C/2025/3572

9.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3572)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Cereza del Jerte”

EU-nro: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Cereza del Jerte”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Extremaduran itsehallintoalueen hallituksen maatalous-, maaseudun kehittämis-, väestö- ja maa-alueasioista vastaava ministeriö], Dirección General de Agricultura y Ganadería [viljelystä ja karjataloudesta vastaava pääosasto]

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan mukaisesti**

Muutoshakemus voidaan luokitella asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitetuksi vakiomuutokseksi.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Uusien kirsikkalajikkeiden lisääminen*

Tuote-eritelmään on lisätty kolme uutta vierasperäistä kirsikkalajiketta (Burlat, Lapins ja Van), koska Valle del Jerten ilmasto on muuttunut viimeisten vuosikymmenien aikana ja koska tätä suojattua alkuperänimitystä käyttävien tuottajien on pidennettävä kautta. Muutos koskee tuote-eritelmän B, E ja F kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Sääntelyneuvoston tunnusta koskeva muutos*

Suojatun tuotteen erotteluun käytetty tunnus on korvattu uudella. Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän H kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.7 kohtaa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Valvontaelintä koskeva muutos*

Tiettyjä kohdan G (Valvontaelin) tietoja on päivitetty.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Cereza del Jerte”

EU-nro: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Cereza del Jerte”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIEN KUORET

0809 – Tuoreet aprikoosit, kirsikat, persikat (myös nektariinit), luumut ja oratuomenmarjat

0809 29 – Muut

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojattu alkuperänimitys ”Cereza del Jerte” koskee yksinomaan tuoreena syötäväksi tarkoitettuja *Prunus avium* L. -lajin Navalinda-, Ambrunés-, Pico Limón Negro-, Pico Negro- ja Pico Colorado -paikallislajikkeiden kirsikoita sekä vierasperäisiä Van-, Lapins- ja Burlat-lajikkeita.

Suojatun alkuperänimityksen kattamia kirsikkalajikkeita on kahta tyyppiä:

— Picota-kirsikat (”Picotas”): Ambrunés-, Pico Negro-, Pico Colorado- ja Pico Limón Negro -lajikkeet. Osa tuotannosta kuuluu Picota-kirsikoiden ryhmään, jonka erityinen erottava piirre on, että hedelmän kanta irtoaa luonnostaan korjuuhetkellä.

— Kannalliset kirsikat: Navalinda, Van, Lapins ja Burlat.

”Cereza del Jerte” -kirsikan ominaisuudet: ulkokuori on väriltään punainen, usein viinin- tai purppuranpunainen. Hedelmäliha on kiinteä ja helposti lohkeava, ja sen väri vaihtelee lajikkeen mukaan punaisesta kellertävään tai kermanväriseen. Mehun väri vaihtelee punaisesta värittömään. Hedelmä voi olla munuaisen muotoinen, litteä, pyöreä tai pitkulainen. Kirsikan kiven koko vaihtelee pienestä suureen tai hyvin suureen, ja kiven muoto voi olla pallomainen tai pitkulainen lajikkeesta riippuen.

Seuraavassa taulukossa esitetään tärkeimmät sokeripitoisuutta (Brix-arvo), hedelmän muotoa, vähimmäiskokoa ja pH-arvoa koskevat vaatimukset.

LAJIKE	Sokeripitoisuus (Brix-arvo)			Muoto	Vähimmäislä-pimitta	pH-arvo		
	Alin	Korkein	Keskiarvo			Alin	Korkein	Keskiarvo
Navalinda	12	21,60	14	litteä	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	litteä	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	pitkulainen	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	pitkulainen	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	pitkulainen	21 mm	3,80	4,70	4,25
Van	19,33	21,50	20,42	munuaisen muotoinen	21 mm	3,68	4,05	3,86
Lapins	17,27	18,23	17,75	litteä	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	litteä	21 mm	3,83	4,05	3,94

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Cereza del Jerte” varustetut kirsikat kuuluvat aina komission asetuksella (EY) N:o 214/2004 hyväksyttyjen, kirsikoiden kaupan pitämistä koskevien vaatimusten mukaiseen ekstraluokkaan ([2]).

