

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**  
**«CEREJA DE ALFÂNDEGA DA FÉ»**

**TIPO DE REGISTO**

**Indicação Geográfica Protegida (IGP)**

**AUTORIDADE COMPETENTE:**

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Morada: Avenida Afonso Costa 3, 1949-002 Lisboa

Telefone. 218 442 200

Correio Eletrónico: [dqrg@dgadr.pt](mailto:dqrg@dgadr.pt)

**AGRUPAMENTO DE PRODUTORES REQUERENTE**

Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé CRL

Morada: Avenida Eng.º Camilo Lemos de Mendonça 287, 5350-001 Alfândega da Fé

Correio Eletrónico: [coopalfandega@gmail.com](mailto:coopalfandega@gmail.com)

Sítio Internet: <http://www.caaf-crl.pt>

Composição: Produtores de Cereja

**TIPO DE PRODUTO (CÓDIGOS NC):**

0809 – Damascos, cerejas, pêsegos (incluindo as nectarinas), ameixas e abrunhos, frescos

0809.29 – Outras

## Conteúdo

1. Nome do Produto .....	3
2. Descrição do Produto .....	3
3. Apresentação comercial.....	3
4. Área Geográfica de Produção .....	3
5. Garantia Sobre a Origem Geográfica do Produto .....	5
6. Descrição do Método de Obtenção do Produto .....	5
7. Relação com a área geográfica.....	5
8. Rotulagem.....	8

## 1.Nome do Produto

“Cereja de Alfândega da Fé” – Indicação Geográfica Protegida.

## 2.Descrição do Produto

A "Cereja de Alfândega da Fé" é o fruto fresco proveniente da cerejeira (*Prunus avium L*), apresentando as seguintes características ao ser colocada no mercado:

Parâmetros	Valores
Cor da epiderme	2 a 4 da tabela de cores para cereja do Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Legumes (CTIFL)
Calibre	≥ 24mm
Acidez	9-10 g/l
Sólidos solúveis	≥ 12° Brix
Consistência	Índice Durofel ≥ 60

## 3. Apresentação comercial

A Cereja de Alfândega da Fé é apresentada ao consumidor fresca e acondicionada em embalagens até 5 kg.

## 4. Área Geográfica de Produção

A área geográfica de produção, triagem e acondicionamento está circunscrita aos concelhos e freguesias seguintes (figuras 1 e 2).

- Concelho de Alfândega da Fé;
- Concelho de Macedo de Cavaleiros: freguesias de Chacim, Grijó, Lombo, Peredo, Vale Benfeito e União de Freguesias de Bornes e Burga;
- Concelho de Mirandela: freguesias de Caravelas e União de Freguesias de Freixeda e Vila Verde;
- Concelho de Mogadouro: freguesia de Castro Vicente;
- Concelho de Torre de Moncorvo: freguesias de Horta da Vilariça e União de Freguesias de Adeganha e Cardanha;
- Concelho de Vila Flor: freguesias de Benlhevai, Sampaio, Santa Comba da Vilariça, Trindade e União de Freguesias de Assares e Lodões.



**Figura 1 e 2 - Área Geográfica de produção da IGP**

A restrição do acondicionamento à área geográfica justifica-se por se tratar de um fruto muito frágil, cujo manuseamento deve ser limitado ao mínimo indispensável, para assim preservar as suas características.

## **5. Garantia Sobre a Origem Geográfica do Produto**

Para comprovar que a “Cereja de Alfândega da Fé” provém da área geográfica, prevê-se o acompanhamento documental ao longo de todo o processo de produção, associado a controlos de campo e das características do produto.

Todos os operadores devem assumir, por escrito, o compromisso de respeitar o caderno de especificações em vigor. Devem também fornecer e manter atualizados os respetivos elementos de identificação e contacto (incluindo nome, documentos de identificação relevantes, morada e atividades desenvolvidas).

Os produtores de cereja devem fornecer e manter atualizadas a localização dos pomares e sua descrição (área, número de cerejeiras, variedades, plantas adquiridas e comprovativos de aquisição), bem como a produção na última campanha, por variedade.

Os operadores que pretendam colocar “Cereja de Alfândega da Fé” no mercado devem assegurar a rastreabilidade de cada lote a fazer uso da denominação. Para tal, devem manter os elementos que permitam provar, designadamente, a origem da cereja (incluindo a data da colheita e o volume de produção) e a quantidade de cereja certificada, embalada (por tipo de embalagem) e colocada no mercado.

