C/2025/3572

9.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3572)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Cereza del Jerte“

ЕС №: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Cereza del Jerte“

2. **Вид на географското означение:**

☒ защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, развитието на селските райони, населението и територията към регионалното правителство на автономна област Екстремадура — генерална дирекция „Земеделие и животновъдство“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение в съответствие с член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

Заявлението за изменение може да бъде определено като стандартно по смисъла на член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Включване на нови сортове череши*

В продуктовата спецификация се включват три нови неместни сорта череши — Burlat, Lapins и Van. Това решение е обусловено от промените в климатичните условия в областта Valle del Jerte [долината на река Jerte] през последните десетилетия и искането на производителите на продукта, обхванат от съответното ЗНП, да бъде удължен неговият сезон. Изменението се отнася до раздели Б, Д и Е от продуктовата спецификация и до раздел 3.2 от единния документ.

Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Изменение на логотипа на регулаторния съвет*

Използваните логотипи се заменят с цел ясно отличаване на продукта, обхванат от ЗНП. Изменението се отнася само до раздел 3 от продуктовата спецификация и до раздел 3.7 от единния документ.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменение на контролния орган*

Актуализират се някои специфични данни в раздел Ж („Контролен орган“).

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Cereza del Jerte“

ЕС №: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование (на ЗНП или ЗГУ)**

„Cereza del Jerte“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0809 — Кайсии, череши, праскови (включително брюнони и нектарини), сливи и трънки, пресни

0809 29 — Други

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ се отнася единствено до трапезните череши за консумация в прясно състояние от вида *Prunus avium* L., принадлежащи към местните сортове Navalinda, Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro и Pico Colorado, както и към неместните сортове Van, Lapins и Burlat.

Сортовете череши, обхванати от защитеното наименование за произход, спадат към следните разновидности:

— Picota: включва сортовете Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado и Pico Limón Negro. Част от продукцията е съставена от череши от тази група, наречена Picota. Те основно се различават от другите с това, че дръжката им се отделя по естествен начин в момента на бране;

— с дръжка: сортовете Navalinda, Van, Lapins и Burlat.

Характеристики на продукта: външното оцветяване на плодовете е червеникаво, като преобладават черешите с виненочервен или пурпурночервен цвят. Месестата част на плода е твърда и хрупкава; нейният цвят и сок варират според сорта — от червена месеста част и червен сок до жълтеникава или кремава месеста част и безцветен сок. Формите на плода са различни — бъбрековидни, сплеснати, заоблени или издължени. Размерът и формата на костилката на плода се различават според сорта — от малък до голям или много голям размер и от сферична до издължена форма.

В таблицата по-долу са обобщени основните изисквания по отношение на съдържанието на захар (измерено в градуси по Брикс), формата на плода, минималния размер и pH.

СОРТ	Съдържание на захар (измерено в градуси по Брикс)			Форма	Минимален размер	pH		
	Минимална стойност	Максимална стойност	Средна стойност			Минимална стойност	Максимална стойност	Средна стойност
NAVA-LINDA	12	21,60	14	Сплесната	21 mm	3,80	4,70	4,25
AMBRU-NÉS	14	25,80	20	Сплесната	21 mm	3,65	4,85	4,25
PICO COLO-RADO	13,90	26,40	21	Издължена	21 mm	3,80	4,70	4,25
PICO NEGRO	11,80	25,60	19	Издължена	21 mm	3,80	4,90	4,35
PICO LIMÓN NEGRO	15,40	26,80	20	Издължена	21 mm	3,80	4,70	4,25
VAN	19,33	21,50	20,42	Бъбрековидна	21 mm	3,68	4,05	3,86
LAPINS	17,27	18,23	17,75	Сплесната	21 mm	3,67	4,35	4,01
BURLAT	13,73	17,20	15,47	Сплесната	21 mm	3,83	4,05	3,94

Черешите, обхванати от ЗНП „Cereza del Jerte“, са изключително от категория „екстра“ съгласно определението в пазарния стандарт за череши, одобрен с Регламент (ЕО) № 214/2004 на Комисията ([2]).

