



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria de Agricultura,
Desarrollo Rural, Emergencia
Climática y Transición Ecológica

Dirección General de Desarrollo Rural
Ciudad Administrativa 9 de Octubre
Calle de La Democracia, 77 · 46018 Valencia
www.gva.es

DOCUMENTO ÚNICO

«CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE »

Nº UE

DOP () IGP (X)

NOMBRE [DE DOP o IGP]

«Cerezas de la Montaña de Alicante»/ «Cireres de la Muntanya d'Alacant»

ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Las variedades aptas para ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida serán exclusivamente las siguientes:

Variedades principales: "Burlat", "Picota", "Picota Ambrunesa", "Early Lory", "Prime Giant", "Sweet Heart", "Brooks", "Nimba", "Frisco", "Santina", "Lapins", "4-84" y "Sonata"

Variedades polinizadoras: "Stark Hardy Geant", "Bing" y "Van"

Las características comunes a todas estas variedades son:

- Alto contenido en azúcar, superior a 11º Brix
- Sensibilidad media al rajado
- Pedúnculo de longitud media y buena condición post cosecha
- Forma redondeada uniforme y brillo intenso
- El color de la epidermis entre rojo carmín a rojo intenso; fina y uniforme
- Pulpa jugosa y consistente de color rosa a vino tinto
- Sabor equilibrado y consistencia firme
- El tamaño del hueso medio de forma redonda, ligeramente alargada, de color blanco y elevada dureza.
- Buena adaptación del cultivo a la zona amparada por la IGP "Cerezas de la Montaña de Alicante"
- Adecuada tolerancia a la manipulación, transporte y acondicionamiento

Por su parte, el calibre medio de las variedades amparadas es:

- 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
- Nimba: 28-30 mm
- Frisco: 28-30 mm
- Santina: 28 mm
- Lapins: 27-28 mm
- 4-84: 27-28 mm
- Sonata: 29-30 mm

Las cerezas de las variedades autorizadas presentarán las siguientes características de calidad:

- Enteras
- Sanas
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles
- Exentas de humedad exterior anormal
- Exentas de olores y/o sabores extraños

Las cerezas protegidas sólo serán de las categorías “Extra” y “Primera” según el la CEPE/ ONE y para su comercialización se clasificarán en:

Primera: mayor o igual a 21 mm

Extra: mayor o igual a 23 mm

Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

....

Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Producción y recolección.

Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

...

Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas de las Cerezas de la Montaña de Alicante figurará obligatoriamente el símbolo oficial europeo para las indicaciones geográficas protegidas, junto con las menciones “Indicación Geográfica Protegida” y “Cerezas de la Montaña de Alicante”, o en la lengua co-oficial de la región “Indicació Geogràfica protegida” y “Cireres de la Muntanya d’Alacant”.

Asimismo irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora sometida a control de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad.

DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción se encuentra situada al norte de la provincia de Alicante y al sur de la provincia de Valencia, al este de España.



Constituyen la zona de producción los terrenos ubicados en los términos municipales de Agres, Alcozer de Planes, Alcoy, Alfafara, Almudaina, Alquería de Aznar, Balones, **Banyeres de Mariola**, Beneixama, Beniarrés, **Benifallim**, Benillup, Benimarfull, Biar, Cañada, Castalla, Cocentaina, Confrides, Cuatretondeta, **Facheca**, Gaianes, Gorga, Ibi, Jijona, Lorcha, Millena, Monóvar, Muro de Alcoy, Penáguila, Pinoso, Planes, **Salinas**, **Sax**, **Tárben**a, Tollos, Vall d'Alcalá, Vall d'Ebo, Vall de Gallinera, Vall de Laguart y Villena de la provincia de Alicante y Bocarent y Ontinyent de la provincia de Valencia.

VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

La zona de producción es una de las de mayor relieve montañoso de la Comunidad Valenciana. Pertenece a las estibaciones de la subunidad bética, con un relieve típicamente estructural, con alternancia de estructuras anticlinales y sinclinales. Ello determina una orografía montañosa y con numerosas irregularidades.

