C/2025/3572

9.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3572)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Cereza del Jerte«

EU-nr.: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Cereza del Jerte«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura Dirección General de Agricultura y Ganadería

6. **Kvalificering som en standardændring i overensstemmelse med artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:**

Denne ansøgning vedrører en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Tilføjelse af nye kirsebærsorter*

Der er medtaget tre nye fremmede kirsebærsorter (Burlat, Lapins og Van) i produktspecifikationen på grund af de ændrede klimaforhold i Jerte-dalen i de seneste årtier og behovet for, at producenterne af denne BOB forlænger sæsonen. Ændringen berører afsnit B, E og F i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ændring af kontrolorganets logo*

De logoer, der anvendes til at differentiere det beskyttede produkt, udskiftes. Denne ændring berører afsnit H i produktspecifikationen og punkt 3.7 i enhedsdokumentet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændring af kontrolstrukturen*

Nogle specifikke oplysninger i afsnit G »Kontrolstruktur« ajourføres.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Cereza del Jerte«

EU-nr.: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Cereza del Jerte«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 08 — SPISELIGE FRUGTER; SKALLER AF CITRUSFRUGER ELLER MELONER

0809 — Abrikoser, kirsebær, ferskner (herunder nektariner), blommer og slåen, friske

0809 29 — andet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« omfatter udelukkende sødkirsebær, der skal spises friske, af de lokale sorter »Navalinda«, »Ambrunés«, »Pico Limón Negro«, »Pico Negro« og »Pico Colorado« af arten *Prunus avium* L. samt de fremmede sorter »Van«, »Lapins« og »Burlat«.

Kirsebærsorterne med den beskyttede oprindelsesbetegnelse opdeles i to typer:

— hjertekirsebær (picotas): Sorterne »Ambrunés«, »Pico Negro«, »Pico Colorado« og »Pico Limón Negro«. En del af produktionen er denne type kirsebær, kaldet »picotas«, hvis væsentligste egenskab er, at de selv løsner sig fra stilken, når de plukkes

— kirsebær med stilk: »Navalinda«, »Van«, »Lapins« og »Burlat«.

»Cereza del Jerte« er kendetegnet ved deres rødlige farve, og de er som oftest vinrøde eller purpurrøde. Alt efter sorten er frugtkødet fast og sprødt med en farve, der varierer fra rød til gul eller cremefarvet, mens saften er rød til farveløs. Frugterne kan være nyreformede, flade, runde eller aflange. Alt efter sorten er stenen lille, stor eller meget stor, og den er rund eller aflang.

I nedenstående tabel angives de vigtigste krav til sukkerindhold (målt i Brix-grader), frugtens form, minimumsstørrelse og pH-værdi.

SORT	Sukkerindhold (målt i Brix-grader)			Form	Minimums-størrelse	pH-værdi		
	Minimum	Maksimum	Middel			Minimum	Maksimum	Middel
NAVA-LINDA	12	21,60	14	Flad	21 mm	3,80	4,70	4,25
AMBRUNÉS	14	25,80	20	Flad	21 mm	3,65	4,85	4,25
PICO COLO-RADO	13,90	26,40	21	Aflang	21 mm	3,80	4,70	4,25
PICO NEGRO	11,80	25,60	19	Aflang	21 mm	3,80	4,90	4,35
PICO LIMÓN NEGRO	15,40	26,80	20	Aflang	21 mm	3,80	4,70	4,25
VAN	19,33	21,50	20,42	Nyreformet	21 mm	3,68	4,05	3,86
LAPINS	17,27	18,23	17,75	Flad	21 mm	3,67	4,35	4,01
BURLAT	13,73	17,20	15,47	Flad	21 mm	3,83	4,05	3,94

Kirsebær med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« tilhører udelukkende kategorien »Ekstra« i overensstemmelse med handelsnormerne for kirsebær, som er vedtaget ved Kommissionens forordning (EF) nr. 214/2004 ([2]).

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Produktet dyrkes i det afgrænsede område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle stadier af fremstillingsprocessen skal foregå i det afgrænsede geografiske område: plantning og dyrkning, primært på små bedrifter anlagt på terrasser og stejle skråninger, som vanskeliggør enhver mekanisering af produktionen, jordbearbejdning (gravning, gødskning, beskæring) og håndplukning.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Pakningen og emballagen garanterer en fuldstændig beskyttelse af produktet. Emballagematerialerne udvælges med omhu for at undgå forringelser. Indholdet af hver emballage skal være ensartet med hensyn til oprindelse, sort, kvalitet og størrelse. Det skal være delvist synligt, og den synlige del skal være repræsentativ for hele indholdet.

