C/2025/3572

9.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3572)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Cereza del Jerte»

N. UE: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Cereza del Jerte»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

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

6. **Modifica classificata come ordinaria a norma dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143**

La domanda di modifica può essere classificata come ordinaria a norma dell'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Aggiunta di nuove varietà di ciliegie*

Nel disciplinare sono state inserite tre nuove varietà di ciliegie non autoctone (Burlat, Lapins e Van), a causa dei cambiamenti delle condizioni climatiche nella valle del Jerte negli ultimi decenni e della necessità per i produttori di questa DOP di prolungare la campagna. La modifica riguarda le sezioni B, E ed F del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

La modifica incide sul documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modifica del logo del Consejo Regulador*

Sono stati sostituiti i loghi utilizzati per distinguere il prodotto protetto; la modifica riguarda solo la sezione H del disciplinare e il punto 3.7 del documento unico.

La modifica incide sul documento unico.

3. *Modifica dell'organismo di controllo*

Sono aggiornati alcuni dati specifici nella sezione G, «Struttura di controllo».

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Cereza del Jerte»

N. UE: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Cereza del Jerte»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 08 — FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0809 — Albicocche, ciliegie, pesche (comprese le pesche noci), prugne e prugnole, fresche

0809 29 — altre

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

La denominazione d'origine protetta «Cereza del Jerte» tutela esclusivamente le ciliegie da tavola destinate al consumo fresco della specie *Prunus avium L.*, appartenenti alle varietà locali «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» e «Pico Colorado», oltre alle varietà non autoctone «Van», «Lapins» e «Burlat».

Le varietà di ciliegie tutelate dalla denominazione d'origine protetta appartengono ai seguenti tipi:

— duroni («Picotas»): varietà «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» e «Pico Limón Negro». La maggior parte della produzione appartiene a questo gruppo, denominato «Picotas» (duroni), ovvero ciliegie caratterizzate essenzialmente dal fatto di staccarsi naturalmente dal peduncolo all'atto della raccolta;

— con peduncolo: «Navalinda», «Van», «Lapins» e «Burlat».

Per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto, la colorazione esterna dei frutti è rossiccia, con predominanza delle ciliegie di colore rosso vino o porpora. La polpa del frutto è soda e croccante, il colore e il succo cambiano a seconda della varietà, dal tipo polpa rossa e succo rosso al tipo polpa tendente al giallo o color crema e succo incolore. La forma del frutto è varia: reniforme, appiattita, arrotondata, allungata. Le dimensioni e la forma del nocciolo cambiano a seconda delle varietà: dimensione da piccola a grande o molto grande e forma da sferica ad allungata.

La tabella in appresso presenta i requisiti principali relativi al contenuto di zucchero (espresso in gradi Brix), alla forma del frutto, al calibro minimo e al pH.

VARIETÀ	Contenuto di zucchero (misurato in gradi Brix)			Forma	Calibro minimo	pH		
	Minimo	Massimo	Medio			Minimo	Massimo	Medio
NAVA-LINDA	12	21,60	14	appiattita	21 mm	3,80	4,70	4,25
AMBRUNÉS	14	25,80	20	appiattita	21 mm	3,65	4,85	4,25
PICO COLO-RADO	13,90	26,40	21	allungata	21 mm	3,80	4,70	4,25
PICO NEGRO	11,80	25,60	19	allungata	21 mm	3,80	4,90	4,35
PICO LIMÓN NEGRO	15,40	26,80	20	allungata	21 mm	3,80	4,70	4,25
VAN	19,33	21,50	20,42	reniforme	21 mm	3,68	4,05	3,86
LAPINS	17,27	18,23	17,75	appiattita	21 mm	3,67	4,35	4,01
BURLAT	13,73	17,20	15,47	appiattita	21 mm	3,83	4,05	3,94

Le ciliegie protette dalla DOP «Cereza del Jerte» appartengono esclusivamente alla categoria «extra», in base alle norme di commercializzazione delle ciliegie, adottate con regolamento (CE) n. 214/2004 della Commissione ([2]).

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il prodotto è coltivato nella zona delimitata.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata: impianto e coltura, principalmente realizzati in aziende di piccole dimensioni a terrazze e con forti pendii che rendono difficile qualsiasi tipo di meccanizzazione, lavorazione del terreno (aratura, fertilizzazione, potatura) e raccolta manuale.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il condizionamento e l'imballaggio garantiscono una protezione totale del prodotto. I materiali di imballaggio devono essere scelti con cura per evitare qualsiasi alterazione. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo in termini di origine, varietà, qualità e calibro; esso deve essere parzialmente visibile e questa parte deve essere rappresentativa di tutto l'insieme.

