

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50
artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2019/C 371/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”CEREJA DO FUNDÃO”

EU-nro: PGI-PT-02478 – 22.11.2018

SAN ()SMM (x)

1. **Nimi/nimet**

”Cereja do Fundão”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Portugali

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 *Tuotetyyppi*

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Cereja do Fundão” on makeakirsikkapuun (*Prunus avium* L.) tuoreena syötäväksi tarkoitettu hedelmä. Sen tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat:

- koko vähintään 24 mm;
- kiinteys vähintään 60 yksikköä Durofelin indeksillä;
- väri 2–6 CTIFL:n (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes) värikartalla;
- liukenevan kiinteän aineen vähimmäispitoisuus 12 ° Brixin asteikolla.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki tuotantovaiheet (kasvatus ja korjuu)

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Tuotteen "Cereja do Fundão" etiketissä tuotteen nimeä on seurattava ilmaisu "Indicação Geográfica Protegida" [suojattu maantieteellinen merkintä] tai lyhenne "IGP" [SMM].

Etiketissä on oltava seuraava Cereja do Fundão -kirsikan tunnus.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Cereja do Fundão -kirsikan maantieteellinen tuotantoalue kattaa Fundãoon kunnan, Louriçal do Campon ja Lardosan kylät (Castelo Brancon kunta) sekä Ferron ja Peraboan kylät (Covilhãn kunta).

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Cereja do Fundão -kirsikan maine on linkittänyt sen kyseiseen maantieteelliseen alueeseen.

Cereja do Fundão on ominaisuuksiltaan hyvin tunnettu ja kuuluisa Portugalissa ja ulkomailla. Sen maataloudellinen, ekonominen ja gastronominen merkitys on kasvanut niin, että siitä on tullut yksi alueen tärkeimmistä tunnusmerkeistä.

Fundão-kirsikoita on kuvattu ilmaisuilla "herkullinen – makea ja mehevä, kirpeän kypsä maku" (The Guardian, 14.8.2007), ja "kirkkaanpunainen, pullea ja mahdottoman makea". Niistä "ei voi erehtyä". Keittiömestari Vítor Sobral on kutsunut niitä "kansalliseksi huipputuotteeksi" (Epicur, 8.5.2017). Vaikka kirsikoita kasvatetaan lähes koko maassa, "kuuluisimpia lienevät Fundãon kirsikat" (Broteria-tiedejulkaisusarja, 1915), ja jotkut pitävät Fundãota Portugalin "kirsikkapääkaupunkina" (Paulo Moreira, Pão e Vinho [Leipä ja viini], 2014).

Cereja do Fundão -kirsikan arvostuksesta portugalilaisten kuluttajien keskuudessa kertoo sekin, että jo vuonna 1941 Boletim da Junta Nacional das Frutas -julkaisu vertasi Cereja do Fundão -kirsikoiden hintaa Lissabonin markkinoilla (jossa niiden myyntihinta oli 3 escudo/kg) muihin kirsikoihin.

Cereja do Fundão voitti vuonna 2018 Portugal Cinco Estrelas -palkinnon luonnontuoteluokassa. Kuluttajien tyytyväisyyttä oli kartoitettu markkinatutkimuksella, ja palkintoa myönnettäessä todettiin seuraavaa: "Estrelan ja Gardunhan vuoristoalueiden väliltä löytyy yksi maukkaimmista kansallisista herkuista: Cereja do Fundão. Se soveltuu makean ja raikkaan makunsa vuoksi paitsi jälkiruokahedelmäksi myös käytettäväksi hilloissa, kirsikkasuklaamakeisissa, leivonnaisissa ja likööreissä."