## **6. Descrição do Método de Obtenção do Produto**

A “Cereja de Alfândega da Fé” é colhida manualmente, com o pedúnculo inteiro. No pomar é efetuada uma primeira triagem, sendo rejeitadas de imediato as cerejas que apresentem defeitos visíveis (fendilhamento, picadas de insetos, etc). São feitas colheitas sucessivas em embalagens próprias de colheita, limpas e isentas de matérias estranhas com até 10 kg de capacidade, sendo relevante este saber fazer, o qual evita lesões nos frutos.

Quando chega aos postos de receção e de acondicionamento, a “Cereja de Alfândega da Fé” é submetida a uma segunda triagem, de modo a eliminar folhas e algum fruto que se apresente danificado, sendo imediatamente acondicionada dada a sua sensibilidade ao manuseamento e para preservar as suas características.

## **7. Relação com a área geográfica**

A relação da “Cereja de Alfândega da Fé” com a sua área geográfica baseia-se na reputação.

“Alfândega da Fé, com o seu clima e solo fértil, é uma das principais zonas produtoras de cerejas em Portugal”<sup>1</sup>. Inserida na Terra Quente Transmontana, a área geográfica de produção da “Cereja de Alfândega da Fé” apresenta um clima mediterrâneo com influência continental, caracterizado por verões quentes e secos e invernos rigorosos, com frequentes amplitudes térmicas diárias e anuais muito elevadas (“nove meses de inferno e três de inferno”).

Ao longo do ano, a temperatura varia habitualmente entre 2°C e 31°C, sendo raramente inferior a -3°C ou superior a 36°C. No inverno, as serras cobrem-se frequentemente de neve e os gelos são abundantes, o que favorece a produção de cereja, ao satisfazer as exigências desta cultura em frio invernal. No verão, as temperaturas médias são elevadas e há um longo período de seca estival.

Na área geográfica, a cerejeira distribui-se particularmente entre os 450m e 800m, beneficiando da exposição Norte. Os solos são tipicamente franco-arenosos e argilosos, de xisto meteorizado, profundos e bem drenados, favorecendo o desenvolvimento do sistema radical das cerejeiras.

A cultura da cerejeira na região depende em muito do saber-fazer dos produtores, bem patente na escolha dos melhores terrenos, altitudes e exposições solares para plantar os cerejais, bem como nas práticas culturais mais indicadas para potenciar e preservar as características de um fruto especialmente sensível ao manuseamento.

Assim, aspetos como o elevado número de horas de frio no inverno, primaveras amenas, proteção dos ventos atlânticos, solos de encosta profundos e bem drenados, e práticas culturais adequadas são fatores determinantes para a boa adaptação da cultura da cerejeira à região, e, conseqüentemente, para a reputação da “Cereja de Alfândega da Fé”.

O reputado chef Marco Gomes não hesita em classificar as cerejas de Alfândega da Fé como “as melhores cerejas do mundo”<sup>iii</sup>, que durante largos anos terão sido degustadas um pouco por todo o mundo, enquanto ingrediente de um bombom de renome internacional<sup>iii</sup>.

Estas cerejas mereceram também o louvor do Professor José Hermano Saraiva, que, em episódio da sua emblemática série “Horizontes da Memória”<sup>iv</sup>, reconheceu a excelência da “Cereja de Alfândega da Fé”, exaltando-a como digna de ombrear com as melhores do mundo. Sublinhou ainda a importância dos vastos cerejais – centenas de hectares que se estendem pela paisagem – para a valorização económica do concelho, permitindo que a “Cereja de Alfândega da Fé” se afirmasse e conquistasse renome em todo o país. Com efeito, a “Cereja de Alfândega da Fé” afirma-se cada vez mais no mercado nacional<sup>v</sup>.

A “Cereja de Alfândega da Fé” completa um leque variado de produtos locais que tornam a gastronomia da região uma parte indissociável da sua história e da sua memória cultural<sup>vi</sup>. Reconhecida pelos consumidores ao longo dos tempos, registou um forte impulso na sua produção com a criação, em 1963, da Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé, havendo evidências da sua comercialização, com este nome, há mais de 50 anos.

