C/2025/3572

9.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3572)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Cereza del Jerte»

UE Nº: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Cereza del Jerte»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

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

6. **Calificación de modificación normal tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143:**

La solicitud de modificación puede ser calificada de normal, en el sentido establecido por el artículo 24.4 del Reglamento (UE) 2024/1143.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Inclusión de nuevas variedades de cereza*

Se incluyen en el pliego tres nuevas variedades alóctonas de cereza (Burlat, Lapins y Van), debido a los cambios de las condiciones climáticas en el Valle del Jerte durante las últimas décadas y a la necesidad de alargar la campaña por parte de los productores de esta DOP. Este cambio afecta a los apartados B, E y F del pliego de condiciones y al 3.2 del Documento único.

La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modificación del logotipo del consejo regulador*

Se sustituyen los logotipos empleados para diferenciar el producto protegido, lo que afecta exclusivamente al apartado H del pliego y 3.7 del documento único.

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación de la estructura de control*

Se actualizan algunos datos concretos del apartado G (estructura de control).

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Cereza del Jerte»

UE Nº: PDO-ES-0233-AM01 — 14.04.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Cereza del Jerte»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

— 08 — FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0809 — Albaricoques (damascos, chabacanos), cerezas, melocotones (duraznos) (incluidos los griñones y nectarinas), ciruelas y endrinas, frescos

0809 29 — Las demás

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» ampara bajo su aval exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie Prunus avium L., pertenecientes a las variedades locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» y «Pico Colorado»; así como a las variedades alóctonas «Van», «Lapins» y «Burlat».

Las variedades de cerezas amparadas por la Denominación de Origen Protegida pertenecen a los tipos siguientes:

— Picotas: variedades «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» y «Pico Limón Negro». Parte de la producción pertenece a este grupo, denominado «picotas», que son cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprenderse de forma natural del pedúnculo en el momento de la recolección.

— Con pedúnculo: «Navalinda»,«Van», «Lapins» y «Burlat».

Respecto a las características del producto, la coloración exterior de los frutos es rojiza, predominando las cerezas de color rojo vinoso o púrpura. La pulpa del fruto es firme y crujiente, su color y jugo varían según variedades, desde carne roja y jugo rojo a carne amarillento o crema y jugo incoloro. Las formas del fruto son variadas: reniforme, achatada, redondeada, alargada. El tamaño y forma del hueso del fruto varía en tamaño y forma según variedades desde tamaño pequeño a grande o muy grande y de forma esférica a alargada.

En el siguiente cuadro resumen se recogen los principales requisitos de contenidos en azúcar (medidos en grados Brix), forma del fruto, calibre mínimo y pH.

VARIEDAD	Contenido en azúcar (medido en grados Brix)			Forma	Calibre mínimo	PH		
	Mínimo	Máximo	Promedio			Mínimo	Máximo	Promedio
NAVA-LINDA	12	21,60	14	Achatada	21 mm	3,80	4,70	4,25
AMBRUNÉS	14	25,80	20	Achatada	21 mm	3,65	4,85	4,25
PICO COLO-RADO	13,90	26,40	21	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25
PICO NEGRO	11,80	25,60	19	Alargada	21 mm	3,80	4,90	4,35
PICO LIMÓN NEGRO	15,40	26,80	20	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25
VAN	19,33	21,50	20,42	Arriñonada	21 mm	3,68	4,05	3,86
LAPINS	17,27	18,23	17,75	Achatada	21 mm	3,67	4,35	4,01
BURLAT	13,73	17,20	15,47	Achatada	21 mm	3,83	4,05	3,94

Las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» serán exclusivamente de la categoría «Extra», según se define en las normas de comercialización de las cerezas, aprobadas por el Reglamento (CE) 214/2004 de la Comisión ([2]).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El producto se cultiva en el área delimitada.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción deben realizarse en la zona geográfica definida: Plantación y cultivo, predominantemente en pequeñas fincas abancaladas y con pendientes acusadas de difícil mecanización, laboreo (arado, abonado, poda) y recolección manual.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El acondicionamiento y envasado asegurarán una protección total del producto. Los materiales de envase, se elegirán cuidadosamente para evitar alteraciones. El contenido de cada envase ha de ser homogéneo en términos de origen, variedad, calidad y calibre, debiendo ser en parte visible representativa de todo el conjunto.

