylizovanú rastlinu čakanky s tromi koncami a tvarom dvoch veží v spodnej časti. Tieto dve veže vytvárajú písmeno „M“, ktoré symbolizuje odrodu Molfetta. Logo sa skladá z dvoch odtieňov zelenej: Pantone 2424C a Pantone 2286C.

Možno použiť aj čiernobielu verziu loga s tmavým rámom a vnútorným motívom na bielom pozadí.



5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby výrobku s chráneným zemepisným označením „Cicoria puntarelle molfettese“ zahŕňa správne územie obcí Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi a Ruvo di Puglia.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☐ Povesť

☐ Daná kvalita

☒ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Žiadosť o uznanie výrobku „Cicoria puntarelle molfettese“ sa opiera jednak o jeho povesť, jednak o jeho charakteristické vlastnosti.

Výrobok „Cicoria puntarelle molfettese“ je totiž rozpoznateľný podľa svojho vzhľadu (pozri bod 4.2 jednotného dokumentu), a to podľa bielkastozelenej farby hlávky, jeho konzistencie a prirodzenej chrumkavosti, sladkosti výhonkov s mierne horkastou dochuťou a podobnosti výhonkov s malými hrotmi, od čoho pochádza prezývka „špicatá čakanka“, odkazujúca na špičky pripomínajúce hroty: „le puntarelle“. (G. de Marco, *Molfetta tra passato e presente* [Molfetta v minulosti a súčasnosti], Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12).

Práve tieto vlastnosti prispeli k dobrej povesti tohto výrobku a k jeho špecifickosti, ktorá ho odlišuje od iných druhov čakanky odrody Catalogna z rodu Cycorium.

Táto jedinečnosť bola vedecky dokázaná v roku 2012 prostredníctvom analýzy hlavných komponentov (PCA) s využitím jadrovej magnetickej rezonancie v rámci projektu s názvom „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)“ [Biodiverzita zeleninových druhov v Apúlii] (2013 – 2018).

Z analýzy hlavných komponentov v tomto prípade vyplynulo, že prostredie je hlavnou príčinou rozdielov medzi odrodou „Cicoria puntarelle molfettese“ a inými miestnymi populáciami čakanky, ako je napríklad Galatina. Klasifikácia výrobku „Cicoria puntarelle molfettese“ s ohľadom na jeho geografický pôvod bola teda podložená. Potvrdilo sa, že tento výrobok si vyvinul vlastnú špecifickosť prostredníctvom charakteristickej adaptácie na environmentálne podmienky v oblasti pestovania, a to vrátane pôdnych, klimatických a poľnohospodárskych faktorov.

Ďalej sa uvádza opis pôdnych a klimatických charakteristík tejto oblasti.

— Pôda: v oblasti výroby prevládajú vápencové podložia, tenké a dobre odvodnené kamenisté pôdy s krasovými prvkami (trhlinami), ktoré umožňujú rýchle vsakovanie dažďovej vody. Dostupnosť povrchových vôd je obmedzená, existujú však hlboké podzemné vodné vrstvy.

— Podnebie a mikroklíma: oblasť výroby, najmä pobrežné pásy, je vystavená morskej bríze a väčším nočným teplotným výkyvom. Tieto faktory ovplyvňujú fyziológiu rastliny v súvislosti s akumuláciou cukrov, aktivitou enzýmov a so sekundárnymi metabolitmi.

— Dostupnosť vody: v oblasti výroby je množstvo vody, ktoré je dostupné pre pôdu, regulované vzájomným pôsobením zrážok, štruktúry pôdy a prítomnosti hlbokých krasových vodonosných vrstiev. Táto kombinácia obmedzuje hromadenie stojatej vody a zabezpečuje stály, avšak nie nadmerný prísun vody. Tieto podmienky podporujú tvorbu chrumkavých výhonkov a zabraňujú nadmernému hromadeniu dusičnanov.

— Teplotné rozpätie a dĺžka denného svetla: väčšie teplotné výkyvy medzi nocou a dňom a dĺžka denného svetla, typické pre zemepisné šírky v oblasti výroby, ovplyvňujú metabolizmus tkanív. Táto forma rastu prispieva k vytvoreniu pevných stoniek a k hromadeniu fenolických zlúčenín a terpenov, ktoré sú charakteristické pre mierne horkastú chuť výhonkov.

Vplyv na vlastnosti výrobku „Cicoria puntarelle molfettese“:

— Odolnosť proti chladu: z historického hľadiska bola čakanka „Cicoria puntarelle molfettese“ vybraná pre svoju odolnosť proti príležitostným zimným mrazom, ktoré sú typické pre pobrežný pás Murge. Táto odolnosť sa prejavuje vo výrobku, ktorý si zachováva svoju konzistenciu a chrumkavosť aj po krátkodobom poklese teploty.

— Štruktúra a veľkosť hlávky: vápencové pôdy a obmedzený prísun vody prispievajú k tvorbe kompaktných hláv pyramídovitého tvaru s veľkým množstvom dlhých valcovitých vnútorných výhonkov.

