



EXPEDIENTE

DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA (I.G.P.)

"CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"

Contenido:

- Orden de 4 de mayo de 1992, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Valenciana, por la que se modifica y amplía la Orden por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Cerezas de la Montaña de Alicante" y su Consejo Regulador.
- Orden de 18 de diciembre de 1991 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "Cerezas de la Montaña de Alicante" y de su Consejo Regulador.
- Expediente de Solicitud de registro.
- Ficha, según modelo.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

FRUTAS

– Cerezas de la Montaña de Alicante



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

"CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



**EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"**

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Frutos de la variedades "Burlat", "Tilagua", "Planera", "Nadal", "Picota"(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 características peculiares de las variedades autorizadas son:

- Color: De rojo carmín a rojo vivo.
- Sabor: Dulce.
- Pulpa: Blanda, de color rosa a vino tinto.
- Forma: De bola, generalmente pequeña, puntiaguda en su base.
- Presentación: Fruto unido a su pedúnculo.

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.

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 categoría "Extra" y "Primera" y para su comercialización se clasificarán en:

- Extra Valls.
- Extra Normal.
- Primera.



cuyos calibres en función de las variedades serán:

Para las variedades: Burlat, Starking, Corazón de Pichón y Picota:

- Extra Normal: Mayor o igual a 26 mm.
- Extra Valls: Mayor o igual 24 mm.
- Primera: Mayor o igual a 22 mm.

Para las variedades Tilagua, Planera y Ambrunesa:

- Extra Normal: Mayor o igual a 25 mm.
- Extra Valls: Mayor o igual 23 mm.
- Primera: Mayor o igual a 21 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, Alfafara, Almudaina, Benejama, Beniarrés, Benillup, Benimarfull, Cocentaina, Cuatretondeta, Gayanes, Gorga, Ibi, Lorcha, Millena, Muro de Alcoy, Penáguila, Planes, Tollos, Vall de 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.

La superficie total de la zona de producción es de unas 3300 Has, de las que 2000 Has se encuentran inscritas.

La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la de producción.



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:

- Las características del producto:

Las cerezas de esta zona presentan unas características específicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto , que las relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de elaboración.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

- Controles y Certificación.

Son los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1- Las cerezas procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3- Las cerezas se acondicionarán y envasarán en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4- El producto se someterá a análisis organolépticos que garanticen su calidad.

6- Solo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las cerezas que superen todos los controles a lo largo del proceso.



El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora estará en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Las cerezas de la variedad autorizada procederán de parcelas inscritas. La recolección y el transporte se realizarán con esmero y se atenderán a lo establecido por el Consejo Regulador para la campaña correspondiente.

Los procesos de acondicionamiento y envasado en la industria son:

Recepción en Fábrica y Prealmacenamiento: Con el fin de mejorar el color de los frutos se pueden almacenar en un lugar cubierto y bien aireado durante un tiempo adecuado.

Selección: Para eliminar los frutos defectuosos, dañados, rotos, bajos de color etc.

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

Envasado: Introducción del producto en el envase. El contenido de cada envase será homogéneo y solo contendrá frutos del mismo origen, variedad, calidad y de calibre sensiblemente uniforme. La parte visible del contenido del envase será representativo del conjunto.

Acondicionamiento: 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.

a) Histórico.

Las cerezas son, junto a otras frutas y hortalizas, uno de los cultivos tradicionales en los suelos alicantinos y valencianos, cultivadas en muchas ocasiones en explotaciones familiares, y que ha proporcionado desde antiguo este producto a las industrias envasadoras de la zona, para su comercialización.

Este árbol fue introducido por los romanos quienes seleccionaron y mejoraron su cultivo, alcanzando su máximo desarrollo, en esta zona, en la época árabe.

La Orden de 16 de diciembre de 1986, de la Consellería de Agricultura y Pesca, de la Generalidad de Valencia, por la que se estableció, con carácter provisional, la Denominación "Cerezas de la Montaña de Alicante".

b) Natural.

