Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3572)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Cereza del Jerte"

Nr UE: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Cereza del Jerte"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Ministerstwo ds. Rolnictwa, Rozwoju Obszarów Wiejskich, Ludności i Terytorium rządu Wspólnoty Autonomicznej Estremadury], Dirección General de Agricultura y Ganadería [Dyrekcja Generalna ds. Upraw i Hodowli Zwierząt Gospodarskich]

6. **Zakwalifikowanie jako zmiana standardowa zgodnie z definicją w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

Wniosek o zmianę można zakwalifikować jako standardowy w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Włączenie nowych odmian czereśni*

Do specyfikacji produktu dodano trzy nowe nierodzime odmiany czereśni („Burlat", „Lapins" i „Van") ze względu na zmiany klimatu w Valle del Jerte w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat oraz ze względu na konieczność wydłużenia sezonu przez producentów tej ChNP. Zmiana dotyczy pkt B, E i F specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Zmiana dotycząca logotypu Rady Regulacyjnej*

Zastąpiono logotypy używane do odróżnienia produktu objętego ochroną. Zmiana dotyczy tylko pkt H specyfikacji produktu oraz pkt 3.7 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana organu kontrolnego*

Zaktualizowano niektóre szczegółowe informacje w pkt G (Organ kontrolny).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cereza del Jerte"

Nr UE: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Cereza del Jerte"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0809 – Morele, wiśnie i czereśnie, brzoskwinie (włącznie z nektarynami), śliwki i owoce tarniny, świeże

0809 29 – Pozostałe

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chroniona nazwa pochodzenia „Cereza del Jerte" obejmuje wyłącznie czereśnie przeznaczone do spożycia na surowo lokalnych odmian „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro" i „Pico Colorado", należących do gatunku *Prunus avium* L.; a także odmian nierodzimych „Van", „Lapins" i „Burlat".

Odmiany czereśni objęte chronioną nazwą pochodzenia należą do następujących rodzajów:

— czereśnie rodzaju „picota": odmiany „Ambrunés", „Pico Negro", „Pico Colorado" i „Pico Limón Negro". Część zbiorów należy do tej grupy zwanej czereśnią „picota", której cechą charakterystyczną jest to, że w sposób naturalny traci szypułki przy zbiorze,

— czereśnie z szypułką: „Navalinda", „Van", „Lapins" i „Burlat".

Jeśli chodzi o cechy charakterystyczne produktu, owoce na zewnątrz są czerwone, z przewagą koloru czerwonego wina lub purpury. Miąższ owocu jest twardy i chrupki. Kolor miąższu i soku różnią się w zależności od odmian, począwszy od czerwonego miąższu i soku, aż po żółtawy lub kremowy kolor miąższu i bezbarwny sok. Istnieją różne możliwe kształty owocu: nerkowaty, spłaszczony, zaokrąglony, wydłużony. Rozmiar i kształt pestki owocu różnią się w zależności od odmiany, od małej wielkości po dużą i bardzo dużą pestkę, a jeśli chodzi o kształt, od kulistego po wydłużony.

W poniższej tabeli zebrane są podstawowe wymogi dotyczące zawartości cukru (pomiary w stopniach Brix), kształtu owocu, minimalnego kalibru i współczynnika pH.

ODMIANA	Zawartość cukru (mierzona w stopniach Brix)			Kształt	Średnica minimalna	Współczynnik pH		
	Minimalna	Maksymalna	Średnia			Minimalna	Maksymalna	Średnia
Navalinda	12	21,60	14	Spłaszczony	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Spłaszczony	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Wydłużony	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Wydłużony	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Wydłużony	21 mm	3,80	4,70	4,25
Van	19,33	21,50	20,42	Nerkowaty	21 mm	3,68	4,05	3,86
Lapins	17,27	18,23	17,75	Spłaszczony	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	Spłaszczony	21 mm	3,83	4,05	3,94

