C/2025/3572

9.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3572)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cereza del Jerte”

EU br.: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Cereza del Jerte”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ poljoprivredni proizvodi

☐ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, ruralnog razvoja, stanovništva i državnog područja Regionalne vlade Estremadure, Glavna uprava za poljoprivredu i stočarstvo

6. **Standardna izmjena u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143:**

Zatražena izmjena može se klasificirati kao standardna izmjena u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Dodavanje novih sorti trešnje*

U specifikaciju se dodaju tri nove neautohtone sorte trešnje (Burlat, Lapins i Van) zbog promjena klimatskih uvjeta u dolini Jerte tijekom posljednjih desetljeća i potrebe da proizvođači tog ZOI-ja produlje sezonu. Ta se izmjena odnosi na odjeljke B, E i F specifikacije proizvoda i odjeljak 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Promjena logotipa Regulatornog vijeća*

Mijenjaju se logotipi koji služe za razlikovanje zaštićenog proizvoda. To se odnosi samo na odjeljak H specifikacije i odjeljak 3.7. jedinstvenog dokumenta.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

3. *Izmjena koja se odnosi na kontrolno tijelo*

Ažuriraju se određeni podaci iz odjeljka G (kontrolno tijelo).

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Cereza del Jerte"

EU br.: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Cereza del Jerte"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 08 – JESTIVO VOĆE I ORAŠASTI PLODOVI; KORE AGRUMA ILI DINJA I LUBENICA

0809 – Marelice, trešnje i višnje, breskve (uključujući nektarine), šljive i divlje šljive, svježe

0809 29 – ostalo

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićena oznaka podrijetla „Cereza del Jerte" odnosi se isključivo na trešnje za jelo koje se konzumiraju svježe lokalnih sorti „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro" i „Pico Colorado", koje pripadaju vrsti *Prunus avium* L. te neautohtonih sorti „Van", „Lapins" i „Burlat".

Dva su tipa sorti trešanja zaštićenih oznakom izvornosti:

— trešnje tipa „bigarreau" („Picotas"): sorte „Ambrunés", „Pico Negro", „Pico Colorado" i „Pico Limón Negro". Dio proizvodnje odnosi se na tu skupinu trešanja, koje se zovu „picotas", a koje su posebne po tome što se pri berbi prirodno odvajaju od peteljki,

— trešnje s peteljkom: „Navalinda", „Van", „Lapins" i „Burlat".

Trešnje iz doline Jerte karakteristične su po svojoj crvenkastoj vanjskoj boji, a većina je plodova bordo crvena ili grimizna. Ovisno o sorti, njihovo je meso čvrsto i hrskavo, boja mu varira od crvene do žućkaste ili krem, a boja soka od crvene do bezbojne. Plodovi mogu biti u obliku bubrega, plosnati, okrugli ili izduženi. Ovisno o sorti, njihova je koštica malena, velika ili vrlo velika, okruglog ili izduženog oblika.

U tablici u nastavku prikazani su glavni zahtjevi koji se odnose na sadržaj šećera (mjeren u stupnjevima Brixa), oblik ploda, najmanju veličinu i pH-vrijednost.

SORTA	Sadržaj šećera (mjeren u stupnjevima Brixa)			Oblik	Minimalna veličina	pH		
	Najmanje	Najviše	Prosjek			Najmanje	Najviše	Prosjek
NAVA-LINDA	12	21,60	14	plosnat	21 mm	3,80	4,70	4,25
AMB-RUNÉS	14	25,80	20	plosnat	21 mm	3,65	4,85	4,25
PICO COLO-RADO	13,90	26,40	21	izdužen	21 mm	3,80	4,70	4,25
PICO NEGRO	11,80	25,60	19	izdužen	21 mm	3,80	4,90	4,35
PICO LIMÓN NEGRO	15,40	26,80	20	izdužen	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	plosnat	21 mm	3,67	4,35	4,01
BURLAT	13,73	17,20	15,47	plosnat	21 mm	3,83	4,05	3,94

Trešnje zaštićene ZOI-jem „Cereza del Jerte” pripadaju isključivo kategoriji „Ekstra” u skladu s tržišnim standardima za trešnje iz Uredbe Komisije (EZ) br. 214/2004 ([2]).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Proizvod se uzgaja na razgraničenom području.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi proizvodni postupci moraju se provesti na određenom zemljopisnom području: sadnja i uzgoj, koji se uglavnom provode na malim terasastim gospodarstvima sa strmim padinama koje otežavaju mehaničku obradu, obrada tla (oranje, gnojidba, rezidba) i ručna berba.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Priprema i pakiranje jamče potpunu zaštitu proizvoda. Ambalažni materijali pažljivo se biraju kako bi se izbjegla oštećenja. Sadržaj svakog pakiranja mora biti ujednačen s aspekta podrijetla, sorte, kvalitete i veličine i vidljivi dio sadržaja pakiranja mora biti reprezentativan za cjelokupan sadržaj.

