

## DRUGI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za upis naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2019/C 371/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „CEREJA DO FUNDÃO”

EU br.: PGI-PT-02478 – 22.11.2018.

## ZOI ( )ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Cereja do Fundão”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Portugal

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Cereja do Fundão” plod je trešnje (*Prunus avium* L.) koji je namijenjen konzumaciji u svježem stanju. Ima sljedeća glavna svojstva:

- veličina od najmanje 24 mm,
- čvrstoća od najmanje 60 jedinica u skladu s indeksom Durofel,
- boja između 2 i 6 u skladu s ljestvicom boja CTIFL-a (*Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes*),
- sadržaj topive suhe tvari od najmanje 12 °Brix.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje (uzgoj i berba).

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

(<sup>1</sup>) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

### 3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na etiketi „Cereja do Fundão” iza naziva proizvoda mora se nalaziti natpis „Indicação Geográfica Protegida” [zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla] ili kratica „IGP” [ZOZP].

Etiketa mora sadržavati logotip „Cereja do Fundão”, prikazan u nastavku.



### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje za proizvodnju trešnji „Cereja do Fundão” ograničeno je na općinu Fundão, župe Lourical do Campo i Lardosa (općina Castelo Branco) te župe Ferro i Peraboa (općina Covilhã).

### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Veza između trešanja „Cereja do Fundão” i zemljopisnog područja proizlazi iz njihova ugleda.

Zahvaljujući svojim svojstvima, trešnje „Cereja do Fundão” uživaju jako dobar glas i velik ugled u Portugalu i inozemstvu, a važnost koju imaju za poljoprivredu, gospodarstvo i gastronomiju tolika je da su se prometnule u jedno od glavnih obilježja regije.

Trešnje Fundão, „slasne – slatke i sočne, reskog zrelog okusa” (*The Guardian*, 14.8.2007.), „ jarko crvene izvana, punašne i nezamislivo slatke”, „nemaju greške” te ih je profesionalni kuhar Vítor Sobral nazvao „proizvodom nacionalne izvrsnosti” (*Epicur*, 8.5.2017.). Iako se trešnje uzgajaju gotovo u svim krajevima zemlje, „vjerojatno su najpoznatije one iz općine Fundão” (*Broteria – list za popularnu znanost*, 1915.) pa neki općinu Fundão smatraju portugalskom „prijestolnicom trešnje” (Paulo Moreira, *Pão e Vinho* [Kruh i vino], 2014.).

Trešnje „Cereja do Fundão” zauzimaju posebno mjesto u očima portugalskih potrošača, što dokazuje činjenica da je 1941. u biltenu odbora Junta Nacional das Frutas [Nacionalni odbor za voće] posebno izdvojena cijena trešanja „Cereja do Fundão” na lisabonskoj tržnici (gdje su prodavane za prosječno 3 eskuda po kilogramu) po kojoj se razlikovala od cijene drugih vrsta trešanja koje su se prodavale na tržnici.

Trešnje „Cereja do Fundão” 2018. osvojile su nagradu „Portugal Cinco Estrelas” u kategoriji prirodnih proizvoda. Pri dodjeli nagrade na temelju ocjene zadovoljstva potrošača dobivene istraživanjem tržišta navedeno je da se „između planinskih lanaca Estrela i Gardunha može pronaći jedna od najkusnijih nacionalnih delikatesa – trešnje „Cereja do Fundão”. U njihovu se slatkom i svježem okusu uživa ne samo kad ih se konzumira kao desertno voće, već i kad se od njih prave kompoti, slatkiši od čokolade i trešnje, peciva i likeri.”

