Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/3572

9.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3572)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Cereza del Jerte“

EU-Nr.: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cereza del Jerte“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografischen Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

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

6. **Einstufung als Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143**

Der Änderungsantrag kann gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 als Standardänderung eingestuft werden.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Aufnahme neuer Kirschsorten*

Aufgrund der Klimaveränderungen im Jerte-Tal in den vergangenen Jahrzehnten und der Tatsache, dass die Erzeuger von Kirschen mit dieser g.U. die Saison verlängern müssen, werden drei neue nicht einheimische Kirschsorten („Burlat“, „Lapins“ und „Van“) in die Produktspezifikation aufgenommen. Diese Änderung betrifft die Abschnitte B, E und F der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Änderung in Bezug auf das Logo der Kontrollbehörde*

Die zur Unterscheidung des geschützten Erzeugnisses verwendeten Logos werden ersetzt. Diese Änderung betrifft Abschnitt H der Produktspezifikation und Punkt 3.7 des Einzigen Dokuments.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung der Kontrollstelle*

In Abschnitt G (Kontrollstelle) werden einige Einzelheiten aktualisiert.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Cereza del Jerte“

EU-Nr.: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Cereza del Jerte“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 08 — GENIEßBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0809 — Aprikosen/Marillen, Kirschen, Pfirsiche (einschließlich Brugnolen und Nektarinen), Pflaumen und Schlehen, frisch

0809 29 — Andere

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte“ fallen ausschließlich für den Frischverzehr bestimmte Tafelkirschen der Art *Prunus avium* L. der einheimischen Sorten „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ und „Pico Colorado“ sowie der nicht einheimischen Sorten „Van“, „Lapins“ und „Burlat“.

Unter den Kirschsorten der geschützten Ursprungsbezeichnung lassen sich zwei Gruppen unterscheiden:

— „Picota-Kirschen“: Sorten „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ und „Pico Limón Negro“. Die als „Picota“ bezeichneten Kirschen machen einen Teil der Erzeugung aus und zeichnen sich im Wesentlichen dadurch aus, dass sie sich bei der Ernte von selbst vom Stiel lösen.

— Kirschen mit Stiel: „Navalinda“, „Van“, „Lapins“ und „Burlat“.

Merkmale der Kirschen: Die Haut der Früchte ist von rötlicher, zumeist wein- oder purpurroter Farbe. Das feste, knackige Fruchtfleisch ist je nach Sorte rot mit rotem Saft bis gelb oder beige mit farblosem Saft. Die Früchte können unterschiedlich geformt sein: nierenförmig, abgeplattet, rund, länglich. Der Kirschkern ist je nach Sorte klein bis groß bzw. sehr groß und rund oder länglich.

In der nachstehenden Übersicht sind die wichtigsten Anforderungen bezüglich Zuckergehalt (gemessen in Grad Brix), Fruchtform, Mindestkaliber und pH-Wert aufgeführt.

SORTE	Zuckergehalt (in Grad Brix)			Form	Mindest-kaliber	pH-Wert		
	Min.	Max.	Durch-schnitt			Min.	Max.	Durch-schnitt
Navalinda	12	21,60	14	abgeplattet	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	abgeplattet	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	länglich	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25
Van	19,33	21,50	20,42	nierenförmig	21 mm	3,68	4,05	3,86
Lapins	17,27	18,23	17,75	abgeplattet	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	abgeplattet	21 mm	3,83	4,05	3,94

Unter der g.U. „Cereza del Jerte“ werden ausschließlich Kirschen der Klasse „Extra“ gemäß der in der Verordnung (EG) Nr. 214/2004 der Kommission ([2]) festgelegten Vermarktungsnorm für Kirschen vermarktet.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Erzeugnis wird in dem abgegrenzten Gebiet angebaut.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Anbau und Pflege, hauptsächlich auf kleinen terrassierten Grundstücken in starken Hanglagen mit geringer Mechanisierungsmöglichkeit; Feldarbeit (Pflügen, Düngen, Beschneiden) und die manuelle Ernte.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Aufbereitung und Verpackung haben den umfassenden Schutz des Erzeugnisses zu gewährleisten. Die Verpackungsmaterialien sind sorgfältig zu wählen, um eine Beeinträchtigung der Qualität zu vermeiden. Der Inhalt der einzelnen Verpackungen muss hinsichtlich Herkunft, Sorte, Qualität und Kaliber einheitlich und der sichtbare Teil für die gesamte Einheit repräsentativ sein.