Trešnje zaštićene ZOI-jem „Cereza del Jerte” moraju se pakirati na razgraničenom zemljopisnom području. Smatra se da je to nužno za očuvanje kvalitete proizvoda te osiguravanje sljedivosti i kontrole tijekom cijelog postupka certifikacije do njegovog završetka.

([2]) SL L 36, 7.2.2004., str. 6.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim općih informacija propisanih mjerodavnim pravom, naziv zaštićene oznake izvornosti i podaci o poduzeću moraju se obvezno vidljivo navesti na pakiranju.

Regulatorno vijeće ima dvije inačice logotipa, koje se upotrebljavaju na sljedeći način.

Logotip „Cereza del Jerte”. Može se upotrebljavati za sve trešnje, uključujući i sorte iz skupine „Picotas”:



Logotip „Picota del Jerte”. Upotrebljava se isključivo za sorte iz skupine „Picotas” kako se potrošača ne bi dovelo u zabludu:



Bez obzira na vrstu pakiranja u kojem se trešnje stavljaju na tržište, na pakiranju se mora nalaziti sekundarna etiketa ili brojčana oznaka Regulatornog vijeća.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje nalazi se u sjevernim regijama pokrajine Cáceres. Obuhvaća zemljišta koja pripadaju području sljedećih općina, grupiranih po regijama:

— REGIJA DOLINE JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas y Valdastillas,

— REGIJA 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,

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

Bliska povezanost kvalitete, planinske lokacije gospodarstava i vrste proizvodnje isključuje iz zemljopisnog područja ZOI-ja poljoprivredna zemljišta i gospodarstva koja se nalaze izvan planinskog poljoprivrednog područja. Prema tome:

— isključena su poljoprivredna gospodarstva regije La Vera koja se nalaze na nadmorskoj visini nižoj od 500 m,

— isključena su poljoprivredna gospodarstva regije Valle del Ambroz koja se nalaze na nadmorskoj visini nižoj od 600 m.

Područje proizvodnje ujedno je i područje pripreme i pakiranja.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Povijesna veza

Naziv „Jerte” ili „Valle del Jerte” (dolina Jerte) blisko je povezan s trešnjama. U Španjolskoj mnogi potrošači gotovo automatski povezuju mjesto s tim proizvodom i obrnuto. To je područje stoga nadaleko poznato po svojim izvrsnim trešnjama, a posebno po trešnjama tipa „Picotas”.

Smatra se da su trešnju u regiju donijeli Arapi te da je do dolaska novih doseljenika nakon rekonkviste već bila prilagođena lokalnom tlu. Prvi pouzdani dokazi njezina postojanja sežu, međutim, tek u 14. stoljeće.

Povorka kraljevih poslanika 2. lipnja 1352. zaustavila se i prenoćila u selu u regiji. Te plemenite ličnosti ondje su kušale pastrve i trešnje, što pokazuje da su trešnje već u to doba bile proizvod koji se isticao svojom kvalitetom i bio dostojan tako uglednih putnika.

Tijekom narednih stoljeća trešnje su se nastavile uzgajati, i to u sve većim količinama. U 16. stoljeću Luis de Toro, slavni španjolski liječnik, spominje trešnje iz doline Jerte i hvali njihovu veličinu, boju i okus.

Tek u 18. stoljeću, nakon propadanja šuma kestena koje je poharala tintna bolest, trešnje su postale prava gospodarska alternativa. Krajem tog stoljeća i tijekom cijelog 19. stoljeća proširio se uzgoj trešanja u dolini Jerte i u dvjema susjednim dolinama.

Tijekom prvih desetljeća 19. stoljeća kroničari već potvrđuju da su najbolje u regiji „...trešnje koje su vrlo cijenjene na Dvoru...”. Tog se stoljeća uzgoj trešanja proširio u svakom selu, pa je početkom 20. stoljeća ta regija već postala poznata po „svojim slasnim trešnjama”.

Povezanost s okolišem

U dolini Jerte oduvijek se uzgajaju brojne sorte, neke tradicionalne i autohtone, a druge neautohtone.

