

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2019/C 371/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«CEREJA DO FUNDÃO»

N.º UE: PGI-PT-02478 — 22.11.2018

DOP () IGP (x)

1. Nome(s)

«Cereja do Fundão»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Entende-se por «Cereja do Fundão» o fruto proveniente de cerejeira (*Prunus avium* L.) destinado a ser consumido em fresco, que tem como principais características:

- calibre igual ou superior a 24 mm;
- consistência com índice Durofel igual ou superior a 60 unidades;
- coloração entre o índice 2 e o 6 da tabela de cores para cereja do *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes* (CTIFL);
- teor de sólidos solúveis igual a superior a 12 °Brix.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases da produção (cultivo e colheita).

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

—

(¹) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Na rotulagem da «Cereja do Fundão» a designação do produto deve ser seguida da menção «Indicação Geográfica Protegida» ou então da menção «IGP».

A rotulagem deve conter o sinal da «Cereja do Fundão» que a seguir se reproduz.



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção da «Cereja do Fundão» é circunscrita ao concelho do Fundão, às freguesias de Louriçal do Campo e Lardosa (concelho de Castelo Branco) e às freguesias de Ferro e Peraboa (concelho de Covilhã).

5. Relação com a área geográfica

A relação da «Cereja do Fundão» com a sua área geográfica baseia-se na reputação.

A «Cereja do Fundão», graças às suas características, goza de grande notoriedade e reputação a nível nacional e internacional, assumindo uma importância agrícola, económica e gastronómica que a tornam num dos principais *ex libris* da região.

As cerejas do Fundão, «deliciosas, doces e suculentas, com um sabor maduro e forte» (*The Guardian*, 14.8.2007), «vestidas de vermelho vivo, carnudas e profusamente doces», são «inconfundíveis», sendo consideradas pelo *chef* Vítor Sobral como «um dos produtos de excelência a nível nacional» (*Epicur*, 8.5.2017). Apesar de se produzirem cerejas um pouco por todo o país, «as de maior nomeada são quiçá as do Fundão» (*Brotéria — Série de vulgarização científica*, 1915), havendo mesmo quem considere o Fundão como a «capital da cereja» em Portugal (Paulo Moreira, «Pão e Vinho», 2014).

A diferenciação da «Cereja do Fundão» pelo consumidor nacional é comprovada pelo facto de, já em 1941, o Boletim da Junta Nacional das Frutas individualizar o registo da cotação da «Cereja do Fundão» no mercado de Lisboa (onde era vendida pelo preço médio de três escudos por quilograma), diferenciando-a da cotação de outras cerejas vendidas nesse mercado.

A «Cereja do Fundão» foi galardoada, em 2018, com o Prémio «Portugal Cinco Estrelas», na categoria de produtos naturais. Na atribuição deste prémio, baseado na avaliação do grau de satisfação dos consumidores através de estudos de mercado, referiu-se que «entre as serras da Estrela e da Gardunha é onde se guarda uma das mais apetecidas iguarias nacionais: a cereja do Fundão. O seu paladar doce e fresco leva a que seja apreciada não só como fruto de mesa, mas também para compotas, bombons de chocolate e cereja, pastéis e licores».

«Estas cerejas têm fama, movem multidões e geram milhões de euros para a economia local» (*Dinheiro Vivo*, 4.6.2017). A «Cereja do Fundão» tem vindo a «alcançar notável projeção, especialmente a partir do momento em que fica associada à participação da seleção nacional no Campeonato Europeu [de futebol], que teve lugar em Portugal no ano de 2004». No espaço de uma década, «a economia local que gravita em torno da cereja duplicou, passando a representar anualmente algo como 20 milhões de euros, assente em 2 000 hectares de cerejeiras que originam a produção de 7 000 toneladas de cereja, o que corresponde a mais de 60% da produção nacional, encontrando-se-lhe associados 1 500 postos de trabalho». A denominação «Cereja do Fundão» «acrescenta valor ao produto, motivo pelo qual se consegue diferenciar em preço, apesar dos aumentos de quantidades produzidas. Isto explica a razão pela qual o preço médio duplicou igualmente e é atualmente de cerca de 3 euros por quilograma» (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).

Refira-se que «as primeiras cerejas da época», graças às características da área geográfica de produção, «conseguem antecipar-se a outras proveniências, chegando a ser comercializadas facilmente por 30 a 50 euros/kg, sobretudo em mercados de exportação, que representam 10% das vendas» (Pedro Manuel Saraiva, *op. cit.*). «Quando a campanha da cereja está a começar», o Fundão é um «dos primeiros sítios do mundo a ter cereja», pelo que, «quando começa a aparecer e a ser exportada», chega ao consumidor a preços muito elevados. Em finais de abril de 2014, no mercado de Helsínquia, a «Cereja do Fundão» chegou a ser vendida a 62 euros/kg (*Vida Rural*, 26.5 2015).

A «Cereja do Fundão», apreciada quer para consumo em fresco quer como ingrediente na pasteleria e na culinária, é utilizada em diversos pratos e receitas. «A Cereja do Fundão é um dos produtos portugueses com maior versatilidade gastronómica e permite dar azo à imaginação», sendo utilizada na confeção de produtos como o pastel de Cereja do Fundão ou o gelado artesanal de Cereja do Fundão» (*Público*, 14.6.2013). A «Cereja do Fundão» é também elogiada por diversos *chefs*, como se pode comprovar pela entrevista ao *chef* José Avillez, detentor de várias estrelas Michelin (*Jornal de Negócios*, 20.2.2018) ou pelo livro «Prato do Dia», de 2017, em que a *chef* Filipa Gomes reúne um conjunto de receitas apresentadas no seu programa de culinária no canal 24Kitchen.

A «Cereja do Fundão» está na origem de múltiplos eventos gastronómicos. A nível regional, a «Cereja do Fundão» «atrai sensivelmente 135 mil turistas por ano» (*Expresso*, 19.2.2018), destacando-se eventos como a Festa da Cereja do Fundão — onde, para além desta, se podem degustar diversos produtos à base de «Cereja do Fundão», bem como participar em eventos de carácter cultural e turístico associados à sua produção (participação na apanha da cereja, passeios pelos cerejais, apadrinhamento de cerejeiras, etc.) — ou como o festival gastronómico «Fundão, Aqui Come-se Bem — Sabores da Cereja», realizado anualmente desde 2004. A nível nacional, destaca-se a «Rota Gastronómica da Cereja do Fundão», realizada anualmente em Lisboa e Porto desde 2013, em que vários *chefs* apresentam diversas propostas de pratos que incluem na sua confeção a «Cereja do Fundão».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do regulamento).

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