

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2019/C 371/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„CEREJA DO FUNDÃO“

EU-Nr.: PGI-PT-02478 — 22.11.2018

g. U. () g. g. A. (x)

1. **Name(n)**

„Cereja do Fundão“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Cereja do Fundão“ ist die für den Frischverzehr vorgesehene Frucht des Süßkirschaums (*Prunus avium* L.). Sie weist folgende Hauptmerkmale auf:

- eine Größe von mindestens 24 mm;
- eine Festigkeit von mindestens 60 Einheiten auf dem Durofel-Index;
- eine Farbe zwischen 2 und 6 auf der Farbtafel des CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes);
- ein Gehalt an löslichen Feststoffen von mindestens 12 Brix.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Stufen der Erzeugung (Anbau und Ernte).

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf dem Etikett von „Cereja do Fundão“ muss nach dem Namen des Erzeugnisses Folgendes stehen: „Indicação Geográfica Protegida“ [Geschützte geografische Angabe] oder die Abkürzung „IGP“ [g. g. A.].

Auf dem Etikett muss sich das nachstehend gezeigte Logo „Cereja do Fundão“ befinden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Erzeugung von „Cereja do Fundão“ ist beschränkt auf den Kreis Fundão, die Gemeinden Louriçal do Campo und Lardosa (Kreis Castelo Branco) und die Gemeinden Ferro und Peraboa (Kreis Covilhã).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen „Cereja do Fundão“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ruf der Kirschen.

Dank ihrer Eigenschaften erfreuen sie sich eines großen Ruhms und Ansehens in Portugal und im Ausland und haben eine solche landwirtschaftliche, wirtschaftliche und gastronomische Bedeutung erlangt, dass sie zu einem der wichtigsten Kennzeichen der Region wurden.

Fundão-Kirschen, „köstlich — süß und saftig mit einem frischen reifen Geschmack“ (*The Guardian*, 14.8.2007), „leuchtend rot, prall und extravagant süß“ sind „unverwechselbar“ und werden von dem Chefkoch Vítor Sobral als ein „nationales Spitzenprodukt“ angesehen (*Epicur*, 8.5.2017). Obwohl fast im gesamten Land Kirschen angebaut werden, „sind die aus Fundão vielleicht die berühmtesten“ (*Broteria* — populärwissenschaftliche Reihe, 1915). Manche sehen Fundão als die „Kirschenhauptstadt“ Portugals an (Paulo Moreira, *Pão e Vinho* [Brot und Wein], 2014).

Der Ruf, den „Cereja do Fundão“ bei den portugiesischen Verbrauchern genießt, zeigt sich daran, dass in der Bekanntmachung der Junta Nacional das Frutas [Nationaler Obstausschuss] bereits 1941 der Preis für die Kirschen „Cereja do Fundão“ auf dem Markt von Lissabon (wo sie durchschnittlich für 3 Escudos je Kilogramm verkauft wurden) gesondert aufgelistet und dem Preis für die anderen auf dem Markt verkauften Kirschen gegenübergestellt wurde.

2018 gewann „Cereja do Fundão“ den Preis „Portugal Cinco Estrela“ in der Kategorie Naturprodukte. Als der Preis auf der Grundlage der anhand einer Marktumfrage ermittelten Zufriedenheit der Verbraucher vergeben wurde, wurde festgestellt, dass „zwischen den Gebirgszügen Estrela und Gardunha eine der schmackhaftesten nationalen Delikatessen wächst, nämlich die ‚Cereja do Fundão‘. Ihr süßer, frischer Geschmack wurde nicht nur als Tafelobst genossen, sondern auch in Form von Kompott, Schokolade und Kirschbonbons, Gebäck und Likören.“