Das Verpacken der unter die g.U. „Cereza del Jerte“ fallenden Kirschen muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität zu erhalten und die Rückverfolgbarkeit und Überwachung des gesamten Zertifizierungsprozesses bis zum Ende zu gewährleisten.

([2]) ABl. L 36 vom 7.2.2004, S. 6.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Verpackungen muss – zusätzlich zu den Daten, die gemäß den anwendbaren Gesetzen allgemein vorgeschrieben sind – der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung deutlich sichtbar und unter Verwendung der verbandseigenen Elemente angegeben sein.

Die Kontrollbehörde verfügt über zwei Logo-Versionen. Die jeweiligen Versionen sind wie folgt zu verwenden:

Logo „Cereza del Jerte“: Dieses Logo, das nachstehend dargestellt wird, kann sowohl für Kirschen allgemein als auch für die Picota-Sorten verwendet werden:



Logo „Picota del Jerte“: Dieses Logo, das nachstehend dargestellt wird, darf nur für die Picota-Sorten verwendet werden, um eine Täuschung der Verbraucher zu vermeiden.



Die Verpackungen (gleich welcher Art) zum Versand der für den Verbrauch bestimmten Kirschen müssen mit dem von der Kontrollbehörde bereitgestellten Kontrolletikett bzw. der Kennnummer ausgestattet sein.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet befindet sich in den nördlichen Landkreisen der Provinz Cáceres. Das Gebiet umfasst die Flächen folgender Gemeindegebiete (nach Landkreisen zusammengefasst):

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

— LANDKREIS 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 und Torremenga.

— LANDKREIS VALLE DEL AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla und Segura de Toro.

Aufgrund des engen Zusammenhangs zwischen der Qualität, der Berglage der Betriebe und der Produktionsform sind die außerhalb des in den Bergen gelegenen Anbaugebiets gelegenen Gebiete und landwirtschaftlichen Betriebe von dem Erzeugungsgebiet ausgenommen. Dies betrifft die folgenden Höhenlagen und Gemeinden:

— Im Landkreis La Vera sind die landwirtschaftlichen Betriebe, die unterhalb 500 m Höhe liegen, ausgeschlossen.

— Im Landkreis Valle del Ambroz sind die landwirtschaftlichen Betriebe, die unterhalb 600 m Höhe liegen, ausgeschlossen.

Das Erzeugungsgebiet sowie das Aufbereitungs- und Verpackungsgebiet sind identisch.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Historischer Zusammenhang

Der Name „Jerte“ oder „Jerte-Tal“ ist eng mit Kirschen verbunden, und viele Verbraucher in Spanien assoziieren diese Region fast automatisch mit Kirschen und umgekehrt. Das Gebiet ist somit sehr bekannt für seine ausgezeichneten Kirschen, besonders die „Picota-Kirschen“.

Der Kirschbaum wurde vermutlich von den Arabern eingeführt. Nach der Rückeroberung (Reconquista) fanden die neuen Siedler an die Region angepasste Bäume vor. Stichhaltige Belege für den Anbau von Kirschen liegen allerdings erst aus dem 14. Jahrhundert vor.

Am 2. Juni 1352 übernachtete eine Gesandtschaft des spanischen Königs in einem der Dörfer der Gegend. Die Edelleute wurden dort mit Forellen und Kirschen bewirtet, woraus zu schließen ist, dass die Kirsche sich bereits damals durch Geschmack und Qualität hinreichend auszeichnete, um derart hochgestellten Reisenden angeboten werden zu können.

