

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de alteração 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**

(2017/C 329/13)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012****«CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE»****N.º UE: PGI-ES-02157 — 1.7.2016****DOP ( ) IGP ( X )****1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Conselho Regulador da indicação geográfica protegida «Cerezas de la Montaña de Alicante»  
Carretera Albaida-Denia, s/n  
03788 Alpatró – La Vall de Gallinera  
ALICANTE  
ESPANHA

O Conselho Regulador da indicação geográfica protegida «Cerezas de la Montaña de Alicante» é uma parte legítima interessada na alteração do caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Cerezas de la Montaña de Alicante», defendendo igualmente a sua proteção.

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outros (especificar).

**4. Tipo de alterações**

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não possa ser considerada menor.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

## 5. Alterações

1. A primeira alteração consiste em incluir as seguintes variedades de cerejas: «Early Lory», «Prime Giant», «Sweet Heart» e «Brooks», e em suprimir as seguintes variedades: «Tilagua», «Planera» e «Nadal».

Desde o registo da IGP «Cerezas de la Montaña de Alicante», novas variedades de cerejas começaram a ser cultivadas na área protegida. Ao longo dos anos, as que se adaptaram melhor à zona e cujos frutos possuem características semelhantes às da IGP «Cerezas de la Montaña de Alicante» ganharam solidez. Com efeito, nos últimos anos, as temperaturas médias da área geográfica foram mais elevadas, o que teve como consequência uma fecundação muito medíocre das flores e, por conseguinte, uma produção muito mais baixa das variedades atualmente protegidas, que necessitam de um maior número de horas de frio. Estas novas variedades foram plantadas numa área suficientemente alargada para se poder concluir que se adaptaram de forma satisfatória.

No contexto desta evolução natural e lógica, da mesma forma que as variedades de cerejas acima mencionadas se estabeleceram, outras variedades deixaram gradualmente de ser cultivadas, como é o caso das variedades «Tilagua», «Planera» e «Nadal». O envelhecimento dos espécimes destas variedades, o seu fraco rendimento e a melhor implantação no terreno das novas variedades propostas são os motivos que sustentam a sua exclusão do caderno de especificações.

Descrição das novas variedades:

- «Early Lory»: variedade bem adaptada às zonas precoces; de cor exterior vermelha brilhante e de forma cordiforme, polpa rosada, doce e consistência firme; não exige muitas horas de frio e a sua resistência à chuva é muito fraca; com calibre médio de 28 a 30 mm.
- «Prime Giant»: variedade muito precoce; caracteriza-se por uma cor vermelha viva no exterior, uma forma redonda e uma polpa vermelha, saborosa e firme; fraca resistência à chuva e calibre médio de 27 a 32 mm.
- «Sweet Heart»: variedade tardia; pele de cor vermelha escura e brilhante; a sua forma é redonda e a sua polpa é de cor vermelha, com um sabor doce e uma consistência firme; elevada resistência à chuva e calibre médio de 26 a 28 mm.
- «Brooks»: variedade precoce, caracterizada por uma pele de cor vermelha; forma redonda achatada, de polpa firme e com um sabor equilibrado; é sensível ao fissuramento e o seu calibre médio varia entre 27 e 28 mm.

2. A segunda alteração incide sobre a inclusão dos seguintes municípios: Alquería de Aznar, Balones e Cañada.

Trata-se de três municípios adjacentes à atual área protegida, que apresentam condições climáticas favoráveis ao cultivo da cereja e idênticas às descritas no caderno de especificações. Nestes três municípios sempre se cultivou a cereja mas, nos últimos anos, esse cultivo assumiu mais importância e é atualmente predominante. Dada a proximidade e a integração geográficas, as variedades cultivadas em Alquería de Aznar, Balones e Cañada são as variedades já protegidas no caderno de especificações registado para a IGP.

3. A terceira alteração consiste numa redação mais desenvolvida da relação.

Antes do pedido de alteração, a IGP «Cerezas de la Montaña de Alicante» ainda não tinha publicado o seu documento único, mas apenas o «Resumo». Este incluía o ponto «Relação», mas de uma forma muito limitada e sucinta, como era habitual nas DOP/IGP registadas há alguns anos. No documento único apresentado com vista ao pedido de alterações, considerou-se oportuno desenvolver o ponto «Relação», introduzindo uma explicação mais aprofundada das qualidades e da reputação do produto que podem ser atribuídas à sua origem geográfica.

