

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 371/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CEREJA DO FUNDÃO”

Nr UE: PGI-PT-02478 – 22.11.2018

ChNP () ChOG (x)

1. **Nazwa**
„Cereja do Fundão”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Portugalia
3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego
 - 3.1. *Typ produktu*
Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone
 - 3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*
„Cereja do Fundão” to owoce czereśni (*Prunus avium* L.) przeznaczone do spożycia w stanie świeżym. Produkt posiada następujące główne cechy charakterystyczne:
 - wielkość wynosząca co najmniej 24 mm,
 - jędrność wynosząca co najmniej 60 jednostek w skali Durofel,
 - barwa opisana cyframi od 2 do 6 wg palety barw CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes),
 - zawartość rozpuszczalnych substancji stałych wynosząca co najmniej 12° w skali Brix.
 - 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*
—
 - 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*
Wszystkie etapy produkcji (uprawa i zbiory).
 - 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*
—

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykietach „Cereja do Fundão” po nazwie produktu należy umieścić napis „Indicação Geográfica Protegida” [chronione oznaczenie geograficzne] lub skrót „IGP” [ChOG].

Na etykietach musi widnieć logo „Cereja do Fundão”, które przedstawiono poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji „Cereja do Fundão” ogranicza się do gminy Fundão, sołectw Louriçal do Campo i Lardosa (gmina Castelo Branco) oraz sołectw Ferro i Peraboa (gmina Covilhã).

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Cereja do Fundão” a obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu.

Dzięki swoim cechom charakterystycznym produkt „Cereja do Fundão” cieszy się ogromną popularnością i renomą w Portugalii i za granicą, przy czym zyskał tak duże znaczenie w rolnictwie, gospodarce i gastronomii, że stał się jednym z głównych znaków rozpoznawczych tego regionu.

Czereśnie z Fundão są „wyśmienite – słodkie i soczyste o wyrazistym, dojrzałym smaku” (*The Guardian*, 14.8.2007), „jaskrawoczerwone, soczyste i nadzwyczaj słodkie” i „unikatowe”; szef kuchni Vítor Sobral uważa je za „doskonały produkt krajowy” (*Epicur*, 8.5.2017). Mimo że czereśnie uprawia się praktycznie w całym kraju, „największą sławą cieszą się prawdopodobnie owoce z Fundão” (*Broteria* – publikacja popularnonaukowa, 1915), a są tacy, którzy uważają Fundão za „czereśniową stolicę” Portugalii (Paulo Moreira, *Pão e Vinho* [Chleb i wino], 2014).

Na szczególne uznanie, jakim cieszy się w opinii portugalskich konsumentów produkt „Cereja do Fundão”, wskazuje fakt, że w 1941 r. w Biuletynie Junta Nacional das Frutas [Narodowej Rady ds. Owoców] podano indywidualnie cenę czereśni „Cereja do Fundão” na rynku lizbońskim (gdzie sprzedawano je po średniej cenie 3 escudo za kilogram) w odróżnieniu od ceny innych sprzedawanych na rynku czereśni.

W 2018 r. produkt „Cereja do Fundão” zdobył nagrodę „Portugal Cinco Estrelas” w kategorii produktów naturalnych. Po przyznaniu tej nagrody stwierdzono, w oparciu o przeprowadzoną w ramach badań rynku ocenę zadowolenia konsumentów, że „położony między pasmami górskimi Estrela i Gardunha obszar to miejsce, w którym można znaleźć jeden z najsmaczniejszych krajowych przysmaków, mianowicie „Cereja do Fundão”. Konsumenty doceniają słodki, świeży smak produktu spożywanego nie tylko w formie deserowego owocu, ale także pod postacią kompotów, wyrobów czekoladowych oraz czereśniowych słodczy, ciast i likierów”.

