C/2025/3572

9.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3572)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Cereza del Jerte»

N.º UE: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

1. **Nome do produto**

«Cereza del Jerte»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura [Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural, da População e do Território do Governo da Comunidade Autónoma da Estremadura], Dirección General de Agricultura y Ganadería [Direção-Geral da Agricultura e da Pecuária]

6. **Qualificação como alteração normalizada, na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143**

O pedido de alteração pode ser classificado como normalizado na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Inclusão de novas variedades de cereja*

Incluem-se três novas variedades de cereja não autóctones («Burlat», «Lapins» e «Van») no caderno de especificações devido às alterações climáticas ocorridas no vale do Jerte nas últimas décadas e ao facto de os produtores desta DOP terem de prolongar a época. A alteração diz respeito às secções B, E e F do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

A alteração afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Alteração do logótipo do Consejo Regulador*

Substituem-se os logótipos utilizados para distinguir o produto protegido. A alteração afeta apenas a secção H do caderno de especificações e o ponto 3.7 do documento único.

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração relativa ao organismo de controlo*

Atualizam-se alguns dados concretos na secção G (organismo de controlo).

A alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Cereza del Jerte»

N.º UE: PDO-ES-0233-AM01 — 14.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Cereza del Jerte»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 08 — FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0809 — Damascos, cerejas, pêssegos (incluindo as nectarinas), ameixas e abrunhos, frescos

0809 29 — Outros

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A denominação de origem protegida «Cereza del Jerte» designa exclusivamente cereja de mesa, para consumo no estado fresco, das seguintes variedades locais da espécie *Prunus avium* L.: «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» e «Pico Colorado», bem como as variedades não autóctones «Van», «Lapins» e «Burlat».

As variedades de cereja abrangidas pela denominação de origem protegida pertencem aos tipos seguintes:

— Picotas: variedades «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» e «Pico Limón Negro». Uma parte da produção corresponde a este tipo de cereja, designada por «picota», cuja particularidade essencial consiste em soltar-se naturalmente do pedúnculo no momento da colheita.

— Cerejas com pedúnculo: «Navalinda», «Van», «Lapins» e «Burlat».

A cereja de Jerte caracteriza-se pela sua cor avermelhada exterior, com predominância de frutos cor de vinho ou púrpura. Em função das variedades, a polpa, firme e estaladiça, varia entre vermelho e amarelo ou creme e o suco entre vermelho e incolor. Os frutos podem ser reniformes, achatados, arredondados ou alongados. Consoante as variedades, o caroço é de pequena a grande ou muito grande dimensão e de forma esférica ou alongada.

O quadro abaixo resume os principais critérios sobre o teor de açúcares (em graus Brix), a forma do fruto, o calibre mínimo e o pH.

VARIEDADE	Teor de açúcares (em °Brix)			Forma	Calibre mínimo	pH		
	Mínimo	Máximo	Médio			Mínimo	Máximo	Médio
Navalinda	12	21,60	14	Achatada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Achatada	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Alongada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Alongada	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Alongada	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	Achatada	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	Achatada	21 mm	3,83	4,05	3,94

A cereja protegida pela DOP «Cereza del Jerte» é exclusivamente de categoria «extra», em conformidade com a norma de comercialização aplicável à cereja, aprovada pelo Regulamento (CE) n.º 214/2004 da Comissão ([2]).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

O produto é cultivado na área delimitada.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção devem ter lugar na área geográfica delimitada: plantação e cultivo, principalmente realizados em pequenas explorações ordenadas em terraços e fortemente inclinadas, que dificultam a mecanização, o trabalho no solo (lavoura, fertilização, poda) e a colheita manual.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionamento e a embalagem garantem a total proteção do produto. Os materiais de embalagem são escolhidos cuidadosamente para evitar alterações. O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo do ponto de vista da origem, variedade, qualidade e calibre; deve ser parcialmente visível e a parte visível deve ser representativa do conjunto.

