Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3572

9.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/3572)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Cereza del Jerte»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Cereza del Jerte»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης, Πληθυσμού και Επικράτειας της Κυβέρνησης της Αυτόνομης Κοινότητας της Εστρεμαδούρας], Dirección General de Agricultura y Ganadería [Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Κτηνοτροφίας]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης όπως ορίζεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

Η αίτηση τροποποίησης μπορεί να χαρακτηριστεί ως συνήθης κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Προσθήκη νέων ποικιλιών κερασιών*

Τρεις νέες μη αυτόχθονες ποικιλίες κερασιών («Burlat», «Lapins» και «Van») προστίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος λόγω των κλιματικών αλλαγών στην κοιλάδα του Jerte τις τελευταίες δεκαετίες και λόγω της ανάγκης των παραγωγών αυτής της ΠΟΠ να επιμηκύνουν την καλλιεργητική περίοδο. Αυτή η αλλαγή επηρεάζει τις ενότητες Β, Ε και ΣΤ των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Τροποποίηση σχετικά με το λογότυπο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου*

Αντικαθίστανται τα λογότυπα που χρησιμοποιούνται για τη διάκριση του προστατευόμενου προϊόντος. Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει μόνο την ενότητα Η των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα 3.7 του ενιαίου εγγράφου.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση που αφορά τον οργανισμό ελέγχου*

Επικαιροποιούνται ορισμένες ειδικές λεπτομέρειες στην ενότητα Z (Οργανισμός ελέγχου).

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Cereza del Jerte»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

ΠΟΠ (Χ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Cereza del Jerte»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0809 — Βερίκοκα, κεράσια, ροδάκινα (στα οποία περιλαμβάνονται τα μπρουνιόν και τα νεκταρίνια), δαμάσκηνα και αγριοδαμάσκηνα, νωπά

0809 29 — Άλλα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Cereza del Jerte» καλύπτει αποκλειστικά τα επιτραπέζια κεράσια που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά, των ακόλουθων τοπικών ποικιλιών του είδους *Prunus avium* L.: «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» και «Pico Colorado», καθώς και τις μη αυτόχθονες ποικιλίες «Van», «Lapins» και «Burlat».

Οι ποικιλίες των κερασιών που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης είναι δύο τύπων:

— Picotas: ποικιλίες «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» και «Pico Limón Negro». Τμήμα της παραγωγής αντιστοιχεί σε κεράσια αυτής της ομάδας, αποκαλούμενα «picotas», των οποίων η ουσιαστική διαφορά είναι ότι αποσπώνται με φυσικό τρόπο από τον μίσχο κατά τη συγκομιδή.

— Κεράσια με μίσχο: «Navalinda», «Van», «Lapins» και «Burlat».

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, το χρώμα του φλοιού των καρπών είναι ερυθρωπό, ενώ επικρατούν τα κεράσια με χρώμα βαθυκόκκινο του κρασιού ή της πορφύρας. Η σάρκα είναι κρουστή και τραγανή και, αναλόγως της ποικιλίας, το χρώμα της σάρκας και του χυμού ποικίλλουν από κόκκινη σάρκα με κόκκινο χυμό έως κίτρινη ή λευκωπή σάρκα με άχρωμο χυμό. Όσον αφορά το σχήμα των καρπών, τα κεράσια μπορούν να είναι νεφρόσχημα, πεπλατυσμένα, στρογγυλά ή επιμήκη. Όσον αφορά το σχήμα και το μέγεθος του πυρήνα, αναλόγως της ποικιλίας, ο πυρήνας είναι σφαιρικός ή επιμήκης, μικρού έως μεγάλου ή πολύ μεγάλου μεγέθους.

Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζονται οι κυριότερες απαιτήσεις για την περιεκτικότητα σε σάκχαρα (μετρούμενη σε βαθμούς Brix), το σχήμα του καρπού, το ελάχιστο μέγεθος και το pH.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΣΑΚΧΑΡΑ (μετρούμενη σε βαθμούς Brix)			Σχήμα	Ελάχιστο μέγεθος	pH		
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέσος όρος			Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέσος όρος
NAVA-LINDA	12	21,60	14	Πεπλατυσμένο	21 mm	3,80	4,70	4,25
AMBRU-NES	14	25,80	20	Πεπλατυσμένο	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Επίμηκες	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Επίμηκες	21 mm	3,80	4,90	4,35
PICO LIMÓN NEGRO	15,40	26,80	20	Επίμηκες	21 mm	3,80	4,70	4,25
Van	19,33	21,50	20,42	Νεφρόσχημο	21 mm	3,68	4,05	3,86
Lapins	17,27	18,23	17,75	Πεπλατυσμένο	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	Πεπλατυσμένο	21 mm	3,83	4,05	3,94

Τα προστατευόμενα με την ΠΟΠ «Cereza del Jerte» κεράσια ανήκουν αποκλειστικά στην κατηγορία «έξτρα», σύμφωνα με τις προδιαγραφές εμπορίας για τα κεράσια, που εγκρίθηκαν με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 214/2004 της Επιτροπής ([2]).

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το προϊόν καλλιεργείται στην οριοθετημένη περιοχή.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής: φύτευση και καλλιέργεια, κυρίως σε μικρές εκμεταλλεύσεις που έχουν διαμορφωθεί σε αναβαθμίδες και παρουσιάζουν έντονες κλίσεις οι οποίες δυσχεραίνουν την εκμηχάνιση, κατεργασίες (όργωμα, λίπανση, κλάδεμα) και χειρωνακτική συγκομιδή.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η εξωτερική και εσωτερική συσκευασία εγγυώνται τη συνολική προστασία του προϊόντος. Τα υλικά συσκευασίας επιλέγονται με προσοχή ώστε να αποφεύγονται οι αλλοιώσεις. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφο όσον αφορά την προέλευση, την ποικιλία, την ποιότητα και το μέγεθος των κερασιών. Πρέπει επίσης να είναι εν μέρει ορατό και το ορατό τμήμα να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

Τα κεράσια που προστατεύονται από την ΠΟΠ «Cereza del Jerte» πρέπει να συσκευάζονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Ο περιορισμός αυτός κρίνεται αναγκαίος για τη διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος και για να εξασφαλίζονται ο έλεγχος και η ιχνηλασιμότητα καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας πιστοποίησης.

([2]) ΕΕ L 36 της 7.2.2004, σ. 6.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στη συσκευασία εμφαίνονται υποχρεωτικά, και κατά τρόπον ώστε να είναι ευδιάκριτα, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και τα στοιχεία του παραγωγού, επιπλέον των γενικών πληροφοριών που επιβάλλονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο διαθέτει δύο εκδόσεις του λογοτύπου του που χρησιμοποιούνται ως εξής:

Λογότυπος «Cereza del Jerte». Ο λογότυπος αυτός, ο οποίος παρουσιάζεται κατωτέρω, επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για όλα τα κεράσια, συμπεριλαμβανόμενων των ποικιλιών της ομάδας «Picotas»:



Λογότυπος «Picota del Jerte». Ο λογότυπος αυτός, που παρουσιάζεται κατωτέρω, χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τις·ποικιλίες της ομάδας «Picotas», ώστε να μην δημιουργείται σύγχυση στους καταναλωτές:



Ανεξαρτήτως του τύπου της, η συσκευασία αποστολής του προϊόντος με σκοπό την εμπορική του διάθεση πρέπει να φέρει τη συμπληρωματική ετικέτα ή το αριθμημένο αναγνωριστικό που χορηγεί το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της επαρχίας Cáceres. Αποτελείται από τα εδάφη των ακόλουθων κοινοτήτων, ανά διοικητική περιοχή (comarca):

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

— COMARCA «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 και Torremenga.

— COMARCA «AMBROZ»: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla και Segura de Toro.

Η στενή σύνδεση μεταξύ ποιότητας, ορεινής θέσης των εκμεταλλεύσεων και μορφής παραγωγής συνεπάγεται ότι δεν περιλαμβάνονται στη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ τα εδάφη και οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται εκτός της ορεινής γεωργικής περιοχής. Συνεπώς, εξαιρούνται από τη γεωγραφική περιοχή

— οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις της διοικητικής περιοχής Vera που βρίσκονται σε υψόμετρο μικρότερο των 500 m και

— οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις της διοικητικής περιοχής της κοιλάδας του Ambroz που βρίσκονται σε υψόμετρο μικρότερο των 600 m.

