



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

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

**Direcció General de Desenvolupament Rural**  
Ciutat Administrativa 9 d'Octubre  
Carrer de la Democràcia, 77 · 46018 València  
www.gva.es

## DOCUMENT ÚNIC

«CIRERES DE LA MUNTANYA D'ALACANT»

Núm. UE .....

DOP ( )      IGP (X)

### NOM [DE DOP o IGP]

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

### ESTAT MEMBRE O TERCER PAÍS

Espanya

### DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE AGRÍCOLA O ALIMENTÓS

#### Tipus de producte [enumerat en l'annex XI]

Classe 1.6. Fruïtes, hortalisses i cereals frescos o transformats

#### Descripció del producte que es designa amb el nom indicat en el punt 1

Les varietats aptes per a ser protegides per la Indicació Geogràfica Protegida seran exclusivament les següents:

Varietats principals: "Burlat", "Picota", "Picota Ambrunesa", "Early Lory", "Prime Giant", "Sweet Heart", "Brooks", "Nimba", "Frisco", "Santina", "Lapins", "4-84" i "Sonata"

Varietats pol·linitzadores: "Stark Hardy Geant", "Bing" i "Van"

Les característiques comunes a totes aquestes varietats són:

- Alt contingut en sucre, superior a 11° Brix
- Sensibilitat mitjana al clivellat
- Peduncle de longitud mitjana i bona condició post collita
- Forma arrodonida uniforme i lluentor intensa
- El color de l'epidermis entre roig carmí a roig intens; fina i uniforme
- Polpa sucosa i consistent de color rosa a vi negre
- Sabor equilibrat i consistència ferma
- La grandària del pinyol mitjana de forma redona, lleugerament allargada, de color blanc i elevada duresa.
- Bona adaptació del cultiu a la zona emparada per la IGP "Cireres de la Muntanya d'Alacant"
- Adequada tolerància a la manipulació, transport i condicionament

D'altra banda, el calibre mitjà de les varietats emparades és:

- 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

Les cireres de les varietats autoritzades presentaran les següents característiques de qualitat:

- Senceres
- Sanes
- Netes, pràcticament exemptes de matèries estranyes visibles
- Exemptes d'humitat exterior anormal
- Exemptes d'olors i/o sabors estranys

Les cireres protegides només seran de les categories “Extra” i “Primera” segons el la CEPE/ONE i per a la seua comercialització es classificaran en:

Primera: major o igual a 21 mm

Extra: major o igual a 23 mm

### **Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el cas de productes transformats)**

....

### **Fases específiques de la producció que han de dur-se a terme en la zona geogràfica definida**

Producció i recol·lecció.

### **Normes especials sobre el tall en rodanxes, la ratllada, l'envasament, etc., del producte a què es refereix el nom registrat**

...

### **Normes especials sobre l'etiquetatge del producte al qual es refereix el nom registrat**

En les inscripcions, retolacions o etiquetes identificatives de les Cireres de la Muntanya d'Alacant figurarà obligatòriament el símbol oficial europeu per a les indicacions geogràfiques protegides, juntament amb les mencions “Indicación Geográfica Protegida” i “Cerezas de la Montaña de Alicante”, o en la llengua cooficial de la regió “Indicació Geogràfica protegida” i “Cireres de la Muntanya d'Alacant”.

Així mateix anirà proveït d'una marca de conformitat, denominada contraetiqueta, identificada mitjançant una clau alfanumèrica, que serà col·locada en la indústria envasadora sotmesa a control de manera que no permeta utilitzar-les de nou i que permetrà assegurar-ne la traçabilitat.

### **DESCRIPCIÓ SUCCINTA DE LA ZONA GEOGRÀFICA**

La zona de producció està situada al nord de la província d'Alacant i al sud de la província de València, a l'est d'Espanya.



Constitueixen la zona de producció els terrenys situats en els termes municipals d'Agres, Alcosser de Planes, Alcoi, Alfafara, Almudaina, l'Alqueria d'Asnar, Balones, Banyeres de Mariola, Beneixama, Beniarrés, Benifallim, Benillup, Benimarfull, Biar, la Canyada, Castalla, Cocentaina, Confrides, Quatretondeta, Fageca, Gaianes, Gorga, Ibi, Xixona, l'Orxa, Billeneta, Monòver, Muro de Alcoy, Penàguila, el Pinós, Plans, Salines, Saix, Tàrbena, Tollos, Vall d'Alcalà, Vall d'Ebo, la Vall de Gallinera, la Vall de Laguar i Villena de la província d'Alacant i Bocairent i Ontinyent de la província de València.

## VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

### Caràcter específic de la zona geogràfica

#### Factors naturals

La zona de producció és una de les de major relleu muntanyenc de la Comunitat Valenciana. Pertany als contraforts de la subunitat bètica, amb un relleu típicament estructural, amb alternança d'estructures anticlinals i sinclinals. Això determina una orografia muntanyenca i amb nombroses irregularitats.

Els sòls es caracteritzen pel seu elevat contingut en carbonat de calci i escassa matèria orgànica.

La temperatura mitjana anual oscil·la entre els 13 °C i 15.5 °C, amb una precipitació mitjana anual de 350-650 mm. Es tracta d'un clima mediterrani temperat, amb temperatures més fredes i amb precipitacions més elevades que la resta de la província.

#### Factors humans

En tractar-se d'una zona en la qual tradicionalment s'ha cultivat el cirerer, les bones pràctiques de cultiu dels agricultors propicien la qualitat del producte. Aquestes bones pràctiques tradicionals de cultiu consisteixen en una poda en sistema de vas i palmeta, conreu de les terres i una recol·lecció manual seleccionant els fruits en diverses passades de recollida quan el fruit té el grau òptim de maduresa.

### Caràcter específic del producte

Les cireres es caracteritzen per tindre un grau de dolçor elevada (mínim 11° Brix), color de pell roig carmí a roig viu i polpa consistent de color rosa a vi negre. Tenen forma esfèrica, generalment xicoteta i punxeguda en la base.

### Relació causal entre la zona geogràfica i la qualitat o les característiques del producte (en el cas de les DOP) o una qualitat específica, la reputació o altres característiques del producte (en el cas de les IGP)

El vincle entre la cirera i l'origen geogràfic es fonamenta en la reputació del producte "Cirera de la Muntanya d'Alacant". Aquesta reputació és deguda a les característiques organolèptiques del fruit i per la seua importància econòmica, gastronòmica i com a factor constituent del paisatge de la zona.

La zona protegida es caracteritza per tindre una orografia molt marcada, muntanyenca i irregular. Les explotacions agràries són de grandària reduïda, sovint en terrasses esculpides en les faldes de la muntanya i que únicament permeten una única línia d'arbres, fet que configura una imatge molt definida d'aquesta zona. Les temperatures són una mica més baixes de l'habitual en punts tan pròxims al mar Mediterrani.

Aquests factors limiten considerablement els cultius en la zona, la cirera està implantada des de fa dècades, de manera que constitueix un paisatge peculiar, especialment quan el cultiu està en flor.



El bon fer dels productors de la zona, unit als anys d'experiència, ha desenvolupat les tècniques de cultiu adequades perquè la producció de la cirera siga un èxit en aquests paratges de freqüents gelades, condicions de secà i relleu abrupte.

És per això que la manipulació de la cirera és bàsicament artesanal, des de la recol·lecció i selecció fins a l'envasament.

El producte resultant és una cirera amb dolçor elevada, polpa de color rosa a vi negre i forma esfèrica.

La reputació de la Cirera de la Muntanya d'Alacant ve avalada per la Festa de la Cirera, que se celebra cada any a la primavera, i en la qual es realitzen diverses xarrades, concursos i activitats entorn de la cirera. Es duu a terme una ruta gastronòmica pels diferents bars i restaurants de la zona on s'elaboren plats i postres amb el producte més típic i autèntic de la zona, la cirera, així com visites informatives a camps de cirerers on s'explica el cultiu i a plantes d'envasament per a donar a conèixer el procés de manipulació.

La tradició de cultiu en la zona ha impulsat en els últims anys diverses rutes agroturístiques en les quals es dona a conèixer la peculiaritat de l'entorn format pels cirerers.

L'arrelament de la Cirera de la Muntanya d'Alacant ha arribat a la gastronomia, de manera que des de fa anys existeixen receptaris en què s'utilitza aquesta fruita, per exemple el receptari basat en les Cireres de la Muntanya d'Alacant, de nom "Pura Temptació", de l'any 1992.

Els orígens del cultiu de la cirera en la zona es remunten al segle XVI. Ara com ara, la Cirera de la Muntanya d'Alacant continua sent el motor econòmic d'aquest territori, pel que respecta a producció agrària.

En definitiva, la Cirera de la Muntanya d'Alacant és un producte que compta amb unes qualitats organolèptiques definides (sabor dolç i intens) i amb una reputació constatada que, més enllà del purament agrari, s'estén al paisatgístic, gastronòmic i cultural.

---

#### **Referència a la publicació del plec de condicions**

(article 6, apartat 1, paràgraf segon, del present Reglament)

.....