



MODIFICACIÓ DEL PLEC DE CONDICIONS DE LA IGP CIRERES DE LA MUNTANYA D'ALACANT

A) NOM DEL PRODUCTE:

INDICACIÓ GEOGRÀFICA "CIRERES DE LA MUNTANYA D'ALACANT"

B) DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:

Cireres. Classe 1.6; Fruïtes, hortalisses i cereals frescos o transformats.

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

Varietats principals: "Burlat", "Picota", "Picota Ambrunesa", "Early Lory", "Prevalga 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 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.



Per part seua, 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
- Prevalga 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 característiques de qualitat següents:

- 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 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.

C) ZONA GEOGRÀFICA.

La zona de producció està situada al nord de la província d'Alacant i al sud de la província de València. Constitueixen la zona de producció els terrenys situats als termes municipals d'Agres, Alcoer 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, Millena, Monòver, Muro d'Alcoi, Penàguila, el Pinós, Planes, **Salines**, **Sax**, **Tàrbena**, Tollos, la Vall d'Alcalà, la Vall d'Ebo, la Vall de Gallinera, la Vall de Laguar i Villena, de la província d'Alacant; i Bocairant i Ontinyent, de la província de València.

D) ELEMENTS QUE DEMOSTREN QUE EL PRODUCTE ÉS ORIGINARI DE LA ZONA

- Els elements que demostren que les cireres són originàries d'aquesta zona són els procediments de control i certificació, que tindran en compte els aspectes següents:



- Les cireres provindran exclusivament de les parcel·les inscrites en el Registre de plantacions. Aquestes plantacions se sotmetran a una avaluació inicial per a la seua inscripció, i a avaluacions periòdiques per al seu manteniment en l'esmentat registre.
- Les cireres s'envasaran i etiquetaran exclusivament en indústries i magatzems inscrits en el corresponent registre. Aquestes dependències, igual que les plantacions, se sotmetran a una avaluació inicial per a la seua inscripció, i a avaluacions periòdiques per a la seua permanència en el citat registre.
- La producció de cirera i el seu envasament es realitzaran segons el mètode descrit en el present plec.
- Només eixiran al mercat amb garantia d'origen avalada per l'etiquetatge les cireres que hagen superat tots els controls del procés.
- Les cireres IGP Cireres de la Muntanya d'Alacant estan sotmeses als controls de traçabilitat que realitza l'entitat de control.

E) OBTENCIÓ DEL PRODUCTE:

La recol·lecció es duu a terme manualment, amb cura, cuidant no separar cap peduncle del fruit, (excepte en la picota, la característica de la qual és no tindre'n). Cuidant també de no estrényer el fruit, no danyar-lo o ablanir-lo.

Durant la selecció s'eliminen els fruits defectuosos, danyats, rojos, baixos de color, etc.

Les cireres es classifiquen segons el seu color i grandària per a aconseguir una bona uniformitat.

El contingut de cada envàs serà homogeni i només contindrà fruits del mateix origen, varietat, qualitat i de calibre sensiblement uniforme.

Les cireres han de condicionar-se de manera que s'assegure una protecció convenient del producte.

Els materials utilitzats a l'interior de l'envàs, i especialment els papers seran nous, nets i de naturalesa tal que no puguin causar alteracions als fruits.

F) VINCLE AMB EL MITJÀ

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 estreps 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 càlcic 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 got 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, estant la cirera 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. S'hi 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 se n'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 els quals 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'aqueix 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.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida "Cireres de la Muntanya d'Alacant"

Ctra. d'Albaida-Dénia, s/n.

03788 Alpatró

La Vall de Gallinera (Alacant)

Tel 96 6406700

e-mail: info@cerezas.org



H) ETIQUETAT

En les inscripcions, retolacions o etiquetes identificatives de les cireres IGP Muntanya d'Alacant, figuraran obligatòriament les mencions “Indicació Geogràfica Protegida” o “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, inscrita de manera que no en permeta una nova utilització, i que ajudarà a assegurar la traçabilitat.

En algunes contraetiquetes, a més del símbol oficial europeu per a les indicacions geogràfiques protegides, figurarà la menció “Indicació Geogràfica Protegida Cireres de la Muntanya d'Alacant” i el seu logotip específic, que es reproduïx a continuació.

I) REQUISITS LEGISLATIUS NACIONALS

- Llei 25/1970, de 2 de desembre.

- Ordre de 16 de desembre de 1986, de la Conselleria d'Agricultura i Pesca, de la Generalitat Valenciana, per la qual s'estableix la Denominació “Cireres de la Muntanya d'Alacant”, amb caràcter provisional.

- Ordre de 14 de juny de 1991, de la Conselleria d'Agricultura i Pesca, de la Generalitat Valenciana, per la qual es modifica i amplia l'Ordre de 19 de juny de 1988.

- Ordre de 18 de desembre de 1991 del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual es ratifica el Reglament de la Denominació Específica “Cireres de la Muntanya d'Alacant”.

- Ordre de 4 de maig de 1992, de la Conselleria d'Agricultura i Pesca de la Generalitat Valenciana, per la qual es modifica i amplia l'Ordre de 14 de juny de 1991, per la qual s'aprova el reglament de la Denominació Específica “Cireres de la Muntanya d'Alacant” i el seu Consell Regulador.

- Reial decret 1.335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides, i les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i la seua oposició a elles.

- Reial decret 149/2014, de 7 de març, pel qual es modifica el Reial decret 1.335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides, i les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i la seua oposició a elles.