Η περιοχή παραγωγής συμπίπτει με την περιοχή εσωτερικής και εξωτερικής συσκευασίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Ιστορικός δεσμός

Το όνομα «Jerte» ή «Valle del Jerte» συνδέεται στενά με τα κεράσια. Στην Ισπανία, αρκετοί καταναλωτές συνδέουν σχεδόν αυτόματα τον τόπο με το προϊόν και αντιστρόφως. Η περιοχή είναι επομένως πολύ φημισμένη για τα εξαιρετικά κεράσια της και, ιδίως, για τα πετροκέρασά της («Picotas»).

Θεωρείται ότι η κερασιά εισήχθη στην περιοχή από τους Άραβες και ότι, μετά την ανάκτηση της Ιβηρικής Χερσονήσου από τους Καθολικούς Βασιλείς (Reconquista), οι νέοι άποικοι τη συνάντησαν προσαρμοσμένη σε αυτά τα εδάφη. Ωστόσο, οι πρώτες αξιόπιστες μαρτυρίες για την ύπαρξή της ανάγονται στον 14ο αιώνα.

Στις 2 Ιουνίου 1352 μια πομπή βασιλικών απεσταλμένων διανυκτέρευσε σε ένα χωριό της περιοχής. Τα επιφανή αυτά πρόσωπα γεύτηκαν πέστροφες και κεράσια τα οποία επομένως, ήδη την εποχή εκείνη, αποτελούσαν εκλεκτό έδεσμα, κατάλληλο για την υποδοχή τόσο υψηλά ιστάμενων ταξιδιωτών.

Με την πάροδο των αιώνων, η καλλιέργεια των κερασιών διατηρήθηκε και αναπτύχθηκε. Τον 16ο αιώνα ο διάσημος Ισπανός ιατρός Luis de Toro έκανε αναφορά στα κεράσια της Jerte και εξύμνησε το μέγεθος, το χρώμα και τη γεύση τους.

Τον 18ο αιώνα, με την κατάρρευση της καστανοκαλλιέργειας λόγω της μελάνωσης, ασθένειας που αποδεκάτισε της καστανιές, η κερασιά αναδείχθηκε ως πραγματική εναλλακτική πρόταση για την οικονομία της περιοχής. Στα τέλη του αιώνα και κατά τη διάρκεια όλου του 19ου αιώνα, η καλλιέργεια της κερασιάς επεκτάθηκε στην κοιλάδα του Jerte και τις δυο γειτονικές κοιλάδες. Κατά τις πρώτες δεκαετίες του 19ου αιώνα, οι χρονικογράφοι βεβαιώνουν ήδη ότι το καλύτερο προϊόν της περιοχής «…είναι τα κεράσια τα οποία, για το λόγο αυτό, εκτιμώνται ιδιαίτερα στην Αυλή…».

Καθ' όλη τη διάρκεια του αιώνα αυτού, η κερασοκαλλιέργεια επεκτείνεται σε όλα τα χωριά, με αποτέλεσμα, στις αρχές του 20ού αιώνα, η περιοχή να φημίζεται ήδη για τα «πεντανόστιμα κεράσια της».

Φυσικός δεσμός

Στην κοιλάδα του Jerte καλλιεργούνται κατά παράδοση πολλές ποικιλίες, ορισμένες παραδοσιακές και αυτόχθονες και άλλες μη αυτόχθονες.

Οι τέσσερις ποικιλίες «Picotas» και η ποικιλία «Navalinda» είναι αυτόχθονες είτε της κοιλάδας του Jerte είτε των γειτονικών κοιλάδων του Ambroz και του Vera. Παράγονται σχεδόν αποκλειστικά σε αυτή την περιοχή, καθώς οι προσπάθειες εισαγωγής τους σε άλλα γεωγραφικά πλάτη δεν έχουν ευοδωθεί έως τώρα.

Πολλοί συγγραφείς βεβαιώνουν ότι η παρουσία ποικιλιών κερασιών χωρίς μίσχο στην κοιλάδα του Jerte είναι το αποτέλεσμα μακρόχρονης διαδικασίας προσαρμογής και επιλογής και ότι αυτές προέκυψαν εν μέρει από διαφορετικά στελέχη *Prunus avium* L., αυτόχθονου δασικού είδους σε αυτές τις ορεινές κοιλάδες από την παλιά εποχή.