Czereśnie objęte ChNP „Cereza del Jerte" mogą mieć wyłącznie kategorię „ekstra" zgodnie z przepisami dotyczącymi sprzedaży czereśni przyjętymi przez rozporządzenie Komisji (WE) nr 214/2004 ([2]).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Produkt jest uprawiany na określonym obszarze.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym: sadzenie i uprawa, prowadzona głównie przez małe gospodarstwa rozmieszczone na małych tarasach na stromych zboczach górskich, gdzie trudno wykonywać prace zmechanizowane, uprawa gleby (oranie, nawożenie, cięcie drzew) i ręczny zbiór.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Proces pakowania i opakowanie muszą zapewnić całkowitą ochronę produktu. Materiały opakowaniowe muszą być wybrane starannie, aby uniknąć uszkodzeń. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna z punktu widzenia pochodzenia, odmiany, jakości i kalibru; część zawartości opakowania musi być widoczna i ta część musi być reprezentatywna dla całości.

Czereśnie objęte ChNP „Cereza del Jerte" muszą być pakowane na określonym obszarze geograficznym. Uznaje się to za konieczne w celu ochrony jakości oraz zapewnienia identyfikowalności i kontroli w całym procesie certyfikacji.

([2]) Dz.U. L 36 z 7.2.2004, s. 6.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza ogólnymi informacjami wymaganymi odpowiednimi przepisami prawa, na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić w sposób wyraźny chronioną nazwę pochodzenia i dane identyfikacyjne przedsiębiorstwa.

Rada regulacyjna określiła dwie wersje logotypu. Należy je stosować sposób następujący:

Logo „Cereza del Jerte". Logo przedstawione poniżej może być stosowane dla wszystkich czereśni, w tym dla odmian z grupy „picota":



Logo „Picota del Jerte". Logo przedstawione poniżej może być stosowane wyłącznie dla odmian z grupy „picota", aby nie powodować dezorientacji konsumenta:



Niezależnie od rodzaju opakowania, w jakim są wysyłane czereśnie w celu wprowadzenia do sprzedaży, na opakowaniu tym należy umieścić dodatkową etykietę lub identyfikator z kolejnym numerem dostarczony przez radę regulacyjną.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji położony jest w północnej części prowincji Cáceres. Obszar ten składa się z terenów należących do następujących gmin, pogrupowanych według regionów:

— REGION DOLINY JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas i Valdastillas,

— REGION 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 i Torremenga,

— REGION AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla i Segura de Toro.

Silny związek między jakością, górskim położeniem gospodarstw rolnych i sposobem produkcji wyłącza z obszaru geograficznego uprawy ChNP takie tereny i gospodarstwa rolne, które nie znajdują się na terenach górzystych. W związku z tym

— gospodarstwa rolne z regionu La Vera usytuowane na wysokości poniżej 500 m n.p.m. są wyłączone,

— gospodarstwa rolne z regionu doliny Ambroz usytuowane na wysokości poniżej 600 m n.p.m. są wyłączone.

Obszar produkcji pokrywa się z obszarem pakowania i przygotowywania.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Związek historyczny

Nazwa „Jerte" lub „Valle del Jerte" jest ściśle związana z czereśniami. Znaczna liczba konsumentów w Hiszpanii w sposób niemal automatyczny kojarzy to miejsce z czereśniami, bądź też na odwrót: czereśnia kojarzy im się z Jerte. Obszar ten jest bowiem bardzo znany ze swoich doskonałych czereśni, a w szczególności tych z rodzaju „picota".

Przypuszcza się, że czereśnie przywieźli do regionu Arabowie, a po odzyskaniu ziem nowi kolonizatorzy dostosowali je do uprawy na tym terenie. Jednakże dopiero w XIV wieku pojawiły się pierwsze wiarygodne dowody na ich istnienie.