4. A quarta alteração diz respeito à eliminação da obrigação de acondicionamento dentro da área protegida.

No resumo publicado, figurava a obrigação de acondicionar o produto dentro da área protegida. Uma vez que não há nenhum obstáculo suscetível de afetar o produto, é suprimida qualquer restrição geográfica relativa ao acondicionamento.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE»

N.º UE: PGI-ES-02157 — 1.7.2016

DOP ( ) IGP ( X )

## 1. Nome

«Cerezas de la Montaña de Alicante»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

## 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 ao nome indicado no ponto 1

As únicas variedades suscetíveis de beneficiar da Indicação Geográfica Protegida são as seguintes:

Variedades principais: «Burlat», «Picota», «Picota Ambrunesa», «Early Lory», «Prime Giant», «Sweet Heart», «Brooks»

Variedades polinizadoras: «Stark Hardy Geant», «Bing» e «Van»

As características comuns a todas estas variedades são as seguintes:

- Teor elevado de açúcares, superior a 11 °Brix.
- Sensibilidade média ao aparecimento de fissuras.
- Pedúnculo de comprimento médio e com boa fixação após a colheita.
- Forma arredondada uniforme e brilho forte.
- Cor da pele entre o vermelho carmim e o vermelho vivo; fina e uniforme.
- Polpa suculenta e firme, entre o cor-de-rosa e a cor de vinho.
- Sabor equilibrado e consistência firme.
- Caroço de dimensão média, de forma arredondada ligeiramente alongada, de cor branca e de duração elevada.
- Boa adaptação da cultura da área abrangida pela IGP «Cerezas de la Montaña de Alicante».
- Boa tolerância à manipulação, ao transporte e ao acondicionamento.

Por outro lado, o calibre das variedades protegidas é o seguinte:

- Burlat: 27-28 mm
- Stark Hardy Geant: 26-28 mm
- Van: 26-28 mm
- Bing: 24-28 mm
- Picota: 22-24 mm
- Picota Ambrunesa: 23-25 mm
- Early Lory: 28-30 mm
- Prime Giant: 27-32 mm
- Sweet Heart: 26-28 mm
- Brooks: 27-28 mm

As cerejas das variedades autorizadas apresentam as seguintes características qualitativas:

- inteiras,
- sãs,
- limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível,
- isentas de humidade exterior anormal,
- isentas de odores e/ou de sabores estranhos.

As categorias de cerejas protegidas são as seguintes: «Categoria Extra» e «Categoria I», de acordo com a UNECE. Tendo em vista a sua comercialização, estão classificadas do seguinte modo:

Categoria I: calibre igual ou superior a 21 mm.

Categoria Extra: calibre igual ou superior a 23 mm.

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 delimitada*

Produção e colheita.

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

—

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

Nas inscrições ou rótulos de identificação das «Cerezas de la Montaña de Alicante», devem figurar obrigatoriamente o símbolo oficial da União Europeia para as indicações geográficas protegidas, bem como as menções «Indicação Geográfica Protegida» e «Cerezas de la Montaña de Alicante».

Além disso, o produto deve apresentar-se munido de uma marca de conformidade (contrarrótulo) identificada por um código alfanumérico, que será aposta no estabelecimento de acondicionamento submetido a controlo de modo a impedir a sua reutilização, o que permitirá garantir a rastreabilidade do produto.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção situa-se a norte da província de Alicante e a sul da província de Valência, no Levante espanhol.

É constituída pelos terrenos localizados nos seguintes municípios: Agres, Alcozer de Planes, Alcoy, Alfafara, Almudaina, Alquería de Aznar, Balones, Beneixama, Beniarrés, Benillup, Benimarfull, Biar, Cañada, Castalla, Cocentaina, Confrides, Cuatretondeta, Gaianes, Gorga, Ibi, Jijona, Lorcha, Millena, Monóvar, Muro de Alcoy, Penáguila, Pinoso, Planes, Tollos, Vall d'Alcalá, Vall d'Ebo, Vall de Gallinera, Vall de Laguart e Villena, na província de Alicante, e Bocairent e Ontinyent na província de Valência.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Fatores naturais

A área de produção apresenta um dos relevos montanhosos mais elevados da Comunidade Autónoma de Valência. Faz parte dos contrafortes da subunidade do Prebético, com um relevo tipicamente estrutural e alternância de estruturas anticlinais e sinclinais, donde resulta uma orografia montanhosa com numerosas irregularidades.