„Czereśnie te cieszą się sławą, przyciągają tłumy ludzi i generują miliony euro dla lokalnej gospodarki” (*Dinheiro Vivo*, 4.6.2017). Produkt „Cereja do Fundão” „zyskał wysoką rangę, zwłaszcza od czasu gdy zaczął kojarzyć się z uczestnictwem portugalskiej piłkarskiej reprezentacji narodowej w Mistrzostwach Europy, które odbyły się w Portugalii w 2004 r.”. Na przestrzeni dekady „lokalna gospodarka skupiona wokół czereśni podwoiła swoją wielkość i jest obecnie warta ok. 20 mln EUR rocznie, bazując na 2 000 ha drzew czereśniowych produkujących 7 000 ton owoców, co stanowi ponad 60 % produkcji krajowej i daje 7 000 miejsc pracy”. Nazwa „Cereja do Fundão” „stanowi wartość dodaną produktu, dlatego też jest on w stanie uzyskać wyższą cenę mimo zwiększenia produkowanych ilości. Z tego właśnie powodu średnia cena owoców także uległa podwojeniu i wynosi obecnie około 3 EUR za kilogram” (Pedro Manuel Saraiva, *Empreendedorismo: do conceito à aplicação, da ideia ao negócio, da tecnologia ao valor* [Przedsiębiorczość: od teorii do praktyki, od pomysłu do biznesu, od technologii do wartości], Imprensa da Universidade de Coimbra, wydanie 3, 2015).

Ze względu na charakterystyczne cechy obszaru geograficznego produkcji, „pierwsze czereśnie w sezonie pojawiają się tam wcześniej niż na innych obszarach i można je bez trudu sprzedać za 30–50 EUR za kilogram, zwłaszcza na rynkach eksportowych, na których realizuje się 10 % sprzedaży” (Pedro Manuel Saraiva, op. cit.). „Kiedy rozpoczyna się sezon na czereśnie, Fundão jest „jednym z pierwszych miejsc na świecie, w których te owoce są dostępne, dlatego też cena dla konsumenta jest tak wysoka, gdy „pojawiają się po raz pierwszy w roku i trafiają na eksport”. Pod koniec kwietnia 2014 r. produkt „Cereja do Fundão” sprzedawano na rynku w Helsinkach za kwotę 62 EUR za kilogram (*Vida Rural*, 26.5.2015).

Czereśnie „Cereja do Fundão” można spożywać w stanie świeżym lub jako składnik wyrobów cukierniczych i kulinarnych, ponieważ wykorzystywane są w rozmaitych potrawach i przepisach. „Cereja do Fundão» to jeden z najbardziej wszechstronnych produktów kulinarnych Portugalii, który pozwala puścić wodze fantazji”, gdyż używany jest do produkcji takich produktów, jak tarta z czereśniami z Fundão czy wyrabianych metodą tradycyjną lodów „Cereja do Fundão” (*Público*, 14.6.2013). „Cereja do Fundão” są także wysoko cenione przez wielu szefów kuchni, o czym świadczy wywiad z docenionym gwiazdkami Michelina szefem José Avillezem (*Jornal de Negócios*, 20.2.2018) oraz opublikowana w 2017 r. książka *Prato do Dia* [Danie dnia], stanowiąca kolekcję przepisów prezentowanych przez szefową kuchni Filipę Gomes w jej autorskim telewizyjnym programie kulinarnym na kanale 24Kitchen.

„Cereja do Fundão” stanowią tło dla wielu imprez o charakterze gastronomicznym. Na poziomie regionalnym „Cereja do Fundão” „przyciągają corocznie ok. 135 000 turystów” (*Expresso*, 19.2.2018), zwłaszcza w związku z wydarzeniami takimi jak „Festa da Cereja do Fundão” [Festiwal „Cereja do Fundão”], na którym można poprobować nie tylko czereśni z Fundão, ale również niezliczonych produktów zawierających te owoce, a także wziąć udział w imprezach kulturalnych i turystycznych związanych z produkcją owoców (pomoc przy zbiorze czereśni, spacer w sadach czereśniowych, adoptowanie drzewek czereśniowych itd.), jak również festiwal kulinarny „Fundão, Aqui Come-se Bem – Sabores da Cereja” [Dobre jedzenie w Fundão – Smaki czereśni], który odbywa się co roku od 2004 r. Ponadto mają miejsce wydarzenia krajowe, np. „Rota Gastronómica da Cereja do Fundão” [Szlak gastronomiczny „Cereja do Fundão”] organizowane corocznie od 2013 r. w Lizbonie i Porto z udziałem szefów kuchni proponujących rozmaite potrawy zawierające jako składnik „Cereja do Fundão”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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