Četiri sorte iz skupine „Picota”, kao i „Navalinda”, autohtone su, podrijetlom iz doline Jerte ili iz susjednih dolina Valle del Ambroz y La Vera. Gotovo se isključivo uzgajaju u toj regiji jer su pokušaji uzgoja u drugim krajevima dosad uglavnom bili neuspješni.

Neki autori tvrde da je prisutnost sorti trešanja bez peteljke u dolini Jerte posljedica dugog procesa prilagodbe i djelomično umjetne selekcije različitih sojeva vrste *Prunus avium* L., autohtone šumske vrste tih planinskih dolina još od davnina.

Uz oplemenjivanje i klonsku selekciju za koje su zaslužni stanovnici doline Jerte, presudni su bili i okolišni čimbenici, kao što su vlažnost zraka koja je visoka čak i ljeti, povjetarci u dolini, položaj, prosječna godišnja insolacija, nadmorska visina, mikroklimatska raznolikost i kiselost tla.

Uzgoj sorti Burlat i Van u dolini Jerte uveden je šezdesetih, a uzgoj sorte Lapins osamdesetih godina 20. stoljeća. Nedavna istraživanja pokazala su da plodovi dobiveni uzgojem neautohtonih sorti u dolini Jerte te, konkretno, sorte Lapins, imaju drukčija organoleptička i bioaktivna svojstva od plodova iste sorte dobivenih uzgojem na drugim zemljopisnim područjima proizvodnje u Španjolskoj.

Struktura gospodarstva i uvjeti nametnuti nepovoljnom topografijom oblikuju krajolik s vrtovima sastavljenima od malih (katkad sićušnih) terasa koje podupiru kameni zidovi i zbog kojih se zemlja velikim dijelom mora obrađivati bez pomoći mehanizacije.

Poljoprivrednici u dolini Jerte stekli su tradicionalne vještine i tehničko znanje specifično za uzgoj trešanja bez mehanizacije. Takvo posvećivanje pojedinačne pažnje daje dodatnu vrijednost voću, koje se vrlo pomno uzgaja i bere.

Svojstva proizvoda stoga su rezultat upotrebe specifičnog biljnog materijala koji je prilagođen i aklimatiziran na okolišne uvjete svojstvene za dolinu Jerte i susjedne doline, ali i posebnosti sustava proizvodnje, u kojem se trešnje uzgajaju u skladu s kulturnim tradicijama koje se temelje na malim posjedima i organizaciji posla unutar obitelji. Gospodarstva, smještena uglavnom na terasastim strmim padinama koje otežavaju mehanizaciju, nizak prinos nadoknađuju vrhunskom kvalitetom.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Zaštićena oznaka podrijetla „Cereza del Jerte" odnosi se isključivo na trešnje za jelo koje se konzumiraju svježe lokalnih sorti „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro", „Pico Colorado", „Burlat", „Van" i „Lapins", koje pripadaju vrsti *Prunus avium* L.

Izvana su crvenkaste boje, više ili manje intenzivne, ovisno o sorti. Uglavnom su bordo crvene ili grimizne boje jer u lokalnoj berbi prevladavaju trešnje „Picotas", a posebno kraljevska sorta „Ambrunés".

Trešnje „Picotas" razlikuju se ponajprije po tome što se prirodno odvajaju od peteljki u trenutku berbe, a da to ne šteti njihovoj kvaliteti, ne čini ih manje otpornima pri rukovanju ni lako kvarljivima. Toj skupini pripadaju sorte trešanja „Ambrunés", „Pico Negro", „Pico Limón Negro" i „Pico Colorado".

Razlikuju se prema oblicima i mogu se razvrstati u sljedeće kategorije: u obliku bubrega, plosnate, okrugle ili izdužene.

Ovisno o sorti, njihovo je meso čvrsto i hrskavo, boja mu varira od crvene do žućkaste ili krem, a boja soka od crvene do bezbojne. Boja mesa i soka uglavnom je postojana, osobito boja soka.

Koštica je jedna od najpostojanijih svojstava, a veličina joj varira od male (sorta „Van") do velike (sorte „Navalinda" i „Ambrunés"). Može biti okruglog („Ambrunés" i „Van"), prijelaznog („Pico Colorado", „Burlat" i „Lapins") ili izduženog oblika („Pico Limón Negro").

Omjer koštice i mesa kreće se od prosječne vrijednosti („Pico Colorado", „Burlat" i „Lapins") do velike / vrlo velike vrijednosti („Pico Limón Negro", „Navalinda", „Ambrunés" i „Van").