Os solos são particularmente ricos em carbonato de cálcio e pobres em matérias orgânicas.

A temperatura média anual oscila entre os 13 °C e os 15,5 °C, com precipitações médias anuais de 350 a 650 mm. O clima é de tipo mediterrânico temperado, com temperaturas mais frias e precipitações mais elevadas do que no resto da província.

Fatores humanos

Uma vez que se trata de uma área de cultivo tradicional de cerejeiras, as boas práticas de cultura dos agricultores favorecem a qualidade do produto. Estas boas práticas de cultivo tradicionais consistem no seguinte: poda das árvores com base num sistema de taça e palmeta; trabalho da terra e colheita manuais (os frutos são selecionados em várias passagens da colheita e colhidos quando atingem o estado ideal de maturação).

## 5.2. Especificidade do produto

As cerejas caracterizam-se por um grau de doçura elevado (11. °Brix, no mínimo), uma cor de pele entre o vermelho carmim e o vermelho vivo, e uma polpa consistente, entre o cor-de-rosa e a cor de vinho. Possuem forma esférica, geralmente pequena, pontiaguda na base.

## 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A relação entre a cereja e a origem geográfica assenta na reputação do produto «Cereza de la Montaña de Alicante». Esta reputação deve-se às características organolépticas do fruto e à sua importância económica e gastronómica, bem como ao facto de as cerejeiras serem um elemento constitutivo da paisagem da área geográfica.

A área protegida caracteriza-se por uma orografia muito acentuada, montanhosa e irregular. As explorações agrícolas são de pequena dimensão, muitas vezes ordenadas em terraços esculpidos nos flancos das montanhas, onde só pode ser plantada uma única linha de árvores, o que confere a esta área uma configuração muito especial. As temperaturas são ligeiramente mais baixas do que as temperaturas habituais em zonas tão próximas do mar Mediterrâneo.

Estes fatores limitam consideravelmente as culturas na área; a cerejeira, estando implantada há décadas, constitui uma paisagem característica, nomeadamente quando está em flor.

O saber dos produtores da região, associado a uma longa experiência, permitiu desenvolver técnicas de cultivo adequadas para que a produção da cereja seja coroada de êxito nestas terras caracterizadas por geadas frequentes, condições de sequeiro e relevo acidentado.

É por essa razão que a manipulação da cereja é essencialmente artesanal, desde a colheita e da seleção até ao acondicionamento.

O produto final é uma cereja muito doce ou doce, com a polpa entre o cor-de-rosa e a cor de vinho e de forma esférica.

A reputação da «Cereza de la Montaña de Alicante» é reforçada pela festa da cereja (Fiesta da Cereza), que se realiza anualmente na primavera. Por essa ocasião, são proferidos discursos e organizados concursos e atividades sobre o tema da cereja. Realiza-se um percurso gastronómico passando pelos diferentes bares e restaurantes da região, onde são elaborados pratos e sobremesas com o seu produto mais típico e autêntico, a cereja; são também organizadas visitas guiadas a cerejais, onde se explica o cultivo da cereja, e a unidades de acondicionamento, onde se fica a conhecer melhor as operações de manipulação.

A tradição do cultivo nesta área fez nascer, nestes últimos anos, diversos percursos agroturísticos, que permitem aprender a conhecer a especificidade do ambiente que envolve as cerejeiras.

O enraizamento da «Cereza de la Montaña de Alicante» estendeu-se à gastronomia, embora já existam, há muitos anos, livros de receitas que utilizam o fruto, como o livro de receitas à base de «Cerezas de la Montaña de Alicante» intitulado «Pura Tentación», publicado em 1992.

As origens do cultivo da cereja na área geográfica datam do século XVI. Atualmente, a «Cereza de la Montaña de Alicante» continua a ser o motor económico deste território em termos de produção agrícola.

Para concluir, a «Cereza de la Montaña de Alicante» é um produto que possui qualidades organolépticas definidas (sabor doce e intenso) e uma reputação estabelecida que, para além dos aspetos puramente agrícolas, se estende aos domínios paisagístico, gastronómico e cultural.

## Referência à publicação do Caderno de Especificações

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

[http://www.agricultura.gva.es/modificacion\\_pc\\_igpcerezasalicante](http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_igpcerezasalicante)