In den nachfolgenden Jahrhunderten wurde der Anbau aufrechterhalten und ausgeweitet. Im 16. Jahrhundert erwähnt der berühmte spanische Arzt Luis de Toro die Kirschen aus dem Jerte-Tal und hebt deren Größe, Farbe und Geschmack hervor.

Als im 18. Jahrhundert die Edelkastanienbestände durch die Tintenkrankheit vernichtet wurden, erwies sich die Kirsche als echte wirtschaftliche Alternative. Ende des 18. und während des gesamten 19. Jahrhunderts wurden die Kirschanbauflächen im Jerte-Tal und in den beiden Nachbartälern stetig ausgeweitet.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts versichern Chronisten bereits, das Beste dieser Region seien „die Kirschen, die deswegen auch bei Hof sehr beliebt sind“. Während des gesamten 19. Jahrhunderts expandierte der Kirschenanbau in allen Dörfern, sodass dieses Gebiet zu Beginn des 20. Jahrhundert wegen seiner „köstlichen Kirschen“ bereits sehr bekannt war.

Natürlicher Zusammenhang

Im Jerte-Tal werden traditionell zahlreiche Sorten angebaut, einige traditionell einheimische Sorten und andere nicht einheimische Sorten.

Bei den vier als „Picota“ bezeichneten Kirschsorten und der Sorte „Navalinda“ handelt es sich um einheimische Sorten, die entweder aus dem Jerte-Tal oder aus den benachbarten Tälern Ambroz und La Vera stammen. Sie kommen praktisch nur in diesem Erzeugungsgebiet vor, da Versuche, sie anderenorts anzubauen, bisher wenig erfolgreich verliefen.

Mehrere Autoren erwähnen die Existenz von stiellosen Sorten im Jerte-Tal, die sich in einem langwierigen Akklimatisierungs- und (z. T. künstlichen) Ausleseprozess aus verschiedenen Stämmen von *Prunus avium* L. entwickelt haben, einer Unterlage, die bereits seit der Antike als einheimische Baumart in diesen Tälern vorkommt.

Neben der von den Bewohnern des Jerte-Tals vorgenommenen Veredelung und Klonauswahl sind auch Umweltfaktoren wie der selbst im Sommer hohe Feuchtigkeitsgrad, der sanfte Talwind, die Ausrichtung, die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer, die Höhenlage, das Mikroklima und der Säuregehalt der Böden von wesentlicher Bedeutung.

Der Anbau der Sorten „Burlat“ und „Van“ im Jerte-Tal begann in den 1960er-Jahren, während mit dem Anbau der Sorte „Lapins“ erst in den 1980er-Jahren begonnen wurde. Jüngste Untersuchungen haben gezeigt, dass die Früchte der im Jerte-Tal angebauten nicht einheimischen Sorten, insbesondere der Sorte „Lapins“, sowohl organoleptische als auch bioaktive Merkmale aufweisen, die sie von Früchten derselben Sorte unterscheiden, die in anderen Erzeugungsgebieten in Spanien angebaut werden.

Durch die Besitzstruktur und die von der schwierigen Topografie diktierten Bedingungen ist eine Gartenlandschaft mit kleinen, zum Teil winzigen Terrassen mit Stützmauern aus Stein entstanden, die eine Mechanisierung der Arbeiten weitgehend ausschließt.

So haben sich die Erzeuger im Jerte-Tal im Laufe der Zeit die für den manuellen Kirschanbau erforderlichen Fertigkeiten und das entsprechende technische Fachwissen angeeignet. Durch die aufwendige individuelle Pflege der Bäume erhöht sich der Wert der Kirschen, die mit großer Hingabe und Sorgfalt angebaut und geerntet werden.