El envasado de las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, al considerarse necesario para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y el control en todo el proceso de certificación, hasta la finalización del mismo.

([2]) DO L 36 de 7.2.2004, p. 6.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En los envases figura obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida, utilizando los elementos corporativos propios, además de los datos que con carácter general determina la legislación aplicable.

El Consejo Regulador tiene dos versiones de su logotipo. Cada una de ellas se utilizará según se describe a continuación:

Logo «Cereza del Jerte». Este logo, que a continuación se presenta puede utilizarse tanto en cereza como en las variedades del Grupo Picotas:



Logo «Picota del Jerte». Este logo que a continuación se presenta será de uso exclusivo para las variedades del grupo Picotas, para no inducir confusión al consumidor:



Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan las cerezas para el consumo, este irá acompañado de la contraetiqueta o identificador numerado proporcionado por el Consejo Regulador.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción se encuentra situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres. Esta zona está constituida por los terrenos pertenecientes a los términos municipales siguientes, agrupados por comarcas:

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

— COMARCA DE 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 y Torremenga.

— COMARCA DEL AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla y Segura de Toro.

La existencia de una fuerte relación entre la calidad, la localización montañosa de las explotaciones y la forma de producción excluye de la demarcación a los terrenos y explotaciones agrícolas no ubicados en el área agrícola de montaña, lo que afecta a las cotas y municipios siguientes:

— por debajo de la cota de 500 m., se excluyen las explotaciones agrícolas situadas en la Comarca de la Vera,

— por debajo de la cota 600 m., se excluyen igualmente, las explotaciones situadas en la Comarca del Valle del Ambroz.

La zona de producción y la de acondicionamiento y envasado son coincidentes.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Vínculo histórico

El nombre de «Jerte» o «Valle del Jerte» tiene una estrecha relación con las cerezas, asociando en España un gran número de consumidores de forma casi automática el lugar con el producto «cereza», o viceversa. La zona es pues muy conocida por la excelencia de sus cerezas y, en particular, de sus «Picotas».

Se conjetura que el cerezo fue introducido por los árabes y que, tras la Reconquista, los nuevos colonos lo encontraron adaptado a estas tierras. Pero no es hasta el siglo XIV cuando aparecen pruebas fehacientes de su existencia.

El 2 de junio de 1352 una comitiva de emisarios del Rey se detuvo e hizo noche en uno de los pueblos de la comarca. Los ilustres caballeros, degustaron aquí truchas y cerezas, lo que indica que ya por entonces la cereza era un producto que destacaba y que tenía calidad suficiente para ofrecerlo a viajeros tan distinguidos.

En los siglos siguientes el cultivo se mantuvo e incrementó. El famoso médico español Luis de Toro, en el siglo XVI se refiere a las cerezas del Jerte y las distingue por su tamaño, color y sabor.

Será en el siglo XVIII, con el hundimiento del castañar, arruinado por la enfermedad de la «tinta», cuando el cerezo empieza a perfilarse como una auténtica alternativa económica. A finales de ese siglo y a lo largo del siglo XIX el cerezal ganará espacio en el Valle del Jerte y en los dos valles vecinos.

En las primeras décadas del siglo XIX los cronistas aseguran ya que lo mejor de la zona «… son las cerezas que, por ello, son muy estimadas en la Corte …». Durante todo este siglo el cerezo se extenderá en todos los pueblos, de forma que en los albores del siglo XX la zona es ya muy conocida por «las deliciosas cerezas».

Vinculo natural

En el Valle del Jerte se han cultivado tradicionalmente un elevado número de variedades, algunas tradicionales y autóctonas, junto con otras extranjeras.