Los suelos se caracterizan por su elevado contenido en carbonato cálcico y escasa materia orgánica.

La temperatura media anual oscila entre los 13°C y 15.5°C, con una precipitación media anual de 350-650 mm. Se trata de un clima mediterráneo templado, con temperaturas más frías y con precipitaciones más elevadas que el resto de la provincia.

Factores humanos

Al tratarse de una zona en la que tradicionalmente se ha cultivado el cerezo, las buenas prácticas de cultivo de los agricultores propician la calidad del producto. Estas buenas prácticas tradicionales de cultivo consisten en un poda en sistema de vaso y palmeta, laboreo de las tierras y una recolección manual seleccionando los frutos en varios pases de recogida cuando el fruto tiene el trado óptimo de madurez.

Carácter específico del producto

Las cerezas se caracterizan por tener un grado de dulzor elevado (mínimo 11 °brix) , color de piel rojo carmín a rojo vivo y pulpa consistente de color rosa a vino tinto. Tienen forma esférica, generalmente pequeña y puntiaguda en la base.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

El vínculo entre la cereza y el origen geográfico se fundamenta en la reputación del producto "Cereza de la Montaña de Alicante". Esta reputación es debida a las características organolépticas del fruto y por su importancia económica, gastronómica y como factor constituyente del paisaje de la zona.

La zona protegida se caracteriza por tener una orografía muy marcada, montañosa e irregular. Las explotaciones agrarias son de tamaño reducido, a menudo en terrazas esculpidas en las faldas de la montaña y que únicamente permiten una única línea de árboles, hecho que configura una imagen muy definida de esta zona. Las temperaturas son algo más bajas de lo habitual en puntos tan cercanos al mar Mediterráneo.

Estos factores limitan considerablemente los cultivos en la zona, estando la cereza implantada desde hace décadas, de modo que constituye un paisaje peculiar, especialmente cuando el cultivo está en flor.



El buen hacer de los productores de la zona, unido a los años de experiencia, ha desarrollado las técnicas de cultivo adecuadas para que la producción de la cereza sea un éxito en estos parajes de frecuentes heladas, condiciones de secano y relieve abrupto.

Es por ello que la manipulación de la cereza es básicamente artesanal, desde la recolección y selección hasta el envasado.

El producto resultante es una cereza con dulzor elevado, pulpa de color rosa a vino tinto y forma esférica.

La reputación de la Cereza de la Montaña de Alicante viene avalada por la Fiesta de la Cereza, que se celebra cada año en primavera. En ella se realizan diversas charlas, concursos y actividades en torno a la cereza. Se lleva a cabo una ruta gastronómica por los distintos bares y restaurantes de la zona donde se elaboran platos y postres con el producto más típico y auténtico de la zona, la cereza, así como visitas informativas a campos de cerezos donde se explica el cultivo de la misma y a plantas de envasado para dar a conocer el proceso de manipulación.

La tradición de cultivo en la zona ha impulsado en los últimos años diversas rutas agroturísticas en las que se da a conocer la peculiaridad del entorno formado por los cerezos.

El arraigo de la Cereza de la Montaña de Alicante ha llegado a la gastronomía, de modo que desde hace años existen recetarios en los que se utiliza esta fruta, por ejemplo el recetario basado en las Cerezas de la Montaña de Alicante, de nombre "Pura Tentación", del año 1992.

Los orígenes del cultivo de la cereza en la zona se remontan al siglo XVI. Hoy por hoy, la cereza de la Montaña de Alicante sigue siendo el motor económico de ese territorio, en lo que a producción agraria respecta.

En definitiva, la cereza de la Montaña de Alicante es un producto que cuenta con unas cualidades organolépticas definidas (sabor dulce e intenso) y con una reputación constatada que, más allá de lo puramente agrario, se extiende a lo paisajístico, gastronómico y cultural

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

.....