Deshalb sind die Produktmerkmale zum einen durch die Verwendung von spezifischem Pflanzenmaterial geprägt, das an die typischen Umweltbedingungen des Einzugsgebiets des Jerte und der benachbarten Täler angepasst und akklimatisiert ist, zum anderen jedoch auch durch die Besonderheiten des Produktionssystems, in dem die Kirschplantagen nach traditionellen Verfahren in Klein- und Familienbetrieben gepflegt werden. Die üblicherweise auf Terrassen in starken Hanglagen mit geringer Mechanisierungsmöglichkeit befindlichen Betriebe können die geringen Erträge durch die hohe Qualität ausgleichen.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte“ fallen ausschließlich für den Frischverzehr bestimmte Tafelkirschen Art *Prunus avium* L. der Sorten „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“, „Burlat“, „Van“ und „Lapins“.

Die äußere Färbung ist je nach Sorte mehr oder weniger stark rötlich. Aufgrund des sehr hohen Ernteanteils an „Picota-Kirschen“ sowie der zu diesen gehörenden Königssorte „Ambrunés“ dominieren die Farben Wein- und Purpurrot.

Die „Picota-Kirschen“ zeichnen sich im Wesentlichen dadurch aus, dass sie sich bei der Ernte von selbst vom Stiel lösen, ohne dass dies zu einem Qualitätsverlust oder zu einem Verlust an Widerstandsfähigkeit bei der Handhabung bzw. einer Verkürzung der Haltbarkeit des Erzeugnisses führt. Zu dieser Gruppe gehören die Kirschsorten „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Limón Negro“ und „Pico Colorado“.

Die Formen sind unterschiedlich und lassen sich wie folgt einteilen: nierenförmig, abgeplattet, rund und länglich.

Das feste, knackige Fruchtfleisch ist je nach Sorte rot mit rotem Saft bis gelb oder beige mit farblosem Saft. Die Farbe von Fruchtfleisch und Saft ist meist stabil, insbesondere die Farbe des Saftes.

Der Kern ist eines der stabilsten Merkmale. Die Größe des Kerns reicht von klein („Van“) bis groß („Navalinda“ und „Ambrunés“). Die Form ist rund („Ambrunés“ und „Van“), oval („Pico Colorado“, „Burlat“ und „Lapins“) oder länglich („Pico Limón Negro“).

Das Verhältnis Kern/Frucht reicht von durchschnittlich („Pico Colorado“, „Burlat“ und „Lapins“) bis groß oder sehr groß („Pico Limón Negro“, „Navalinda“, „Ambrunés“ und „Van“).

Der Stiel weist starke Unterschiede hinsichtlich Länge und Dicke auf:

— Länge: kurz („Van“, „Lapins“ und „Burlat“), mittellang („Ambrunés“ und „Navalinda“) bzw. lang („Pico Negro“ und „Pico Colorado“).

— Dicke: dünn („Pico Negro“ und „Pico Colorado“), mitteldick („Ambrunés“, „Navalinda“, „Burlat“ und „Lapins“) bzw. dick („Van“).

Der durchschnittliche Zuckergehalt liegt über dem üblichen Wert, wobei der Brechungsindex im optimalen Reifezustand pro 100 g Frischgewicht je nach Sorte zwischen 12 g und 24 g beträgt.

Unter der g.U. „Cereza del Jerte“ werden ausschließlich Kirschen der Klasse „Extra“ gemäß der in der Verordnung (EG) Nr. 214/2004 festgelegten Vermarktungsnorm für Kirschen vermarktet.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die Sorten „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ und „Pico Colorado“ werden praktisch ausschließlich in diesem Erzeugungsgebiet angebaut, da die Anbauversuche in anderen Gegenden aufgrund ungeeigneter Bedingungen – wie Bodenbeschaffenheit, Höhenlage, Sonnenscheindauer, Feuchtigkeit und Windverhältnisse – bisher wenig erfolgreich verliefen.