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Продуктът се отглежда в определения район.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

В определения географски район трябва да бъдат извършени всички етапи на производството: засаждане и отглеждане, осъществявани предимно в малки, терасирани земеделски стопанства със стръмни и трудни за механизирана обработка склонове, полски работи (оран, торене, резитба) и ръчно прибиране на реколтата.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Подготовката и опаковането осигуряват пълна защита на продукта. Опаковъчните материали се избират грижливо, за да се избегне влошаване на качеството. Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно по отношение на произхода, сорта, качеството и размера, като видимата част трябва да е представителна за цялото съдържание.

Опаковането на черешите, обхванати от ЗНП „Cereza del Jerte“, трябва да се извършва в определения географски район, което се смята за необходимо с цел съхраняване на качеството и гарантиране на контрола през целия процес на сертифициране до неговото завършване.

([2]) ОВ L 36, 7.2.2004 г., стр. 6.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен данните от общ характер, изисквани съгласно приложимото законодателство, върху опаковките се посочва задължително и на видно място името на ЗНП, както и данни за конкретното предприятие.

Регулаторният съвет има два варианта на своя логотип. Всеки от тях се използва, както е описано по-долу:

Логотип на „Cereza del Jerte“. Представеният по-долу логотип може да се използва за всички череши, включително за сортовете от групата Picota:



Логотип на „Picota del Jerte“. Представеният по-долу логотип може да се използва само за сортовете от групата Picota, за да не въвежда в заблуждение потребителя:



Независимо в какъв вид опаковка се експедират черешите за консумация, опаковката се придружава от етикета за контрол или номерирания идентификационен код, издаден от регулаторния съвет.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство е разположен в северните области на провинция Касерес. Той се състои от землища в посочените по-долу общини, групирани по области:

— ОБЛАСТ VALLE DEL JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas и Valdastillas;

— ОБЛАСТ LA VERA: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera и Torremenga;

— ОБЛАСТ AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla и Segura de Toro.

Наличието на силна връзка между качеството, планинското разположение на стопанствата и начина на производство изключва от географския район землищата и земеделските стопанства, които не са разположени в планинската земеделска област. Това засяга следните надморски височини и общини:

— под 500 m надморска височина, като се изключват земеделските стопанства, намиращи се в областта La Vera,

— под 600 m надморска височина, като се изключват също така земеделските стопанства, намиращи се в областта Valle del Ambroz.

Районът на производство съвпада с района на подготовка и опаковане.

5. Връзка с географския район

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Историческа връзка

Името „Jerte“ или „Valle del Jerte“ [долината на река Jerte] има тясна връзка с черешите, като в Испания голям брой потребители почти автоматично свързват мястото с продукта „череша“ или обратно. Районът е широко известен с превъзходните си череши, и в частност с черешите от групата Picota.

Предполага се, че черешовото дърво е било внесено от арабите и че след Реконкистата новите заселници намират вече приспособеното към тези земи дърво. Убедителни доказателства за черешови насаждения обаче се появяват едва през XIV век.

На 2 юни 1352 г. свита от пратеници на краля остава да пренощува в едно от селата в областта. Знатните рицари били нагостени с пъстърва и череши, от което може да се предположи, че по онова време черешата вече е била продукт, ползващ се с репутация и достатъчно добро качество, за да се предлага на толкова изтъкнати пътници.

През следващите векове отглеждането на череши продължава и се разширява. През XVI век известният испански лекар Luis de Toro говори за черешите от Jerte, като изтъква техния размер, цвят и вкус.

Със загиването на кестеновите дървета през XVIII век вследствие на мастилената болест черешовото дърво започва да се налага като реална икономическа алтернатива. В края на същото столетие и през целия XIX век черешовите насаждения във Valle del Jerte и в двете съседни долини постоянно нарастват.

През първите десетилетия на XIX век летописците уверяват, че най-хубавото от района „… са черешите, които заради това са високо ценени в кралския двор...“. През целия XIX век черешовото дърво се разпространява във всички села, така че в зората на XX век районът вече е широко известен с „вкусните си череши“.