Las cuatro variedades del grupo «Picota», junto con «Navalinda» son autóctonas, procediendo bien del Valle del Jerte, o bien de los valles vecinos del Ambroz y La Vera. Prácticamente son exclusivas de esta zona de producción ya que los intentos de plantación en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito.

Diferentes autores han señalado que la presencia de variedades sin pedúnculo en el Valle del Jerte es resultado de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida a partir de diferentes estirpes de Prunus avium L., patrón que está presente desde antiguo en estos valles de montaña como especie forestal autóctona.

Junto a la labor de mejora y selección clonal realizada por los pobladores del Jerte, la presencia de factores ambientales como el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano, las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez de los suelos, han hecho el resto.

El cultivo de las variedades Burlat y Van se introdujo en el Valle del Jerte en los años 60, mientras que el cultivo de la variedad Lapins se introdujo en los años 80. Trabajos de investigación recientes han evidenciado que los frutos obtenidos del cultivo de variedades alóctonas en el Valle del Jerte y, en concreto, de la variedad Lapins, presentan características, tanto a nivel organoléptico como bioactivo, diferenciales con respecto a los frutos de la misma variedad obtenidos de cultivos asentados en otras zonas de producción de la geografía española.

La estructura de la propiedad y las condiciones impuestas por la difícil topografía, configuran un paisaje ajardinado de pequeños bancales, a veces diminutos, sostenidos por paredes de piedra, que obligan a unas condiciones de laboreo de las que queda excluida en la mecanización en buena medida.

Los agricultores del Valle del Jerte han desarrollado habilidades tradicionales y conocimientos técnicos específicos para el cultivo manual de las cerezas. Esta laboriosa atención individualizada confiere un valor adicional a la fruta, que se cultiva y cosecha con gran dedicación y cuidado.

Por tanto, las características del producto están determinadas por la utilización de un material vegetal específico, adaptado y aclimatado a las condiciones ambientales características de la cuenca jerteña y los valles colindantes, pero también por las peculiaridades de un sistema de producción que mantiene al cerezal sujeto a tradiciones culturales apoyadas en el minifundio y en la organización familiar del trabajo. Las explotaciones, generalmente ubicadas en parcelas abancaladas, situadas en laderas de fuertes pendientes y de difícil mecanización, permiten equilibrar los bajos rendimientos obtenidos con la calidad superior.

5.2. *Carácter específico del producto*

La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» ampara bajo su aval exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie Prunus avium L, pertenecientes a las variedades «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro», «Pico Colorado», «Burlat», «Van» y «Lapins».

La coloración exterior es rojiza, más o menos intensa, dependiendo de las variedades. Predominan las cerezas de color rojo vinoso o púrpura, debido al altísimo peso de las «Picotas» en la cosecha local y, dentro de estas últimas, la variedad reina o «Ambrunés».

Se denominan «Picotas» a las cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprender de forma natural el pedúnculo en el momento de la recolección, sin que ello suponga una merma de la calidad o reste resistencia a las manipulaciones y a la vida útil del producto. A este grupo, pertenecen las variedades de cerezas denominadas «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» y «Pico Colorado».

Las formas son variadas, agrupándose en las clasificaciones siguientes: reniforme, achatada, redondeada y alargada.

Las pulpas, muy firmes y crujientes, presentan color rojo y jugo rojizo, cambiante según variedades, desde el jugo rojo y carne roja al jugo incoloro y carne amarilla o crema. El color de la pulpa y del jugo suele ser estable, especialmente el color del jugo.

El hueso es una de las características más estables. En tamaño aparecen oscilaciones desde el tamaño pequeño (variedad «Van») hasta el grande (variedades «Navalinda» y «Ambrunés»). Las formas son esféricas («Ambrunés» y «Van»), intermedias («Pico Colorado», «Burlat» y «Lapins») o alargadas («Pico Limón Negro»).

La relación hueso/fruto, arroja valores que oscilan de medio («Pico Colorado»,«Burlat» y «Lapins») a grande y muy grande («Pico Limón Negro», «Navalinda», «Ambrunés» y «Van»).

