Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2025/3572

9.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/3572)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Cereza del Jerte"

ES Nr.: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Cereza del Jerte"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Estremaduras autonomā apgabala Lauksaimniecības, lauku attīstības, iedzīvotāju un teritorijas ministrija], *Dirección General de Agricultura y Ganadería* [Augkopības un lopkopības ģenerāldirektorāts]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu, kā definēts Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā**

Grozījumu, par kuru iesniegts pieteikums, var klasificēt par standarta grozījumu Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Jaunu ķiršu šķirņu iekļaušana*

Produkta specifikācijā ir iekļautas trīs jaunas svešzemju ķiršu šķirnes ("Burlat", "Lapins" un "Van"), jo pēdējās desmitgadēs *Valle del Jerte* ir skārušas klimata pārmaiņas un ar šo ACVN apzīmētā produkta ražotājiem ir jāpagarina sezona. Šīs izmaiņas attiecas uz produkta specifikācijas B, E un F iedaļu un vienotā dokumenta 3.2. punktu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grozījums attiecībā uz regulatīvās padomes logotipu*

Aizstāti logotipi, ko izmanto aizsargātā produkta atšķiršanai. Šis grozījums ietekmē tikai produkta specifikācijas H iedaļu un vienotā dokumenta 3.7. punktu.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums attiecībā uz pārbaudes struktūru*

Atjauninātas dažas konkrētas ziņas G iedaļā ("Pārbaudes struktūra").

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Cereza del Jerte"

ES Nr.: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Cereza del Jerte"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 08 – ĒDAMI AUGĻI UN RIEKSTI; CITRUSAUGĻU UN MELOŅU MIZAS

0809 – Svaigas aprikozes, ķirši, persiki (ieskaitot nektarīnus), plūmes un ērkšķu plūmes

0809 29 – citādi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cereza del Jerte" apzīmē tikai *Prunus avium* L. sugas galda ķiršus, kas paredzēti patēriņam svaigā veidā un pieder pie vietējām šķirnēm "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro" un "Pico Colorado", kā arī svešzemju šķirnēm "Van", "Lapins" un "Burlat".

Ķiršu šķirnes, uz ko attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums, pieder pie šādām šķirņu grupām:

— *bigarreau* ķirši ("Picotas"): šķirnes "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Colorado" un "Pico Limón Negro". Daļa produkcijas pieder pie *bigarreau* ķiršu šķirņu grupas; to būtiskākā atšķirība ir tāda, ka kātiņš dabiski atdalās no augļa jau tā novākšanas brīdī;

— ķirši ar kātiņu: "Navalinda", "Van", "Lapins" un "Burlat".

Runājot par produkta īpašībām, augļi no ārpuses ir sarkanīgi – lielākoties ķirši ir vīnsarkanā vai purpursarkanā krāsā. Augļa mīkstums ir stingrs un kraukšķīgs, un atkarībā no šķirnes tas var būt sarkans, dzeltenīgs vai krēmkrāsas, bet tā sula var būt no sarkanas līdz bezkrāsainai. Augļa forma ir dažāda: nierveida, ieplakana, ieapaļa vai iegarena. Atkarībā no šķirnes augļa kauliņš var būt no maza līdz lielam vai ļoti lielam, bet tā forma – apaļa vai iegarena.

Turpmākajā tabulā apkopotas galvenās prasības attiecībā uz cukuru saturu (izteikts Briksa grādos), augļa formu, minimālo lielumu un pH.

ŠĶIRNE	Cukuru saturs (izteikts Briksa grādos)			Forma	Minimālais lielums	pH		
	Minimālais	Maksimālais	Vidējais			Minimālais	Maksimā-lais	Vidējais
"Navalinda"	12	21,60	14	Ieplakana	21 mm	3,80	4,70	4,25
"Ambru-nés"	14	25,80	20	Ieplakana	21 mm	3,65	4,85	4,25
"Pico Colorado"	13,90	26,40	21	Iegarena	21 mm	3,80	4,70	4,25
"Pico Negro"	11,80	25,60	19	Iegarena	21 mm	3,80	4,90	4,35
"Pico Limón Negro"	15,40	26,80	20	Iegarena	21 mm	3,80	4,70	4,25
"Van"	19,33	21,50	20,42	Nierveida	21 mm	3,68	4,05	3,86
"Lapins"	17,27	18,23	17,75	Ieplakana	21 mm	3,67	4,35	4,01
"Burlat"	13,73	17,20	15,47	Ieplakana	21 mm	3,83	4,05	3,94

Ķirši ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cereza del Jerte" pieder tikai pie ekstra kategorijas, ko nosaka saskaņā ar ķiršu tirdzniecības standartu, kurš pieņemts ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 214/2004 ([2]).

