C/2025/3572

9.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/3572)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Cereza del Jerte”

Nr. UE: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

1. **Denumirea produsului**

„Cereza del Jerte”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Rurale, Populației și Teritoriului al Guvernului Comunității Autonome Extremadura), *Dirección General de Agricultura y Ganadería* (Direcția Generală pentru Agricultură și Creșterea Animalelor)

6. **Calificarea drept modificare standard, astfel cum este definită la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

Cererea de modificare poate fi clasificată drept standard în sensul articolului 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Includerea unor noi soiuri de cireșe*

În caietul de sarcini, se adaugă trei soiuri noi de cireșe alogene („Burlat”, „Lapins” și „Van”), ca urmare a schimbărilor climatice înregistrate în ultimele decenii în Valle del Jerte și deoarece producătorii acestei DOP trebuie să prelungească sezonul. Această modificare vizează secțiunile B, E și F din caietul de sarcini și secțiunea 3.2 din documentul unic.

Modificarea afectează documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Modificare referitoare la logoul Consiliului de reglementare*

Se înlocuiesc logourile utilizate pentru a distinge produsul protejat. Această modificare vizează doar secțiunea H din caietul de sarcini și secțiunea 3.7 din documentul unic.

Modificarea afectează documentul unic.

3. *Modificare referitoare la structura de control*

În secțiunea G (Structura de control), se actualizează anumite detalii specifice.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

DOCUMENTUL UNIC

„Cereza del Jerte"

Nr. UE: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Cereza del Jerte"

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0809 – Caise, cireșe, vișine, piersici (inclusiv piersici fără puf și nectarine), prune și porumbe, proaspete

0809 29 – Altele

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea de origine protejată „Cereza del Jerte" se aplică exclusiv cireșelor de masă pentru consum în stare proaspătă din soiurile locale „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro" și „Pico Colorado" ale speciei *Prunus avium* L., precum și din soiurile alogene „Van", „Lapins" și „Burlat".

Soiurile de cireșe care fac obiectul denumirii de origine protejate sunt de următoarele tipuri:

— pietroase (*picotas*): soiurile „Ambrunés", „Pico Negro", „Pico Colorado" și „Pico Limón Negro". O parte dintre cireșele produse aparțin acestui grup, denumit „pietroase", care se distinge în mod esențial prin faptul că cireșele se desprind în mod natural de peduncul în momentul culegerii;

— cu peduncul: „Navalinda", „Van", „Lapins" și „Burlat".

În ceea ce privește caracteristicile produsului, colorația exterioară a fructelor este roșiatică, predominând cireșele de culoare roșu închis sau purpuriu. Pulpa fructului este fermă și crocantă, culoarea și sucul acesteia variind în funcție de soi, de la pulpă roșie cu suc roșu la pulpă gălbuie sau crem cu suc incolor. Formele fructului sunt variate: reniformă, turtită, rotunjită, alungită. Dimensiunea sâmburelui variază în funcție de soi, de la mică la mare sau foarte mare, forma sa fiind de asemenea variată, de la sferică la alungită.

Tabelul următor sintetizează principalele cerințe privind conținutul în zaharuri (măsurat în grade Brix), forma fructului, calibrul minim și pH-ul.

SOIUL	Conținutul în zaharuri (măsurat în grade Brix)			Forma	Calibrul minim	pH		
	minim	maxim	mediu			minim	maxim	mediu
Navalinda	12	21,60	14	Turtită la capete	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Turtită la capete	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Alungită	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Alungită	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Alungită	21 mm	3,80	4,70	4,25
Van	19,33	21,50	20,42	Reniformă	21 mm	3,68	4,05	3,86
Lapins	17,27	18,23	17,75	Turtită la capete	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	Turtită la capete	21 mm	3,83	4,05	3,94

Cireșele care fac obiectul DOP „Cereza del Jerte” trebuie să fie exclusiv din categoria „Extra”, conform definiției din normele de comercializare a cireșelor, aprobate prin Regulamentul (CE) nr. 214/2004 al Comisiei ([2]).

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Produsul este cultivat în aria delimitată.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele de producție trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată: plantare și cultivare, predominant în livezi terasate de mici dimensiuni, cu pante care fac ca mecanizarea să fie dificilă, lucrările agricole (arat, fertilizare, tăiere) și culesul manual.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea și ambalajul asigură o protecție completă a produsului. Materialele ambalajelor trebuie alese cu mare grijă, pentru a se evita deteriorarea fructelor. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie omogen în ceea ce privește originea, soiul, calitatea și calibrul, partea vizibilă trebuind să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Ambalarea cireșelor care fac obiectul DOP „Cereza del Jerte” trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată, acest fapt fiind considerat necesar pentru menținerea calității și pentru garantarea trasabilității și a controlului pe parcursul întregului proces de certificare, până la finalizarea acestuia.