„Te su trešnje vrlo poznate, privlače mnoštvo ljudi i donose milijune eura lokalnom gospodarstvu” (*Dinheiro Vivo*, 4.6.2017.). Trešnje „Cereja do Fundão” „postale su jako poznate otkad ih se povezuje sa sudjelovanjem portugalske nogometne momčadi na Europskom prvenstvu održanom 2004. u Portugalu”. U razdoblju od deset godina „vrijednost lokalnog gospodarstva utemeljenog na trešnjama udvostručila se i sada iznosi oko 20 milijuna EUR godišnje, ostvarenih na temelju 2 000 ha stabala trešnje koja proizvode 7 000 tona trešanja, što čini više od 60 % nacionalne proizvodnje i osigurava 1 500 radnih mjesta”. Naziv „Cereja do Fundão” „dodaje vrijednost proizvodu, zbog čega je moguće postići višu cijenu unatoč povećanju proizvedenih količina. To objašnjava zašto se udvostručila i prosječna cijena, koja sada iznosi oko 3 EUR po kilogramu” (Pedro Manuel Saraiva, *Empreendedorismo: do conceito à aplicação, da ideia ao negócio, da tecnologia ao valor* [Poduzetništvo: od teorije do prakse, od ideje do poslovanja, od tehnologije do vrijednosti], Imprensa da Universidade de Coimbra, 3. izdanje, 2015.).

Zahvaljujući karakteristikama zemljopisnog područja proizvodnje, „prve sezonske trešnje dozrijevaju ranije nego u drugim područjima i mogu se lako prodati za od 30 do 50 EUR po kilogramu, posebno na izvoznim tržištima, koja čine 10 % prodaje” (Pedro Manuel Saraiva, op. cit.). „Na početku sezone trešanja” Fundão je jedno „od prvih mjesta u svijetu gdje se one mogu nabaviti”, zbog čega je i cijena za potrošača u trenutku „kad se tek pojave na tržištu i počnu izvoziti” tako visoka. Krajem travnja 2014. trešnje „Cereja do Fundão” prodavale su se na tržištu u Helsinkiju za 62 EUR po kilogramu (*Vida Rural*, 26.5.2015.).

Trešnje „Cereja do Fundão” mogu se jesti svježe ili kao sastojak peciva te upotrijebiti pri kuhanju raznih jela i recepata. Trešnje „Cereja do Fundão” jedan su od najraznovrsnijih portugalskih kulinarskih proizvoda te vam omogućuju da „date maha mašti” i upotrijebite ih za spravljanje jela kao što su pita „Cereja do Fundão” te zanatski sladoled „Cereja do Fundão” (*Público*, 14.6.2013.). Trešnje „Cereja do Fundão” hvale i razni kuharski majstori, kao što se može vidjeti iz intervjua s Michelinovim zvjezdicama nagrađenim kuharskim majstorom Joséom Avillezom (*Jornal de Negócios*, 20.2.2018.) te iz knjige *Prato do Dia* [Jelo dana], objavljene 2017., u kojoj se nalaze recepti koje profesionalna kuharica Filipa Gomes predstavlja u svojoj kulinarskoj emisiji na kanalu 24Kitchen.

Na trešnjama „Cereja do Fundão” temelje se brojna gastronomska događanja. Na regionalnoj razini, trešnje „Cereja do Fundão” „privlače oko 135 000 turista godišnje” (*Expresso*, 19.2.2018.), ponajprije na događajima kao što je „Festa da Cereja do Fundão” [Festival „Cereja do Fundão”], na kojem se mogu kušati ne samo trešnje „Cereja do Fundão” nego i brojni od njih napravljeni proizvodi te se može sudjelovati u kulturnim i turističkim događanjima povezanim s njihovom proizvodnjom (pomaganje pri branju trešanja, šetnja po voćnjacima trešanja, usvajanje stabla trešnje itd.). Još je jedno takvo događanje gastronomski festival „Fundão, Aqui Come-se Bem – Sabores da Cereja” [Fundão, tu se dobro jede – okusi trešnje] koji se održava svake godine od 2004. Održavaju se i događaji na nacionalnoj razini, kao što je „Rota Gastronómica da Cereja do Fundão” [Gastronomska cesta „Cereja do Fundão”], koja se svake godine od 2013. održava u Lisabonu i Portu te uključuje kuhare koji daju različite prijedloge za jela koja sadržavaju trešnje „Cereja do Fundão”.

### **Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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

---