Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3572

9.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3572)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Cereza del Jerte"

EU-nr.: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

1. **Naam van het product**

"Cereza del Jerte"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging overeenkomstig artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143:**

deze wijzigingsaanvraag betreft een standaardwijziging in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Toevoeging van nieuwe kersenvariëteiten*

Er worden drie nieuwe kersenvariëteiten (Burlat, Lapins en Van) in het productdossier opgenomen, omdat de producenten van deze BOB vanwege de veranderende klimaatomstandigheden in het Jertedal in de afgelopen decennia het seizoen moeten verlengen. Deze wijziging heeft betrekking op de rubrieken B, E en F van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Wijziging van het logo van de Consejo Regulador*

De logo's die worden gebruikt om het beschermde product te onderscheiden, worden vervangen. Deze wijziging heeft betrekking op rubriek H van het productdossier en op punt 3.7 van het enig document.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van de controlestructuur.*

Bepaalde informatie in de rubriek G "Controlestructuur" wordt bijgewerkt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Cereza del Jerte"

EU-nr.: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Cereza del Jerte"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 08 — FRUIT; SCHIL VAN CITRUSVRUCHTEN OF MELOENEN —

0809 — Abrikozen, kersen, perziken (nectarines daaronder begrepen), pruimen en sleepruimen, vers

0809 29 — andere

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde oorsprongsbenaming "Cereza del Jerte" wordt uitsluitend gebruikt voor vers te consumeren tafelkersen van de soort *Prunus avium* L. die behoren tot de lokale variëteiten "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro" en "Pico Colorado", en tot de allochtone variëteiten "Van", "Lapins" en "Burlat".

De kersenvariëteiten die onder de beschermde oorsprongsbenaming vallen, behoren tot de volgende typen:

— Picotas: de variëteiten "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Colorado" en "Pico Limón Negro". Een deel van de productie behoort tot deze variëteiten, die "picotas" worden genoemd. Het bijzondere kenmerk van deze kersen is dat ze bij de pluk vanzelf loskomen van het steeltje,

— kersen met steeltje: "Navalinda", "Van", "Lapins" en "Burlat".

Jerte-kersen kenmerken zich door hun roodachtige buitenkant; het zijn veelal wijnrode of paarsrode kersen. Het vruchtvlees is stevig en knapperig, en de kleur en sappigheid wisselen per variëteit van roodkleurig vlees met roodkleurig sap tot geel- of crèmekleurig vlees met kleurloos sap. De vruchten kunnen niervormig, afgeplat, rond of langwerpig zijn. Maat en vorm van de pit wisselen naargelang van de variëteit van klein tot groot of zeer groot en van bolvormig tot langwerpig.

Onderstaande tabel vermeldt de belangrijkste vereisten voor het suikergehalte (uitgedrukt in graden Brix), de vorm van de vrucht, de minimummaat en de pH.

VARIËTEIT	Suikergehalte (uitgedrukt in Brix)			Vorm	Minimum-maat	pH		
	Minimum	Maximum	Gemid-deld			Minimum	Maximum	Gemid-deld
Navalinda	12	21,60	14	afgeplat	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	afgeplat	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	langwerpig	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	langwerpig	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	langwerpig	21 mm	3,80	4,70	4,25
Van	19,33	21,50	20,42	niervormig	21 mm	3,68	4,05	3,86
Lapins	17,27	18,23	17,75	afgeplat	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	afgeplat	21 mm	3,83	4,05	3,94

Voor de BOB "Cereza del Jerte" komen uitsluitend kersen in aanmerking van de klasse "Extra", zoals gedefinieerd in de handelsnormen voor kersen die zijn vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 214/2004 van de Commissie ([2]).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het product wordt geteeld in het afgebakende gebied.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden: aanplant en teelt (hoofdzakelijk op kleine tuinderijen met steile, terrasvormige percelen en dus met weinig mechanisering), bodembewerking (ploegen, bemesten, snoeien) en handmatige oogst.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verpakking moet het product volledig beschermen. Verpakkingsmaterialen moeten zorgvuldig worden gekozen om te voorkomen dat de vruchten beschadigd raken. De inhoud van elke verpakking moet homogeen zijn wat betreft oorsprong, variëteit, kwaliteit en grootte. De inhoud moet gedeeltelijk zichtbaar zijn en dit zichtbare gedeelte moet representatief zijn voor het geheel.

De verpakking van kersen met de BOB "Cereza del Jerte" moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied. Dit wordt noodzakelijk geacht om de productkwaliteit te waarborgen en ervoor te zorgen dat het product tijdens het gehele certificeringsproces, tot aan het eindstadium, kan worden gecontroleerd en getraceerd.