Kad je riječ o peteljci, postoje značajne razlike u duljini i debljini:

— duljina: kratka (Van, Lapins i Burlat), prosječna (Ambrunés i Navalinda) i velika (Pico Negro i Pico Colorado),

— debljina: tanka (Pico Negro i Pico Colorado), prosječna (Ambrunés i Navalinda, Burlat i Lapins) i debela (Van).

Kad je riječ o organoleptičkim svojstvima, prosječan sadržaj šećera veći je od uobičajenog, uz refraktometrijski indeks čija je vrijednost u stanju optimalne zrelosti voća u rasponu od 12 do 24 grama na 100 grama svježe tvari, ovisno o sorti.

Trešnje zaštićene ZOI-jem „Cereza del Jerte" pripadaju isključivo kategoriji „Ekstra" u skladu s tržišnim standardima za trešnje iz Uredbe Komisije (EZ) br. 214/2004.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP):*

Sorte „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro" i „Pico Colorado" gotovo se isključivo uzgajaju u toj regiji jer su pokušaji uzgoja na drugim zemljopisnim širinama dosad bili uglavnom neuspješni, tj. nisu dobro uspijevale kad pedološki uvjeti, nadmorska visina, insolacija, vlažnost zraka i režim vjetrova nisu bili povoljni.

Prisutnost sorti trešanja bez peteljke u dolini Jerte posljedica je dugog procesa prilagodbe i djelomično umjetne selekcije različitih sojeva vrste *Prunus avium* L., autohtone šumske vrste tih planinskih dolina još od davnina.

Neautohtone sorte uvedene su šezdesetih godina 20. stoljeća u okviru različitih programa oplemenjivanja i potpuno su se prilagodile zahvaljujući specifičnim pedoklimatskim uvjetima doline Jerte i tradicionalnom znanju i iskustvu proizvođača s tog područja.

Dakle, uz oplemenjivanje i klonsku selekciju za koje su zaslužni stanovnici doline Jerte, prilagodbi su pogodovali i okolišni čimbenici, npr.:

— vlažnost zraka, koja je visoka čak i ljeti,

— povjetarci u dolini, položaj, prosječna godišnja insolacija, nadmorska visina, mikroklimatska raznolikost i zdrava kiselost tla,

— orografija: kulture se protežu od dna triju dolina do nadmorskih visina iznad 1 200 m. Zemljišta na visini između 600 m i maksimalne nadmorske visine najpogodnija su za uzgajanje sorti trešanja tipa „Picota” koje, zajedno s drugim sortama, karakterizira raznoliko vrijeme sazrijevanja, koje se proteže od kraja travnja do početka kolovoza,

— tekstura tla na tom području uglavnom je gruba i nije vrlo kompaktna, tj. u pravilu je to pjeskovita ilovača. Vanjska odvodnja uglavnom je dobra. Tlo je uvijek kiselo zbog osnovnog materijala, uz pH-vrijednosti uglavnom u rasponu od 5 do 5,5. Ti opći pedološki uvjeti izvrsni su za razvoj prevladavajuće sorte (*Prunus avium* ili divlja trešnja) te lokalnih sorti trešanja,

— klima: specifična klima triju dolina koje su dio razgraničenog zemljopisnog područja posljedica je njihova uskog i dubokog oblika te položaja i otvorenosti prema jugu. Zbog razlika u nadmorskoj visini i rascjepkanog reljefa dolazi do nejednake raspodjele insolacije i temperatura između grebena i aluvijalnih dolina, pa su temperaturne razlike katkad ekstremne. Te su klimatske razlike uzrok spomenute nejednoličnosti vegetacijskog ciklusa i razdoblja cvjetanja/sazrijevanja, tj. značajnih razlika u pogledu datuma berbe. Za istu sortu trešnje vrijeme sazrijevanja može se razlikovati za više od 40 dana.

Kad je riječ o vlažnosti, iz mjesečnih i godišnjih indeksa i raspodjele padalina proizlazi da regija ima mediteransku vlažnu klimu, s kratkim, ali izraženim razdobljem ljetne suše zbog male količine padalina u vrućim mjesecima srpnju i kolovozu, kad gotovo uopće ne kiši.

Prosječne godišnje temperature općenito su visoke, ali znatno variraju ovisno o godišnjem dobu. Velike temperaturne razlike pokazatelj su vrlo oštre klime.

Ukupna opisana orografska, pedološka, klimatska i hidrografska posebna obilježja neophodna su za dobivanje tako tipičnog i autentičnog proizvoda kao što je trešnja „Cereza del Jerte”. Kad bi bilo koji od tih čimbenika nestao, više ne bi bilo moguće dobiti isti proizvod.

Upućivanje na objavu specifikacije

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