Ref. Ares(2019)930513 - 15/02/2019

# Documento único

Cereja do Fundão
N.º UE: PGI-PT-02478
Apresentado em 15-02-2019
PGI

## 1. DENOMINAÇÃO/DENOMINAÇÕES

Cereja do Fundão (pt)

## 2. PAÍS(ES) DO(S) REQUERENTE(S)

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 ao qual se aplica o nome em (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);

- conteúdo de sólidos solúveis igual a superior a 12º Brix.

### 3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)

-

### 3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada

Todas as fases da produção (cultivo e colheita).

### 3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto ao qual se refere o nome registado

-

### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

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.

(introduzir sinal do produto/ver anexo em "Documentos de apoio")

## 4. DEFINIÇÃO SUCINTA 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, 14/08/2007), "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 scientífica", 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 pastelaria 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".

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

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