C/2025/3572

2025.7.9.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/3572)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Cereza del Jerte”

EU-szám: PDO-ES-0233-AM01 – 2025.4.14.

1. **A termék elnevezése**

„Cereza del Jerte”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Extremadura Autonóm Közösség kormányának Mezőgazdasági, Vidékfejlesztési, Népességügyi és Területi Minisztériuma], Dirección General de Agricultura y Ganadería [Növény- és állattenyésztési Főigazgatóság]

6. **Standard módosításként való minősítés az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározottak szerint**

A módosítás iránti kérelem az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése értelmében standardnak minősíthető.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Új cseresznyefajták felvétele*

A termékleírás három új, nem őshonos cseresznyefajtával („Burlat”, „Lapins” és „Van”) egészült ki, egyrészt a Valle del Jerte területén az elmúlt évtizedekben bekövetkezett éghajlati változások miatt, másrészt mert az OEM termelőinek meg kell hosszabbítaniuk az idényt. Ez a változtatás a termékleírás B., E. és F. szakaszát, valamint az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *A szabályozó tanács logójával kapcsolatos módosítás*

Az oltalom alatt álló termék megkülönböztetésére használt logókat lecserélték. Ez csak a termékleírás H. szakaszát és az egységes dokumentum 3.7. szakaszát érinti.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *Az ellenőrző szervre vonatkozó módosítás*

A G. szakaszban (Ellenőrző szerv) néhány konkrét adatot aktualizáltak.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cereza del Jerte”

EU-szám: PDO-ES-0233-AM01 – 2025.4.14.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Cereza del Jerte”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0809 – Kajszibarack, cseresznye, meggy, őszibarack (beleértve a nektarint is), szilva és kökény frissen

0809 29 – Más

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Cereza del Jerte” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag a *Prunus avium* L. faj „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” és „Pico Colorado” helyi fajtáihoz, valamint „Van”, „Lapins” és „Burlat” nem őshonos fajtáihoz tartozó, frissen fogyasztandó étkezési cseresznyére terjed ki.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá tartozó cseresznyefajták a következők:

— Kocsánytalan fajták („Picotas”): az „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Colorado” és „Pico Limón Negro” fajták. A termesztett cseresznye egy része a kocsánytalan cseresznyefajták csoportjába tartozik; a csoport megkülönböztető jegye, hogy betakarításkor az érett gyümölcs magától leválik a kocsányról.

— Kocsányos fajták: „Navalinda”, „Van”, „Lapins” és „Burlat”.

Ami a termék jellemzőit illeti, a gyümölcs színe pirosas; a legtöbb cseresznye borvörös vagy bíborvörös színű. A gyümölcs kemény és ropogós húsának színe fajtától függően a piros és a sárgás vagy krémszínű, levének színe pedig a piros és a színtelen közötti tartományból kerül ki. A gyümölcs formáját tekintve lehet vese alakú, lapos, gömbölyded vagy hosszúkás. A gyümölcs magja fajtától függően lehet kicsi, nagy, vagy különlegesen nagy méretű, illetve kerekded vagy hosszúkás formájú.

Az alábbi táblázat összefoglalja a (Brix-értékekben kifejezett) cukortartalommal, a gyümölcs alakjával, minimális méretével és pH-értékével kapcsolatos főbb követelményeket.

FAJTA	Cukortartalom (Brix-értékben)			Alak	Minimális méret	pH-érték		
	Minimum	Maximum	Átlag			Minimum	Maximum	Átlag
Navalinda	12	21,60	14	lapos	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	lapos	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	hosszúkás	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	hosszúkás	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	hosszúkás	21 mm	3,80	4,70	4,25
Van	19,33	21,50	20,42	vese alakú	21 mm	3,68	4,05	3,86
Lapins	17,27	18,23	17,75	lapos	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	lapos	21 mm	3,83	4,05	3,94

A „Cereza del Jerte” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá csak olyan cseresznyék tartoznak, amelyek a 2004/214/EK bizottsági rendeletben ([2]) megállapított, a cseresznyére és a meggyre vonatkozó forgalmazási előírások alapján az „extra” osztályba sorolhatók.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A terméket a meghatározott területen termesztik.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás összes műveletének a meghatározott földrajzi területen kell végbemennie: az ültetés, a termesztés, a művelés (szántás, trágyázás, metszés) és a kézi betakarítás általában kis, teraszos jellegű gazdaságokban, meredek és nehezen gépesíthető hegyoldalakon folyik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolásnak és a kiszerelésnek teljes védelmet kell nyújtania a termék számára. A terméket érintő bármely minőségromlás megelőzése érdekében a csomagolóanyagok kiválasztásakor nagy gondossággal kell eljárni. Eredet, fajta, minőség és méret szempontjából az egyes csomagok tartalmának egységesnek kell lennie, és a látható résznek reprezentatívnak kell lennie a tartalomra nézve.