A cereja protegida pela DOP «Cereza del Jerte» deve ser embalada na área geográfica delimitada, pois entende-se que tal é necessário para preservar a qualidade do produto e garantir o controlo e a rastreabilidade durante todo o processo de certificação, até ao seu termo.

([2]) JO L 36 de 7.2.2004, p. 6.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além das informações de caráter geral impostas pela legislação em vigor, devem figurar obrigatoriamente na embalagem, bem destacados, o nome da denominação de origem protegida e a menção dos elementos específicos da empresa.

O *Consejo Regulador* dispõe de duas versões do logótipo. Devem utilizar-se do seguinte modo:

Logótipo «Cereza del Jerte». Este logótipo, apresentado *infra*, pode ser utilizado para toda a cereja, incluindo as variedades do grupo «Picotas»:



Logótipo «Picota del Jerte». Este logótipo, apresentado *infra*, utiliza-se exclusivamente para as variedades do grupo «Picotas», para evitar confundir o consumidor:



Independentemente do tipo de embalagem utilizada para expedição da cereja destinada a consumo, é obrigatória a aposição de um contrarrótulo ou de um número de identificação fornecido pelo *Consejo Regulador*.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção situa-se nas regiões do norte da província de Cáceres. A área é constituída por terras pertencentes aos territórios das seguintes divisões administrativas (municípios), agrupadas por subdivisões administrativas (comarcas):

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

A estreita relação entre a qualidade, a situação montanhosa das explorações e o tipo de produção exclui da área geográfica da DOP os terrenos e explorações agrícolas localizados fora da zona agrícola montanhosa. Consequentemente,

— excluem-se as explorações agrícolas da comarca de la Vera situadas a menos de 500 m de altitude,

— bem como as explorações agrícolas da comarca Valle del Ambroz situadas a menos de 600 m de altitude.

A área de produção coincide com a área de acondicionamento e embalagem.

5. Relação com a área geográfica

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Relação histórica

O nome «Jerte» ou «Valle del Jerte» está estreitamente ligado à cereja. Em Espanha, muitos são os consumidores que associam quase automaticamente o local ao produto, e vice-versa. A zona é, pois, reconhecida pela cereja de exceção e, em especial, a «Picota».

Pensa-se que a cerejeira tenha sido introduzida na região pelos árabes e que, quando chegaram novos colonos, após a Reconquista, ela estava adaptada à terra. Todavia, as primeiras provas fiáveis da sua existência datam apenas do século XIV.

Em 2 de junho de 1352, um cortejo de emissários do rei passou a noite numa aldeia da região. Estes ilustres visitantes saborearam aí a truta e a cereja que, já naquela época, eram produtos peculiares, de qualidade digna de viajantes tão ilustres.

Nos séculos que se seguiram, o cultivo da cereja manteve-se e desenvolveu-se. No século XVI, o célebre médico espanhol Luis de Toro faz referência à cereja de Jerte e elogia-lhe o tamanho, a cor e o sabor.

É no século XVIII, com a degradação dos soutos, minados pela doença da tinta, que a cerejeira surge como verdadeira alternativa económica. No final do século e durante todo o seguinte, o cultivo da cerejeira ganhou ímpeto no vale do Jerte e nos dois vales vizinhos.

Nas primeiras décadas do século XIX, os cronistas já afirmam que o melhor da região «… são as cerejas que, por este motivo, são muito apreciadas na corte…». Durante todo este século, o cultivo da cereja vai proliferar em todas as aldeias, pelo que, no início do século XX, a região é já reputada pelas «suas cerejas deliciosas».

Relação natural

Tem sido tradicionalmente cultivado no vale do Jerte um grande número de variedades, algumas tradicionais e autóctones e outras não autóctones.

As quatro variedades de «Picotas» e a variedade «Navalinda» são autóctones, quer do vale do Jerte, quer dos vales vizinhos de Ambroz e de La Vera. São praticamente exclusivas desta região, pois as tentativas de as introduzir noutros locais têm sido pouco frutuosas.