Dnia 2 czerwca 1352 roku orszak wysłanników króla przenocował w jednej ze wsi na tym obszarze. Dostojnicy królewscy spróbowali tam pstrągów oraz czereśni, co wskazuje na to, że już w tamtych czasach czereśnie były produktem wyróżniającym się i posiadającym wystarczająco wysoką jakość, by zaoferować go tak szacownym podróżnikom.

W kolejnych wiekach nadal uprawiano czereśnie, zwiększając obszar upraw. Słynny hiszpański lekarz żyjący w XVI wieku, Luis de Toro, wspomniał czereśnie z Jerte i wyróżnił je ze względu na ich rozmiar, kolor i smak.

W XVIII wieku po zniszczeniu plantacji kasztanów przez choroby wywołane grzybami, czereśnia zaczęła jawić się jako autentyczna alternatywa gospodarcza. Pod koniec tego wieku i w ciągu całego wieku XIX plantacje czereśni zaczęły zajmować coraz większe obszary Valle del Jerte i w dwóch sąsiadujących dolinach.

Już w pierwszych dekadach XIX wieku kronikarze zapewniali, że najlepszą rzeczą w regionie „...są czereśnie i dlatego docenia się je na dworze królewskim...". W ciągu tego wieku czereśnia przeniknęła do wszystkich wsi, a na początku XX wieku teren ten był już bardzo znany z „wyśmienitych czereśni".

Związek środowiskowy

Tradycyjnie w Valle del Jerte uprawia się wiele odmian, zarówno tradycyjnych odmian rodzimych, jak i nierodzimych.

Cztery odmiany „picota" oraz odmiana „Navalinda" mają charakter lokalny i pochodzą bądź z Valle del Jerte, bądź z sąsiadujących dolin Ambroz i La Vera. Praktycznie odmiany te uprawiane są wyłącznie na tym obszarze produkcyjnym, ponieważ wszelkie próby plantacyjne na innych szerokościach geograficznych na razie nie odniosły sukcesu.

Różni autorzy wskazywali, że obecność w Valle del Jerte odmian bez szypułek jest wynikiem długotrwałego procesu aklimatyzacyjnego i selekcji z różnych szczepów *Prunus avium* L., gatunku, który jest obecny od wieków we wspomnianych górskich dolinach jako lokalny gatunek leśny.

Oprócz prac związanych z udoskonalaniem i selekcją wykonywanych przez osadników z Jerte, również obecność czynników środowiskowych, takich jak wskaźnik wilgotności zwiększony w miesiącach letnich, wiatry w dolinach, położenie geograficzne, średnie roczne nasłonecznienie, wysokość nad poziomem morza, różnorodność mikroklimatyczna oraz kwaśność gleby, przyczyniła się do jakości czereśni.

Odmiany „Burlat" i „Van" wprowadzono do Valle del Jerte w latach 60. XX wieku, natomiast odmianę „Lapins" wprowadzono w latach 80. XX wieku. Ostatnie badania wykazały, że owoce produkowane z odmian nierodzimych uprawianych w Valle del Jerte, w szczególności odmiany „Lapins", mają właściwości zarówno organoleptyczne, jak i bioaktywne, które odróżniają je od owoców tej samej odmiany produkowanych przez drzewa czereśni znajdujące się na innych obszarach produkcji w Hiszpanii.

Struktura dotycząca własności ziemskiej oraz warunki topograficzne tworzą krajobraz składający się z sadów rozmieszczonych na małych tarasach, czasem bardzo niewielkich, podtrzymywanych ścianami z kamienia. Zmuszają one do metod uprawy niedopuszczających mechanizacji.

Rolnicy w Valle del Jerte zdobyli tradycyjne umiejętności i specjalistyczną wiedzę techniczną w celu ręcznej uprawy czereśni. Pracochłonna, indywidualna uwaga, jaką otrzymują, zwiększa wartość czereśni, które są uprawiane i zbierane z wielką troską i dbałością.