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Produktu audzē noteiktajā apgabalā.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jānoris visiem produkta ražošanas posmiem, proti, stādījumu ierīkošanai un audzēšanai lielākoties mazās saimniecībās uz terasēm iekoptās zemes platībās ar stāvām nogāzēm, kur grūti ieviest mehanizāciju, augsnes apstrādei un agrotehniskajiem pasākumiem (aršana, mēslošana un augļukoku apgriešana) un ražas novākšanai ar rokām.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produkts jāiepako un jāsagatavo tirdzniecībai tā, lai nodrošinātu tā pilnīgu aizsardzību. Iepakojuma materiāli jāzvēlas rūpīgi, lai nepieļautu produkta bojāšanos. Katrā iepakojumā esošajam saturam jābūt viendabīgam izcelsmes, šķirnes, kvalitātes un lieluma ziņā, un saturam jābūt daļēji redzamam un tādam, kas atbilst visam kopumam.

Ar ACVN "Cereza del Jerte" aizsargātie ķirši jāiepako noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. To uzskata par vajadzīgu, lai saglabātu kvalitāti un nodrošinātu izsekojamību un kontroli visā sertifikācijas procesā.

([2]) OV L 36, 7.2.2004., 6. lpp.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Līdztekus attiecīgā uzņēmuma elementiem un vispārīgajai informācijai, kas noteikta piemērojamajos tiesību aktos, uz iepakojuma obligāti jābūt skaidri norādītam aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam.

Regulatīvās padomes rīcībā ir divi produkta logotipa varianti. Katru no tiem izmanto, kā aprakstīts turpmāk.

Logotips "Cereza del Jerte". Šo logotipu, kas atveidots turpmāk, var izmantot gan ķiršiem bez kātiņa, gan *bigarreau* ķiršiem.



Logotips "Picota del Jerte". Šo logotipu, kas atveidots turpmāk, var izmantot vienīgi *bigarreau* ķiršiem, lai nemaldinātu patērētāju.



Neatkarīgi no iepakojuma, kādā ķiršus laiž tirgū, tam jābūt ar numurētu kontroletiķeti vai identifikatoru, kurus izdod Regulatīvā padome.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ražošanas apgabals atrodas Kaseresas [*Cáceres*] provinces ziemeļu komarkās. Šo apgabalu veido zemes, kas pieder pie šādu pašvaldību teritorijām, kuras sagrupētas pa komarkām:

— *VALLE DEL JERTE* KOMARKĀ: *Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas* un *Valdastillas,*

— *LA VERA* KOMARKĀ: *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* un *Torremenga,*

— *EL AMBROZ* KOMARKĀ: *Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla* un *Segura de Toro*.

Tā kā pastāv cieša saikne starp kvalitāti, saimniecību atrašanos kalnainā apvidū un ražošanas veidu, noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā neiekļauj tos zemes gabalus un saimniecības, kas neatrodas kalnu lauksaimniecības apgabalā, proti:

— tās lauku saimniecības *La Vera* komarkā, kas atrodas mazāk nekā 500 m virs jūras līmeņa,

— tās lauku saimniecības *Valle del Ambroz* komarkā, kas atrodas mazāk nekā 600 m virs jūras līmeņa.

Ražošanas apgabals sakrīt ar ķiršu sagatavošanas un iepakošanas apgabalu.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Vēsturiskā saikne

Nosaukums "Jerte" vai "Valle del Jerte" ir cieši saistīts ar ķiršiem, un Spānijā lielas daļas patērētāju apziņā šī vieta saistās ar ķiršiem vai otrādi. Tādējādi šis apgabals ir plaši pazīstams ar izciliem ķiršiem, it īpaši "Picota" ķiršiem (*bigarreau* ķiršiem).