Vários são os autores que afirmam que a presença de variedades de cereja sem pedúnculo no vale do Jerte resulta de um longo processo de adaptação e seleção parcialmente induzido a partir de diferentes estirpes de *Prunus avium* L., espécie florestal autóctone destes vales montanhosos desde tempos idos.

A população de Jerte procedeu ao melhoramento e seleção clonal, e os fatores ambientais, como o índice de humidade, elevado mesmo durante o verão, as brisas do vale, a orientação, a insolação média anual, a altitude, a variedade microclimática e a acidez dos solos, fizeram o resto.

As variedades «Burlat» e «Van» foram introduzidas no vale do Jerte na década de 1960, enquanto a variedade «Lapins» foi introduzida na década de 1980. Trabalhos de investigação recentes demonstraram que os frutos obtidos do cultivo de variedades não autóctones no vale do Jerte, nomeadamente a variedade «Lapins», apresentam características organoléticas e bioativas que os diferenciam dos frutos da mesma variedade produzidos por cerejeiras situadas em zonas de produção de outras regiões de Espanha.

A estrutura das propriedades e as condições impostas pela topografia difícil formam uma paisagem ajardinada de pequenos terraços, por vezes minúsculos, sustentados por muros de pedra, onde a lavoura se realiza, em grande parte, sem meios mecânicos.

Os agricultores do vale do Jerte desenvolveram competências tradicionais e conhecimentos técnicos específicos para o cultivo manual das cerejas. Esta atenção individual laboriosa confere um valor adicional às cerejas, que são cultivadas e colhidas com grande dedicação e cuidado.

As características do produto são, pois, determinadas pela utilização de material vegetal específico, adaptado e aclimatado às condições ambientais próprias do vale do Jerte e vales vizinhos, mas também pelas particularidades de um sistema de produção que liga a cultura da cereja a tradições culturais assentes na pequena propriedade e na organização familiar do trabalho. As explorações, geralmente parcelas em terraços situados em encostas escarpadas onde a mecanização é difícil, permitem compensar o baixo rendimento com a qualidade superior.

5.2. *Especificidade do produto*

A denominação de origem protegida «Cereza del Jerte» designa exclusivamente cereja de mesa, para consumo no estado fresco, das seguintes variedades da espécie *Prunus avium* L.: «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro», «Pico Colorado», «Burlat», «Van» e «Lapins».

A cor exterior é avermelhada, mais ou menos intensa, consoante as variedades. Encontra-se essencialmente cereja cor de vinho ou púrpura, devido ao lugar preponderante que a «Picota» ocupa na colheita local, nomeadamente a variedade rainha ou «Ambrunés».

Chama-se «Picotas» à cereja que se distingue essencialmente pelo facto de se soltar naturalmente do pedúnculo no momento da colheita, sem que tal danifique a qualidade, a torne menos resistente às manipulações ou mais rapidamente perecível. Pertencem a este grupo as variedades de cereja «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» e «Pico Colorado».

As formas são variadas e podem classificar-se nas seguintes categorias: reniforme, achatada, arredondada ou alongada.

Em função das variedades, a polpa, muito firme e estaladiça, varia entre vermelho e amarelo ou creme e o sumo entre vermelho e incolor. A cor da polpa e do sumo é geralmente estável, em especial a do sumo.

O caroço é uma das características mais estáveis. O tamanho varia entre pequeno (variedade «Van») e grande (variedades «Navalinda» e «Ambrunés»). A forma é esférica («Ambrunés» e «Van»), intermédia («Pico Colorado», «Burlat» e «Lapins») ou alongada («Pico Limón Negro»).

A relação caroço/fruto apresenta valores que oscilam entre média («Pico Colorado», «Burlat» e «Lapins») e grande/ /muito grande («Pico Limón Negro», «Navalinda», «Ambrunés» e «Van»).

No que respeita ao pedúnculo, observam-se diferenças importantes de comprimento e espessura:

— comprimento: curto («Van», «Lapins» e «Burlat»), médio («Ambrunés» e «Navalinda») e longo («Pico Negro» e «Pico Colorado»),

— espessura: fina («Pico Negro» e «Pico Colorado»), média («Ambrunés», «Navalinda», «Burlat» e «Lapins») e grossa («Van»).

