Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/3572

9.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3572)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cereza del Jerte»

N° UE: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Cereza del Jerte»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

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

6. **Qualification en tant que modification standard conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:**

la présente demande concerne une modification standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Ajout de nouvelles variétés de cerises.*

Trois nouvelles variétés allochtones de cerises (Burlat, Lapins et Van) sont incluses dans le cahier des charges en raison de l'évolution des conditions climatiques dans la vallée du Jerte au cours des dernières décennies et de la nécessité pour les producteurs de cette AOP de prolonger la saison. Cette modification a une incidence sur les rubriques B, E et F du cahier des charges et sur le point 3.2 du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modification du logo du conseil régulateur.*

Les logos utilisés pour différencier le produit protégé sont remplacés. Cette modification a une incidence sur la rubrique H du cahier des charges et sur le point 3.7 du document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification de la structure de contrôle.*

Certaines informations spécifiques de la rubrique G «Structure de contrôle» sont mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Cereza del Jerte»

N° UE: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Cereza del Jerte»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0809 — Abricots, cerises, pêches (y compris les brugnons et nectarines), prunes et prunelles, frais

0809 29 — autres

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'appellation d'origine protégée «Cereza del Jerte» concerne exclusivement les cerises de table à consommer à l'état frais des variétés locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» et «Pico Colorado», appartenant à l'espèce *Prunus avium* L., ainsi que les variétés allochtones «Van», «Lapins» et «Burlat».

Les variétés de cerises protégées par l'appellation d'origine protégée sont de deux types:

— les bigarreaux (picotas): variétés «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» et «Pico Limón Negro». Une partie de la production correspond à ce type de cerises, appelées «picotas», dont la particularité essentielle est de se détacher naturellement du pédoncule au moment de la récolte,

— les cerises avec pédoncule: «Navalinda», «Van», «Lapins» et «Burlat».

Les cerises du Jerte se caractérisent par leur couleur extérieure rougeâtre, avec prédominance des fruits couleur lie de vin ou pourpre. En fonction des variétés, leur chair, ferme et croquante, varie de rouge à jaune ou crème et leur jus, de rouge à incolore. Les fruits peuvent être réniformes, aplatis, arrondis ou allongés. Selon les variétés, leur noyau est de taille petite à grande ou très grande et de forme sphérique ou allongée.

Le tableau ci-dessous reprend les principaux critères relatifs à la teneur en sucre (mesurée en degrés Brix), à la forme du fruit, au calibre minimal et au pH.

VARIÉTÉ	Teneur en sucre (mesurée en degrés Brix)			Forme	Calibre minimal	pH		
	Minimum	Maximum	Moyenne			Minimum	Maximum	Moyen
NAVA-LINDA	12	21,60	14	aplatie	21 mm	3,80	4,70	4,25
AMBRUNÉS	14	25,80	20	aplatie	21 mm	3,65	4,85	4,25
PICO COLO-RADO	13,90	26,40	21	allongée	21 mm	3,80	4,70	4,25
PICO NEGRO	11,80	25,60	19	allongée	21 mm	3,80	4,90	4,35
PICO LIMÓN NEGRO	15,40	26,80	20	allongée	21 mm	3,80	4,70	4,25
VAN	19,33	21,50	20,42	réniforme	21 mm	3,68	4,05	3,86
LAPINS	17,27	18,23	17,75	aplatie	21 mm	3,67	4,35	4,01
BURLAT	13,73	17,20	15,47	aplatie	21 mm	3,83	4,05	3,94

Les cerises protégées par l'AOP «Cereza del Jerte» seront exclusivement de la catégorie «extra», conformément à la norme de commercialisation applicable aux cerises, approuvée par le règlement (CE) nº 214/2004 de la Commission ([2]).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Le produit est cultivé dans l'aire délimitée.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: plantation et culture, principalement réalisées dans de petites exploitations aménagées en terrasses et avec de fortes pentes rendant toute mécanisation difficile, travail du sol (labourage, fertilisation, taille) et cueillette manuelle.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement et l'emballage garantiront une protection totale du produit. Les matériaux d'emballage seront choisis avec soin pour éviter les altérations. Le contenu de chaque emballage doit être homogène du point de vue de l'origine, de la variété, de la qualité et du calibre; il doit être en partie visible et cette partie doit être représentative de l'ensemble.