En cuanto al pedúnculo, se observan importantes variaciones en longitud y grosor:

— longitud: corto (Van, Lapins y Burlat), medio (Ambrunés y Navalinda) y largo (Pico Negro y Pico Colorado),

— grosor: fino (Pico Negro y Pico Colorado), medio (Ambunés y Navalinda, Burlat y Lapins) y grueso (Van).

Respecto a las características organolépticas, el contenido medio en azúcares es superior al habitual, con un índice refractométrico que va en estado óptimo de maduración desde los 12 g a los 24 g por cada 100 g de peso fresco, según variedades.

Las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» serán exclusivamente de la categoría «Extra», según se define en las normas de comercialización de las cerezas, aprobadas por el Reglamento (CE) no 214/2004.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Las variedades «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» y «Pico Colorado», prácticamente son exclusivas de esta zona de producción, ya que los intentos de plantación en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito, al prosperar mal cuando las condiciones de suelos, altitud, insolación, humedad y régimen de vientos no son apropiadas.

La presencia de variedades sin pedúnculo en el Jerte es resultado de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida de Prunus avium L., patrón que está presente desde antiguo en estos valles de montaña como especie forestal autóctona.

Las variedades alóctonas se introdujeron a partir de los años 60, procedentes de diferentes programas de mejora, lográndose su plena adaptación gracias a las condiciones edafoclimáticas singulares del Valle del Jerte y al saber hacer tradicional de los productores de la zona.

Así, junto a la labor de mejora y selección clonal realizada por los pobladores del Jerte, resulta destacable la presencia de unos factores ambientales que favorecen la adaptación, tales como:

— el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano,

— las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez sana de los suelos, han hecho el resto,

— orografía, el cultivo asciende desde el fondo de los tres valles hasta cotas situadas por encima de los 1 200 m. Los pisos situados entre los 600 m. y la cota máxima son los más apropiados para producir las variedades de cereza tipo «Picota» que, junto con las que componen el mapa varietal, siguen cada año una pauta de maduración escalonada que se extiende desde finales del mes abril hasta principios de agosto,

— los suelos de la zona suelen presentar texturas gruesas y sueltas, normalmente franco-arenosas. El drenaje externo suele ser bueno. El pH es siempre ácido en consonancia con el material originario, con valores generalmente comprendidos entre 5 y 5,5. Estos rasgos edáficos generales son excelentes para el desarrollo del patrón predominante (Prunus avium o cerezo silvestre) y de las variedades locales de cereza,

— clima, los tres valles incluidos en la demarcación deben a su estrechez y profundidad, así como a su orientación y apertura meridional sus peculiaridades climáticas. Los contrastes altitudinales y el fragmentado relieve imponen una desigual distribución de la insolación y de las temperaturas entre la línea de cumbres y el fondo aluvial, ofreciendo contrastes térmicos a veces muy extremos. Esas diferencias climáticas provocan una duración desigual del ciclo vegetativo y de los períodos de floración/maduración que, como ya se ha señalado, se escalonan o estratifican originando diferencias máximas muy notables en las fechas de recolección. Para una misma variedad de cereza la maduración puede acusar diferencias superiores a 40 días.

Por lo que respecta al régimen de humedad, los índices mensuales y anuales, así como la distribución de las lluvias definen el clima de la zona como Mediterráneo húmedo, con un corto y significativo período estival de aridez debido a los escasos valores pluviométricos de los meses cálidos de julio y agosto, que prácticamente no reciben nada de lluvia.

A pesar del ambiente cálido general definido por las temperaturas medias anuales estas se reparten muy desigualmente a lo largo de las estaciones. Constatan una amplitud térmica, lo que está expresando una gran rigurosidad.

Como conclusión podemos decir que el conjunto de las características específicas de orografía, suelo, clima e hidrografía que se han descrito anteriormente son indispensables para la obtención de un producto tan exclusivo y genuino como la «Cereza del Jerte». Si alguno de estos factores dejase de existir no sería posible la obtención del mencionado producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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