No que respeita às características organoléticas, o teor médio de açúcares é superior ao habitual, com um índice refratométrico que, no estado de maturação ideal do fruto, traduz um teor compreendido entre 12 e 24 gramas por 100 gramas de peso no estado fresco, consoante as variedades.

A cereja protegida pela DOP «Cereza del Jerte» é exclusivamente de categoria «extra», em conformidade com a norma de comercialização aplicável à cereja, aprovada pelo Regulamento (CE) n.º 214/2004.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

As variedades «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» e «Pico Colorado» provêm quase exclusivamente desta região, dado que as tentativas de as introduzir noutros locais têm tido pouco êxito, pois não se desenvolvem bem quando as condições edáficas, a altitude, a insolação, a humidade e o regime de ventos não são adequados.

A presença de variedades de cereja sem pedúnculo no vale do Jerte resulta de um longo processo de aclimatização e seleção parcialmente induzida a partir de diferentes estirpes de *Prunus avium* L., espécie florestal autóctone destes vales montanhosos desde tempos idos.

As variedades não autóctones foram introduzidas a partir da década de 1960 através de vários programas de melhoria, tornando-se plenamente adaptadas graças às condições edafoclimáticas únicas do vale do Jerte e ao saber- -fazer tradicional dos produtores da região.

Assim, juntamente com as melhorias e a seleção clonal efetuadas pelos habitantes do Jerte, devem também ser mencionados fatores ambientais que promovem a adaptação dessas variedades, designadamente:

— os elevados índices de humidade, mesmo durante o verão,

— as brisas do vale, a orientação, a insolação média anual, a altitude, a variedade microclimática e a acidez dos solos que completam o quadro,

— a orografia. As culturas estendem-se do fundo dos três vales até altitudes superiores a 1 200 m. Os níveis situados entre 600 m e a altitude máxima são os mais adaptados à produção das variedades de cereja de tipo «Picota» que, juntamente com as que compõem o mapa varietal, seguem anualmente um modelo de maturação escalonada, que vai do final de abril ao início de agosto;

— a textura dos solos da zona é geralmente pouco compacta, em princípio franca e arenosa. A drenagem externa é, em geral, boa. O pH é sempre ácido devido aos materiais de origem, com valores geralmente compreendidos entre 5 e 5,5. Estas características edáficas gerais são excelentes para o desenvolvimento da variedade predominante (*Prunus avium* — cerejeira) e das variedades locais de cereja,

— o clima: os três vales que fazem parte da área delimitada devem a sua especificidade climática à estreiteza e profundidade, bem como à orientação e abertura a sul. Os contrastes de altitude e o relevo fragmentado originam a repartição desigual da insolação e das temperaturas entre a linha de festo e o fundo aluvial, oferecendo contrastes térmicos por vezes extremos. Estas diferenças climáticas estão na origem de um ciclo de vegetação e de períodos de floração/maturação cuja duração, tal como já foi referido, é desigual e se estende ou escalona, dando lugar a diferenças muito marcadas no que respeita às datas da colheita. Para a mesma variedade de cereja, a maturação pode apresentar diferenças superiores a 40 dias.

No que respeita ao regime de humidade, os índices mensais e anuais e a repartição das chuvas revelam que a região beneficia de um clima mediterrânico húmido, com um período estival de aridez curto e significativo resultante de baixos valores pluviométricos nos meses quentes de julho e agosto, em que a precipitação é praticamente nula.

Apesar do calor geral definido pelas temperaturas médias anuais, observa-se a repartição muito desigual destas temperaturas ao longo das estações. A amplitude térmica registada evidencia o clima muito rigoroso.

Concluindo, pode dizer-se que o conjunto das características orográficas, edáficas, climáticas e hidrográficas específicas referidas *supra* é indispensável para a obtenção de um produto tão típico e autêntico como a «Cereza del Jerte». Se um destes fatores desaparecesse, deixaria de ser possível obter o produto mencionado.

Referência à publicação do caderno de especificações

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