A „Cereza del Jerte” OEM által védett cseresznyét a meghatározott földrajzi területen kell csomagolni. Erre a minőség megőrzése, valamint a tanúsítási eljárás során biztosítandó nyomonkövethetőség és ellenőrzés érdekében van szükség.

([2]) HL L 36., 2004.2.7., 6. o.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagoláson jól láthatóan fel kell tüntetni az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét, valamint a saját céges jelöléseket és a hatályos jogszabályok által általánosságban előírt információkat.

A szabályozó tanács kétféle logóval rendelkezik. Ezeket az alábbiak szerint kell alkalmazni:

„Cereza del Jerte” logó. Az alábbi logó mind a kocsányos, mind a kocsánytalan fajtájú cseresznyék esetében használható:



„Picota del Jerte” logó. Az alábbi logó a fogyasztó megtévesztésének megelőzése érdekében kizárólag a „Picotas” típusú cseresznyék esetében használható:



A cseresznye forgalomba hozatalához használt csomagoláson el kell helyezni a szabályozó tanács által kiadott sorszámozott címkét vagy számozott azonosítót.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az előállítás területét Cáceres tartomány északi járásai alkotják. A területet – járások szerint csoportosítva – a következő települések közigazgatási területe alkotja:

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

— LA VERA JÁRÁS: 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 és Torremenga.

— VALLE DEL AMBROZ JÁRÁS: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla és Segura de Toro.

Mivel a gyümölcs minősége és a termőterületek hegyvidéki jellege, valamint a termelési feltételek sajátosságai között szoros kapcsolat áll fenn, nem tartoznak a meghatározott földrajzi területhez az olyan mezőgazdasági vagy egyéb területek, amelyek nem hegyvidéken fekszenek, nevezetesen:

— La Vera járás 500 méteres tengerszint feletti magasságnál alacsonyabban fekvő mezőgazdasági üzemei,

— Valle del Ambroz járás 600 méteres tengerszint feletti magasságnál alacsonyabban fekvő mezőgazdasági üzemei.

A terméket a termőterülettel megegyező területen csomagolják és készítik elő a forgalmazásra.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Történelmi kapcsolat

A „Jerte” vagy „Valle del Jerte” elnevezés szorosan kötődik a cseresznyéhez, mivel Spanyolországban a fogyasztók nagy része szinte automatikusan társítja a Jerte völgyét a cseresznye fogalmával, és fordítva. A terület ezért jól ismert a kitűnő cseresznyéjéről, különösen a „Picotas” (kocsánytalan ropogós cseresznye) fajtákról.

Feltételezések szerint a cseresznyét az arabok hozták Spanyolországba, és ezen a vidéken a „reconquista” után a betelepülők a tájhoz már alkalmazkodott cseresznyefákat találtak. Ugyanakkor minden kétséget kizáró bizonyíték csak a XIV. századból maradt fenn a cseresznye létezésére.

1352. június 2-án a király követeinek csoportja a környék egyik településén pihent meg és éjszakázott. Ezek az urak pisztrángot és cseresznyét vacsoráztak, ami jelzi, hogy a cseresznye már akkoriban is olyan kiváló minőségű volt, hogy ilyen magas rangú utazókat lehetett vele kínálni.

A következő évszázadokban a cseresznyetermesztés fennmaradt és erősödött. A híres spanyol orvos, Luis de Toro a XVI. században megemlékezik a Jerte-völgy cseresznyéjéről, dicsérve annak méretét, színét és ízét.

A XVIII. században a szelídgesztenyefák tintabetegség miatti kipusztulásával a cseresznye valódi alternatív megélhetési forrássá vált. A század végén és a XIX. század folyamán egyre több cseresznyeültetvény jelent meg a Jerte folyó völgyének lejtőin és a két szomszédos völgyben.

Az 1800-as évek elején történetírók lejegyezték, hogy a vidék termésének legjava a „cseresznye, amelyet a királyi udvarban is igen megbecsülnek”. A század folyamán a cseresznyefák valamennyi faluban elterjedtek, így a XX. század hajnalára ezt a vidéket már jól ismerték a „zamatos cseresznyéjéről”.

Természeti kapcsolat

A Valle del Jerte területén hagyományosan számos fajtát termesztenek, amelyek közül némelyik hagyományos, őshonos, néhány másik pedig nem őshonos.

