

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2019/C 371/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«CEREJA DO FUNDÃO»

N. UE: PGI-PT-02478 — 22.11.2018

DOP ( ) IGP (x)

**1. Denominazione (denominazioni)**

«Cereja do Fundão»

**2. Stato membro o paese terzo**

Portogallo

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

«Cereja do Fundão» è il frutto del ciliegio dolce (*Prunus avium* L.) destinato a essere consumato fresco. Essa presenta le seguenti caratteristiche principali:

- calibro di almeno 24 mm;/consistenza di almeno 60 unità dell'indice Durofel;
- consistenza di almeno 60 unità dell'indice Durofel;
- colore compreso tra i valori 2 e 6 della tabella dei colori del CTIFL (*Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes*)
- contenuto di solidi solubili di almeno 12°Brix.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

—

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**

Tutte le fasi della produzione (coltivazione e raccolta).

**3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

—

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Nell'etichetta della «Cereja do Fundão» il nome del prodotto deve essere seguito dalla dicitura «Indicação Geográfica Protegida» (indicazione geografica protetta) o dall'abbreviazione «IGP».

L'etichetta deve comprendere il logo della «Cereja do Fundão» riprodotto di seguito.



### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione della «Cereja do Fundão» è limitata al comune di Fundão, alle parrocchie di Louriçal do Campo e Lardosa (comune di Castelo Branco) e alle parrocchie di Ferro e Peraboa (comune di Covilhã).

### 5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la «Cereja do Fundão» e la zona geografica deriva dalla sua reputazione.

Grazie alle sue caratteristiche, la «Cereja do Fundão» gode di una grande notorietà e reputazione in Portogallo e all'estero e ha assunto una tale importanza agricola, economica e gastronomica da divenire uno dei principali elementi distintivi della regione.

La «Cereja do Fundão», «deliziosa — dolce e succulenta con un gusto maturo e forte» (*The Guardian*, 14.8.2007), «di un rosso vivo, carnosa e magnificamente dolce», è «inconfondibile» e viene considerata dallo chef Vítor Sobral «un prodotto di eccellenza nazionale» (*Epicur*, 8.5.2017). Sebbene le ciliegie siano coltivate un po' in tutto il paese, «probabilmente le più famose sono quelle di Fundão» (*Broteria* — serie scientifica popolare, 1915), tanto che alcuni ritengono Fundão la «capitale delle ciliegie» del Portogallo (Paulo Moreira, *Pão e Vinho* [Pane e vino], 2014).

I consumatori portoghesi considerano la «Cereja do Fundão» una varietà speciale, come testimonia il fatto che nel 1941 il bollettino della Junta Nacional das Frutas (Consiglio nazionale della frutta) stabiliva un prezzo a parte per la «Cereja do Fundão» al mercato di Lisbona (in cui era venduta in media a 3 scudi al chilogrammo), differente dal prezzo delle altre ciliegie vendute nel mercato.

Nel 2018 la «Cereja do Fundão» ha vinto il premio «Portugal Cinco Estrelas» nella categoria per i prodotti naturali. Al momento dell'assegnazione del premio, aggiudicato sulla base di una valutazione della soddisfazione dei consumatori svolta mediante indagini di mercato, si è affermato che «tra la Serra da Estrela e la Serra da Gardunha si trova una delle specialità nazionali più gustose: la «Cereja do Fundão». Il suo sapore dolce e fresco la rende perfetta non soltanto come frutta da tavola ma anche sotto forma di composte, dolci a base di cioccolato e ciliegie, pasticcini e liquori».

