

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

CEREJA DO FUNDÃO

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

Índice

1. Nome do Produto.....	3
2. Descrição do Produto.....	3
3. Delimitação da Área Geográfica.....	3
4. Elementos que provam que o produto tem origem na área geográfica delimitada.....	3
5. Descrição da metodologia de obtenção do produto.....	4
6. Elementos que justificam a relação com o meio geográfico.....	5
7. Referências relativamente à estrutura de controlo.....	8
8. Elementos específicos da Rotulagem.....	8
ANEXO I.....	9
ANEXO II.....	10

1. Nome do Produto

“Cereja do Fundão”.

Enquadra-se na classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados de acordo com o Anexo I do Regulamento (CE) n.º 1151/2012, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012.

2. Descrição do Produto

Entende-se por "Cereja do Fundão" o fruto fresco proveniente de cerejeira ("*Prunus avium* L.") 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);
- Conteúdo de sólidos solúveis iguais ou superior a 12° Brix.

3. Delimitação 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). (Anexo I).

4. Elementos que provam que o produto tem origem na área geográfica delimitada

A garantia de que a “Cereja do Fundão” é originária da área geográfica é dada pelo estabelecimento de procedimentos que permitam aos operadores que colocam o produto no mercado:

- a) Identificar o produtor, a quantidade e a origem de todos os lotes recebidos;

- b) Identificar os recetores, a quantidade e o destino dos produtos fornecidos;
- c) Estabelecer a correlação entre cada lote de produtos recebidos a que se refere a alínea a) e cada lote de produtos comercializados a que se refere a alínea b).

Além disso, cada operador será sujeito ao sistema de verificação da observância das disposições do caderno de especificações. A existência deste sistema de verificação permite que só possam usar a Indicação Geográfica Protegida “Cereja do Fundão” os operadores que cumpram as regras e os requisitos descritos no presente caderno de especificações. Assim, a “Cereja do Fundão” só pode ser produzida por operadores que, cumulativamente:

- Assumam expressamente e por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas no caderno de especificações;
- Se submetam à verificação das condições de produção e certificação pelo Organismo de Controlo e Certificação (OC) para tal indicado.

5. Descrição da metodologia de obtenção do produto

As cerejas devem apresentar, à data da colheita, as características específicas que permitem a sua certificação como “Cereja do Fundão”, pelo que a data de realização desta operação deve ser definida mediante a monitorização dos seguintes parâmetros:

- Calibre;
- Índice de Dureza *Durofel*;
- Índice de coloração (com base na tabela de cores para cereja do *Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes (CTIFL)*);
- Conteúdo em sólidos solúveis.

Devem ainda ser tidos em consideração, os seguintes cuidados de colheita:

- Os frutos devem ser colhidos sãos, em estado de maturação adequado e homogéneo, com

pedúnculo e sem folhas, para se evitarem riscos de infeção causados por parasitas de feridas;

- Só devem ser utilizadas embalagens próprias de colheita, limpas e isentas de matérias estranhas;
- Os frutos devem ser manuseados com o máximo cuidado, de forma a evitar danos mecânicos (impacto, compressão e vibração).

6. Elementos que justificam a relação com o meio geográfico

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, 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*, 14/08/2007), “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*, 08/05/2017). Apesar de se produzirem cerejas um pouco por todo o país, “as de maior nomeada são quiçá as do Fundão” (*Broteria - 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 disponíveis 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 foi aproveitado 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*, 4/06/2017). 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 2000 hectares de cerejeiras que originam a produção de 7000 toneladas de cereja, o que corresponde a mais de 60% da produção nacional, encontrando-se-lhe associados 1500 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. Assim se explica que o preço médio tenha igualmente duplicado, cifrando-se atualmente na casa dos 3 euros/kg” (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. A Cereja do Fundão, em finais de abril de 2014, no mercado de Helsínquia, chegou a ser vendida a 62 euros/kg (*Vida Rural*, 26/05/2015).

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*, 14/06/2013). 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*, 20/02/2018) 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*, 19/02/2018), destacando-se eventos como a “Festa da Cereja do Fundão” – onde, para além da “Cereja do Fundão”, 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”.

A “Cereja do Fundão”, em virtude do impacto que a cultura da cerejeira tem na paisagem da região, assume ainda uma considerável importância do ponto de vista turístico, tendo dado origem a diversos percursos turísticos, tais como a “Rota das Cerejas”, desenvolvida pelo Turismo de Portugal, ou os passeios de comboio organizados anualmente pela CP - Comboios de Portugal em épocas em que a paisagem é particularmente influenciada por momentos fenológicos específicos, tais como a floração ou a frutificação. Refira-se, a este propósito, o passeio “cerejeiras em flor de comboio”, organizado anualmente no mês de abril, bem como o passeio “rota das Cerejas do Fundão”, organizado entre os meses de maio e junho.

A presença da cultura na região e a reputação da cereja aí produzida estão documentadas desde há séculos, mantendo-se ininterruptas até aos dias de hoje, tal como comprovado, a título exemplificativo, pelas referências a seguir apresentadas.

Em 1845, em carta publicada na *Revista Universal Lisbonense*, Fernando Ornellas referia que “colhemos (...) fructas do mais exquesito gosto; como são peras, maçãs, ginjas garrafaes, cerejas, e ameixas nos concelhos de Alpedrinha, Fundão e Covilhã”.