- Orografía:

La zona de producción es una de las de mayor relieve montañoso de la Comunidad Valenciana, perteneciendo a las estribaciones de la subunidad Prebética, con un relieve típicamente estructural, con alternancia de estructuras anticlinales y sinclinales.

- Suelo:

Destacan las calizas cretácicas en las montañas mientras que en los valles predominan las margas.

Los suelos de esta comarca se caracterizan por el elevado contenido en carbonato cálcico y la escasez en materia orgánica.



Cabe reseñar también la presencia de suelos con procesos de iluviación de arcilla, en algunos casos muy potente.

-Clima:

El clima es mediterráneo templado, con temperaturas más frías y con mayor número de precipitaciones que el resto de la provincia.

La Temperatura media anual oscila entre los 13 y 15,5 °C., con una precipitación media anual de 350 - 650 mm.

- Hidrografía:

Los principales ríos que atraviesan la comarca son el río Serpis o Alcoy y el Girona. El primero nace de la confluencia de numerosas fuentes de las sierras de Mariola y la del Carrascal, recibe como afluentes al río Gorga y al Penáguila por la derecha y por la izquierda el río Agres. El segundo nace en la sierra de Llombay, atraviesa los valles de Alcalá, Ebo y Laguart, desembocando en el mar Mediterráneo.

c) Condiciones de cultivo:

-Marcos de Plantación:

La siembra se realiza sobre los patrones mejor adaptados a las condiciones de suelo.

El marco de plantación es: En las formaciones en vaso de 6 x 6 m. a 6 x 7 m.

En las formaciones en palmeta 4 x 5 m.
a 4 x 6 m.

- Laboreo , Poda y Recolección:



Normalmente se dan tres o cuatro labores, siendo la primera y más profunda, a finales de otoño y posteriormente en el transcurso de la vegetación se dan dos o tres pases de rotovator.

La conducción se realiza bien en vaso o en palmeta.

La poda es ligera en árboles de producción, limitándose a aclareos y despuntes. En árboles jóvenes se tiende a formarles mediante supresión de ramas y despunte par obligarlos a ramificar.

La recolección consiste en la recogida del fruto directamente del árbol, cuando el grado de madurez es el adecuado.

ESTRUCTURA DE CONTROL

El control de la Denominación Específica corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y del almacenamiento, acondicionamiento y envasado.

- Constituido por :

Un Presidente.

Un Vicepresidente.

Tres vocales en representación del sector Productor.

Tres vocales en representación del sector de almacenamiento, acondicionamiento y envasado.

Dos vocales Técnicos con especiales conocimientos sobre el cultivo y comercialización de la cereza.

Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector productor y transformador respectivamente.

- Ambito de competencias:

En lo territorial: Por la zona de producción.



En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes Registros.

– Funciones:

Elaborar y Controlar los diferentes Registros

Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de los frutos protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación Específica.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación Específica.

ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación Específica "Cerezas de la Montaña de Alicante".



Cualquier tipo de envase en el que se expidan las cerezas protegidas para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén, planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjunta logotipo de la Denominación.

REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Orden de 16 de diciembre de 1986, de la Consellería de Agricultura y Pesca, de la Comunidad 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 Consellería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Valenciana, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Cerezas de la Montaña de Alicante" y su Consejo Regulador.

- 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" y de su Consejo Regulador.