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Tuotetta kasvatetaan rajatulla alueella.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella: istutus ja kasvatus tapahtuvat suurimmaksi osaksi pienillä maatiloilla pengerretyillä jyrkillä rinteillä, joilla koneiden käyttö on vaikeaa ja viljelytoimenpiteet (kyntö, lannoitus ja leikkaus) ja sadonkorjuu tehdään käsin.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tuote pakataan ja valmistellaan myyntiä varten siten, että se on täysin suojattu. Pakkausmateriaalit valitaan huolellisesti tuotteen pilaantumisen välttämiseksi. Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen ja sisällettävä ainoastaan samaa alkuperää, lajiketta ja laatua olevia samankokoisia kirsikoita. Pakkauksesta näkyvän sisällön osan on edustettava koko sisältöä.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Cereza del Jerte” varustetut kirsikat on pakattava määritellyllä maantieteellisellä alueella. Tämä on välttämätöntä laadun säilyttämiseksi sekä jäljitettävyyden ja valvonnan varmistamiseksi koko sertifiointiprosessin ajan.

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

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakkauksissa on oltava sovellettavassa lainsäädännössä määriteltyjen yleisten tietojen lisäksi selvästi näkyvillä suojatun alkuperänimityksen nimi sekä yritystä koskevat tiedot.

Sääntelyneuvoston tunnuksesta on kaksi eri versiota. Niitä käytetään seuraavasti:

Cereza del Jerte -tunnus. Tätä tunnusta voidaan käyttää sekä kannallisille että Picota-ryhmän kirsikoille:



Picota del Jerte -tunnus. Tätä tunnusta käytetään vain Picota-ryhmän kirsikoille mahdollisten sekaannusten välttämiseksi:



Riippumatta siitä, minkälaisessa pakkauksessa kirsikat toimitetaan kuluttajalle, pakkaus on varustettava sääntelyneuvoston antamalla numeroidulla vastaetiketillä tai tunnistuskoodilla.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Tuotantoalue sijaitsee Cáceresin maakunnan pohjoisten seutukuntien alueella. Kyseinen alue muodostuu seuraavista seutukunniksi ryhmittyneistä kunnista:

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

— LA VERAN SEUTUKUNTA: 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 ja Torremenga.

— AMBROZIN SEUTUKUNTA: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla ja Segura de Toro.

Koska laatu, tilojen sijainti vuoristossa ja tuotantotapa kytkeytyvät läheisesti toisiinsa, rajattuun maantieteelliseen alueeseen eivät kuulu vuoristoisen maatalousalueen ulkopuolella sijaitsevat maat ja tilat. Näin ollen siihen eivät kuulu

— La Veran seutukunnassa alle 500 metrin korkeudella sijaitsevat tilat

— Valle del Ambrozin seutukunnassa alle 600 metrin korkeudella sijaitsevat tilat.

Tuote pakataan ja valmistellaan myyntiä varten tuotantoalueella.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Historiallinen yhteys

Nimi ”Jerte” tai ”Valle del Jerte” liittyy läheisesti kirsikoihin, ja monet espanjalaiset kuluttajat yhdistävät lähes automaattisesti kyseisen paikan ja kirsikat toisiinsa. Alue onkin hyvin tunnettu erinomaisista kirsikoistaan, erityisesti Picota-kirsikoista.

Kirsikkapuun oletetaan tulleen arabien mukana, ja takaisinvalloituksen jälkeen seudun asuttaneet uudet maanviljelijät saattoivat todeta sen sopeutuneen alueelle. Ensimmäiset luotettavat todisteet sen olemassaolosta ovat kuitenkin vasta 1300-luvulta.

Kesäkuun 2. päivänä vuonna 1352 kuninkaan lähettiläiden seurue pysähtyi yöpymään yhdessä seutukunnan kylistä. Ylhäiset matkalaiset saivat syödäkseen taimenia ja kirsikoita, mikä osoittaa, että kirsikat olivat jo tuolloin niin laadukkaita, että niitä sopi tarjota näin korkea-arvoisille vieraille.