Em 1848, na publicação *Orologia da Gardunha*, José Inácio Cardoso menciona a presença de pomares de cerejeira nas “povoações” de Alcaide, Donas, Fundão, Souto da Casa, Vale de Prazeres e Castelo Novo, hoje pertencentes ao concelho do Fundão.

O *Diário da Câmara dos Dignos Pares do Reino* relativo à sessão de 04-07-1888, dá conta de uma intervenção de Vaz Preto, Par do Reino, em que este afirma que o Fundão *“tem magnífica fructa de diferentes generos e óptima cereja, que se vende ali a 5 reis o kilogramma, mandal-a-ía a Lisboa e outros mercados; o productor vende-a-ía muito bem”*.

Em 1987, a revista *Beira Alta* elogia no Fundão *“a fruta carnuda e sumarenta de seus pomares ensoalhados, abençoados por Deus, onde a cereja é rainha incontestada”*.

O *Diário da Assembleia da República* relativo à sessão de 23-06-1994, a propósito da elevação da povoação do Ferro a vila, dá conta de nesta povoação, confinante com o concelho do Fundão, dada a sua situação geográfica privilegiada, se produzirem várias culturas, entre as quais a cereja, cuja qualidade é reconhecida por todo o País.

7. Referências relativamente à estrutura de controlo

O controlo da certificação é realizado pela entidade em que a autoridade competente delegar tais funções.

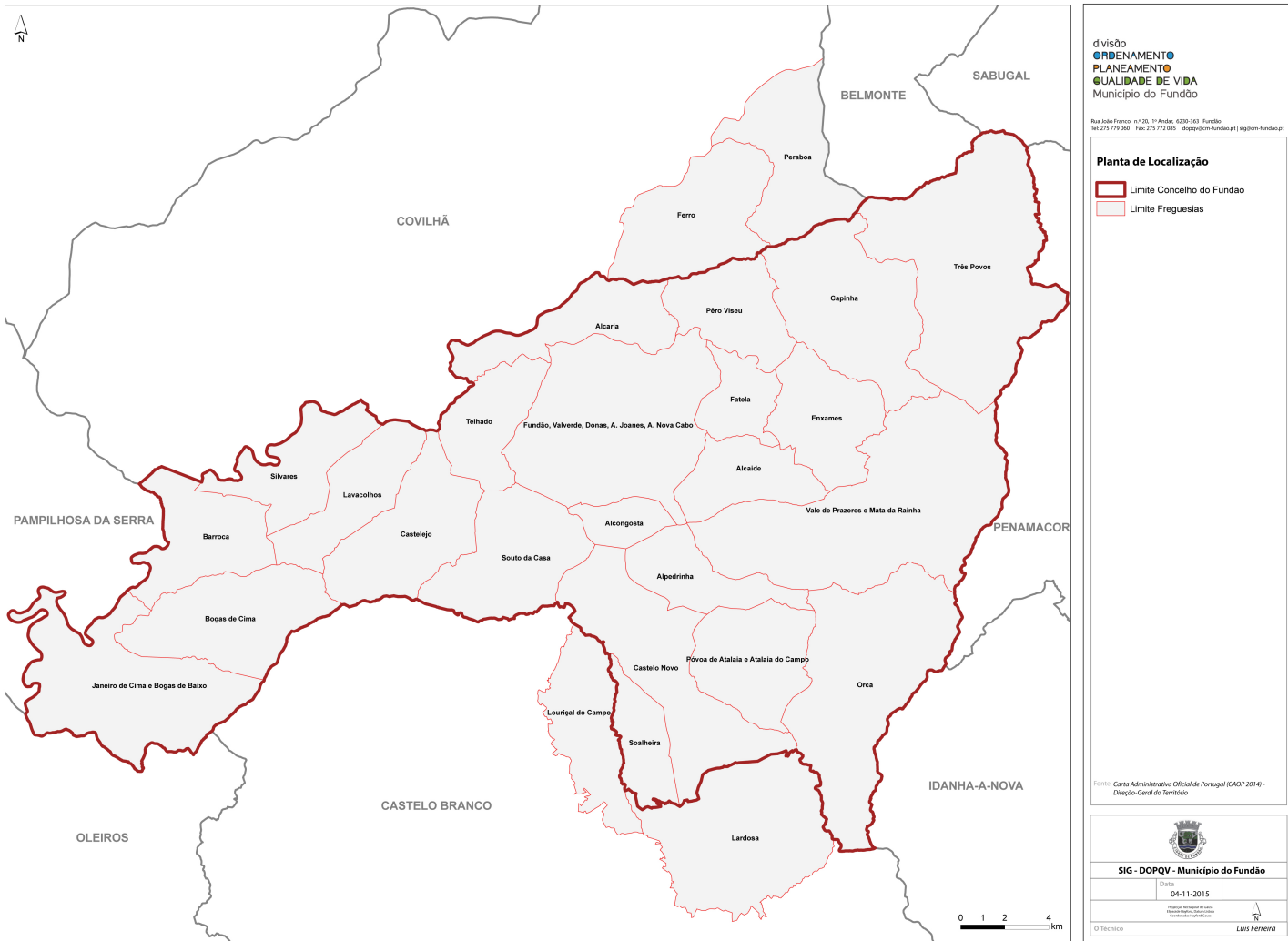
8. Elementos específicos da Rotulagem

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 se reproduz no Anexo II.

ANEXO I

DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA



ANEXO II

EXEMPLO DE RÓTULO

