

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2019/C 371/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## ENHEDSDOKUMENT

## »CEREJA DO FUNDÃO«

EU-nr.: PGI-PT-02478 — 22.11.2018

**BOB ( ) BGB (X)****1. Betegnelse**

»Cereja do Fundão«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren****3.1. Produkttype**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

»Cereja do Fundão« er sødkirsebærtræets (*Prunus avium* L.) frugt og er bestemt til forbrug i frisk tilstand. De vigtigste kendetegn ved denne frugt er:

- en størrelse på mindst 24 mm
- en fasthed på mindst 60 enheder på Durofel-indekset
- en farve på mellem 2 og 6 på farveskemaet fra CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes)
- et indhold af opløselige faste stoffer på mindst 12 Brix-grader.

**3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

—

**3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område**

Alle stadier i produktionen (dyrkning og høst).

**3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den betegnelse henviser til**

—

(<sup>1</sup>) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

På etiketten for »Cereja do Fundão« skal produktnavnet være efterfulgt af betegnelsen »Indicação Geográfica Protegida« [beskyttet geografisk betegnelse] eller forkortelsen »IGP« (BGB).

På etiketten skal nedenstående grafiske symbol for »Cereja do Fundão« fremgå.



### 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske produktionsområde for »Cereja do Fundão« er begrænset til kommunen Fundão, delkommunerne Louriçal do Campo og Lardosa (kommunen Castelo Branco) samt delkommunerne Ferro og Peraboa (kommunen Covilhã).

### 5. Tilknytning til det geografiske område

Forbindelsen mellem »Cereja do Fundão« og det geografiske område er baseret på dets omdømme.

Takket være sine egenskaber har »Cereja do Fundão« et meget godt ry og omdømme i Portugal og uden for landets grænser og har fået en så stor landbrugsmæssig, økonomisk og gastronomisk betydning, at det er blevet et af regionens vigtigste kendetegn.

Fundão-kirsebær, »udsøgte — søde og saftige med en fyldig, moden smag« (*The Guardian*, 14.8.2007), »klædt i en intens rød farve, kødfulde og overdådigt søde«, er »helt særlige« og anses af køkkenchefen Vítor Sobral for at være »et produkt af særlig høj standard på nationalt plan« (*Epicur*, 8.5.2017). Selv om der dyrkes kirsebær over stort set hele landet, er »de mest kendte nok dem fra Fundão« (*Broteria* — populærvidenskabeligt tidsskrift, 1915), og der er nogle, der anser Fundão for at være Portugals »kirsebærhovedstad« (Paulo Moreira, *Pão e Vinho* [Brød og Vin], 2014).

At »Cereja do Fundão« nyder stor anseelse blandt de portugisiske forbrugere, afspejles i den kendsgerning, at »Boletim da Junta Nacional das Frutas« [det nationale frugtråds tidsskrift] helt tilbage i 1941 begyndte at anføre prisen på »Cereja do Fundão«-kirsebær på markedet i Lissabon (hvor de blev solgt til en gennemsnitlig pris på 3 escudos pr. kg) separat i forhold til priserne på andre kirsebær, der blev solgt på markedet.

I 2018 vandt »Cereja do Fundão« prisen »Portugal Cinco Estrelas« i kategorien naturprodukter. Prisen blev tildelt på grundlag af en evaluering af forbrugertilfredsheden gennem markedsundersøgelser, og i den forbindelse blev det konstateret, at »en af de mest velsmagende nationale delikatesser kommer fra området mellem bjergkæderne Estrela og Gardunha, nemlig »Cereja do Fundão«. Dens søde, friske smag nydes ikke kun som spisefrugt, men også som kompot, chokolade og kirsebær bolsjer, bagværk og likører.«