Pakningen af kirsebær med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« skal foregå i det afgrænsede geografiske område, hvilket er et nødvendigt krav for at bevare produktets kvalitet og sikre kontrol og sporbarhed i hele certificeringsprocessen frem til slutstadiet.

([2]) EUT L 36 af 7.2.2004, s. 6.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ud over de generelle oplysninger, som gældende lov foreskriver, skal navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse og virksomhedens særlige kendetegn fremgå klart af emballagen.

Kontrolorganet har to versioner af logoet til rådighed. De bruges som følger:

Logoet for »Cereza del Jerte«: Dette logo, der er gengivet herunder, kan bruges til alle kirsebær, herunder sorterne i »Picotas«-gruppen.



Logoet for »Picota del Jerte«: Dette logo, der er gengivet herunder, anvendes udelukkende til sorterne i »Picotas«-gruppen for ikke at forvirre forbrugerne.



Uanset hvilken type emballage, kirsebærrene afsendes i med henblik på markedsføring, skal denne påsættes en kontroletiket eller et identifikationsnummer, der udstedes af kontrolorganet.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsområdet ligger i de nordlige egne af provinsen Cáceres. Dette område udgøres af følgende kommuners område, fordelt efter region:

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

— 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 og Torremenga.

— EL AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla og Segura de Toro.

Den tætte forbindelse mellem kvalitet, bedrifternes beliggenhed i bjergegne og produktionstypen udelukker landbrugsområder og -bedrifter, der ikke ligger i bjergegne, fra den beskyttede oprindelsesbetegnelses geografiske område. Det betyder, at:

— landbrugsbedrifter i regionen La Vera, der ligger lavere end 500 m over havet, er udelukket

— landbrugsbedrifter i regionen Valle del Ambroz, der ligger lavere end 600 m over havet, er udelukket.

Produktionsområdet er sammenfaldende med paknings- og emballeringsområdet.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Historisk tilknytning

Navnet »Jerte« eller »Valle del Jerte« har en tæt tilknytning til kirsebær. I Spanien knytter mange forbrugere næsten automatisk stedet til produktet og omvendt. Området er derfor velkendt for dets fremragende kirsebær og navnlig for dets »Picotas« (hjertekirsebær).

Det formodes, at kirsebærtræet blev indført af araberne, og at det havde tilpasset sig disse jorder, da de nye indbyggere kom til efter tilbageerobringen. De tidligste pålidelige beviser for træets eksistens stammer imidlertid fra det 14. århundrede.

Den 2. juni 1352 slog en gruppe af kongens udsendinge sig ned for natten i en af områdets landsbyer. Disse fremtrædende personer blev bespist med ørred og kirsebær, som allerede på det tidspunkt udmærkede sig og havde så fin en kvalitet, at man kunne servere det for sådanne fornemme gæster.

I de følgende århundreder fortsatte og udvikledes dyrkningen. Den berømte spanske læge Luis de Toro henviste til »Cereza del Jertes« i det 16. århundrede og fremhævede dem på grund af deres størrelse, farve og smag.

Det var i det 18. århundrede, hvor kastanjelundene blev hærget af blæksyge, at kirsebær begyndte at blive et reelt økonomisk alternativ. I slutningen af det 18. århundrede og i hele det 19. århundrede vandt kirsebærplantagerne indpas i Jerte-dalen og i de to nærliggende dale.

Allerede i løbet af de første årtier af det 19. århundrede bekræftede historieskriverne, at det bedste fra området »… er kirsebærrene, som derfor er meget værdsat af hoffet …«. I løbet af hele det 19. århundrede bredte kirsebærdyrkningen sig til alle landsbyer, så området allerede i begyndelsen af det 20. århundrede var velkendt for »sine velsmagende kirsebær«.

Naturlig tilknytning

Der er altid blevet dyrket mange sorter i Jerte-dalen, både traditionelle og hjemmehørende sorter og fremmede sorter.

De fire beskyttede sorter i »Picota«-gruppen og »Navalinda«-kirsebær er lokale og stammer fra enten Jerte-dalen eller de nærliggende dale, dvs. Ambroz-dalen og La Vera-dalen. De findes næsten kun i dette dyrkningsområde, da forsøg på indføre dem andre steder hidtil ikke har været nogen succes.