Οι τοπικοί πληθυσμοί εκτέλεσαν εργασίες βελτίωσης και επιλογής των κλώνων, διαδικασία που ολοκληρώθηκε χάρη στην παρουσία περιβαλλοντικών παραγόντων, όπως η υγρασία, η οποία είναι υψηλή ακόμη και κατά τη θερινή περίοδο, η αύρα της κοιλάδας, ο προσανατολισμός, η μέση ετήσια ηλιοφάνεια, το υψόμετρο, το μικροκλίμα και η οξύτητα των εδαφών.

Οι ποικιλίες «Burlat» και «Van» εισήχθησαν στην κοιλάδα του Jerte τη δεκαετία του 1960, ενώ η ποικιλία «Lapins» εισήχθη τη δεκαετία του 1980. Πρόσφατες έρευνες κατέδειξαν ότι οι καρποί που παράγονται από μη αυτόχθονες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην κοιλάδα του Jerte, και συγκεκριμένα από την ποικιλία «Lapins», έχουν τόσο οργανοληπτικά όσο και βιοδραστικά χαρακτηριστικά που τους διαφοροποιούν από τους καρπούς της ίδιας ποικιλίας οι οποίοι παράγονται από κερασιές που βρίσκονται σε άλλες περιοχές παραγωγής στην Ισπανία.

Το ιδιοκτησιακό καθεστώς και οι συνθήκες που επέβαλε το αντίξοο ανάγλυφο είχαν ως αποτέλεσμα να διαμορφωθεί ένα τοπίο κήπων σε μικρές αναβαθμίδες, ενίοτε μικροσκοπικές, υποβασταζόμενες από πέτρινα τοιχία, όπου το όργωμα υποχρεωτικά εκτελείται χωρίς μηχανικά μέσα.

Οι γεωργοί της κοιλάδας του Jerte έχουν αναπτύξει παραδοσιακές δεξιότητες και ειδική τεχνική εμπειρογνωσία για τη χειρωνακτική καλλιέργεια κερασιών. Η επισταμένη εξατομικευμένη προσοχή της οποίας τυγχάνουν τα κεράσια αυξάνει την αξία τους, καθώς καλλιεργούνται και συγκομίζονται με μεγάλη αφοσίωση και φροντίδα.

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος καθορίζονται επομένως από τη χρήση ειδικού φυτικού υλικού, προσαρμοσμένου και εγκλιματισμένου στις περιβαλλοντικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν την κοιλάδα του Jerte και τις γειτονικές κοιλάδες, αλλά και από τις ιδιαιτερότητες ενός συστήματος παραγωγής που συνδέει την καλλιέργεια των κερασιών με καλλιεργητικές παραδόσεις στηριζόμενες στη μικρή ιδιοκτησία και την οικογενειακή οργάνωση της εργασίας. Οι εκμεταλλεύσεις, κατά κανόνα κτήματα σε αναβαθμίδες, βρίσκονται στις απότομες κλιτύες όπου είναι δύσκολη η εκμηχάνιση και αντισταθμίζουν τη χαμηλή τους απόδοση με την υψηλή ποιότητα των προϊόντων τους.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Cereza del Jerte» καλύπτει αποκλειστικά τα επιτραπέζια κεράσια που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά, των ακόλουθων ποικιλιών του είδους *Prunus avium* L.: «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro», «Pico Colorado», «Burlat», «Van» και «Lapins».

Το χρώμα του φλοιού είναι ερυθρωπό, λιγότερο ή περισσότερο έντονο αναλόγως της ποικιλίας. Επικρατούν τα κεράσια με χρώμα βαθυκόκκινο του κρασιού ή της πορφύρας, λόγω της κυρίαρχης θέσης των «Picotas» στην τοπική συγκομιδή, και ιδίως της ποικιλίας «Ambrunés» (επονομαζόμενη «ποικιλία βασίλισσα»).

Ονομάζονται «Picotas» τα κεράσια που διακρίνονται κυρίως από το ότι αποσπώνται με φυσικό τρόπο από τον μίσχο κατά τη συγκομιδή, χωρίς να βλάπτεται η ποιότητά τους ή να είναι λιγότερο ανθεκτικά στους χειρισμούς ή πιο ευαλλοίωτα. Στην ομάδα αυτήν ανήκουν οι ακόλουθες ποικιλίες: «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» και «Pico Colorado».