L'emballage des cerises protégées par l'AOP «Cereza del Jerte» doit être réalisé dans l'aire géographique délimitée, cette condition étant jugée nécessaire pour préserver la qualité du produit et en assurer le contrôle et la traçabilité tout au long du processus de certification, jusqu'à sa finalisation.

([2]) JO L 36 du 7.2.2004, p. 6.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les informations générales imposées par la législation applicable, le nom de l'appellation d'origine protégée, mentionnant les éléments propres à l'entreprise, doit figurer obligatoirement, en évidence, sur l'emballage.

Le conseil régulateur dispose de deux versions de son logotype. Elles s'utilisent comme suit:

logo «Cereza del Jerte». Ce logo, présenté ci-après, peut être utilisé pour toutes les cerises, y compris pour les variétés du groupe «Picotas»:



Logo «Picota del Jerte». Ce logo, présenté ci-après, est exclusivement utilisé pour les variétés du groupe «Picotas», pour ne pas semer la confusion dans l'esprit du consommateur:



Quel que soit le type d'emballage dans lequel sont expédiées les cerises en vue de leur consommation, celui-ci est accompagné de la contre-étiquette ou de l'identifiant numéroté fourni par le conseil régulateur.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production se situe dans les régions du nord de la province de Cáceres. Cette zone est constituée par les terres appartenant aux territoires des communes suivantes, regroupées par régions:

— RÉGION DE LA VALLÉE DU JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas et Valdastillas.

— RÉGION 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 et Torremenga.

— RÉGION DE L'AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla et Segura de Toro.

L'étroite relation entre la qualité, la situation montagneuse des exploitations et le type de production exclut de l'aire géographique de l'AOP les terrains et les exploitations agricoles se trouvant en dehors de la zone agricole montagneuse. En conséquence:

— les exploitations agricoles de la région de la Vera situées à une altitude inférieure à 500 m sont exclues,

— les exploitations agricoles de la région de la vallée de l'Ambroz situées à une altitude inférieure à 600 m sont exclues.

L'aire de production coïncide avec la zone de conditionnement et d'emballage.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Lien historique

Le nom de «Jerte» ou «Valle del Jerte» est étroitement lié aux cerises. En Espagne, bon nombre de consommateurs associent presque automatiquement le lieu et le produit et vice versa. La zone est donc très réputée pour ses excellentes cerises et, en particulier, pour ses bigarreaux («Picotas»).

On pense que le cerisier fut introduit dans la région par les Arabes et qu'à l'arrivée des nouveaux colons, après la reconquête, il était adapté à cette terre. Les premières preuves fiables de son existence ne datent toutefois que du XIV[e] siècle.

Le 2 juin 1352, un cortège d'émissaires du roi s'arrêta pour la nuit dans un village de la région. Ces illustres personnages y dégustèrent des truites et des cerises qui, à l'époque déjà, constituaient donc un produit particulier, d'une qualité digne de voyageurs si distingués.

Au cours des siècles qui suivirent, la culture des cerises se maintint et se développa. Au XVI[e] siècle, le célèbre médecin espagnol Luis de Toro fait référence aux cerises du Jerte et vante leur taille, leur couleur et leur saveur.

C'est au XVIII[e] siècle, avec l'effondrement des châtaigneraies, ravagées par la maladie de l'encre, que le cerisier se profile comme une véritable alternative économique. À la fin de ce siècle et pendant tout le XIX[e] siècle, la culture du cerisier prend de l'ampleur dans la vallée du Jerte et dans les deux vallées voisines.

Au cours des premières décennies du XIX[e] siècle, les chroniqueurs affirment déjà que ce qu'il y a de meilleur dans la région «…ce sont les cerises qui, à ce titre, sont très appréciées à la Cour…». Tout au long de ce siècle, la culture des cerises va progresser dans chaque village, de sorte qu'au début du XX[e] siècle, cette région est déjà réputée pour «ses délicieuses cerises».

Lien naturel

De nombreuses variétés ont toujours été cultivées dans la vallée du Jerte, qu'elles soient traditionnelles et autochtones ou venues d'ailleurs.

Les quatre variétés du groupe «Picota» et les cerises «Navalinda» sont autochtones et issues soit de la vallée du Jerte, soit des vallées voisines de l'Ambroz et de La Vera. Elles sont produites quasi exclusivement dans cette région, car les tentatives pour les introduire sous d'autres latitudes ont été jusqu'à présent peu fructueuses.