"Nämä kirsikat ovat maineikkaita kansansuosikkeja ja tuovat miljoonia euroja paikalliseen talouteen" (Dinheiro Vivo, 4.6.2017). Cereja do Fundão -kirsikka "on saanut paljon näkyvyyttä, erityisesti sen jälkeen, kun Portugalin jalkapallojoukkue osallistui kotimaassaan pidettyihin EM-kisoihin vuonna 2004." Yhdessä vuosikymmenessä paikallisen kirsikkaelinkeinon arvo on kaksinkertaistunut ja on nyt noin 20 miljoonaa euroa/vuosi. Kirsikkapuita viljellään 2 000 hehtaarilla, ja ne tuottavat 7 000 tonnia kirsikoita eli yli 60 % koko maan tuotannosta. Työpaikkoja ala tarjoaa 1 500". "Koska nimitys "Cereja do Fundão" lisää tuotteen arvoa, siitä saadaan korkeampi hinta vaikka tuotantomäärät kasvavat. Tämän vuoksi myös keskihinta on noussut ja on nyt noin 3 euroa/kg" (Pedro Manuel Saraiva, Empreendedorismo: do conceito à aplicação, da ideia ao negócio, da tecnologia ao valor, Imprensa da Universidade de Coimbra, 3.^a edição, 2015).

Maantieteellisen tuotantoalueen ominaisuuksien vuoksi "kauden ensimmäiset kirsikat kypsyvät aiemmin kuin muualla ja niistä saa helposti 30–50 euroa kilogrammalta erityisesti vientimarkkinoilla, joiden osuus myynnistä on 10 %" (Pedro Manuel Saraiva, op. cit.). "Kirsikkakauden alkaessa" Fundão on "yksi niistä paikoista, jossa kirsikat kypsyvät ensimmäisinä koko maailmassa". Tämän vuoksi kuluttajahinta on niin korkea "kun niistä aletaan saada satoa ja niitä aletaan viedä ulkomaille". Huhtikuun 2014 lopulla Cereja do Fundão -kirsikoiden kilohinta oli Helsingin torilla 62 euroa/kg (Vida Rural, 26.5.2015).

Cereja do Fundão -kirsikoita voi syödä tuoreina tai käyttää leivonnassa ja ruoanlaitossa, mistä osoituksena on lukuisia ruokalajeja ja -ohjeita. ”Cereja do Fundão -kirsikka on yksi Portugalin monikäyttöisimmistä raaka-aineista ja mahdollistaa monenlaiset kokeilut.” Siitä valmistetaan esimerkiksi piirakkaa ja artesaanijäätelöä (Público, 14.6.2013). Cereja do Fundão -kirsikkaa ylistävät myös monet keittiömestarit, kuten Michelin-tähden saanut José Avelaz Jornal de Negócios -lehden haastattelussa (20.2.2018). Keittiömestari Filipa Gomes tekee samoin vuonna 2017 julkaistussa kirjassa Prato do Dia, johon on koottu hänen kokkausohjelmassaan 24Kitchen-kanavalla esittelemiään ruokaohjeita.

Cereja do Fundão -kirsikan tiimoilta järjestetään useita gastronomisia tapahtumia. Alueellisella tasolla Cereja do Fundão -kirsikka ”houkuttelee tapahtumiin vuosittain noin 135 000 matkailijaa” (Expresso, 19.2.2018). Tällaisia ovat esimerkiksi ”Festa da Cereja do Fundão”, jossa voi paitsi maistella Cereja do Fundão -kirsikoita ja niistä valmistettuja tuotteita myös osallistua kulttuuritapahtumiin ja matkailijoille suunnattuihin tapahtumiin (kirsikoiden poimintaa, kävelyretkiä kirsikkatarhoissa, kirsikkapuun adoptointia jne.), ja ”Fundão, Aqui Come-se Bem – Sabores da Cereja”-ruokafestivaalit, jotka on järjestetty joka vuosi vuodesta 2004 lähtien. Kansallisia tapahtumia ovat muun muassa Rota Gastronómica da Cereja do Fundão -tilaisuudet, joita on järjestetty vuosittain Lissabonissa ja Portossa vuodesta 2013. Niissä keittiömestarit valmistavat ruokalajeja, joissa on ainesosana Cereja do Fundão -kirsikka.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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