Die Existenz von stiellosen Sorten im Jerte-Tal ist das Ergebnis eines langwierigen Akklimatisierungs- und (z. T. künstlichen) Ausleseprozesses von *Prunus avium* L., einer Unterlage, die bereits seit der Antike als einheimische Baumart in diesen Tälern vorkommt.

Die nicht einheimischen Sorten wurden seit den 1960er-Jahren im Rahmen verschiedener Veredelungsprogramme eingeführt und haben sich aufgrund der einzigartigen Boden- und Klimabedingungen des Jerte-Tals und des traditionellen Know-hows der Erzeuger des Gebiets vollständig angepasst.

Neben der von den Bewohnern des Jerte-Tals vorgenommenen Veredelung und Klonauswahl sind auch für die Anpassung dieser Sorten förderliche Umweltfaktoren zu nennen wie

— der selbst im Sommer hohe Feuchtigkeitsgrad;

— der sanfte Talwind, die Ausrichtung, die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer, die Höhenlage, das Mikroklima und der Säuregehalt der Böden, die das Bild vervollständigen;

— die Orografie: Das Anbaugebiet erstreckt sich von den Tieflagen der drei Täler bis zu Lagen in über 1 200 m Höhe. Die Flächen zwischen 600 m und den höchsten Lagen eignen sich am besten für den Anbau der Kirschsorten vom Typ „Picota“, die neben den anderen Sorten jedes Jahr zu verschiedenen Zeitpunkten zwischen Ende April bis Anfang August reifen;

— die Böden: Die Böden des Gebiets sind überwiegend von grober, loser Beschaffenheit und meist aus lehmigem Sand. Niederschläge können im Allgemeinen gut abfließen. Der pH-Wert liegt dem Ausgangsmaterial entsprechend zwischen 5 und 5,5, was einem sauren Boden entspricht. Diese allgemeinen Bodenmerkmale sind ausgezeichnet für die Entwicklung der vorherrschenden Unterlage (*Prunus avium* bzw. Vogelkirsche) und der einheimischen Kirschsorten geeignet;

— das Klima: Die klimatischen Besonderheiten der drei zum Anbaugebiet gehörenden Täler sind durch die engen und tiefen Talzüge sowie deren Ausrichtung und Öffnung nach Süden geprägt. Die Höhenunterschiede und das zerklüftete Relief führen zu einer ungleichen Verteilung der Sonneneinstrahlung und der Temperaturen zwischen Bergkämmen und Talsohle mit zum Teil sehr extremen Temperaturunterschieden. Diese klimatischen Differenzen haben eine unterschiedliche Dauer der Vegetationszyklen sowie der Blüte- und Reifezeit, die sich wie erwähnt auf verschiedene Jahreszeiten verteilen, zur Folge. Daraus ergeben sich zum Teil sehr unterschiedliche Erntezeiten. So kann es bei der Reifezeit der gleichen Kirschsorte zu Unterschieden von mehr als 40 Tagen kommen.

Angesichts der monatlichen und jährlichen Feuchtigkeitsmengen und der Verteilung der Niederschläge – mit einer kurzen, intensiven sommerlichen Trockenperiode bei geringen Niederschlagswerten in den warmen Monaten Juli und August, in denen es kaum regnet – ist das Klima des Gebiets als feuchtes Mittelmeerklima zu bezeichnen.

Trotz des im Allgemeinen warmen Klimas, das sich in den Jahresdurchschnittstemperaturen widerspiegelt, sind die Unterschiede zwischen den Jahreszeiten sehr groß. Aufgrund dieser Temperaturschwankungen ist von einem sehr strengen Klima zu sprechen.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass die Gesamtheit der oben genannten besonderen Merkmale in Bezug auf Orografie, Bodenbeschaffenheit, Klima und Niederschlagsmenge zur Erzielung eines derart exklusiven und authentischen Erzeugnisses wie der „Cereza del Jerte“ unverzichtbar ist. Wenn einer der genannten Faktoren fehlen würde, könnte das genannte Erzeugnis nicht hergestellt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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