O cechach charakterystycznych produktu decyduje używanie specyficznego materiału roślinnego, aklimatyzowanego i dostosowanego do warunków środowiskowych typowych dla doliny Jerte i sąsiednich dolin, a także osobliwe cechy systemu produkcyjnego, które polegają na tym, że w sadzie czereśniowym dominują tradycje kulturowe oparte na małych gospodarstwach rolnych i na rodzinnej organizacji pracy. W gospodarstwach rolnych, zazwyczaj znajdujących się na terenach z tarasami na stromych zboczach górskich, gdzie trudno wykonywać prace zmechanizowane, wyrównuje się niską wydajność najwyższą jakością.

5.2. *Specyfika produktu*

Chroniona nazwa pochodzenia „Cereza del Jerte" obejmuje wyłącznie czereśnie przeznaczone do spożycia na surowo odmian „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro", „Pico Colorado", „Burlat", „Van" i „Lapins" należących do gatunku *Prunus avium* L.

Barwa na zewnątrz jest czerwonawa, mniej lub bardziej intensywna, w zależności od odmiany. Przeważają owoce koloru czerwonego wina lub purpury, ponieważ w lokalnych uprawach najczęściej spotyka się czereśnie z rodzaju „picota", a w szczególności odmiany „reine" lub „Ambrunés".

Nazwą „picota" określa się czereśnie, których cechą charakterystyczną jest to, że w sposób naturalny tracą szypułki przy zbiorze, przy czym nie wpływa to ujemnie na jakość owoców, nie zmniejsza ich odporności na zabiegi ani nie powoduje szybszego psucia się owoców. Do tej grupy należą odmiany czereśni zwane „Ambrunés", „Pico Negro", „Pico Limón Negro" i „Pico Colorado".

Istnieją różne możliwe kształty owocu: nerkowaty, spłaszczony, zaokrąglony, wydłużony.

W zależności od odmiany miąższ ma barwę od czerwonej po żółtą lub kremową, a sok ma barwę od czerwonej po bezbarwną. Barwa miąższu i soku jest na ogół stała, w szczególności barwa soku.

Pestka jest jedną z najbardziej stałych cech charakterystycznych. Jej rozmiar może być od małego (odmiana „Van") po duży lub bardzo duży („Navalinda" i „Ambrunés"). Kształt może być okrągły („Ambrunés" i „Van"), pośredni („Pico Colorado", „Burlat" i „Lapins") lub wydłużony („Pico Limón Negro").

Wartość stosunku pestki do owocu oscyluje od średniej („Pico Colorado", „Burlat" i „Lapins") po dużą i bardzo dużą („Pico Limón Negro", „Navalinda", „Ambrunés" i „Van").

Odnośnie do szypułki zauważalne są duże różnice długości i grubości:

— długość: krótka („Van", „Lapins" i „Burlat"), średnia („Ambrunés" i „Navalinda") i długa („Pico Negro" i „Pico Colorado"),

— grubość: cienka („Pico Negro" i „Pico Colorado"), średnia („Ambrunés", „Navalinda", „Burlat" i „Lapins") i gruba („Van").

Odnośnie do cech organoleptycznych – średnia zawartość cukru jest wyższa niż w przypadku innych owoców, a współczynnik załamania wynosi – w stanie optymalnej dojrzałości owocu – od 12 do 24 g na 100 g świeżej masy, w zależności od odmiany.

Czereśnie objęte ChNP „Cereza del Jerte" mogą mieć wyłącznie kategorię „ekstra" zgodnie z przepisami dotyczącymi sprzedaży czereśni przyjętymi przez rozporządzenie (WE) nr 214/2004.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Odmiany „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro" i „Pico Colorado" pochodzą niemal wyłącznie z tego regionu, ponieważ wszelkie próby uprawiania ich gdzie indziej na razie nie odniosły sukcesu, a także dlatego, że nie rozwijają się dobrze w nieodpowiednich warunkach glebowych, wysokości n.p.m., nasłonecznienia, wilgotności i wiatrów.