Όσον αφορά το σχήμα των καρπών, τα κεράσια μπορούν να είναι νεφρόσχημα, πεπλατυσμένα, στρογγυλά ή επιμήκη.

Η σάρκα είναι πολύ κρουστή και τραγανή και, αναλόγως της ποικιλίας, το χρώμα της σάρκας και του χυμού ποικίλλουν από κόκκινη σάρκα με κόκκινο χυμό έως κίτρινη ή λευκωπή σάρκα με άχρωμο χυμό. Το χρώμα της σάρκας και, ιδίως, του χυμού είναι γενικώς σταθερό. Ο πυρήνας είναι ένα από τα σταθερότερα χαρακτηριστικά.

Το μέγεθος ποικίλλει από μικρό (ποικιλία «Van») έως μεγάλο (ποικιλίες «Navalinda» και «Ambrunés»). Το σχήμα είναι σφαιρικό («Ambrunés» και «Van»), ενδιάμεσο («Pico Colorado», «Burlat» και «Lapins») ή επίμηκες («Pico Limón Negro»).

Η σχέση πυρήνα-καρπού παρουσιάζει τιμές που κυμαίνονται μεταξύ μεσαίας («Pico Colorado», «Burlat» και «Lapins») και μεγάλης/πολύ μεγάλης («Pico Limón Negro», «Navalinda», «Ambrunés» και «Van»).

Όσον αφορά τον μίσχο, παρατηρούνται σημαντικές διαφορές μήκους και πάχους:

— μήκος: μικρό («Van», «Lapins» και «Burlat»), μεσαίο («Ambrunés» και «Navalinda») και μεγάλο («Pico Negro» και «Pico Colorado»).

— πάχος: λεπτό («Pico Negro» και «Pico Colorado»), μεσαίο («Ambrunés», «Navalinda», «Burlat» και «Lapins») και παχύ («Van»).

Όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, η μέση περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ανώτερη από τη συνήθη, με δείκτη διάθλασης ο οποίος, στο βέλτιστο στάδιο ωρίμασης του καρπού, ποικίλλει από 12 έως 24 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια νωπού βάρους, αναλόγως των ποικιλιών.

Τα προστατευόμενα με την ΠΟΠ «Cereza del Jerte» κεράσια ανήκουν αποκλειστικά στην κατηγορία «έξτρα», σύμφωνα με τις προδιαγραφές εμπορίας για τα κεράσια, που εγκρίθηκαν με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 214/2004.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Οι ποικιλίες «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» και «Pico Colorado» προέρχονται σχεδόν αποκλειστικά από τη συγκεκριμένη περιοχή, καθώς οι προσπάθειες να εισαχθούν σε άλλες περιοχές δεν απέδωσαν έως τώρα, και δεν αναπτύσσονται καλά όταν οι εδαφολογικές συνθήκες, το υψόμετρο, η ηλιοφάνεια, η υγρασία και οι άνεμοι δεν είναι ευνοϊκοί.

Η παρουσία ποικιλιών κερασιών χωρίς μίσχο στην κοιλάδα του Jerte είναι το αποτέλεσμα μιας μακρόχρονης διαδικασίας προσαρμογής και επιλογής και οι ποικιλίες αυτές προέκυψαν εν μέρει από διαφορετικά στελέχη *Prunus avium* L., αυτόχθονου δασικού είδους στις συγκεκριμένες ορεινές κοιλάδες από την παλιά εποχή.

Οι μη αυτόχθονες ποικιλίες εισήχθησαν από τη δεκαετία του 1960 στο πλαίσιο διαφόρων προγραμμάτων βελτίωσης και προσαρμόστηκαν πλήρως λόγω των μοναδικών εδαφοκλιματικών συνθηκών της κοιλάδας του Jerte και της παραδοσιακής τεχνογνωσίας των παραγωγών της περιοχής.