Природна връзка

Във Valle del Jerte традиционно се отглеждат множество сортове череши — както традиционни и местни, така и от други райони.

Четирите сорта от групата Picota, заедно със сорта Navalinda, са местни и произхождат или от Valle del Jerte, или от съседните долини на Ambroz и La Vera. Те на практика се отглеждат само в този район на производство, тъй като опитите за тяхното засаждане в други географски ширини до момента не са имали голям успех.

Различни автори пишат, че наличието на сортове без дръжка във Valle del Jerte е резултат от дълъг процес на аклиматизация и полуиндуцирана селекция на *Prunus avium* L. — подложка, която присъства от древността в тези планински долини като местен горски вид.

Освен облагородяването и клоновата селекция, извършени от жителите на Jerte, от съществено значение са и факторите на средата — например високата дори през летните месеци влага, бризът в долината, изложението, средното годишно слънцегреене, височината, микроклиматичното разнообразие и киселинността на почвите.

Отглеждането на сортовете Burlat и Van е въведено във Valle del Jerte през 60-те години на XX век, а отглеждането на сорта Lapins — през 80-те години на XX век. Неотдавнашни проучвания показват, че органолептичните и биоактивните характеристики на плодовете, получени при отглеждането във Valle del Jerte на неместни сортове, и по-специално на сорта Lapins, се различават от характеристиките на плодовете от същия сорт, отглеждани в други райони на производство в Испания.

Структурата на имотите и условията, наложени от трудния релеф, оформят градински пейзаж от малки (понякога изключително малки) тераси, поддържани от каменни стени, които не позволяват механизирано обработване.

Земеделските стопани във Valle del Jerte са развили традиционни умения и технически познания, специфични за ръчното отглеждане на череши. Тази индивидуална и трудоемка грижа придава допълнителна стойност на плодовете, които се отглеждат и събират с голяма отдаденост и усърдие.

Поради това характеристиките на продукта се определят от използването на специфичен растителен материал, приспособен и аклиматизиран към характерните условия на планинската долина на река Jerte и съседните долини, но също така и от особеностите на системата за производство, в която черешовите градини са свързани с културните традиции, основаващи се на малкото стопанство и семейната организация на работата. Обикновено стопанствата са разположени върху терасовидни парцели по стръмни склонове и без възможност за механизация, като те компенсират ниските добиви с превъзходно качество.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ се отнася единствено до трапезните череши за консумация в прясно състояние от вида *Prunus avium* L., принадлежащи към сортовете Navalinda, Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro, Pico Colorado, Burlat, Van и Lapins.

Външното оцветяване е червеникаво, повече или по-малко наситено в зависимост от сортовете. Преобладават черешите с виненочервен или пурпурночервен цвят поради преобладаващото място, което сортовете от групата Picota заемат в местната реколта, и по-специално „кралицата“ сред тях — сортът Ambrunés.

Picota се наричат черешите, които основно се различават от другите по това, че дръжката им се отделя по естествен начин в момента на брането, без това да влошава качеството, устойчивостта на манипулации или срока на годност на продукта. Към тази група спадат сортовете череши Ambrunés, Pico Negro, Pico Limón Negro и Pico Colorado.

Формите са различни и се групират в следните категории: бъбрековидни, сплеснати, заоблени или издължени.

Месестата част, много твърда и хрупкава, има червен цвят и червеникав сок, които варират според сорта — от червен сок и червена месеста част до безцветен сок и жълта или кремава месеста част. Цветът на месестата част и на сока е по принцип постоянен, особено цветът на сока.

Една от най-устойчивите характеристики е костилката. Размерът ѝ варира от малък (при сорта Van) до голям (при сортовете Navalinda и Ambrunés). Формата е сферична (Ambrunés и Van), междинна (Pico Colorado, Burlat и Lapins) или издължена (Pico Limón Negro).

Стойността на съотношението костилка/плод варира от средна (Pico Colorado, Burlat и Lapins) до голяма и много голяма (Pico Limón Negro, Navalinda, Ambrunés и Van).