Seuraavien vuosisatojen aikana kirsikan kasvatus jatkui ja laajeni. Jerten kirsikat mainitsee 1500-luvulla kuuluisa espanjalainen lääkäri Luis de Toro, joka erottelee ne koon, värin ja maun perusteella.

Kun kastanjan kasvatus 1700-luvulla romahti mustetaudin seurauksena, kirsikka alettiin vähitellen nähdä varteenotettavana taloudellisena vaihtoehtona. Vuosisadan lopulla ja koko 1800-luvun ajan kirsikkatarhat valtasivat alaa Valle del Jertessä ja sen naapurilaaksoissa.

Jo vuosisadan ensimmäisinä vuosikymmeninä historiankirjoittajat vakuuttivat, että parasta alueella olivat kirsikat, joita arvostettiin suuresti myös hovissa. Koko vuosisadan ajan kirsikkapuut levisivät kaikkiin kyliin niin, että 1900-luvun alkaessa alue oli jo hyvin tunnettu herkullisista kirsikoistaan.

Luonnollinen yhteys

Valle del Jertessä on perinteisesti viljelty useita lajikkeita, joista osa on perinteisiä ja kotoperäisiä ja osa vierasperäisiä.

Neljä Picota-tyypin kirsikkalajiketta ja Navalinda-lajike ovat paikallislajikkeita, jotka ovat peräisin Jerten laaksosta tai sen viereisistä Ambrozin tai La Veran laaksoista. Niitä kasvatetaan käytännöllisesti katsoen yksinomaan kyseisellä tuotantoalueella, sillä niiden vieminen muualle ei ole toistaiseksi onnistunut kovinkaan hyvin.

Useiden kirjoittajien mukaan kannattomien lajikkeiden esiintyminen Valle del Jertessä on tulos *Prunus avium* L. -kasvin eri kantojen ilmastoon sopeutumisen ja puoliksi keinotekoisen valinnan pitkäaikaisesta prosessista. *Prunus avium* on kotoperäinen metsäpuulaji, jota on kasvanut kyseisissä vuoristolaaksoissa jo muinaisista ajoista lähtien.

Jerten laakson asukkaiden tekemän parannustyön ja kloonivalinnan ohella suuri merkitys on ollut ympäristötekijöillä, joista mainittakoot jopa kesällä korkea kosteuspitoisuus, laaksotuuli, sijainti ja suunta, auringonsäteilyn vuotuinen keskiarvo, korkeus, mikroilmasto ja maan happamuus.

Burlat- ja Van-lajikkeet tuotiin Valle del Jerteen 1960-luvulla, kun taas Lapins-lajike tuotiin alueelle 1980-luvulla. Viimeaikaiset tutkimukset ovat osoittaneet, että Valle del Jertessä viljeltyjen vierasperäisten lajikkeiden hedelmillä, erityisesti Lapins-lajikkeella, on sekä aistinvaraisia että bioaktiivisia ominaisuuksia, jotka erottavat ne muualla Espanjassa kasvatettavien saman lajin kirsikkapuiden tuottamista hedelmistä.

Tilusrakenteen ja vaikeiden pinnanmuodostusolojen tuloksena syntynyt maisema muodostuu pienistä – toisinaan erittäin pienistä – kiviseinien tukemista pengerryksistä, joilla viljelytoimenpiteet on toteutettava suureksi osaksi ilman koneita.

Valle del Jerten viljelijät ovat kehittäneet perinteisiä taitoja ja erityistä teknistä asiantuntemusta kasvattaakseen kirsikoita ilman koneita. Tämä työteliäs huolenpito lisää kirsikoiden arvoa; ne kasvatetaan ja poimitaan hyvin omistautuneesti ja huolellisesti.