Il condizionamento delle ciliegie protette dalla DOP «Cereza del Jerte» deve essere realizzato nella zona geografica delimitata; ciò è infatti considerato necessario per salvaguardare la qualità e garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto in tutto il processo di certificazione, sino alla finalizzazione del medesimo.

([2]) GU L 36 del 7.2.2004, pag. 6.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il nome della denominazione d'origine protetta deve obbligatoriamente figurare in evidenza sulla confezione, così come i dati relativi all'associazione di produttori e le informazioni di carattere generale imposte dalla normativa applicabile.

Il Consejo Regulador dispone di due versioni del suo logo. Ognuna delle due versioni si utilizza come segue:

Logo «Cereza del Jerte». Questo logo, presentato in appresso, può essere adoperato per tutte le ciliegie, anche per le varietà del gruppo «Picotas»:



Logo «Picota del Jerte». Questo logo, presentato in appresso, è utilizzato esclusivamente per le varietà del gruppo «Picotas», per non creare confusione nel consumatore:



Indipendentemente dal tipo di imballaggio in cui sono spedite le ciliegie destinate al consumo, esso deve essere munito di una controetichetta o di un numero di identificazione rilasciato dal Consejo Regulador.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione si situa nelle regioni del nord della provincia di Cáceres. Questa zona è costituita dalle terre appartenenti ai territori dei comuni seguenti, raggruppati per *comarcas*:

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

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

L'esistenza di uno stretto legame tra la qualità, la localizzazione montagnosa delle aziende e il tipo di produzione esclude dalla zona geografica della DOP i terreni e le aziende agricole che si trovano al di fuori della zona agricola montagnosa, cosa che riguarda i seguenti comuni e altitudini:

— le aziende agricole della regione della Vera situate ad un'altitudine inferiore a 500 metri sono escluse,

— le aziende agricole della regione della valle dell'Ambroz situate ad un'altitudine inferiore a 600 metri sono anch'esse escluse.

La zona di produzione coincide con la zona di condizionamento e di imballaggio.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

Legame storico

Il nome «Jerte» o «Valle del Jerte» è strettamente legato alle ciliegie, visto che in Spagna un gran numero di consumatori associa quasi automaticamente il luogo con il prodotto «ciliegia» o viceversa. La zona è quindi molto nota per l'eccellente qualità delle sue ciliegie e, in particolare, delle sue «Picotas».

Si suppone che il ciliegio sia stato introdotto dagli arabi e che, dopo la Riconquista, i nuovi coloni lo abbiano trovato già adattato a queste terre. Occorrerà tuttavia attendere fino al XIV secolo per trovare prove affidabili della sua esistenza.

Il 2 giugno 1352, una comitiva di emissari del re si fermò e passò la notte in uno dei villaggi della regione. Gli illustri cavalieri vi degustarono trote e ciliegie, il che indica che già in quell'epoca la ciliegia era un prodotto speciale, di qualità sufficiente per essere offerto a viaggiatori di tale rango.

Nei secoli successivi la coltivazione si mantenne e si sviluppò. Il famoso medico spagnolo del XVI secolo, Luis de Toro, fa riferimento alle ciliegie del Jerte e ne vanta le dimensioni, il colore e il sapore.

Nel corso del XVIII secolo, con la distruzione dei castagneti, stroncati dal cosiddetto mal dell'inchiostro, il ciliegio comincia a profilarsi come un'autentica alternativa economica. Alla fine del XVIII secolo e durante tutto il corso del XIX, la coltivazione del ciliegio guadagna terreno nella valle del Jerte e nelle due valli limitrofe.

Nei primi decenni del XIX secolo, i cronisti assicurano che il prodotto migliore della zona «… sono le ciliegie, per questo molto apprezzate a corte …». Durante tutto il secolo la coltivazione del ciliegio si estenderà a tutti i villaggi, così che all'inizio del XX secolo la zona è già molto famosa per «le deliziose ciliegie».

Legame naturale

Nella valle del Jerte sono tradizionalmente coltivate numerose varietà, alcune tradizionali e autoctone, insieme ad altre varietà estranee.

Le quattro varietà del gruppo «Picotas» e la «Navalinda» sono autoctone in quanto provengono dalla valle del Jerte o dalle valli vicine, dell'Ambroz e de La Vera. Si tratta di colture praticamente esclusive di questa zona di produzione, dato che i tentativi di impianto ad altre latitudini sono stati finora infruttuosi.