Nostāsti liecina, ka ķiršķokus ieviesuši arābi un ka pēc rekonkistas jaunie kolonisti atklājuši, ka tie ir labi piemēroti šai zemei. Taču tikai XIV gadsimtā parādās pirmie neapgāžamie pierādījumi par to esību.

1352. gada 2. jūnijā karaļa ziņnešu grupa apmetās uz naktsguļu vienā no komarkas ciematiem. Bruņinieki šeit mielojās ar forelēm un ķiršiem, kas liecina, ka jau tolaik ķirši bija izsmalcināts produkts, gana kvalitatīvs, lai ar tiem cienātu tik izcilus viesus.

Nākamajos gadu simteņos ķiršu audzēšana pieņēmās plašumā. Slavenais spāņu ārsts Luiss de Toro [*Luis de Toro*] XVI gadsimtā piemin Hertes ķiršus to lieluma, krāsas un garšas dēļ.

XVIII gadsimtā, kad kastaņkoku audzes iznīcināja fitoftoras uzliesmojums, ķiršu audzēšana kļuva par nozīmīgu saimniekošanas alternatīvu. Šā gadsimta beigās un XIX gadsimtā ķiršu dārzi tika iekopti Hertes ielejā un abās kaimiņu ielejās.

XIX gadsimta pirmajās desmitgadēs hronisti apgalvoja, ka vislabākais, kas apgabalā atrodams, "(..) ir ķirši, kas tiek augstu vērtēti galmā (..)". Šajā gadsimtā ķiršu dārzi parādās visos ciematos, un XX gadsimta sākumā šis reģions jau ir plaši pazīstams ar "gardajiem ķiršiem".

Saikne ar dabu

Hertes ielejā tradicionāli ir audzētas daudzas šķirnes – gan tradicionālās un vietējās, gan svešzemju šķirnes.

Četras minētās *bigarreau* ķiršu šķirnes un šķirne "Navalinda" ir vietējās šķirnes, kas veidojušās vai nu Hertes ielejā, vai kaimiņu ielejās Ambrosā [*Ambroz*] un Laverā [*La Vera*]. Principā tās atrodamas tikai šajā reģionā, un mēģinājumi tās audzēt citviet līdz šim nav bijuši sekmīgi.

Vairāki autori norādījuši, ka Hertes ielejā augošās šķirnes, kuru augļiem dabiski atdalās kātiņš, izkoptas ilgā dažādu savvaļas *Prunus avium* L. sugas paveidu (kas jau izsenis auguši šajās kalnu ielejās) aklimatizācijas un daļēji mērķtiecīgas selekcijas procesā.

Pārējo paveikuši Hertes iedzīvotāji, darot šķirņu uzlabošanas un klonu selekcijas darbu, kā arī dažādi vides faktori – mitrums, kas ir liels pat vasaras mēnešos, ielejas vēji, zemes platību vērsums (pret debespusēm), vidējais saulesgaismas daudzums gadā, vietas augstums virs jūras līmeņa, mikroklimats un augšņu skābums.

Šķirnes "Burlat" un "Van" Hertes ielejā tika ievestas XX gadsimta 60. gados, bet šķirne "Lapins" – XX gadsimta 80. gados. Jaunākie pētījumi ir parādījuši, ka augļiem, kas iegūti no Hertes ielejā audzētām svešzemju šķirnēm, it īpaši šķirnes "Lapins", piemīt tādas organoleptiskās un bioaktīvās īpašības, kas tos atšķir no tās pašas šķirnes ķiršķoku augļiem, kurus iegūst citos Spānijas ražošanas apgabalos.

Saimniecību struktūra un nelīdzenais reljefs veido ainavu, kurā vērojamas mazas, reizēm pat sīkas terases, ko balsta klinšu sienas un kur lielā mērā nav iespējams izmantot mehanizāciju.

