

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2019/C 371/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ inom tre månader efter detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"CEREJA DO FUNDÃO"

EU-nr: PGI-PT-02478 – 22.11.2018

SUB () SGB (x)

1. **Namn**

"Cereja do Fundão"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Cereja do Fundão" är sötkörsbärsträdets (*Prunus avium* L.) frukt, avsedd att ätas färsk. De har följande huvudsakliga egenskaper:

- En storlek på minst 24 mm.
- En fasthet på minst 60 enheter på Durofelskalan.
- En färg på mellan två och sex i färgskalan från *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes*
- En halt lösliga fasta ämnen på minst 12 Brixgrader.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen (odling och skörd).

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

På märkningen av "Cereja do Fundão" ska produktnamnet efterföljas av orden "Indicação Geográfica Protegida" (Skyddad geografisk beteckning) eller förkortningen "IGP" (SGB).

Märkningen ska inbegripa logotypen för "Cereja do Fundão", som visas nedan.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska område där "Cereja do Fundão" produceras är begränsat till kommunen Fundão, församlingarna Louriçal do Campo och Lardosa (i kommunen Castelo Branco) och församlingarna Ferro och Peraboa (i kommunen Covilhã).

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan "Cereja do Fundão" och det geografiska området härrör från dess anseende.

Tack vare sina egenskaper är "Cereja do Fundão" väl känt och har gott anseende i Portugal och utomlands, och har fått så pass stor betydelse för jordbruket, ekonomin och gastronomin att det har blivit ett av regionens huvudsakliga kännetecken.

Körsbären från Fundão, utsökta – söta och saftiga med en utpräglat mogen smak (*The Guardian*, 14.8.2007), med ljusröda skal, fylliga och mycket söta, är omiskännliga, och kocken Vítor Sobral anser att de är en viktig produkt för landet (*Epicur*, 8.5.2017). Även om körsbär i stort sett odlas över hela landet är körsbären från Fundão antagligen de mest kända (*Broteria*, en populär vetenskaplig tidning, 1915) och det finns de som anser Fundão vara Portugals huvudstad för körsbär (Paulo Moreira, *Pão e Vinho* [Bröd och vin], 2014).

Portugisiska konsumenter kan särskilja "Cereja do Fundão", vilket bevisas av det faktum att tidningen för *Junta Nacional das Frutas* (den nationella styrelsen för frukt) 1941 förtecknade priset för körsbären "Cereja do Fundão" enskilt på Lissabonmarknaden (där de såldes för ett genomsnittligt pris på 3 escudos per kilogram), vilket skiljde sig jämfört med priserna för andra körsbär som såldes på marknaden.

"Cereja do Fundão" vann 2018 års *Portugal Cinco Estrelas*-pris i kategorin naturliga produkter. När priset tilldelades, på grundval av en utvärdering av kundnöjdhet som genomfördes i form av marknadsundersökningar, konstaterades att en av de mest utsökta nationella delikatesserna finns mellan bergskedjorna Estrela och Gardunha, nämligen "Cereja do Fundão". Körsbärens söta och friska smak har inte enbart avnjutits som dessertfrukt, utan även i form av kompotter, godis med smak av choklad och körsbär, konditorivaror och likörer.

Körsbären är kända, lockar folkmassor och drar in flera miljoner euro till den lokala ekonomin (*Dinheiro Vivo*, 4.6.2017). "Cereja do Fundão" har rönt stor uppmärksamhet, särskilt sedan det började förknippas med det portugisiska fotbollslagens deltagande i fotbolls-EM i Portugal 2004. På ett årtionde har den lokala ekonomi som är uppbyggd kring detta körsbär blivit dubbelt så stor och är nu värd runt 20 miljoner euro per år, på grundval av 2 000 ha körsbärsträd som producerar 7 000 ton körsbär, vilket motsvarar mer än 60 % av den nationella produktionen och skapar 1 500 arbetstillfällen. Namnet "Cereja do Fundão" ger mervärde till produkten, vilket är anledningen till att det är möjligt att sätta ett högre pris trots den ökade produktionsmängden. Detta är förklaringen till att det genomsnittliga priset också har fördubblats och nu ligger på omkring 3 euro per kilogram (Pedro Manuel Saraiva, *Empreendedorismo: do conceito à aplicação, da ideia ao negócio, da tecnologia ao valor* [Entreprenörskap: från teori till praktik, från idé till företag, från teknik till värde], Imprensa da Universidade de Coimbra, tredje upplagan, 2015).

Till följd av det geografiska produktionsområdets egenskaper mognar säsongens första körsbär tidigare än i andra områden och kan utan vidare säljas för 30–50 euro per kilogram, särskilt på exportmarknaden, som står för 10 % av försäljningen (Pedro Manuel Saraiva, a.a.). När körsbärssäsongen startar är Fundão en av de första platserna i världen att ha körsbär, vilket är anledningen till att konsumentpriset är så högt när de börjar synas på marknaden och exporteras. I slutet av april 2014 såldes "Cereja do Fundão" för 62 euro per kilogram på marknaden i Helsingfors (*Vida Rural*, 26.5.2015).

”Cereja do Fundão” kan avnjutas färska eller som ingrediens i konditorivaror och matlagning, där de används i olika maträtter och recept. Detta är en av Portugals mest mångsidiga kulinariska produkter och man kan ge fantasin fria tyglar då de används för att framställa produkter som tarteletten ”Cereja do Fundão” och den hantverksmässigt framställda glassen ”Cereja do Fundão” (*Público*, 14.6.2013). ”Cereja do Fundão” hyllas även av flera kockar, vilket framgår av intervjun med Michelinkocken José Avillez (*Jornal de Negócios*, 20.2.2018) samt boken *Prato do Dia* (Dagens rätt), som publicerades 2017, som är en receptsamling som kocken Filipa Gomes presenterade i sitt matprogram på kanalen 24Kitchen.

Körsbäret ”Cereja do Fundão” är huvudattraktionen på flera olika gastronomievenemang. På regional nivå lockar ”Cereja do Fundão” omkring 135 000 turister per år (*Expresso*, 19.2.2018), särskilt på grund av evenemang som exempelvis *Festa da Cereja do Fundão* (Festivalen ”Cereja do Fundão”), där det finns möjlighet att inte enbart smaka ”Cereja do Fundão” utan även flera olika produkter som framställs av detta körsbär samt delta i kultur- och turistevenemang som har anknytning till produktionen (hjälpa till att plocka körsbär, promenera genom körsbärsodlingarna, adoptera ett körsbärsträd m.m.), och matfestivalen *Fundão, Aqui Come-se Bem – Sabores da Cereja* (God mat i Fundão – körsbärssmaker), som har arrangerats varje år sedan 2004. Det finns även nationella evenemang, såsom *Rota Gastronómica da Cereja do Fundão* (Gastronomivägen för ”Cereja do Fundão”), som har arrangerats varje år i Lissabon och Porto sedan 2013, där kockar kommer med förslag till olika rätter där ”Cereja do Fundão” utgör en av ingredienserna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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