„Diese Kirschen sind berühmt, locken Menschenmengen an und erwirtschaften Millionen von Euro für die lokale Wirtschaft“ (*Dinheiro Vivo*, 4.6.2017). „Die Kirschen „Cereja do Fundão“ haben einen hohen Bekanntheitsgrad erlangt, zumal sie mit der Teilnahme der portugiesischen Fußballmannschaft an der Europameisterschaft in Verbindung gebracht wurden, die 2004 in Portugal stattfand.“ „Die lokale Wirtschaft, die im Zusammenhang mit der Kirsche aufgebaut wurde“, hat sich innerhalb eines Jahrzehnts „verdoppelt. Sie hat jetzt einen Wert von ungefähr 20 Mio. EUR jährlich und basiert auf 2 000 ha Kirschbäumen, die 7 000 Tonnen Kirschen erzeugen. Dies entspricht mehr als 60 % der nationalen Produktion und schafft 1 500 Arbeitsplätze.“ Der Name „Cereja do Fundão“ „erhöht den Wert des Erzeugnisses, weshalb es trotz der gestiegenen Produktionsmenge einen höheren Preis erzielen kann. Dies erklärt, warum sich der Durchschnittspreis auch verdoppelt hat und nun bei ungefähr 3 EUR je Kilogramm liegt“ (Pedro Manuel Saraiva, *Empreendedorismo: do conceito à aplicação, da ideia ao negócio, da tecnologia ao valor* [Unternehmergeist: Von der Theorie zur Praxis, von der Idee zum Unternehmen, von der Technologie zum Wert], Imprensa da Universidade de Coimbra, 3. Ausgabe, 2015).

Aufgrund der Eigenschaften des geografischen Gebiets ihrer Erzeugung „reifen die ersten Kirschen der Saison früher als in anderen Gebieten und können leicht für 30 bis 50 EUR je Kilogramm verkauft werden, insbesondere auf Exportmärkten. Dies entspricht ungefähr 10 % der Verkäufe“ (Pedro Manuel Saraiva, a. a. O.). „Wenn die Kirschsaison beginnt“ ist Fundão einer „der ersten Orte weltweit, an dem Kirschen geerntet werden.“ Deshalb ist der Preis so hoch, den Verbraucher für die „ersten, ausgeführten Kirschen“ bezahlen. Ende April 2014 wurden „Cereja do Fundão“ auf dem Markt in Helsinki für 62 EUR je Kilogramm verkauft (*Vida Rural*, 26.5.2015).

Sie können frisch oder als Zutat in Gebäck und Speisen genossen werden, wo sie für verschiedene Gerichte und Rezepte verwendet werden. „Die Kirschen ‚Cereja do Fundão‘ sind eines der vielseitigsten kulinarischen Erzeugnisse Portugals und setzen der Fantasie keine Grenzen.“ So werden sie zur Herstellung von Erzeugnissen wie ‚Cereja do Fundão‘-Obstkuchen und handwerklich erzeugtem ‚Cereja do Fundão‘-Speiseeis verwendet (*Público*, 14.6.2013). ‚Cereja do Fundão‘ wird auch von einigen Chefköchen hochgelobt, wie sich in einem Interview mit dem Sternekoch José Avillez (*Jornal de Negócios*, 20.2.2018) und in dem Buch *Prato do Dia* [Tagesgericht] zeigt, das 2017 veröffentlicht wurde und eine Sammlung von Rezepten ist, die die Chefköchin Filipa Gomes in ihrer Kochsendung im Küchenkanal24 vorgestellt hat.

‚Cereja do Fundão‘ ist die Grundlage zahlreicher gastronomischer Veranstaltungen. ‚Cereja do Fundão‘ „zieht“ auf regionaler Ebene „jährlich ungefähr 135 000 Touristen an“ (*Expresso*, 19.2.2018), insbesondere bei Veranstaltungen wie dem ‚Festa da Cereja do Fundão‘ [Fest ‚Cereja do Fundão‘], welches die Chance bietet, nicht nur ‚Cereja do Fundão‘ selbst zu versuchen, sondern auch zahlreiche Produkte, die aus den Kirschen hergestellt werden und an zahlreichen kulturellen und touristischen Aktivitäten im Zusammenhang mit der Erzeugung teilzunehmen (Hilfe bei der Kirschernte, Spaziergänge durch die Kirschgärten, Adoption eines Kirschbaums usw.) und dem Fest ‚Fundão, Aqui Come-se Bem — Sabores da Cereja‘ [Gutes Essen in Fundão — Kirschgeschmack], das seit 2004 jährlich stattfindet. Es gibt auch landesweite Veranstaltungen, wie die ‚Rota Gastronómica da Cereja do Fundão‘ [Gastronomische Route ‚Cereja do Fundão‘], die seit 2013 jährlich in Lissabon und Porto stattfindet. Hier machen Chefköche verschiedene Vorschläge für Gerichte mit ‚Cereja do Fundão‘ als Zutat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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