«Queste ciliegie sono famose, attraggono folle di persone e generano milioni di euro per l'economia locale» (*Dinheiro Vivo*, 4.6.2017). La «Cereja do Fundão» ha «acquisito un alto profilo, in particolare da quando è stata associata alla partecipazione della nazionale portoghese al Campionato europeo che si è tenuto in Portogallo nel 2004». Nell'arco di un decennio «l'economia locale che ruota intorno alla ciliegia è raddoppiata di volume, raggiungendo un valore di circa 20 milioni di EUR all'anno, grazie a 2 000 ha di ciliegi con una produzione di 7 000 tonnellate di ciliegie (che rappresentano oltre il 60 % della produzione nazionale), e dà lavoro a 1 500 persone». La denominazione «Cereja do Fundão» «apporta un valore aggiunto al prodotto ed è il motivo per cui questa ciliegia riesce a spuntare prezzi più alti, nonostante l'aumento dei quantitativi prodotti. Ciò spiega il motivo per cui anche il prezzo medio è raddoppiato e si aggira adesso intorno ai 3 EUR al chilogrammo» (Pedro Manuel Saraiva, *Empreendedorismo: do conceito à aplicação, da ideia ao negócio, da tecnologia ao valor* [Imprenditorialità: dalla teoria alla pratica, dall'idea agli affari, dalla tecnologia al valore] Imprensa da Universidade de Coimbra, terza edizione, 2015).

Date le caratteristiche della zona geografica di produzione, «le prime ciliegie della stagione maturano prima che in altre zone e possono essere vendute facilmente da 30 a 50 EUR al chilogrammo, specialmente nei mercati di esportazione, che rappresentano il 10 % delle vendite» (Pedro Manuel Saraiva, op. cit.). «All'inizio della stagione delle ciliegie» Fundão è uno «dei primi luoghi al mondo in cui si raccolgono ciliegie» ed è questo il motivo per cui, «quando arrivano sul mercato e iniziano a essere esportate», il prezzo al consumatore è così elevato. Alla fine di aprile 2014 la «Cereja do Fundão» era venduta sul mercato di Helsinki a 62 EUR al chilogrammo (*Vida Rural*, 26.5.2015).

La «Cereja do Fundão» è ottima fresca o come ingrediente in pasticceria e in cucina, dove è utilizzata in vari piatti e ricette. «La «Cereja do Fundão» è uno dei prodotti culinari più versatili del Portogallo e permette di liberare la fantasia» perché è utilizzata per produrre, ad esempio, la torta alla «Cereja do Fundão» e il gelato artigianale alla «Cereja do Fundão» (*Público*, 14.6.2013). La «Cereja do Fundão» è decantata anche da vari chef, come dimostrato dall'intervista allo chef stellato José Avillez (*Jornal de Negócios*, 20.2.2018) e dal libro *Prato do Dia* [Piatto del giorno], pubblicato nel 2017, che raccoglie le ricette presentate dalla chef Filipa Gomes nel suo programma di cucina sul canale 24Kitchen.

Attorno alla «Cereja do Fundão» ruotano numerosi eventi gastronomici. A livello regionale la «Cereja do Fundão» «attira circa 135 000 turisti all'anno» (*Expresso*, 19.2.2018), in particolare in occasione di eventi come la «Festa da Cereja do Fundão» [Sagra della «Cereja do Fundão»], che offre l'opportunità di provare non soltanto la «Cereja do Fundão» ma anche numerosi prodotti a base di questa ciliegia, e di prendere parte a eventi culturali e turistici legati alla sua produzione (partecipazione alla raccolta delle ciliegie, escursioni nei ciliegieti, adozione di un ciliegio...) e il festival gastronomico «Fundão, Aqui Come-se Bem — Sabores da Cereja» [Mangiar bene a Fundão — Saperi della ciliegia], che si tiene tutti gli anni dal 2004. Vi sono inoltre eventi nazionali, quali la «Rota Gastronómica da Cereja do Fundão» [Percorso gastronomico della «Cereja do Fundão»], che si tiene annualmente a Lisbona e a Porto dal 2013, con chef che propongono vari piatti i cui ingredienti includono la «Cereja do Fundão».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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

---