Diversi autori affermano che la presenza di varietà di ciliegie senza peduncolo nella valle del Jerte è il risultato di un lungo processo di acclimatamento e selezione semi-indotta a partire da diversi ceppi di *Prunus avium L.*, pianta presente da lunga data in queste valli montuose come specie forestale autoctona.

Gli abitanti del Jerte hanno realizzato un'opera di miglioramento e di selezione clonale, e la presenza di fattori ambientali quali il tasso di umidità, elevato anche nei mesi estivi, le brezze della valle, l'orientamento, il soleggiamento medio annuale, l'altitudine, la varietà microclimatica e l'acidità dei terreni hanno fatto il resto.

La coltivazione delle varietà Burlat e Van è stata introdotta nella valle del Jerte negli anni 60, mentre la coltivazione della varietà Lapins è stata introdotta negli anni 80. Recenti ricerche hanno dimostrato che i frutti ottenuti dalla coltivazione di varietà non autoctone nella valle del Jerte, in particolare la varietà Lapins, presentano caratteristiche organolettiche e bioattive che differiscono dai frutti della stessa varietà ottenuti da colture presenti in altre zone di produzione spagnole.

La struttura della proprietà e le condizioni imposte dalla difficile topografia configurano un paesaggio organizzato in piccole terrazze, a volte minuscole, sostenute da muri di pietra, che obbligano a condizioni di lavoro che escludono in buona parte la meccanizzazione.

Gli agricoltori della valle del Jerte hanno sviluppato competenze tradizionali e conoscenze tecniche specifiche per la coltivazione manuale delle ciliegie.

Questa attenzione laboriosa e mirata conferisce un valore aggiunto al frutto, che è coltivato e raccolto con grande dedizione e cura.

Di conseguenza, le caratteristiche del prodotto sono determinate dall'utilizzo di un materiale vegetale specifico, adattato e acclimatato alle condizioni ambientali caratteristiche della valle del Jerte e delle valli limitrofe, ma anche dalle peculiarità di un sistema di produzione che continua ad assoggettare la coltivazione del ciliegio a tradizioni culturali fondate sulla piccola proprietà e sull'organizzazione familiare del lavoro. Le piantagioni, generalmente ubicate in parcelle a terrazza situate su versanti scoscesi che rendono difficile la meccanizzazione, compensano lo scarso rendimento con una qualità superiore.

5.2. *Specificità del prodotto*

La denominazione d'origine protetta «Cereza del Jerte» designa esclusivamente le ciliegie da tavola destinate al consumo fresco della specie *Prunus avium L.*, appartenenti alle varietà «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro», «Pico Colorado», «Burlat», «Van» e «Lapins».

La colorazione esterna è rossiccia, più o meno intensa, a seconda delle varietà. Predominano le ciliegie di color rosso vino o porpora, a causa del posto importantissimo che occupano le «Picotas» nella raccolta locale, e fra queste ultime la varietà regina o «Ambrunés».

Si denominano «Picotas» le ciliegie che si contraddistinguono essenzialmente per il fatto di staccarsi naturalmente dal peduncolo al momento della raccolta, senza che ciò nuoccia alla qualità o le renda meno resistenti alle manipolazioni oppure più rapidamente deperibili. A questo gruppo appartengono le varietà di ciliegie denominate «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» e «Pico Colorado».

Le forme sono variate e si raggruppano nelle seguenti classificazioni: reniforme, appiattita, arrotondata e allungata.

La polpa, molto soda e croccante, presenta colore rosso e succo rossiccio, che può cambiare a seconda delle varietà, dal succo rosso e polpa rossa al succo incolore e polpa gialla o color crema. Il colore della polpa e del succo è generalmente stabile, specialmente il colore del succo.

Il nocciolo è una delle caratteristiche più stabili. Nelle dimensioni compaiono oscillazioni fra il piccolo (varietà «Van») e il grande (varietà «Navalinda» e «Ambrunés»). Le forme sono sferiche («Ambrunés» e «Van»), intermedie («Pico Colorado», «Burlat» e «Lapins») o allungate («Pico Limón Negro»).

Il rapporto nocciolo/frutto presenta valori che oscillano da medio («Pico Colorado», «Burlat» e «Lapins») a grande/molto grande («Pico Limón Negro», «Navalinda» e «Ambrunés» e «Van»).