Com uma produção anual de cerca de 150 toneladas, a “Cereja de Alfândega da Fé” assume atualmente grande importância na economia local – empregando centenas de pessoas, especialmente na época da colheita – e na própria imagem do concelho, como demonstra o logótipo utilizado pelo município na sua comunicação institucional<sup>vii</sup> (Figura 3). “Numa terra onde a agricultura e a agroindústria ligadas ao vinho, ao azeite e às árvores de fruto servem de suporte à economia, a cereja é a rainha entre todas, erguendo-se como o símbolo e a imagem de marca de Alfândega da Fé no país e no mundo”<sup>viii</sup>.

A importância da “Cereja de Alfândega da Fé” para a região é também destacada pela “Festa da Cereja de Alfândega da Fé”, certame anual que há mais de quatro décadas atrai milhares de visitantes, e que constitui o maior evento económico, social, cultural e turístico de Alfândega da Fé.

“A ‘Festa da Cereja de Alfândega da Fé’ é um dos eventos festivos mais notáveis da Terra Quente Trasmontana”<sup>ix</sup>, em que são vendidas mais de 17 toneladas desta cereja<sup>x</sup>. Tem lugar todos os anos “na primeira quinzena de junho, sendo considerada uma montra económica da região”<sup>xi</sup>, “um

grande espaço de promoção do território e de dinamização económica, com grande relevância e expressão na região Norte, e um dos momentos altos para o turismo de toda uma região da Terra Quente”<sup>xii</sup>. Em 2012, a imprensa destacava os 30 anos da “Festa da Cereja de Alfândega da Fé”, bem como o seu impacto na economia da região (hotéis cheios e expectativa de recordes de vendas)<sup>xiii</sup>.

Tendo no “Concurso da Melhor Cereja de Alfândega da Fé” um dos seus principais pontos de interesse, a “Festa da Cereja de Alfândega da Fé” é um exemplo “de como uma comunidade pode unir-se em torno das suas tradições e produtos locais”, afirmando-se como uma “tradição que não só celebra a abundância da colheita, mas também presta homenagem aos agricultores que, com o seu trabalho árduo, contribuem para o desenvolvimento económico e cultural do município”<sup>xiv</sup>.

A “Cereja de Alfândega da Fé” tem sido celebrada também fora do seu concelho de origem, incluindo em Lisboa<sup>xv</sup>, Porto<sup>xvi</sup>, Bragança<sup>xvii</sup>, ou até mesmo Salamanca<sup>xviii</sup> e Zamora<sup>xix</sup>.

A importância da “Cereja de Alfândega da Fé” para a economia local torna o seu cultivo numa alavanca fundamental para fixar jovens no concelho através da agricultura. É disso exemplo a iniciativa da Câmara Municipal e da Cooperativa Agrícola de Alfândega da Fé para disponibilizar terrenos para a plantação de cerejeiras, de modo a estimular a produção de cereja no concelho, promover a captação de investimento, possibilitar a fixação de jovens agricultores e dinamizar o sector primário, vital para economia concelhia<sup>xx</sup>. “O município avançou com o arrendamento de terras a jovens agricultores para plantarem pomares de cereja e foram feitos quatro investimentos que alargaram a área de produção em mais 25 hectares”<sup>xxi</sup>.



Figura 3. Logotipo Município de Alfândega da Fé



Figura 4. Cartaz da “Festa da Cereja de Alfândega da Fé” de 2024

A reputação da “Cereja de Alfândega da Fé” tem sido salientada em várias publicações oficiais do Ministério da Agricultura<sup>xxii</sup>, em que se identifica Alfândega da Fé como uma das principais zonas de produção e comercialização de cereja em Portugal.

Pelas suas características, a “Cereja de Alfândega da Fé” tem sido objeto de várias experiências gastronómicas e pratos de autor, tais como salpicão de cereja, nitrogelado de cereja e até mesmo cerveja de cereja. O *chef* Marco Gomes destacou a aptidão da “Cereja de Alfândega da Fé” para

a produção de compotas e de cerejas em calda<sup>xxiii</sup>. Por sua vez, a SIC deu a conhecer alguns dos produtos produzidos com “Cereja de Alfândega da Fé” que acompanham com outros sabores típicos da região, sublinhando que “a qualidade da ‘Cereja de Alfândega da Fé’ é já reconhecida a nível nacional”<sup>xxiv</sup>. Também no Salão “Prazer de Provar”, organizado anualmente em Santarém, por ocasião da Feira Nacional de Agricultura, a “Cereja de Alfândega da Fé” tem reinado em diversas edições.