Obecność odmian czereśni bezszypułkowej w dolinie Jerte jest wynikiem długiego procesu aklimatyzacji i selekcji częściowo indukowanej z różnych szczepów *Prunus avium* L., lokalnego gatunku leśnego rosnącego w tych górskich dolinach od najdawniejszych czasów.

Odmiany nierodzime były wprowadzane od lat 60. XX wieku w ramach różnych programów poprawy i w pełni się dostosowały dzięki wyjątkowym warunkom glebowym i klimatycznym Valle del Jerte oraz tradycyjnej wiedzy fachowej producentów tego obszaru.

Oprócz programów poprawy i selekcji klonalnej prowadzonych przez mieszkańców Jerte należy zatem wspomnieć również o czynnikach środowiskowych wspierających dostosowanie tych odmian, takich jak:

— wskaźnik wilgotności – wysoki nawet w okresie letnim,

— wiatry w dolinach, położenie geograficzne, średnie roczne nasłonecznienie, wysokość nad poziomem morza, różnorodność mikroklimatyczna oraz kwaśność ziem przyczyniły się do jakości czereśni,

— orografia: uprawy rozciągają się od dna trzech dolin aż po tereny położone na wysokości powyżej 1 200 m. Obszary leżące między poziomem 600 a 1 200 m n.p.m. są najbardziej odpowiednie dla produkcji czereśni typu „picota", które wraz z pozostałymi odmianami stanowią „mapę odmian" i dojrzewają stopniowo jedna po drugiej od końca kwietnia do początku sierpnia każdego roku,

— struktura gleb na tym obszarze jest na ogół gęsta i mało spójna, zasadniczo luźna i piaskowa. Zewnętrzne odwadnianie jest zwykle dobre. Wskaźnik pH jest zawsze kwasowy ze względu na materiał pochodzenia gleb – jego wartość wynosi na ogół 5–5,5. Te ogólne cechy glebowe doskonale sprzyjają rozwojowi dominującej odmiany (*Prunus avium* lub czereśnia) i lokalnych odmian czereśni,

— klimat: trzy doliny, stanowiące określony obszar geograficzny, zawdzięczają charakterystyczne cechy klimatyczne swojej głębokości i niewielkiej szerokości oraz położeniu geograficznemu i otwarciu na południe. Kontrastujące wysokości i rozczłonkowana rzeźba terenu powodują nierówny rozkład nasłonecznienia i temperatur między linią szczytów a aluwialnym dnem, co powoduje czasem nawet bardzo duże kontrasty temperaturowe. Te różnice klimatyczne wpływają na cykl wegetacyjny i okresy kwitnienia/dojrzewania, których długość – jak wspomniano wcześniej – nie jest taka sama; okresy te zazębiają się lub występują jeden po drugim, co powoduje bardzo duże rozbieżności w terminach zbioru. Okres dojrzewania tej samej odmiany czereśni może przesunąć się nawet o ponad 40 dni.

Pod względem wilgotności wskaźniki miesięczne i roczne oraz rozkład opadów świadczy o tym, że region charakteryzuje się klimatem śródziemnomorskim wilgotnym, w którym w okresie letnim występują krótkotrwałe i wyraźne susze z powodu niskiego poziomu opadów deszczu w miesiącach gorących, tj. w lipcu i w sierpniu, kiedy to praktycznie nie ma deszczu.

Mimo ogólnego gorąca, o czym świadczą średnie roczne temperatury, można zauważyć bardzo nierówny rozkład temperatur na przestrzeni pór roku. Rejestrowana amplituda temperatur świadczy o tym, że klimat jest bardzo surowy.

Podsumowując, można stwierdzić, że wszystkie te opisane powyżej specyficzne cechy orograficzne, glebowe, klimatyczne i hydrologiczne są niezbędne do uzyskania tak typowego i autentycznego produktu, jakim jest „Cereza del Jerte". Jeśli zabrakłoby jednego z tych czynników, nie byłoby możliwe uzyskanie przedmiotowego produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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