— Farba a obsah chlorofylu: čiastočný rast výhonkov v prostredí chránenom listami spolu so štruktúrou pôdy vedie k tomu, že výhonky majú zelenkastobielu farbu.

— Aromatické a horké látky: teplotné výkyvy a spôsob obhospodarovania plodín ovplyvňujú biosyntézu horkých zlúčenín (seskviterpénových laktónov) a fenolických látok, čím sa dosahuje rovnováha medzi sladkosťou jadra a mierne horkou dochuťou.

Úloha pestovateľských postupov a poľnohospodárskeho kalendára:

— Hustota výsadby a odlisťovanie: vzdialenosťami medzi riadkami a rastlinami, ktoré sa v miestnej praxi bežne používajú, sa podporuje vertikálny rast a obmedzuje sa šírka listovej čepele, čím sa zvyšuje podiel vnútorných výhonkov v hlávke.

— Obdobie výsevu a zberu: veľkosť, chrumkavosť a aromatický profil sú priamo ovplyvnené načasovaním výsevu a zberu v jednotlivých fenofázach.

— Hospodárenie s vodami a používanie hnojív: riadené zavlažovanie a obmedzené používanie hnojív prispievajú k tomu, že profily obsahu dusičnanov a polyfenolov sa líšia od ostatných pestovateľských oblastí.

Podporné vedecké zdroje:

Existujú experimentálne dôkazy o príčinnom vzťahu medzi životným prostredím, spôsobmi pestovania a chemickým i senzorickým profilom výrobku „Cicoria puntarelle molfettese“, ako to vyplýva z medzinárodných vedeckých štúdií. Medzi najrelevantnejšie štúdie patria:

— D’Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G., … & Ursini, O. (2017). *Influence of cultivation sites on sterol, nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products* (Vplyv miesta pestovania na obsah sterolov, dusičnanov, celkových fenolických látok a antioxidačnú aktivitu v jedlých výrobkoch z endívie a stonkovej čakanky). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, roč. 68, č. 1, s. 52 – 64,

— Testone, G., Mele, G., Di Giacomo, E., Gonnella, M., Renna, M., Tenore, G. C., … & Giannino, D. (2016). *Insights into the sesquiterpenoid pathway by metabolic profiling and* de novo *transcriptome assembly of stem-chicory (*Cichorium intybus *cultigroup „Catalogna“)* [Poznatky o dráhe seskviterpenoidov získané prostredníctvom metabolického profilovania a zostavenia transkriptómu *de novo* z koreňa čakanky (*Cichorium intybus* odrody „Catalogna“)]. *Frontiers in Plant Science*, roč. 7, s. 1676.

História výroby výrobku „Cicoria puntarelle molfettese“ vytvorila silné väzby so spotrebiteľmi, ktorí dodnes oceňujú jeho výnimočnú a charakteristickú kvalitu.

Výrobok „Cicoria puntarelle molfettese“ má dlhú históriu. Písomné pramene pochádzajú z počiatku dvadsiateho storočia. Všetka poľnohospodárska a kulinárska literatúra z obcí v oblasti výroby, ktorá pokrýva viac ako 100 rokov, ako aj priame svedectvá starších poľnohospodárov svedčia o historickej jedinečnosti tohto výrobku. Táto skromná listová zelenina si vybudovala osobitnú identitu, ktorá má korene v rade populárnych fráz a prísloví: „spigata“ [pichľavá], „a punte“ [špicatá], „puntarelle“ [končeky], „campestri“ [vidiecka], z „Molfetta“ a „molfettese“ [molfettská]. Všetky tieto prvky jednoznačne označujú „čakanku“, ktorá je typická pre túto vymedzenú a vymedziteľnú oblasť: „Cicoria puntarelle molfettese“.

V svedectvách sú zaznamenané a prepísané „výkriky predajcov, pouličných obchodníkov a podomových predajcov“ – typická scéna z vidieckych oblastí, keď ľudia stáli na hlavných námestiach v Molfette, čím sa oživujú spomienky na to, ako sa výrobky ponúkali [v miestnom nárečí]: „uè la cimececorei’à specate“ („poďte si po pichľavú čakanku“), G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente* [Molfetta v minulosti a súčasnosti], Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12.

V 80. rokoch sa vďaka procesu zjednocovania a vzniku organizácií výrobcov toto uvedomenie si jedinečnej hodnoty výrobku stalo kľúčovým faktorom pri rozvoji komplexného riadenia produkcie a marketingu.

Na území Molfetty mal skutočne zásadný význam jedinečný zjednocujúci orgán: Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [družstvo pre predaj ovocia a zeleniny v San Giacome]. Družstvo bolo založené 2. decembra 1981, prevádzku začalo 5. mája 1982 a pôsobilo až do konca 90. rokov.

Súvislosť medzi týmto záhradníckym výrobkom a jeho kulinárskym využitím v tradícii mesta Molfetta je zrejmá aj zo svedectiev získaných z archívov a od súkromných osôb, ktoré sa týkajú podujatia, v ktorom tento produkt zohral hlavnú úlohu: Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese" [Sviatok „Cicoria puntarelle molfettese"]. Toto podujatie, ktoré organizovalo uvedené ovocno-zeleninové družstvo v San Giacome, sa konalo každý rok medzi rokom 1985 a koncom 90. rokov.