»Disse kirsebær er anerkendte, tiltrækker masser af mennesker og genererer millioner af euro til den lokale økonomi« (*Dinheiro Vivo*, 4.6.2017). »Cereja do Fundão« har »vundet stor bevågenhed, især efter det blev knyttet til det portugisiske fodboldholds deltagelse i Europamesterskabet, der fandt sted i Portugal i 2004«. På et årti »er den lokale økonomi, der bygger på kirsebær, vokset til over dobbelt størrelse og har nu en værdi på ca. 20 mio. EUR om året baseret på 2 000 ha kirsebærtræer, der producerer 7 000 ton kirsebær, hvilket svarer til mere end 60 % af den nationale produktion og skaber 1 500 arbejdspladser«. Betegnelsen »Cereja do Fundão« »tilfører produktet en merværdi, og derfor kan produktet på trods af stigningen i de producerede mængder sælges til en højere pris. Det forklarer, hvorfor også den gennemsnitlige pris er fordoblet og nu ligger på ca. 3 EUR/kg« (Pedro Manuel Saraiva, *Empreendedorismo: do conceito à aplicação, da ideia ao negócio, da tecnologia ao valor* [Iværksætter: fra teori til praksis, fra idé til virksomhed, fra teknologi til værdi], Imprensa da Universidade de Coimbra, 3. oplag, 2015).

Som følge af det geografiske produktionsområdes egenskaber »kommer de første kirsebær i sæsonen tidligere end i andre områder og kan let sælges for 30 til 50 EUR pr. kg, især på eksportmarkederne, der tegner sig for 10 % af omsætningen« (Pedro Manuel Saraiva, i det anførte værk). »Når kirsebærsæsonen starter«, er Fundão »et af de første steder i verden, der har kirsebær«, hvilket er grunden til, at »forbrugerprisen er så høj, når de første dukker op og eksporten heraf begynder«. I slutningen af april 2014 blev »Cereja do Fundão« solgt på markedet i Helsingfors for 62 EUR pr. kg (*Vida Rural*, 26.5.2015).

»Cereja do Fundão« kan nydes frisk eller som ingrediens i bagværk og til madlavning, hvor det anvendes i forskellige retter og opskrifter. »Cereja do Fundão« er et af Portugals mest alsidige kulinariske produkter og sætter ingen grænser for fantasien,« idet det anvendes til fremstilling af produkter som »Cereja do Fundão«-tærte og håndværksmæssigt fremstillet »Cereja do Fundão«-iscreme (*Público*, 14.6.2013). »Cereja do Fundão« hyldes også af mange kokke, som det fremgår af interviewet med Michelinkokken José Avillez (*Jornal de Negócios*, 20.2.2018) og af bogen *Prato do Dia* [Dagens Ret], der blev udgivet i 2017, og som består af en række opskrifter, som kokken Filipa Gomes har præsenteret i sit madlavningsprogram på kanalen 24Kitchen.

»Cereja do Fundão« udgør grundlaget for talrige gastronomiske arrangementer. På regionalt plan tiltrækker »Cereja do Fundão« ca. 135 000 turister om året (*Expresso*, 19.2.2018), navnlig til arrangementer som »Festa da Cereja do Fundão« [»Cereja do Fundão«-festivalen], hvor der ikke alene er lejlighed til at smage på »Cereja do Fundão«, men også på talrige produkter, der tilberedes med disse, og til at deltage i kulturelle og turismæssige arrangementer, der er knyttet til produktionen heraf (deltagelse i kirsebærhøsten, gåture gennem kirsebærplantagerne, adoption af et kirsebærtræ osv.), og den gastronomiske festival »Fundão, Aqui Come-se Bem — Sabores da Cereja« [God mad i Fundão — smagen af kirsebær], der har været afholdt hvert år siden 2004. Der findes også nationale arrangementer som f.eks. »Rota Gastronómica da Cereja do Fundão« [»Cereja do Fundão« — en gastronomisk vandring], der siden 2013 hvert år har fundet sted i Lissabon og Porto, hvor kokke kommer med forslag til forskellige retter med »Cereja do Fundão« som ingrediens.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

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

---