A négy kocsányos fajta és a „Navalinda” fajta őshonos – vagy a Jerte, vagy a szomszédos Ambroz vagy La Vera völgyéből származik. Ezek a fajták gyakorlatilag csak ezen a vidéken fordulnak elő, mert máshol a telepítési kísérletek szinte mindig kudarcot vallottak.

Több szerző is megírta, hogy a kocsánytalan fajták jelenléte a Jerte völgyében az ezekben a hegyvidéki völgyekben régi idők óta előforduló különféle őshonos erdei *Prunus avium* L. (vadcseresznye) állományok hosszú és féltermészetes alkalmazkodási és kiválasztódási folyamatának eredménye.

A helyi lakosok által végzett munka és nemesítés mellett alapvetően meghatározóak a helyi éghajlati viszonyok: a nyáron is magas páratartalom, a völgy széljárása, fekvése, a napsütéses órák száma, a tengerszint feletti magasság, a mikroklíma és a talaj savassága.

A „Burlat” és a „Van” fajtákat az 1960-as években vitték be a Jerte völgyébe, míg a „Lapins” fajtát az 1980-as években. A közelmúltban végzett kutatások kimutatták, hogy a Valle del Jerte területén termesztett nem őshonos fajták, különösen a „Lapins” fajta gyümölcse olyan érzékszervi és bioaktív jellemzőkkel rendelkezik, amelyek megkülönböztetik őket a Spanyolország más termelési területein található cseresznyefákon termett azonos fajtájú gyümölcsöktől.

A birtokszerkezet és a nehézkes terepviszonyok következtében a megművelt területeken kőből épült támfalakkal megtámasztott kicsiny, olykor apró teraszok alakultak ki, amelyek művelése nemigen gépesíthető.

A Valle del Jerte gazdálkodói hagyományos készségeket és speciális technikai szakértelmet fejlesztettek ki a kézi cseresznyetermesztéshez. A nagy odafigyeléssel és körültekintéssel termesztett és betakarított cseresznye értékét növeli a fáradságos, egyedi törődés.

A termék tulajdonságait tehát összességében a Jerte-medence és a szomszédos völgyek helyi sajátos éghajlati feltételeihez alkalmazkodott különleges növényanyag, valamint az egyedi termelési forma – kisüzemi termelésen és családi munkamegosztáson alapuló hagyományos módszerek – határozzák meg. Az ültetvények teraszos jellege, meredek és szinte gépesíthetetlen hegyoldalakon való elhelyezkedése lehetővé teszi, hogy az alacsony terméshozamot kitűnő minőség ellensúlyozza.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Cereza del Jerte" oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag a *Prunus avium* L. faj „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro", „Pico Colorado", „Burlat", „Van" és „Lapins" fajtáihoz tartozó, frissen fogyasztandó étkezési cseresznyére terjed ki.

A gyümölcs külső színe fajtától függően többé-kevésbé erőteljesen pirosas. Mivel a helyi termés igen nagy részét a „Picotas" fajták – elsősorban a „cseresznyék királynőjének" nevezett „Ambrunés" – teszik ki, ennek megfelelően a megtermelt cseresznye túlnyomórészt borvörös vagy bíborvörös színű.

A „Picotas" cseresznyék alapvető megkülönböztető jegye, hogy betakarításkor az érett gyümölcs magától leválik a kocsányról anélkül, hogy ez károsítaná a gyümölcs minőségét vagy a kezeléssel szembeni tűrőképességét, vagy csökkentené a gyümölcs eltarthatóságát. Ebbe a csoportba a következő fajták tartoznak: „Ambrunés", „Pico Negro", „Pico Limón Negro" és „Pico Colorado".

A gyümölcs alakja lehet vese alakú, lapos, gömbölyded vagy hosszúkás.

A gyümölcs húsa kemény és ropogós, színe fajtától függően a pirostól a sárgásig vagy krémszínűig terjed, levének színe pedig a pirostól a színtelenig. A gyümölcs húsának és különösen a levének színe általában stabil.

A mag a gyümölcs egyik legstabilabb jellemzője. Mérete a kicsitől („Van") a nagyig terjed („Navalinda" és „Ambrunés" fajták). A mag formája lehet kerekded („Ambrunés" és „Van"), átmenet a kerekded és a hosszúkás között („Pico Colorado", „Burlat" és „Lapins") vagy hosszúkás („Pico Limón Negro").

A gyümölcs/mag arány értéke a közepes („Pico Colorado", „Burlat" és „Lapins") és a nagy, illetve nagyon nagy („Pico Limón Negro", „Navalinda", „Ambrunés" és „Van") között változik.

A szár hosszúsága és vastagsága igen változatos:

— hosszúság: rövid („Van", „Lapins" és „Burlat"), közepes („Ambrunés" és „Navalinda") és hosszú („Pico Negro" és „Pico Colorado"),

— vastagság: vékony („Pico Negro" és „Pico Colorado"), közepes („Ambrunés", „Navalinda", „Burlat" és „Lapins") és vastag („Van").