Hertes ielejas lauksaimnieki ir attīstījuši tradicionālās prasmes un specifiskas tehniskās zināšanas ķiršu audzēšanai ar rokām. Darbietilpīgā individuālā uzmanība, ko ķirši saņem, palielina to vērtību – tos audzē un novāc ar lielu aizrautību un rūpību.

Tādējādi produkta iezīmes nosaka īpašs stādāmais materiāls, kas aklimatizējies Hertes baseina un kaimiņu ieleju vides apstākļos un pielāgojies tiem, kā arī ražošanas sistēmas īpatnības, jo ķiršu audzēšana vēl aizvien notiek tradicionāli: sīksaimniecībās un ģimeņu saimniecībās. Saimniecībās, kuras parasti izvietotas uz terasēm stāvās kalnu nogāzēs, kur sarežģīti ieviest mehanizāciju, ir apstākļi, kas nelielās ražas ļauj līdzsvarot ar izcilu kvalitāti.

5.2. *Produkta specifika*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cereza del Jerte" apzīmē tikai *Prunus avium* L. sugas galda ķiršus, kas paredzēti patēriņam svaigā veidā un pieder pie šķirnēm "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro", "Pico Colorado", "Burlat", "Van" un "Lapins".

Ķiršu mizas krāsa ir sarkanīga, vairāk vai mazāk koša atkarībā no šķirnes. Ķiršu krāsa pārsvarā ir vīnsarkana vai purpursarkana, jo vietējā ražā dominē *bigarreau* ķirši, it īpaši šķirnes "Ambrunés" (dēvēta par "ķiršu karalieni") ķirši.

Bigarreau ķiršu būtiskākā atšķirība ir tā, ka to kātiņš dabiski atdalās no augļa jau novākšanas brīdī, nepazeminot augļu kvalitāti, nemazinot to izturību pret mehānisku apstrādi un nesaīsinot to glabāšanas ilgumu. Pie šīs grupas pieder ķiršu šķirnes "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Limón Negro" un "Pico Colorado".

Augļa forma ir dažāda: nierveida, ieplakana, ieapaļa vai iegarena.

Šo ķiršu mīkstums ir stingrs un kraukšķīgs, un atkarībā no šķirnes tas var būt sarkans, dzeltenīgs vai krēmkrāsas, bet sula var būt no sarkanas līdz bezkrāsainai. Mīkstuma un sulas krāsa (it īpaši sulas krāsa) parasti ir stabila.

Visnemainīgākais ķiršu īpašību ziņā ir kauliņš: pēc izmēra tas ir mazs ("Van") līdz liels ("Navalinda" un "Ambrunés"), bet pēc formas – apaļš ("Ambrunés" un "Van"), iegarens–ieapaļš ("Pico Colorado", "Burlat" un "Lapins") vai iegarens ("Pico Limón Negro").

Kauliņš attiecībā pret augli ir vidējs ("Pico Colorado", "Burlat" un "Lapins") līdz liels vai ļoti liels ("Pico Limón Negro", "Navalinda", "Ambrunés" un "Van").

Attiecībā uz kātiņu vērojamas stipras atšķirības tā garumā un biezumā:

— garums: īss ("Van", "Lapins" un "Burlat"), vidējs ("Ambrunés" un "Navalinda") un garš ("Pico Negro" un "Pico Colorado"),

— biezums: smalks ("Pico Negro" un "Pico Colorado"), vidējs ("Ambrunés", "Navalinda", "Burlat" un "Lapins") un biezs ("Van").

Organoleptisko īpašību ziņā vidējais cukuru saturs ir augstāks par to, kāds tas ķiršiem ir pārsvarā: nosakot to refraktometriski, kad ķirši ir optimālā gatavības pakāpē, 100 gramos svaigu augļu ir 12–24 g cukuru atkarībā no šķirnes.

Ķirši ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cereza del Jerte" pieder tikai pie ekstra kategorijas, ko nosaka saskaņā ar ķiršu tirdzniecības standartu, kurš pieņemts ar Regulu (EK) Nr. 214/2004.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Šķirnes "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro" un "Pico Colorado" praktiski aug gandrīz vienīgi šajā reģionā, jo mēģinājumi ieviest tās citviet līdz šim devuši niecīgus rezultātus – tās attīstās slikti, kad augsnes apstākļi, augstums virs jūras līmeņa, saulesgaismas daudzums, mitrums un vēja režīms nav piemēroti.