-Orden de 4 de mayo de 1992, de la Consellería de Agricultura y Pesca de la Comunidad 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.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"

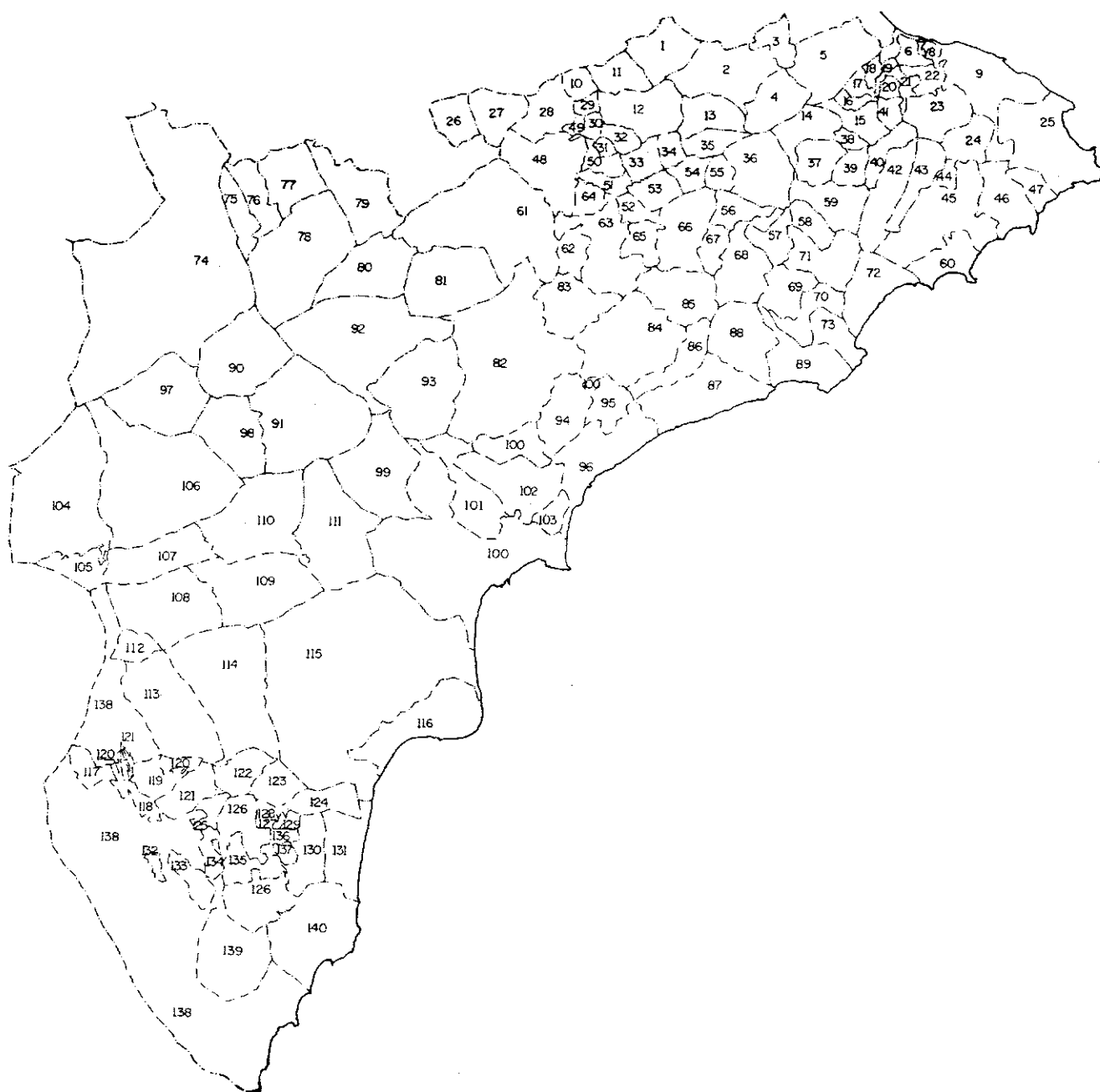
LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN



DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"