([2]) PB L, 36, 7.2.2004, blz. 6.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de algemene informatie die op grond van toepasselijke wetgeving moet worden verstrekt, moet de naam van de beschermde oorsprongsbenaming duidelijk op de verpakking worden vermeld, met de specifieke gegevens van het productiebedrijf.

De Consejo Regulador beschikt over twee versies van het productlogo. Deze worden als volgt gebruikt:

Het logo “Cereza del Jerte”. Dit logo wordt hieronder weergegeven. Het mag voor alle kersen worden gebruikt, ook voor variëteiten van de groep “Picotas”:



Het logo “Picota del Jerte”. Dit logo wordt hieronder weergegeven en mag uitsluitend worden gebruikt voor variëteiten van de groep “Picotas”, zodat de consument weet voor welke soort hij of zij kiest.



Alle typen verpakkingen waarin de kersen worden gedistribueerd, moeten zijn voorzien van het genummerde contra-etiket of het identificatienummer dat door de Consejo Regulador is verstrekt.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied ligt in het noordelijke deel van de provincie Cáceres. Dit gebied bestaat uit percelen op het grondgebied van de volgende gemeenten in onderstaande comarca’s:

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

— COMARCA 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 en Torremenga.

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

Vanwege de nauwe relatie tussen de kwaliteit van de kersen, het bergachtige gebied waarin de tuinderijen liggen en de productiewijze zijn bepaalde percelen en landbouwbedrijven buiten het bergachtige deel van het landbouwgebied niet opgenomen in het productiegebied. Aldus

— zijn landbouwbedrijven in de comarca La Vera die lager liggen dan 500 m, uitgesloten,

— zijn landbouwbedrijven in de comarca Valle del Ambroz die lager liggen dan 600 m, uitgesloten.

De kersen worden in hetzelfde gebied geproduceerd, verwerkt en verpakt.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Historisch verband

De naam "Jerte" of "Valle del Jerte" is nauw verbonden met de kers. In Spanje associëren veel consumenten de locatie automatisch met het product, en andersom. Het gebied is dan ook zeer bekend vanwege zijn uitmuntende kersen, met name de "Picotas".

Aangenomen wordt dat de kersenboom door de Arabieren in het gebied is geïntroduceerd en dat deze zich bij de komst van de nieuwe bewoners na de Spaanse reconquista inmiddels had aangepast aan dit gebied. De eerste betrouwbare bewijzen van de aanwezigheid van deze kersenbomen dateren echter uit de veertiende eeuw.

Op 2 juni 1352 hield een stoet koninklijke gezanten halt in een dorp in de regio. Deze illustere personen lieten zich de forellen en de kersen uit het gebied goed smaken, waaruit blijkt dat de kers toen al een bijzonder product was van voldoende kwaliteit om deze aan gasten van dergelijk hoog aanzien aan te bieden.

In de daaropvolgende eeuwen hield de kersenteelt stand en breidde zij zich verder uit. In de zestiende eeuw laat de beroemde Spaanse arts Luis de Toro zich lovend uit over de grootte, de kleur en de smaak van kersen uit het Jertedal.

Wanneer de productie van kastanjes in de achttiende eeuw instort ten gevolge van een kastanjeziekte die bekend staat als "inktziekte", blijkt de kersenteelt een reëel economisch alternatief. Aan het einde van die eeuw en gedurende de hele negentiende eeuw wint de kersenteelt terrein in het Jertedal en de twee naburige dalen.

In de eerste decennia van de negentiende eeuw stellen kroniekschrijvers al dat het beste van de streek "[…] de kersen zijn, die daarom zeer worden gewaardeerd aan het hof […]". In de loop van die eeuw breidt de kersenteelt zich naar alle dorpen uit, zodat deze regio reeds aan het begin van de twintigste eeuw grote bekendheid geniet vanwege haar "heerlijke kersen".

Natuurlijk verband

Er worden van oudsher veel variëteiten geteeld in het Jertedal, zowel traditionele en inheemse variëteiten als variëteiten die van elders afkomstig zijn.

De vier variëteiten van de groep "Picota" en "Navalinda"-kersen zijn inheems en afkomstig uit het Jertedal of de omringende dalen van de Ambroz en de La Vera. De kersen worden vrijwel uitsluitend in deze regio geproduceerd, aangezien pogingen om ze ook op andere breedtegraden te produceren, tot dusver niet veel hebben opgeleverd.