При дръжката се наблюдават значителни различия по отношение на дължината и дебелината:

— дължина: малка (Van, Lapins и Burlat), средна (Ambrunés и Navalinda) и голяма (Pico Negro и Pico Colorado);

— дебелина: малка (Pico Negro и Pico Colorado), средна (Ambunés и Navalinda, Burlat и Lapins) и голяма (Van).

Органолептични характеристики: средното съдържание на захар е по-високо от обичайното, с рефрактометричен индекс, който при оптимална степен на зрялост варира в зависимост от сорта — от 12 g до 24 g на 100 g тегло на пресния плод.

Черешите, обхванати от ЗНП „Cereza del Jerte“, са изключително от категория „екстра“ съгласно определението в пазарния стандарт за череши, одобрен с Регламент (ЕО) № 214/2004.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Сортовете Navalinda, Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro и Pico Colorado на практика се отглеждат само в този район на производство, тъй като опитите за тяхното засаждане до момента не са имали голям успех — тези сортове не се развиват добре, когато почвените условия, надморската височина, слънцегреенето, влажността и режимът на ветровете са неподходящи.

Наличието на сортове без дръжка в Jerte е резултат от дълъг процес на аклиматизация и полуиндуцирана селекция на *Prunus avium* L. — подложка, която присъства от древността в тези планински долини като местен горски вид.

Неместните сортове са въведени от 60-те години на миналия век чрез различни програми за подобряване, като тези сортове са напълно адаптирани към средата поради специфичните почвени и климатични условия на Valle del Jerte и традиционните умения на производителите в района.

Освен облагородяването и клоновата селекция, извършени от жителите на Jerte, от съществено значение са и факторите на средата, които благоприятстват адаптирането, като например:

— високата дори през летните месеци влага;

— бризът в долината, изложението, средното годишно слънцегреене, височината, микроклиматичното разнообразие и благоприятната киселинност на почвите;

— релефът: насажденията се отглеждат от дълбоките части на трите долини до над 200 m надморска височина. Височинните пояси, разположени между 600 m и максималната надморска височина, са най-подходящи за производство на сортовете череши от групата Picota, които, заедно със сортовете, съставящи сортовата карта, всяка година зреят поетапно по график, продължаващ от края на април до началото на август;

— почвите в района: песъчливи черноземни, като обикновено имат дълбока и рохкава структура. Отцедливостта като цяло е добра. Параметърът pH е винаги киселинен поради изходния материал, като стойностите обикновено са между 5 и 5,5. Тези общи почвени характеристики са отлични за развитието на преобладаващия вид подложка (*Prunus avium* или дива череша) и на местните сортове череши;

— климатът: климатичните особености на трите долини, включени в границите на определения район, се дължат на факта, че те са тесни и дълбоки, както и на тяхното изложение и откритост на юг. Контрастите в надморската височина и фрагментираният релеф са причина за неравномерно разпределение на слънчевото греене и на температурите между линията на хребетите и алувиалното дъно, водейки до температурни контрасти, които понякога са много екстремни. Тези климатични различия са причина за нееднаквата продължителност на вегетационния цикъл и на периодите на цъфтеж/зреене, които, както вече беше отбелязано, протичат поетапно или се разслояват, предизвиквайки много ясно изразени разлики в датите на прибиране на реколтата. За един и същи сорт череши разликата в периода на узряване може да надхвърли 40 дни.

Що се отнася до режима на влажността, месечните и годишните стойности и разпределението на валежите определят климата на района като влажен средиземноморски климат, с кратък и значителен летен период на засушаване в резултат на оскъдните валежи през топлите месеци юли и август, когато няма дъждове.

Въпреки принципно топлия климат, който се обуславя от средногодишните температури, последните са разпределени много неравномерно през сезоните. Регистрираната амплитуда в температурите отразява твърде суровия климат.

В заключение може да се каже, че всички специфични характеристики на релефа, почвите, климата и водния режим, описани по-горе, са абсолютно необходими за получаването на толкова изключителен и автентичен продукт като „Cereza del Jerte“. Ако някой от тези фактори престане да съществува, производството на посочения продукт не би било възможно.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+DOP+Cereza+del+Jerte_consolidado+200924.pdf