Forskellige forfattere har påpeget, at tilstedeværelsen af sorter uden stilk i Jerte-dalen er resultatet af en langvarig akklimatiseringsproces og mere eller mindre bevidst udvælgelse på basis af forskellige stammer af *Prunus avium* L., der fra gammel tid har vokset i disse bjergdale som en lokalt forekommende art.

Ud over det forbedringsarbejde og den klonudvælgelse, som Jertes indbyggere udfører, har miljøfaktorer som luftfugtigheden, der er høj selv i sommermånederne, de lette briser i dalen, orienteringen, det gennemsnitlige årlige antal solskinstimer, højden over havet, mikroklimaet og jordens surhedsgrad været afgørende.

Dyrkningen af sorterne Burlat og Van blev indført i Jerte-dalen i 1960'erne, mens dyrkningen af sorten Lapins går tilbage til 1980'erne. Nyere forskning har vist, at frugter fra dyrkning af fremmede sorter i Jerte-dalen, og mere specifikt sorten Lapins, har forskellige organoleptiske og bioaktive egenskaber sammenlignet med frugter af samme sort fra træer, der dyrkes i andre produktionsområder i Spanien.

Ejendommenes struktur og den vanskelige topografi skaber et landskab med haver inddelt i små, til tider minimale, terrasser støttet af stenmure, hvor jordbearbejdning i høj grad foregår uden brug af mekaniske hjælpemidler.

Landbrugerne i Jerte-dalen har udviklet traditionelle færdigheder og en særlig knowhow inden for manuel dyrkning af kirsebær. Dette omhyggelige og individualiserede arbejde giver frugten en merværdi, eftersom bærrene dyrkes og høstes med stor opofrelse og omhu.

Derfor er produktets egenskaber bestemt af brugen af et specifikt plantemateriale, der er tilpasset og akklimatiseret de miljøforhold, som er karakteristiske for Jerte-dalen og de nærliggende dale, men også af det særprægede dyrkningssystem, hvor kirsebærdyrkningen er knyttet til kulturelle traditioner, der bygger på små familiebrug. For bedrifterne, der normalt består af terrasseinddelte jordlodder på stejle bjergskråninger, hvor mekanisering er vanskelig, opvejes det lave udbytte af den fremragende kvalitet.

5.2. *Produktets egenart*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« omfatter udelukkende sødkirsebær, der skal spises friske, af sorterne »Navalinda«, »Ambrunés«, »Pico Limón Negro«, »Pico Negro«, »Pico Colorado«, »Burlat«, »Van« og »Lapins« af arten *Prunus avium* L.

Bærret har en rødlig farve, hvis intensitet varierer alt efter sorten. Kirsebærrene er som oftest vinrøde eller purpurrøde, idet det primært er kirsebær tilhørende »Picotas«-gruppen, der høstes i området, og navnlig sorten »Ambrunés«.

»Picotas« kaldes de kirsebær, der hovedsageligt adskiller sig ved, at de selv løsner sig fra stilken, når de plukkes, uden at det ødelægger kvaliteten, gør dem mindre modstandsdygtige over for håndtering eller gør dem mere letfordærvelige. Kirsebærsorterne »Ambrunés«, »Pico Negro«, »Pico Limón Negro« og »Pico Colorado« tilhører denne gruppe.

Frugternes form kan klassificeres som: nyreformet, flad, rund eller aflang.

Kødet, som er meget fast og sprødt, har en rød farve, og saften er rød, afhængigt af sorten. Frugtkødets farve varierer fra rød til gul eller cremefarvet og saftens farve fra rød til farveløs. Frugtkødets og saftens farve ændrer sig generelt ikke, særlig ikke saftens farve.

Stenen er et af de mest stabile kendetegn. Størrelsen varierer fra lille (sorten »Van«) til stor (sorterne »Navalinda« og »Ambrunés«). Formen er rund (»Ambrunés« og »Van«), rund til aflang (»Pico Colorado«, »Burlat« og »Lapins«) eller aflang (»Pico Limón Negro«).

Forholdet mellem sten og frugt kan svinge fra mellemstort (»Pico Colorado«, »Burlat« og »Lapins«) til stort/meget stort (»Pico Limón Negro«, »Navalinda«, »Ambrunés« og »Van«).

Hvad stilken angår, er der store forskelle i længde og tykkelse:

— Længde: kort (»Van«, »Lapins« og »Burlat«), medium (»Ambrunés« og »Navalinda«) og lang (»Pico Negro« og »Pico Colorado«)

— Tykkelse: tynd (»Pico Negro« og »Pico Colorado«), medium (»Ambrunés«, »Navalinda«, »Burlat« og »Lapins«) og tyk (»Van«).