Verschillende auteurs hebben erop gewezen dat de aanwezigheid van variëteiten zonder steeltje in het Jertedal het resultaat is van een lang proces van natuurlijke en kunstmatige selectie op basis van verschillende stammen van de *Prunus avium* L., een entstam die van oudsher in deze bergdalen voorkomt als inheemse boomsoort.

De bevolking uit het Jertedal heeft zich toegelegd op veredeling en klonale selectie, en de rest is te danken aan omgevingsfactoren zoals de — zelfs in de zomer — hoge vochtigheidsgraad, de zachte valleiwind, de ligging, het gemiddelde aantal uren zonneschijn per jaar, de hoogte, het eigen microklimaat en de zuurgraad van de bodem.

De variëteiten Burlat en Van worden sinds de jaren 1960 in het Jertedal geteeld en de variëteit Lapins sinds de jaren 1980. Uit recent onderzoek is gebleken dat vruchten van allochtone variëteiten in het Jertedal, en met name de variëteit Lapins, andere organoleptische en bioactieve kenmerken hebben dan vruchten van dezelfde variëteit die in andere productiegebieden in Spanje worden geteeld.

De structuur van de grondeigendom en het moeilijk begaanbare terrein hebben geleid tot een cultuurlandschap van kleine tot soms zeer kleine terrassen, gesteund door natuurstenen muren, waardoor voor de bewerking van de grond nauwelijks gebruik kan worden gemaakt van machinale technieken.

De landbouwers in het Jertedal hebben traditionele vaardigheden en specifieke knowhow ontwikkeld op het gebied van de handmatige kersenteelt. De kersen krijgen intensieve individuele aandacht en worden met veel toewijding en zorg geteeld en geoogst, wat toegevoegde waarde oplevert voor de kersen.

De kenmerken van het product berusten dan ook op het gebruik van een specifiek plantaardig materiaal, aangepast aan de kenmerkende klimaatomstandigheden van het Jertedal en de aangrenzende dalen, alsmede op de bijzonderheden van een productiesysteem waarin de kersencultuur nauw verbonden blijft met teelttradities die gebaseerd zijn op het kleingrondbezit en de familiestructuur van elk tuinbouwbedrijf. De tuinderijen liggen merendeels op terrasvormige percelen op steil aflopende berghellingen die moeilijk machinaal bewerkbaar zijn, en onderscheiden zich door een goed evenwicht tussen het lage rendement en de superieure kwaliteit van het product.

5.2. *Specificiteit van het product*

De beschermde oorsprongsbenaming "Cereza del Jerte" wordt uitsluitend gebruikt voor vers te consumeren tafelkersen van de soort *Prunus avium* L. die behoren tot de variëteiten "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro", "Pico Colorado", "Burlat", "Van" en "Lapins".

De buitenkant van de vrucht is roodachtig, met een kleurintensiteit die per variëteit verschilt. De kersen zijn overheersend wijnrood of paarsrood, vanwege de dominante rol van de "picotas" bij de lokale oogst en met name de topvariëteit of "Ambrunés".

"Picotas" zijn kersen die zich met name onderscheiden doordat ze bij het plukken vanzelf loskomen van het steeltje, zonder dat de kwaliteit daaronder lijdt, ze kwetsbaarder zijn bij behandeling of sneller rotten. De kersenvariëteiten "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Limón Negro" en "Pico Colorado" behoren tot deze groep.

Zij hebben uiteenlopende vormen en kunnen op grond daarvan in de volgende categorieën worden gerangschikt: niervormig, afgeplat, rond of langwerpig.

Het zeer stevige, knapperige vruchtvlees is rood van kleur, evenals het sap. Deze kleuren wisselen per variëteit. De kleur van het vruchtvlees varieert tussen rood en geel of room en die van het sap, tussen rood en kleurloos. De kleur van het vruchtvlees en vooral van het sap is doorgaans stabiel.

De pit is een van de meest stabiele kenmerken. De grootte varieert van klein (variëteit "Van") tot groot (variëteiten "Navalinda" en "Ambrunés"). De vorm varieert van bolvormig ("Ambrunés" en "Van") tot langwerpig ("Pico Limón Negro"), met vormen daartussenin ("Pico Colorado", "Burlat" en "Lapins").

Voor de verhouding pit/vrucht liggen de waarden tussen gemiddeld ("Pico Colorado", "Burlat" en "Lapins") en hoog/zeer hoog ("Pico Limón Negro", "Navalinda", "Ambrunés" en "Van").

De steeltjes hebben een zeer verschillende lengte en dikte:

— lengte: klein ("Van", "Lapins" en "Burlat"), gemiddeld ("Ambrunés" en "Navalinda") en groot ("Pico Negro" en "Pico Colorado"),

— dikte: fijn ("Pico Negro" en "Pico Colorado"), gemiddeld ("Ambrunés" en "Navalinda", "Burlat" en "Lapins") en groot ("Van").