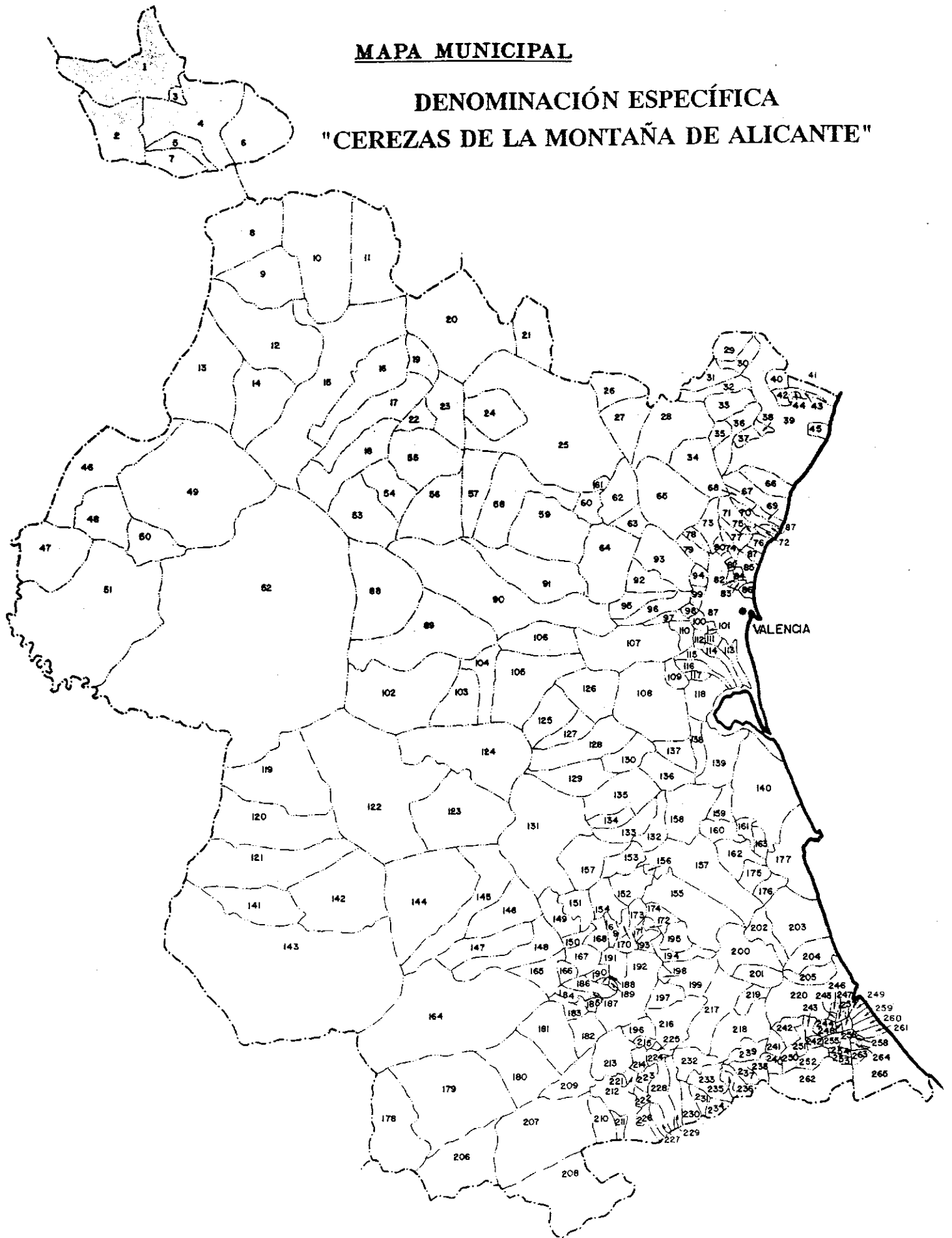


MAPA MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE ALICANTE
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"



MAPA MUNICIPAL

**DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"**



MAPA OROGRAFICO DE LA PROVINCIA DE ALICANTE

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"



DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE"

PROVINCIA DE VALENCIA
OROGRAFIA