Plusieurs auteurs affirment que la présence de variétés de cerises sans pédoncule dans la vallée du Jerte est le résultat d'un long processus d'acclimatation et de sélection semi-induite à partir de différentes souches de *Prunus avium* L., espèce forestière autochtone de ces vallées montagneuses depuis les temps anciens.

Des travaux d'amélioration et de sélection clonale ont été réalisés par les populations de Jerte, et la présence de facteurs environnementaux, tels que le taux d'humidité, élevé même pendant la saison estivale, les brises de la vallée, l'orientation, l'ensoleillement moyen annuel, l'altitude, la variété microclimatique et l'acidité des sols, ont fait le reste.

La culture des variétés Burlat et Van a été introduite dans la vallée du Jerte dans les années 1960, tandis que la culture de la variété Lapins remonte aux années 1980. Des travaux de recherche récents ont démontré que les fruits issus de la culture de variétés allochtones dans la vallée du Jerte, et plus particulièrement de la variété Lapins, présentent des caractéristiques organoleptiques et bioactives différentes par rapport aux fruits de la même variété issus de cultures implantées dans d'autres zones de production en Espagne.

La structure des propriétés et les conditions imposées par une topographie difficile forment un paysage de jardins aménagés en petites terrasses, parfois minuscules, soutenues par des murs de pierre, où le labourage doit se faire en grande partie sans l'aide de moyens mécaniques.

Les agriculteurs de la vallée du Jerte ont développé des compétences traditionnelles et un savoir-faire spécifique à la culture manuelle des cerises. Ce travail minutieux et individualisé confère une valeur ajoutée au fruit, qui est cultivé et récolté avec beaucoup de dévouement et de soin.

Les caractéristiques du produit sont donc déterminées par l'utilisation d'un matériel végétal spécifique, adapté et acclimaté aux conditions environnementales propres à la vallée du Jerte et aux vallées voisines, mais également par les particularités d'un système de production qui lie la culture des cerises à des traditions culturelles reposant sur la petite propriété et l'organisation familiale du travail. Les exploitations, généralement des parcelles en terrasses situées sur des versants escarpés où la mécanisation est difficile, compensent leur faible rendement par une qualité supérieure.

5.2. *Spécificité du produit*

L'appellation d'origine protégée «Cereza del Jerte» concerne exclusivement les cerises de table à consommer à l'état frais des variétés «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro», «Pico Colorado», «Burlat», «Van» et «Lapins» appartenant à l'espèce *Prunus avium* L.;

La coloration extérieure est rougeâtre, plus ou moins intense selon les variétés. On trouve essentiellement les cerises couleur lie de vin ou pourpre, en raison de la place prépondérante qu'occupent les «Picotas» dans la récolte locale, et notamment la variété reine ou «Ambrunés».

On appelle «Picotas» les cerises qui se distinguent essentiellement par le fait qu'elles se détachent naturellement du pédoncule au moment de la cueillette, sans que cela nuise à leur qualité, les rende moins résistantes aux manipulations ou plus rapidement périssables. Les variétés de cerises appelées «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» et «Pico Colorado» appartiennent à ce groupe.

Les formes sont variées et peuvent être classées dans les catégories suivantes: réniforme, aplatie, arrondie ou encore allongée.

La chair, très ferme et croquante, est de couleur rouge et le jus rouge; en fonction des variétés. La couleur de la chair varie entre rouge et jaune ou crème et celle du jus, entre rouge et incolore. La couleur de la chair et du jus est généralement stable, en particulier celle du jus.

Le noyau est l'une des caractéristiques les plus stables. La taille varie de petite (variété «Van») à grande (variétés «Navalinda» et «Ambrunés»). Les formes sont sphériques («Ambrunés» et «Van»), intermédiaires («Pico Colorado», «Burlat» et «Lapins») ou allongées («Pico Limón Negro»).

Le rapport noyau/fruit présente des valeurs qui oscillent entre moyenne («Pico Colorado», «Burlat» et «Lapins») et grande/très grande («Pico Limón Negro», «Navalinda», «Ambrunés» et «Van»).

En ce qui concerne le pédoncule, on observe d'importantes différences de longueur et d'épaisseur:

— longueur: courte («Van», «Lapins» et «Burlat»), moyenne («Ambrunés» et «Navalinda») et grande («Pico Negro» et «Pico Colorado»),

— épaisseur: fine («Pico Negro» et «Pico Colorado»), moyenne («Ambrunés» et «Navalinda», «Burlat» et «Lapins») et grande («Van»).

En ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques, la teneur moyenne en sucre est supérieure à la teneur habituelle, avec un indice réfractométrique qui, à l'état de maturité optimale du fruit, varie de 12 à 24 grammes par 100 grammes de poids frais, selon les variétés.

Les cerises protégées par l'AOP «Cereza del Jerte» appartiendront exclusivement à la catégorie «extra», conformément à la norme de commercialisation applicable aux cerises, approuvée par le règlement (CE) nº 214/2004.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Les variétés «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» et «Pico Colorado» proviennent quasi exclusivement de cette région, car les tentatives pour les introduire ailleurs ont été jusqu'à présent peu fructueuses, et elles ne se développent pas bien lorsque les conditions pédologiques, l'altitude, l'ensoleillement, l'humidité et le régime de vents ne sont pas appropriés.

La présence de variétés de cerises sans pédoncule dans la vallée du Jerte est le résultat d'un long processus d'acclimatation et de sélection semi-induite à partir de différentes souches de *Prunus avium* L., espèce forestière autochtone de ces vallées montagneuses depuis les temps anciens.

Les variétés allochtones ont été introduites à partir des années 1960 dans le cadre de différents programmes d'amélioration. Elles se sont parfaitement adaptées grâce aux conditions pédoclimatiques particulières de la vallée du Jerte et au savoir-faire traditionnel des producteurs de la région.

Ainsi, outre les travaux d'amélioration et de sélection clonale réalisés par les habitants de Jerte, il convient de souligner la présence de facteurs climatiques favorables à l'adaptation, tels que:

— le taux d'humidité, élevé même pendant la saison estivale,

— les brises de la vallée, l'orientation, l'ensoleillement moyen annuel, l'altitude, la variété microclimatique et l'acidité saine des sols ont fait le reste,

— l'orographie: les cultures s'étendent du fond des trois vallées jusqu'à des altitudes supérieures à 1 200 m. Les niveaux situés entre 600 m et l'altitude maximale sont les plus adaptés pour produire les variétés de cerise de type «Picota» qui, associées à celles qui composent la carte variétale, suivent chaque année un modèle de maturation échelonnée, qui s'étend de la fin du mois d'avril au début du mois d'août,

— la texture des sols de la zone, généralement épaisse et peu compacte, en principe franche et sableuse. Le drainage externe est généralement bon. Le pH est toujours acide en raison de la matière d'origine, avec des valeurs généralement comprises entre 5 et 5,5. Ces caractéristiques édaphiques générales sont excellentes pour le développement de la variété prédominante (*Prunus avium* ou cerisier doux) et des variétés locales de cerise,

— le climat: les trois vallées faisant partie de la zone délimitée doivent leurs spécificités climatiques à leur étroitesse et à leur profondeur ainsi qu'à leur orientation et à leur ouverture méridionale. Les contrastes d'altitude et le relief fragmenté entraînent une répartition inégale de l'ensoleillement et des températures entre la ligne des crêtes et le fond alluvial, offrant des contrastes thermiques parfois extrêmes. Ces différences climatiques sont à l'origine d'un cycle de végétation et de périodes de floraison/maturation dont la durée, comme cela est indiqué plus haut, est inégale et s'étale ou s'échelonne, ce qui donne lieu à des différences très marquées en ce qui concerne les dates de récolte. Pour une même variété de cerise, la maturation peut présenter des différences supérieures à 40 jours.

En ce qui concerne le régime d'humidité, les indices mensuels et annuels ainsi que la répartition des pluies montrent que la région bénéficie d'un climat méditerranéen humide, avec une période estivale d'aridité courte et marquée en raison des faibles valeurs pluviométriques des mois chauds de juillet et d'août, pendant lesquels il ne pleut quasiment pas.

Malgré la chaleur générale définie par les températures moyennes annuelles, on observe une répartition très inégale de ces températures tout au long des saisons. L'amplitude thermique enregistrée témoigne d'un climat très rigoureux.

En conclusion, nous pouvons dire que l'ensemble des caractéristiques spécifiques orographiques, pédologiques, climatiques et hydrographiques décrites ci-dessus sont indispensables pour obtenir un produit aussi typique et authentique que la «Cereza del Jerte». Si l'un de ces facteurs venait à disparaître, il ne serait plus possible d'obtenir le produit mentionné.

Référence à la publication du cahier des charges

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