Ως εκ τούτου, παράλληλα με τις εργασίες βελτίωσης και επιλογής κλώνων που εκτελέστηκαν από τους κατοίκους του Jerte, θα πρέπει επίσης να αναφερθούν οι περιβαλλοντικοί παράγοντες που προωθούν την προσαρμογή των εν λόγω ποικιλιών, όπως:

— η υγρασία, που είναι υψηλή ακόμα και κατά τη θερινή περίοδο,

— η αύρα της κοιλάδας, ο προσανατολισμός, η μέση ετήσια ηλιοφάνεια, το υψόμετρο, το μικροκλίμα και η υγιεινή οξύτητα των εδαφών, που συμπληρώνουν την εικόνα.

— Όσον αφορά το ανάγλυφο, οι καλλιέργειες εκτείνονται από το βάθος των τριών κοιλάδων έως υψόμετρο άνω των 1 200 μέτρων. Τα εδάφη που βρίσκονται μεταξύ 600 μέτρων και 1 200 μέτρων είναι τα πιο κατάλληλα για την παραγωγή των ποικιλιών κερασιού τύπου «Picota» οι οποίες, όπως και οι υπόλοιπες του ποικιλιακού καταλόγου, ακολουθούν κλιμακωτή ωρίμαση, που εκτείνεται από τα τέλη Απριλίου έως τις αρχές Αυγούστου.

— Η υφή των εδαφών της περιοχής, κυρίως αμμοπηλώδης, είναι γενικά αδρή και ελάχιστα συμπαγής. Η εξωτερική στράγγιση είναι γενικά καλή. Το pH είναι πάντοτε όξινο, λόγω της αρχικής ύλης, με τιμές που γενικά περιλαμβάνονται μεταξύ 5 και 5,5. Αυτά τα γενικά εδαφικά χαρακτηριστικά είναι εξαιρετικά για την ανάπτυξη του επικρατέστερου είδους (*Prunus avium* ή cerezo silvestre) και των τοπικών ποικιλιών κερασιάς.

— Όσον αφορά το κλίμα, οι τρεις κοιλάδες που αποτελούν τμήμα της οριοθετημένης περιοχής οφείλουν τις κλιματικές τους ιδιαιτερότητες στο μικρό πλάτος και το μεγάλο βάθος τους, καθώς και στον προσανατολισμό τους και το άνοιγμά τους προς το Νότο. Οι διαφορές υψομέτρου και το κατακερματισμένο ανάγλυφο έχουν ως αποτέλεσμα την άνιση κατανομή της ηλιοφάνειας και των θερμοκρασιών μεταξύ της κορυφογραμμής και του προσχωσιγενούς βάθους της κοιλάδας, καταλήγοντας ενίοτε σε ακραίες θερμοκρασιακές διαφορές. Αυτές οι κλιματικές διαφορές προκαλούν φυτικό κύκλο και περιόδους άνθισης/ωρίμασης των οποίων η διάρκεια είναι άνιση και, όπως προαναφέρθηκε, κλιμακωτή, με αποτέλεσμα πολύ μεγάλες διαφορές στις ημερομηνίες συγκομιδής. Για την ίδια ποικιλία κερασιού, οι ημερομηνίες ωρίμασης μπορεί να διαφέρουν έως και κατά 40 ημέρες.

Όσον αφορά την υγρασία, οι μηνιαίοι και ετήσιοι δείκτες, καθώς και η κατανομή των βροχοπτώσεων δείχνουν ότι στην περιοχή επικρατεί υγρό μεσογειακό κλίμα, με σύντομη και έντονη θερινή περίοδο ξηρασίας, λόγω των χαμηλών τιμών βροχομετρικού ύψους κατά τους θερμούς μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, κατά τους οποίους πρακτικά δεν σημειώνονται βροχοπτώσεις.

Παρά τη γενική εικόνα υψηλών θερμοκρασιών που συνάγεται από τις ετήσιες μέσες τιμές θερμοκρασίας, η κατανομή των θερμοκρασιών είναι πολύ άνιση μεταξύ των εποχών. Η καταγραφόμενη διαφορά θερμοκρασιών μαρτυρεί πολύ δριμύ κλίμα.

Συνοψίζοντας, ο συνδυασμός των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του ανάγλυφου, του εδάφους, του κλίματος και της υδρογραφίας που προαναφέρθηκαν είναι απαραίτητος για την παραγωγή ενός τυπικού και γνήσιου προϊόντος όπως το «Cereza del Jerte». Χωρίς την παρουσία ενός από αυτούς τους παράγοντες, θα ήταν αδύνατη η παραγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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