

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

**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”

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 las siguientes: “Burlat”, “Picota”, “Picota Ambrunesa”, “Early Lory”, “Prime Giant”, “Sweet Heart”, “Brooks” (variedades principales), “Stark Hardy Geant”, “Bing” y “Van” (variedades polinizadoras), procedentes del <<Prunus avium, L>>, <<Prunus cerasum, L>> o de sus híbridos, destinados al consumo humano en fresco.

Las cerezas amparadas se caracterizan por tener un color que oscila del carmín al rojo vivo; un sabor dulce; una pulpa blanda de tonalidades desde rosa a vino tinto y con forma de bola, generalmente pequeña, puntiaguda en base. Se presentan con el fruto unido a su pedúnculo.

Descripción de las variedades:

Burlat: Variedad muy temprana, con pedúnculo medio resistente y verde, forma redondeada reniforme, hueso pequeño, presenta un color de rojo carmín muy brillante y pulpa clara. La pulpa tiene una consistencia de carácter medio-bajo y muy dulce de sabor. Su resistencia al rajado es media-alta.

Picota y Picota ambrunesa: la variedad más tardía que podemos encontrar, de forma redondeada o redondeada-alargada, de tonalidad muy oscura rojo intenso, hueso medio-grande y buena firmeza. Presenta un pedúnculo medio-largo, su característica más peculiar es que desprenden el rabillo de forma

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

natural en el momento de ser recogidas del árbol. Son muy apreciadas por su singular sabor, su jugo y la firmeza de su pulpa.

Early Lory: Variedad muy adaptada a zonas tempranas. De color externo rojo brillante y forma acorazonada, tiene una pulpa rosada, un dulzor medio y una consistencia firme. No requiere de muchas horas frío y su resistencia a la lluvia es muy baja. El calibre medio es de 28-30 mm.

Prime Giant: Variedad muy precoz. Se caracteriza por un color rojo intenso en su exterior, forma redonda y pulpa roja, con buen sabor y consistencia firme. Baja resistencia a la lluvia y calibre medio de 27-32 mm.

Sweet Heart: Variedad tardía. La piel es de color rojo oscuro, brillante, con forma redonda, mientras que la pulpa es roja, con sabor dulce y consistencia firme. Alta resistencia a la lluvia y calibre medio de 26-28 mm.

Brooks: Variedad temprana, caracterizada por su piel de color rojo. De forma redonda achatada, la pulpa es firme y su sabor equilibrado. Es sensible al agrietado y su calibre medio es de 27-28 mm.

Stark Hardy Geant: variedad de media estación, con pedúnculo medio, de forma redondeada-reniforme, de color rojo intenso y el tamaño del hueso medio. La firmeza de su pulpa es muy buena. Su resistencia al rajado es alta.

Bing: variedad media estación, de forma redondeada, hueso pequeño y buena firmeza. Entre sus principales virtudes se encuentran su piel de color rojo intenso y brillante, su pulpa crocante, firme y jugosa, de sabor predominantemente dulce y con una acidez agradable, tiene un buen comportamiento poscosecha.

Van: Variedad de media estación, de forma redondeada o acorazonada, de color rojo intenso hueso pequeño y con una pulpa firme de dureza característica, pedúnculo medio corto. El fruto es sensible al rajado.

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.

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

Los frutos presentarán un desarrollo suficiente, coloración y un grado de madurez que les permita soportar la manipulación, el transporte y el acondicionamiento.

Las cerezas protegidas solo serán de las categorías “Extra” y “Primera” según el Codex Alimentario y para su comercialización se clasificarán:

- 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, Beneixama, Beniarrés, Benillup, Benimarfull, Biar, Cañada, Castalla, Cocentaina, Confrides, Cuatretondeta, Gaianes, Gorga, Ibi, Jijona, Lorcha, Millena, Muro de Alcoy, Penáguila, Planes, 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.

D) 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.

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

- 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.

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

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 trado óptimo de madurez.

Carácter específico del producto

Las cerezas se caracterizan por tener un grado de dulzor elevado (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)

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

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 lleagdo 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.

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

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” y “Cerezas de la Montaña de Alicante”.

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.

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA



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.”

**DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL
Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN**

Ciutat Administrativa 9 d'Octubre
Castán Tobeñas, 77. Edif. B4 P2 46018 VALENCIA

-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