Tästä syystä ratkaisevia tekijöitä tuotteen ominaisuuksien määräytymiselle ovat Jerten laakson ja sen viereisten laaksojen erityisiin ympäristöolosuhteisiin sopeutuneen kasviaineksen käyttö sekä tuotantojärjestelmä, jossa kirsikkatarhoja hoidetaan perinteisin viljelykäytännöin pientiloilla ja viljelijäperheiden työllä. Jyrkillä rinteillä vaikeasti koneistettavissa olevilla pengerretyillä mailla sijaitsevat tilat pystyvät tasapainottamaan sadon pienuuden erinomaisella laadulla.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Suojattu alkuperänimitys ”Cereza del Jerte” koskee yksinomaan tuoreena syötäväksi tarkoitettuja *Prunus avium* L. -lajin Navalinda-, Ambrunés-, Pico Limón Negro-, Pico Negro-, Pico Colorado-, Burlat-, Van- ja Lapins-lajikkeiden kirsikoita.

Kirsikan ulkokuori on väriltään punainen, ja värin voimakkuus vaihtelee lajikkeesta riippuen. Vallitseva väri on yleensä viinin- tai purppuranpunainen, mikä johtuu siitä, että paikallisessa sadossa Picota-kirsikoiden, erityisesti Ambrunés-lajikkeen, osuus on suuri.

Nimellä ”Picota” kutsutaan kirsikoita, joista irtoaa kanta korjuuhetkellä ilman, että tämä heikentäisi laatua tai vähentäisi käsittelynkestävyyttä tai säilyvyyttä. Tähän ryhmään kuuluvia kirsikkalajikkeita ovat Ambrunés, Pico Negro, Pico Limón Negro ja Pico Colorado.

Kirsikoiden muoto vaihtelee, ja ne voidaan luokitella muodon perusteella seuraaviin luokkiin: munuaisen muotoiset, litteät, pyöreät ja pitkulaiset.

Hedelmäliha on hyvin kiinteä ja helposti lohkeava, ja lajikkeesta riippuen sen väri vaihtelee punaisesta keltaiseen tai kermanväriseen. Mehun väri vaihtelee punaisesta värittömään. Hedelmälihan ja etenkin mehun väri pysyy yleensä muuttumattomana.

Kivi on yksi kirsikan pysyvimmistä ominaisuuksista. Sen koko vaihtelee pienestä (Van) suureen (Navalinda ja Ambrunés). Kiven muoto on pallomainen (Ambrunés ja Van), soikea (Pico Colorado, Burlat ja Lapins) tai pitkulainen (Pico Limón Negro).

Kiven ja hedelmän suhde vaihtelee keskisuuresta (Pico Colorado, Burlat ja Lapins) suureen tai hyvin suureen (Pico Limón Negro, Navalinda, Ambrunés ja Van).

Kannan pituus ja paksuus vaihtelevat suuresti:

— pituus: lyhyt (Van, Lapins ja Burlat), keskisuuri (Ambrunés ja Navalinda) ja pitkä (Pico Negro ja Pico Colorado)

— paksuus: ohut (Pico Negro ja Pico Colorado), keskipaksu (Ambrunés, Navalinda, Burlat ja Lapins) ja paksu (Van).

Aistinvaraisten ominaisuuksien osalta keskimääräinen sokeripitoisuus on tavanomaista suurempi, ja pitoisuuden refraktometriluku optimaalisessa kypsyysvaiheessa on lajikkeesta riippuen 12–24 g / 100 g tuoreita kirsikoita.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Cereza del Jerte” varustetut kirsikat kuuluvat aina asetuksella (EY) N:o 214/2004 hyväksyttyjen, kirsikoiden kaupan pitämistä koskevien vaatimusten mukaiseen ekstraluokkaan.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Navalinda-, Ambrunés-, Pico Limón Negro-, Pico Negro- ja Pico Colorado -lajikkeita kasvatetaan käytännöllisesti katsoen yksinomaan kyseisellä tuotantoalueella, sillä niiden vieminen muualle ei ole toistaiseksi onnistunut kovin hyvin. Tämä johtuu siitä, että lajikkeet menestyvät vain, jos maaperä-, korkeus-, auringonvalo-, kosteus- ja tuuliolosuhteet ovat sopivat.

