



**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

## **MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE**

### **A) NOMBRE DEL PRODUCTO:**

INDICACIÓN GEÓGRAFICA “CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE” / “CIRERES DE LA MUNTANYA D’ALACANT”.

### **B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Cerezas. Clase 1.6; Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

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 11° 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

### **C) ZONA GEOGRÁFICA.**

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

Constituyen la zona de producción los terrenos ubicados en los términos municipales de Agres, Alcocer 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 de Ebo, Vall de Gallinera, Vall de Laguart, y Villena de la provincia de Alicante y Bocairent y Ontinyent de la provincia de Valencia.



## **ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA**

- Los elementos que prueban que las cerezas son originarias de esta zona son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos::
- Las cerezas procederán exclusivamente de las parcelas inscritas en el registro de plantaciones. Estas plantaciones se someterán a una evaluación inicial para su inscripción y a evaluaciones periódicas para su mantenimiento en el mencionado registro.
- Las cerezas se envasarán y etiquetarán exclusivamente en industrias y almacenes inscritos en el correspondiente registro. Dichas dependencias, al igual que las plantaciones, se someterán a una evaluación inicial para su inscripción y a evaluaciones periódicas para su permanencia en el citado registro.
- La producción de cereza y su envasado se realizarán según el método descrito en el presente pliego.
- Sólo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado las cerezas que hayan superado todos los controles del proceso.
- Las cerezas IGP Cerezas de la Montaña de Alicante están sometidas a los controles de trazabilidad que realiza la entidad de control.

### **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:**

La recolección se lleva a cabo manualmente, con esmero, cuidando no separar ningún pedúnculo del fruto, (excepto en la picota cuya característica es no tener pedúnculo). Cuidando también el no apretar el fruto, no dañarlo o ponerlo blando.

Durante la selección se eliminan los frutos defectuosos, dañados, rojos, bajos de color, etc...

Las cerezas se clasifican según su color y tamaño para conseguir una buena uniformidad.

El contenido de cada envase será homogéneo y solo contendrá frutos del mismo origen, variedad, calidad y de calibre sensiblemente uniforme.

Las cerezas deben acondicionarse de manera que se asegure una protección conveniente del producto. Los materiales utilizados en el interior del envase, y especialmente los papeles serán nuevos, limpios y de naturaleza tal que no puedan causar alteraciones a los frutos.



## **F) VÍNCULO CON EL MEDIO**

### **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 grado 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”/”**Cirera Muntanya d’Alacant**”. 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.

---

## **G) ESTRUCTURA DE CONTROL**



Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Cerezas de la Montaña de Alicante”  
Ctra Albaida-Denia, s/n  
03788 Alpatró  
Vall de Gallinera (Alicante)  
Tel 96 6406700  
e-mail: info@cerezas.org

## H) ETIQUETADO

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas de las cerezas IGP Montaña de Alicante figurarán obligatoriamente las menciones “Indicación Geográfica Protegida” o “Indicació Geogràfica Protegida” y “Cerezas de la Montaña de Alicante” o “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 envasador ainscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad.

En algunas contraetiquetas, además del símbolo oficial europeo para las indicaciones geográficas protegidas, figurará la mención “Indicación Geográfica Protegida Cerezas de la Montaña de Alicante” y su logotipo específico, que se reproduce a continuación.

## I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre.

-Orden de 16 de diciembre de 1986, de la Conselleria de Agricultura y Pesca, de la Generalidad Valenciana, por la que se establece la Denominación “Cerezas de la Montaña de Alicante”, con carácter provisional.

-Orden de 14 de junio de 1991 de la Conselleria de Agricultura y Pesca, de la Generalidad Valenciana, por la que se modifica y amplía la Orden de 19 de junio de 1988.

-Orden de 18 de diciembre de 1991 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica “ Cerezas de la Montaña de Alicante.



-Orden de 4 de mayo de 1992, de la Conselleria de Agricultura y Pesca de la Generalidad Valenciana, por la que se modifica y amplía la Orden de 14 de junio de 1991, por la que se aprueba el reglamento de la Denominación Específica “Cerezas de la Montaña de Alicante” y su Consejo Regulador.

-Real Decreto 1335/2011 de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y su oposición a ellas.

-Real Decreto 149/2014, de 7 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1335/2011 de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y su oposición a ellas.