Wat de organoleptische kenmerken betreft, is het gemiddelde suikergehalte hoger dan het gebruikelijke gehalte, met een brekingsindex die bij optimale rijpheid van de vrucht 12 tot 24 gram per 100 gram versgewicht bedraagt, naargelang van de variëteit.

Voor de BOB "Cereza del Jerte" komen uitsluitend kersen in aanmerking van de klasse "Extra", zoals gedefinieerd in de handelsnormen voor kersen die zijn vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 214/2004.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De variëteiten "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro" en "Pico Colorado" zijn vrijwel uitsluitend afkomstig uit deze regio, want met pogingen om deze ook op andere breedtegraden te produceren, is tot dusver niet veel resultaat geboekt. Deze variëteiten ontwikkelen zich niet goed, wanneer de bodemgesteldheid, de hoogte, de zonneschijn, de vochtigheidsgraad en de wind niet geschikt zijn.

De aanwezigheid van variëteiten zonder steeltje in het Jertedal is het resultaat van een lang proces van natuurlijke en kunstmatige selectie op basis van verschillende stammen van de *Prunus avium* L., een entstam die van oudsher in deze bergdalen voorkomt als inheemse boomsoort.

De allochtone variëteiten werden vanaf de jaren 1960 geïntroduceerd in het kader van verschillende veredelingsprogramma's. Dankzij de specifieke bodem- en klimaatomstandigheden van het Jertedal en de traditionele knowhow van de producenten in het gebied hebben ze zich perfect aangepast.

Behalve door de veredeling en klonale selectie door de bevolking van het Jertedal, werd de aanpassing van deze variëteiten ook bevorderd door milieufactoren, zoals:

— de zelfs in de zomer hoge vochtigheidsgraad,

— de zachte valleiwind, de ligging, de gemiddelde jaarlijkse zonneschijn, de hoogte, het eigen microklimaat, en de zuurgraad van de bodem,

— orografie: de kersenteelt begint diep in de drie valleien en strekt zich uit tot een hoogte boven 1 200 m. Een hoogte tussen 600 m en de maximale hoogte is het meest geschikt voor de productie van "Picota"-kersen, die samen met de andere variëteiten elk jaar een gespreide rijping kennen, die loopt van eind april tot begin augustus,

— de bodemtextuur is in dit gebied doorgaans dik en weinig compact, en bestaat in principe uit zand en zandleem. De externe afwatering is doorgaans goed. De pH is altijd zuur vanwege het oorspronkelijke materiaal, met waarden die veelal tussen 5 en 5,5 liggen. Deze algemene bodemkenmerken lenen zich perfect voor de teelt van de overheersende variëteit (*Prunus avium* of wilde kers) en lokale kersvariëteiten,

— klimaat: de drie valleien die deel uitmaken van het afgebakende gebied zijn smal en diep en hebben een specifieke ligging, met een opening op het zuiden. Hieraan danken ze hun klimaatkenmerken. Door de hoogteverschillen en het gefragmenteerde reliëf zijn zon en warmte ongelijkmatig verdeeld tussen de bergkammen en de alluviale dalbodem. Dit leidt soms tot extreme temperatuurverschillen. Door deze klimaatverschillen lopen de vegetatiecyclus en de bloei- en rijpingsperioden uiteen, zoals hierboven reeds is aangegeven. Deze verlopen gespreid, waardoor de oogstdata zeer gevarieerd zijn. Voor eenzelfde variëteit kan de rijping wel veertig dagen verschillen.

Wat betreft het neerslagpatroon blijkt uit maandelijkse en jaarlijkse neerslaggegevens en uit de neerslagverdeling dat in het gebied een vochtig mediterraan klimaat heerst, met een korte periode van intense droogte in de zomer (vrijwel geen regenval in de warme maanden juli en augustus).

Het gebied is gelet op de gemiddelde jaartemperaturen als warm aan te merken, maar deze temperaturen zijn voor alle seizoenen zeer ongelijk verdeeld. Deze temperatuurverschillen wijzen op een zeer bar klimaat.

Afsluitend kan worden gesteld dat alle hierboven genoemde specifieke kenmerken met betrekking tot de orografie, de bodemgesteldheid, het klimaat en de hydrografie onlosmakelijk verbonden zijn met de productie van een zo typische en authentieke kers als de "Cereza del Jerte". Als een van deze factoren zou verdwijnen, zou het genoemde product niet meer kunnen worden verkregen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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