Ami az érzékszervi jellemzőket illeti, az átlagos cukortartalom a szokásosnál magasabb, az egyes cseresznyefajták refrakciós indexe optimális érettségi állapotban, 100 g friss tömegre számítva 12–24 g.

A „Cereza del Jerte" oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá csak olyan cseresznyék tartoznak, amelyek a 2004/214/EK rendeletben megállapított, a cseresznyére és a meggyre vonatkozó forgalmazási előírások alapján az „extra" osztályba sorolhatók.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro" és „Pico Colorado" fajták gyakorlatilag csak ebben a térségben fordulnak elő, mert máshol a telepítési kísérletek szinte mindig kudarcot vallottak, mivel ezek a fajták rosszul fejlődnek, ha a talaj, a tengerszint feletti magasság, a napsütéses órák száma, a páratartalom és a széljárás tekintetében nem megfelelőek a feltételek.

A kocsánytalan fajták jelenléte a Jerte völgyében az ezekben a hegyvidéki völgyekben régi idők óta előforduló őshonos erdei *Prunus avium* L. (vadcseresznye) hosszú és féltermészetes alkalmazkodási és kiválasztódási folyamatának eredménye.

A nem őshonos fajtákat az 1960-as évektől vezették be különböző fejlesztési programok keretében, azok pedig a Valle del Jerte egyedülálló éghajlati és talajviszonyainak köszönhetően, valamint a terület termelőinek hagyományos szakértelme révén teljes mértékben alkalmazkodtak.

A helyi lakosok által végzett munka és nemesítés mellett ezért meg kell említeni azokat a környezeti tényezőket is, amelyek elősegítették e fajták alkalmazkodását:

— a nyári hónapokban is magas páratartalom,

— a völgy széljárása, fekvése, a napsütéses órák száma, a tengerszint feletti magasság, a mikroklíma, valamint a talaj egészséges savassága, amely teljessé teszi a képet,

— a domborzat: a termesztés a három völgy mélyétől indul felfelé egészen 1 200 m feletti magasságokig. A 600 m és 1 200 m közötti földterület a legalkalmasabb a „Picotas” fajták termesztésére, amelyek a többi termesztett fajtával együtt az április vége és augusztus eleje közötti időszakban, lépcsőzetesen érik el érettségüket,

— a terület talajainak textúrája jellemzően durva és laza, rendszerint vályogos-homokos. A külső vízelvezetés általában jó. A talaj a kiindulási anyagának megfelelően mindig savas, általában 5 és 5,5 közötti pH-értéket mutat. A talajnak ezek az általános jellemzői ideálisak a fő alany (*Prunus avium* vagy vadcseresznye) és a helyi cseresznyefajták fejlődéséhez,

— az éghajlat: a meghatározott területhez tartozó három völgy éghajlati sajátosságai a keskeny jellegüknek és mélységüknek, fekvésüknek és dél felé való nyitottságuknak köszönhetőek. A magasságkülönbségek és a tagolt domborzat miatt a napsütéses órák száma és a hőmérséklet tekintetében nagy az eltérés a hegycsúcsok szintje és a hordalékos folyóvölgyek között, olykor rendkívül jelentős hőmérséklet-különbségekkel. Az éghajlati különbségek miatt a vegetációs ciklus és a virágzási/érési szakasz időtartama sem egyforma, hanem – ahogy már említettük – lépcsőzetesen eloszlik, aminek következtében a betakarításra nagyon különböző időpontokban kerül sor. Ugyanannál a cseresznyefajtánál több mint 40 nap eltérés is lehet a beérés időpontjai között.

A páratartalom havi és éves mutatói, valamint a csapadék eloszlása alapján a terület nedves mediterrán éghajlatú, rövid és jelentős száraz nyári időszakkal, abból adódóan, hogy a forró júliusi és augusztusi hónapokat, amikor gyakorlatilag nincs eső, csapadékhiány jellemzi.

Annak ellenére, hogy az éves középhőmérsékletek általában véve meleg éghajlatnak felelnek meg, az egyes évszakokban mért hőmérsékletek között nagyon jelentősek az eltérések. A hőmérséklet-különbségek az éghajlat zordságáról tanúskodnak.

Következésképpen elmondható, hogy a fent részletezett sajátos domborzati, talajtani, éghajlati és hidrológiai jellemzők elengedhetetlenek egy olyan különleges és eredeti termék előállításához, mint a „Cereza del Jerte”. Bármelyik tényező eltűnése lehetetlenné tenné a termék előállítását.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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