Hertē augošās šķirnes, kuru augļiem dabiski atdalās kātiņš, izkoptas ilgā savvaļas *Prunus avium* L. sugas paveidu (kas jau izsenis auguši šajās kalnu ielejās) aklimatizācijas un daļēji mērķtiecīgas selekcijas procesā.

Svešzemju šķirnes ielejā tika ieviestas, sākot no XX gadsimta 60. gadiem, dažādu uzlabošanas programmu ietvaros, un Hertes ielejas unikālo augsnes un klimatisko apstākļu, kā arī apgabala audzētāju tradicionālās zinātības dēļ tās laika gaitā ir pilnībā pielāgojušās.

Līdz ar Hertes iedzīvotāju veiktajiem uzlabojumiem un klonu selekciju būtu jāmin arī vides faktori, kas veicinājuši šo šķirņu pielāgošanos, piemēram:

— mitrums, kas ir liels pat vasaras mēnešos,

— ielejas vēji, zemes platību vērsums pret debespusēm, vidējais saulesgaismas daudzums gadā, vietas augstums virs jūras līmeņa, mikroklimats un augšņu veselīgais skābums,

— reljefs: šo ķiršu audzēšanas platības stiepjas no trīs ieleju lejasdaļas līdz apvidiem, kuru augstums virs jūras līmeņa pārsniedz 1 200 m. *Bigarreau* šķirņu audzēšanai vispiemērotākie ir apvidi 600 līdz 1 200 m augstumā virs jūras līmeņa, un tās kopā ar citām audzētajām šķirnēm sasniedz gatavību laikposmā no aprīļa beigām līdz augusta sākumam,

— ražošanas apgabala augsnēm mēdz būt irdena, rupja konsistence, un tās parasti sastāv no smagas mālsmilts. Virszemes ūdens notece parasti ir laba. Augsnes reakcija cilmieža dēļ vienmēr ir skāba (pH parasti ir 5–5,5). Augsnes ar šādām īpašībām ir lieliski piemērotas galveno potcelmu (*Prunus avium* jeb saldā ķirša) attīstībai un vietējo šķirņu audzēšanai,

— klimats: noteiktajā apgabalā ietilpstošo trīs ieleju īpašības ir saistītas ar to šaurumu un dziļumu, vērsumu pret debespusēm un izeju uz dienvidiem. Ievērojamās atšķirības augstumā virs jūras līmeņa un sadrumstalotais reljefs ir par iemeslu saulesgaismas daudzuma nevienādībai un temperatūras atšķirībām starp virsotņu joslu un aluviālo ieleju lejasdaļu, tādējādi temperatūras svārstības dažkārt ir ļoti lielas. Šīs klimatiskās atšķirības rada augšanas sezonas ilguma un ziedēšanas/nogatavošanās periodu nevienādību, kuri, kā jau minēts, iestājas dažādos laikos, tādējādi ražas novākšanas laiks ievērojami atšķiras. Vienas un tās pašas šķirnes ķirši var ienākties ar vairāk nekā 40 dienu starplaiku.

Attiecībā uz mitruma režīmu mēneša un gada rādītāji, kā arī nokrišņu daudzuma sadalījums liecina par to, ka apgabalā valda mitrs Vidusjūras klimats ar neilgu, taču izteiktu sausuma periodu vasarā, kad jūlijā un augustā nokrišņu ir pavisam maz.

Kaut arī vide gada vidējās temperatūras dēļ uzskatāma par siltu, vērojams ļoti nevienmērīgs siltuma sadalījums pa gadalaikiem. Konstatētā temperatūru amplitūda liecina par samērā skarbu klimatu.

Secinot jāatzīst, ka viss šis aprakstītais kopums – specifiskais reljefs, augsne, klimats un ūdensrežīms – ir tāds, kāds nepieciešams, lai iegūtu tik tipisku un neatkārtojamu produktu kā "Cereza del Jerte". Ja kāda no šiem faktoriem nebūtu, tad minēto produktu iegūt nevarētu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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