A “Cereja de Alfândega da Fé” é igualmente referida em páginas eletrónicas especializadas na área do turismo, tais como o Portal “All About Portugal” (refere-se a Alfândega da Fé como a Capital da Cereja do Nordeste Transmontano)<sup>xxv</sup> e o site Life Cooler<sup>xxvi</sup>, entre outras.

## 8. Rotulagem

Menções obrigatórias:

- Cereja de Alfândega da Fé (figura 13) – Indicação Geográfica Protegida ou Cereja de Alfândega da Fé - IGP;
- O nome ou a firma e o endereço do produtor/acondicionador;
- Logótipo abaixo descrito:



---

<sup>i</sup> “Fiesta de la Cereza en Alfândega da Fé: un encuentro de tradición y sabor en Portugal”; El Español de Castilla y León; 08/06/2024.

<sup>ii</sup> “Praça da Alegria”; RTP; 27/05/2020

<sup>iii</sup> “Cereja que já recheou o Mon Chéri, azeite para polvilhar comida e um “mestre” multidisciplinar, bem-vindos a Alfândega da Fé”; Jornal Nordeste; 29/11/2022.

<sup>iv</sup> “Horizontes da Memória”, episódio “Histórias Transmontanas”; RTP; 1999.

<sup>v</sup> “Nos pomares de Alfândega da Fé já decorre a apanha da cereja”; TVI; 10/05/2021.

<sup>vi</sup> “Meseta Ibérica – Reservas da Biosfera – Territórios Sustentáveis, Comunidades Resilientes”; 2022.

<sup>vii</sup> <https://www.cm-alfandegadafe.pt/pages/1075>

<sup>viii</sup> “Comienza la temporada de cerezas en Alfândega da Fé: Mercadillo de la Cereza, excursiones y...”; Salamanca RTV al día; 15/05/2021.

<sup>ix</sup> “Alfândega da Fé: agroturismo a través de la cereza”; Salamanca RTV al día; 04/06/2023.

<sup>x</sup> “17 toneladas de cereja vendidas em quatro dias”; A Voz de Trás-os-Montes; 14/06/2019.

<sup>xi</sup> “Guia das mais famosas Festas & Romarias – Uma viagem completa às nossas tradições”; Atlântico Press; 2014.

<sup>xii</sup> “Meseta Ibérica – Reservas da Biosfera – Territórios Sustentáveis, Comunidades Resilientes”; 2022.

<sup>xiii</sup> “Festa da Cereja esgota hotéis em Alfândega da Fé”; Público; 24/05/2012.

<sup>xiv</sup> “Fiesta de la Cereza en Alfândega da Fé: un encuentro de tradición y sabor en Portugal”; El Español de Castilla y León; 08/06/2024.

<sup>xv</sup> “Alameda recebe a Festa da Cereja de Alfândega da Fé este domingo”; Time Out; 05/06/2021.

- 
- xvi “Cereja de Alfândega da Fé chega à alta cozinha do Porto”; Diário de Notícias; 30/05/2017.
- xvii <https://www.cardapio.pt/outdoor/noticias/7205-cerejas-de-alfandega-saem-a-rua/>
- xviii “La cereza de Alfândega da Fé se promociona en Salamanca”, Salamanca RTV al día, 26/05/2022.
- xix “Alfândega da Fé endulza Zamora con sus deliciosas cerezas”; El Español de Castilla y León; 24/05/2022.
- xx “Alfândega da Fé: Município e cooperativa disponibilizam terra para cerejal”; Frutas, Legumes e Flores; 07/10/2015.
- xxi “Alfândega da Fé faz a Festa da Cereja no mercadinho e online”; Público; 16/04/2021.
- xxii <https://www.gpp.pt/index.php/publicacoes-gpp/publicacoes-mercados>
- xxiii “Praça da Alegria”; RTP; 27/05/2020.
- xxiv “Festa da Cereja’ realiza-se no primeiro fim de semana de junho em Alfândega da Fé”; SIC; 22/05/2015.
- xxv <https://www.allaboutportugal.pt/pt/alfandega-da-fe>
- xxvi <https://lifecooler.com/dossiers/dormir/comer-e-dormir-em-terras-da-cereja/855/>