Quanto al peduncolo, si osservano importanti variazioni nella lunghezza e nello spessore:

— lunghezza: corta («Van», «Lapins» e «Burlat»), media («Ambrunés» e «Navalinda») e grande («Pico Negro» e «Pico Colorado»);

— spessore: sottile («Pico Negro» e «Pico Colorado»), medio («Ambrunés», «Navalinda», «Burlat» e «Lapins») e grosso («Van»).

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, il contenuto medio di zucchero è più alto rispetto alla norma, con un indice refrattometrico che varia, allo stadio ottimale di maturità del frutto, da 12 a 24 grammi per 100 grammi di peso fresco, a seconda delle varietà.

Le ciliegie protette dalla DOP «Cereza del Jerte» appartengono esclusivamente alla categoria «extra», in base alle norme di commercializzazione delle ciliegie, approvate dal regolamento (CE) n. 214/2004.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le varietà «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» e «Pico Colorado» sono praticamente esclusive di questa zona di produzione, in quanto i tentativi di piantarle ad altre latitudini hanno avuto finora scarso successo ed esse non si sviluppano bene quando le condizioni di suolo, altitudine, soleggiamento, umidità e regime dei venti non sono appropriate.

La presenza di varietà senza peduncolo nella valle del Jerte è il risultato di un lungo processo di acclimatamento e selezione semi-indotta di *Prunus avium L.*, specie che è presente dai tempi antichi in queste valli di montagna come specie forestale autoctona.

Le varietà non autoctone sono state introdotte a partire dagli anni 60 nell'ambito di vari programmi di miglioramento e hanno potuto adattarsi alla perfezione grazie alle condizioni pedoclimatiche uniche della valle del Jerte e delle competenze tradizionali dei produttori della zona.

In questo modo, insieme ai lavori di miglioria e selezione clonale realizzati dagli abitanti del Jerte, è degna di nota la presenza di fattori ambientali che favoriscono l'adattamento quali:

— il tasso di umidità, elevato anche nei mesi estivi;

— le brezze della valle, l'orientamento, il soleggiamento medio annuo, l'altitudine, la varietà microclimatica e l'acidità sana dei suoli hanno fatto il resto;

— orografia: le coltivazioni si estendono dal fondo delle tre valli fino ad altitudini superiori ai 1 200 m. I livelli situati fra 600 m e l'altitudine massima sono i più appropriati per produrre le varietà di ciliegia tipo «Picota» che, associate a quelle che compongono la mappa varietale, seguono ogni anno un modello di maturazione scaglionato che si estende dalla fine del mese di aprile all'inizio di agosto;

— i suoli della zona possono presentare una consistenza spessa e non compatta, normalmente franco-argillosa. Il drenaggio esterno è generalmente buono. Il pH è sempre acido a causa del materiale d'origine, con valori generalmente compresi fra 5 e 5,5. Queste caratteristiche pedologiche generali sono eccellenti per lo sviluppo della varietà predominante (*Prunus avium* o ciliegio silvestre) e delle varietà locali di ciliegia;

— clima: le tre valli incluse nella zona delimitata devono alla loro strettezza e alla loro profondità nonché al loro orientamento e all'apertura verso sud le loro peculiarità climatiche. I contrasti altitudinali e il rilievo frammentato impongono una distribuzione ineguale del soleggiamento e delle temperature fra la linea delle creste e il fondo alluvionale, offrendo contrasti termici a volte davvero estremi. Queste differenze climatiche provocano una durata ineguale del ciclo vegetativo e dei periodi di fioritura/maturazione che, come già segnalato, si scaglionano o si stratificano dando luogo a differenze massime davvero significative nelle fasi di raccolta. Per una stessa varietà di ciliegia la maturazione può presentare differenze superiori a 40 giorni.

Per quanto riguarda il regime di umidità, gli indici mensili e annuali, come pure la distribuzione delle piogge definiscono il clima della zona come mediterraneo umido, con un periodo estivo breve e significativo di aridità a causa degli scarsi valori pluviometrici dei mesi caldi di luglio e agosto, in cui praticamente non si registrano precipitazioni.

Malgrado l'ambiente caldo generale definito dalle temperature medie annue, va detto che queste ultime si ripartiscono in modo molto ineguale durante le stagioni. L'escursione termica registrata sta ad indicare un clima molto rigido.

In conclusione possiamo affermare che l'insieme delle caratteristiche di orografia, suolo, clima e idrografia descritte in precedenza sono indispensabili a ottenere un prodotto tanto esclusivo e genuino come la «Cereza del Jerte». Se uno di questi fattori dovesse venire meno, non sarebbe possibile ottenere il prodotto menzionato.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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