Med hensyn til de organoleptiske egenskaber er det gennemsnitlige sukkerindhold højere end sædvanligt med et brydningsindeks, som ved optimalt modne bær varierer fra 12 til 24 g/100 g frisk vægt alt efter sorten.

Kirsebær med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cereza del Jerte« tilhører udelukkende kategorien »Ekstra« i overensstemmelse med handelsnormerne for kirsebær, som er vedtaget ved forordning (EF) nr. 214/2004.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Sorterne »Navalinda«, »Ambrunés«, »Pico Limón Negro«, »Pico Negro« og »Pico Colorado« stammer næsten udelukkende fra dette område, idet forsøg på at dyrke dem andre steder hidtil ikke har været nogen succes, og de udvikler sig ikke godt, når jordbundsforhold, højde over havet, solskinstimer, luftfugtighed og vindforhold ikke er de rette.

Tilstedeværelsen af sorter uden stilk i Jerte-dalen er resultatet af en langvarig akklimatiseringsproces og mere eller mindre bevidst udvælgelse på basis af forskellige stammer af *Prunus avium* L., der fra gammel tid har vokset i disse bjergdale som en lokalt forekommende art.

De fremmede sorter blev indført fra 1960'erne under forskellige forbedringsprogrammer. De har tilpasset sig perfekt takket være de særlige jordbunds- og klimaforhold i Jerte-dalen og den traditionelle knowhow, som producenterne i regionen er i besiddelse af.

Ud over det forbedringsarbejde og den klonudvælgelse, som indbyggerne i Jerte udfører, skal det fremhæves, at der findes klimafaktorer, der er befordrende for tilpasning, såsom:

— luftfugtigheden, der er høj selv i sommermånederne

— de lette briser i dalen, orienteringen, det gennemsnitlige årlige antal solskinstimer, højden over havet, mikroklimaet og jordens surhedsgrad.

— Orografi: Dyrkningen foregår på skråningerne fra bunden af de tre dale og op til en højde over havet på over 1 200 m. De niveauer, der ligger mellem 600 m over havet og den maksimale højde, er de bedst egnede til dyrkning af kirsebærsorterne af typen »Picotas«, som sammen med de øvrige sorter hvert år har en forskudt modning, som strækker sig fra slutningen af april til begyndelsen af august.

— Områdets jordbund er generelt kendetegnet ved et tykt lag, ikke særlig kompakt, løs, sandholdig jord. Jorden er generelt naturligt veldrænet. pH-værdien er altid sur på grund af den oprindelige jordbund med værdier på mellem 5 og 5,5. Disse generelle jordbundsforhold er glimrende for udviklingen af den dominerende art (*Prunus avium* eller fuglekirsebær) og lokale kirsebærsorter.

— Klimaet: De tre dale, der indgår i det afgrænsede geografiske område, har disse særlige klimatiske kendetegn på grund af deres snævre og dybe profil samt orienteringen og åbningen mod syd. Det forrevne bjerglandskab og højdeforskellene fra bjergkam til dalbund giver en ulige fordeling af solskinstimer og temperaturer og afføder til tider ekstreme forskelle i varmegrader. Disse klimatiske variationer er årsag til en vækstcyklus og blomstrings-/modningsperioder, der som anført ovenfor er uensartede og strækker sig over sæsonen, hvilket resulterer i meget markante forskelle i høsttidspunkt. For en given kirsebærsort kan modningstidspunktet variere med over 40 dage.

Hvad angår luftfugtighed, viser måneds- og årsindekset for nedbørsfordelingen, at området har et fugtigt middelhavsklima med en kort og markant sommertørkeperiode på grund af de beskedne nedbørsmængder i de varme måneder juli og august, hvor det næsten ikke regner.

Trods det generelt varme klima set ud fra årets gennemsnitstemperaturer er der meget store forskelle i temperaturen hen over de forskellige årstider. De registrerede temperaturudsving vidner om et meget barsk klima.

Alt i alt kan man sige, at samtlige ovenfor beskrevne særlige kendetegn vedrørende terræn, jordbund, klima og vandmængder er nødvendige for at opnå et så typisk og autentisk produkt som »Cereza del Jerte«. Hvis en af faktorerne skulle forsvinde, ville det ikke være muligt at dyrke dette produkt.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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