Kannattomien lajikkeiden esiintyminen Jerten laaksossa on tulos *Prunus avium* L. -kasvin eri kantojen ilmastoon sopeutumisen ja puoliksi keinotekoisen valinnan pitkäaikaisesta prosessista. *Prunus avium* L. on kotoperäinen metsäpuulaji, jota on kasvanut kyseisissä vuoristolaaksoissa jo muinaisista ajoista lähtien.

Vierasperäisiä lajikkeita alettiin tuoda alueelle 1960-luvulla erilaisten parannusohjelmien kautta, ja Valle del Jerten ainutlaatuisten maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ja alueen tuottajien perinteisen taitotiedon ansiosta ne sopeutuivat ympäristöön täysin.

Jerten laakson asukkaiden tekemän parannustyön ja kloonivalinnan ohella suuri merkitys näiden lajikkeiden sopeutumiseen on ollut ympäristötekijöillä, joista mainittakoon seuraavat:

— Suuri kosteuspitoisuus, myös kesäkuukausina.

— Laaksotuuli, sijainti ja suunta, auringonsäteilyn vuotuinen keskiarvo, korkeus, mikroilmasto ja sopiva maan happamuus.

— Vuoristo-olosuhteet: Viljelyä harjoitetaan kolmen laakson pohjalta nousten ylöspäin 1 200 metrin korkeuteen asti. Parhaiten Picota-tyypin kirsikkalajikkeiden tuotantoon soveltuvat kerrokset, jotka sijaitsevat 600:n ja 1 200 metrin välissä. Picota-lajikkeet kypsyvät vuosittain samaan aikaan muiden lajikkeiden kanssa: huhtikuun lopun ja elokuun alun välisenä aikana.

— Alueen maaperä on yleensä karkeaa ja irtonaista maata, tavallisesti hiekansekaista savikkoa. Ojitus on yleensä kunnossa. Maa on aina hapanta syntyaineksensa mukaisesti, ja sen pH-arvo on 5–5,5. Nämä yleiset maaperäominaisuudet ovat ihanteelliset perusrungon (*Prunus avium* eli imeläkirsikka) ja paikallisten kirsikkalajikkeiden kehitykselle.

— Ilmasto: Määriteltyyn alueeseen kuuluvien kolmen laakson erityisiä ilmastopiirteitä määrääviä tekijöitä ovat laaksojen kapeus ja syvyys, sijainti ja suunta sekä avautuminen etelään. Korkeuseroista ja rikkonaisesta pinnanmuodostuksesta johtuen auringonsäteily ja lämpö hajaantuvat vuoren huippujen ja laakson pohjan välillä epätasaisesti, minkä seurauksena lämpötilaerot ovat joskus äärimmäisen suuret. Ilmastollisten erojen vaikutuksesta kasvuvaiheen sekä kukinta- ja kypsymisajan pituus vaihtelee. Näin ollen myös sadonkorjuun ajankohta vaihtelee suuresti, kuten edellä todettiin. Saman lajikkeen kirsikoiden kypsymisajassa saattaa olla yli 40 päivän ero.

Kosteuden kuukausi- ja vuosiarvot sekä sateiden jakautuminen osoittavat alueen ilmaston kosteaksi välimerenilmastoksi, jota luonnehtivat lyhyet, intensiiviset kuivuusjaksot kesällä kuumien ja niukkasateisten kuukausien – heinä- ja elokuun – aikana. Näinä kuukausina ei sada käytännössä lainkaan.

Vaikka vuotuisen keskilämpötilan perusteella alueen ilmasto voidaan määritellä yleisesti lämpimäksi, lämpötila vaihtelee suuresti eri vuodenaikojen välillä. Lämpötilan suuri vaihtelu kertoo ilmaston ankaruudesta.

Loppupäätelmänä voidaan todeta, että kaikki edellä kuvatut vuoristo-olosuhteisiin, maaperään, ilmastoon ja kosteusoloihin liittyvät erityispiirteet yhdessä luovat edellytykset ainutlaatuisen, aidon ”Cereza del Jerte” -kirsikan tuotannolle. Jos jotakin kyseisistä tekijöistä ei enää olisi, tuotteen tuotanto ei olisi mahdollista.

Eritelmän julkaisuviite

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