Existuje aj množstvo dôkazov o predaji výrobku „Cicoria puntarelle molfettese", ako vyplýva z daňovej dokumentácie z 90. rokov 20. storočia.

Certifikáty a ocenenia týkajúce sa výrobku „Cicorie puntarelle molfettese" v tejto oblasti vzbudili záujem aj vo vedeckej obci.

Tento záujem zo strany výskumných centier viedol k sérii ďalších štúdií a skúmaní tejto témy:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino a P. Santamaria (2012) vyvinuli postup na identifikáciu miestnych populácií odrody Catalogna (*Cichorium intybus* L.) a spôsob spracovania, ktorým sa výrobok pripraví na konzumáciu. Zborník príspevkov z IX. národnej konferencie o biodiverzite, Valanzano (Bari), 5. – 7. septembra 2012. Zväzok 2: *Biodiversity, food and health* (Biodiverzita, výživa a zdravie), s. 186 – 192,

— M. Renna, M. Gonnella, D. Giannino, P. Santamaria (2014). *Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (*Cichorium intybus *L., Catalogna group) by conventional and sous vide cooking methods* [Hodnotenie kvality stoniek čakanky (*Cichorium intybus* L., skupina Catalogna) pripravených metódou varenia a následného chladenia pomocou konvenčných metód a metódy sous vide]. *Journal of the Science of Food Agriculture*, roč. 94, s. 656 – 665,

— projekt „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)" [Biodiverzita zeleninových druhov v Apúlii] (2013 – 2018), financovaný regiónom Apúlia v rámci nariadenia (ES) č. 1698/2005, Program rozvoja vidieka pre Apúliu na roky 2007 – 2013, opatrenie 214, akcia 4, podakcia a) „Integrované projekty v oblasti biodiverzity", počiatočné obdobie 2014 – 2015. V rámci projektu boli identifikované špecifické vlastnosti výrobku s názvom „Cicoria puntarelle molfettese".

Vo všetkých uvedených štúdiách sa uvádza a identifikuje výrobok „Cicoria puntarelle molfettese".

V súčasnosti už výrobok „Cicoria puntarelle molfettese" nie je len záhradníckym výrobkom. Stal sa skutočným kultúrnym a gastronomickým symbolom Apúlie. Od stola na vidieku až po jedálne lístky moderných reštaurácií, od miestnych festivalov až po propagačné činnosti v oblasti agropotravinárstva a cestovného ruchu – táto čakanka zohráva kľúčovú úlohu vo vidieckej renesancii, ktorá spája gastronómiu, históriu, hospodárstvo a komunitu. V nedávnej minulosti, ako aj v rámci najnovších iniciatív došlo k oživeniu vidieckeho cestovného ruchu. Stále viac turistov sa rozhoduje pre autentický zážitok a navštevuje odľahlé polia, kde sa pestuje čakanka „Cicoria puntarelle molfettese", v poľnohospodárskom srdci Molfetty, napríklad v rámci iniciatívy „Orti Aperti" [otvorené polia], ktorú organizuje miestna akčná skupina Ponte Lama. Obec Molfetta spolu so združením AUSER vystupovala ako organizátor projektu „Colto e mangiato" [vypestované a zjedené], v rámci ktorého sa pozornosť zameriavala aj na výrobok „Cicoria puntarelle molfettese". V dôsledku toho sa 18. apríla 2024 konala konferencia. Vzbudila značný záujem verejnosti a zožala úspech.

Združenia Cuochi Baresi, APCI (Profesijné združenie talianskych kuchárov), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie a mnohé ďalšie menšie organizácie zorganizovali gastronomické podujatia venované výlučne výrobku „Cicoria puntarelle molfettese". Medzi ne patrí aj „Dalla terra alla tavola": táto iniciatíva „z poľa až na stôl" sa zamerala na výrobok „Cicoria puntarelle molfettese" s cieľom propagovať jeho jedinečné vlastnosti a históriu. Propagačné činnosti združení viedli k vytvoreniu synergií medzi akademickou obcou, združeniami, pestovateľmi a prevádzkovateľmi reštaurácií, pričom základným cieľom je upevniť gastronomickú hodnotu výrobku „Cicoria puntarelle molfettese" a zabezpečiť jeho širokú propagáciu. Príkladom je iniciatíva Istituto Professionale Alberghiero

[odborného inštitútu pre hotelierstvo], ktorý každoročne organizuje pracovné skupiny zamerané na konkrétne témy týkajúce sa poznania a využitia výrobku „Cicoria puntarelle molfettese“ pri príprave tradičných aj kreatívnych receptov. Všetky zapojené miestne združenia a inštitúcie sa tak stali hnacou silou v oblasti vzdelávania a kultúry v rámci procesu ochrany a podpory poľnohospodárskej výroby a pestovania poľnohospodárskych a potravinárskych plodín, v ktorom je výrobok „Cicoria puntarelle molfettese“ nesporným symbolom know-how, ktoré pramení z pôdy a dostáva sa až na stôl.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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