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

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe ambalaje figurează în mod obligatoriu și distinct numele denumirii de origine protejate, utilizând elementele corporatiste proprii, precum și datele impuse în general de legislația aplicabilă.

Consiliul de reglementare deține două versiuni ale logotipului său. Fiecare dintre acestea trebuie utilizată conform descrierii următoare:

Logoul „Cereza del Jerte”. Acest logo, prezentat mai jos, se poate utiliza atât pentru cireșele normale, cât și pentru soiurile din grupul de „pietroase”:



Logoul „Picota del Jerte”. Acest logo, prezentat mai jos, se utilizează doar pentru soiurile din grupul de „pietroase”, pentru a nu induce în eroare consumatorii:



Oricare ar fi tipul de ambalaj în care sunt expediate cireșele pentru consum, acesta trebuie să fie însoțit de contraeticheta sau de numărul de identificare acordat de Consiliul de reglementare.

4. Delimitarea succintă a ariei geografice

Aria de producție este situată în comarcile din nordul provinciei Cáceres. Această zonă este formată din terenuri care aparțin următoarelor localități, grupate pe comarci:

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

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

Existența unei relații strânse între calitate, situarea în zona montană a exploatațiilor și forma de producție exclude din aria geografică terenurile și exploatațiile agricole care nu sunt situate în zona agricolă montană, acest fapt afectând altitudinile și localitățile următoare:

— sub cota de 500 m, se exclud exploatațiile agricole din Comarca de la Vera;

— sub cota de 600 m, se exclud și exploatațiile agricole din Comarca del Valle del Ambroz.

Aria de producție și cea de ambalare sunt una și aceeași.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Legătura istorică

Denumirea „Jerte” sau „Valle del Jerte” este strâns legată de cireșe, un mare număr de consumatori din Spania asociind în mod aproape automat locul cu produsul „cireașă” sau invers. Astfel, zona este foarte cunoscută datorită excelenței cireșelor sale, în special a „pietroaselor”.

Se crede că cireșul a fost adus de arabi și că, după Reconquista, noii coloni l-au găsit deja adaptat acestor soluri. Însă abia în secolul al XIV-lea apar dovezi concrete privind existența sa.

La 2 iunie 1352, un cortegiu de emisari ai regelui poposește peste noapte în unul dintre satele din comarcă. Iluștrii cavaleri degustă aici păstrăvi și cireșe, ceea ce indică faptul că cireșele erau încă de pe atunci un produs deosebit, de o calitate suficientă pentru a putea fi oferit unor călători atât de distinși.

În următoarele secole, cultura cireșului s-a menținut și s-a dezvoltat. În secolul al XVI-lea, celebrul medic spaniol Luis de Toro vorbește despre cireșele din Jerte și le distinge în funcție de mărime, culoare și gust.

În secolul al XVIII-lea, odată cu declinul castanilor, decimați de „boala cernelii”, cireșul a început să se profileze ca o alternativă economică veritabilă. Spre sfârșitul acestui secol și de-a lungul secolului al XIX-lea, livezile de cireși se vor întinde din ce în ce mai mult în Valle del Jerte și în văile vecine.

În primele decenii ale secolului al XIX-lea, cronicarii asigură deja faptul că cel mai bun lucru din zonă „[…] sunt cireșele care, prin urmare, sunt foarte apreciate la Curte […]”. Pe parcursul acestui secol, cultura cireșului se va extinde în toate satele, astfel încât la începutul secolului al XX-lea zona era deja foarte cunoscută pentru „cireșele delicioase”.

Legătura cu natura

În Valle del Jerte se cultivă în mod tradițional un număr mare de soiuri, unele fiind tradiționale și autohtone, iar altele alogene.

Cele patru soiuri „pietroase” și soiul „Navalinda” sunt autohtone, provenind fie din Valle del Jerte, fie din văile învecinate Ambroz și La Vera. Ele sunt practic cultivate exclusiv în această arie de producție, deoarece încercările de a le planta la alte latitudini nu prea au reușit până în prezent.

Diferiți autori au semnalat faptul că prezența soiurilor fără peduncul în Valle del Jerte este rezultatul unui lung proces de aclimatizare și de selecționare semiindusă plecând de la diferite sușe de *Prunus avium* L., portaltoi ce crește din vremuri străvechi în aceste văi montane ca specie forestieră autohtonă.

Pe lângă munca de ameliorare și de selecționare a clonelor realizată de locuitorii din Jerte, prezența unor factori de mediu precum indicele de umiditate, ridicat chiar și în lunile de vară, brizele din vale, orientarea, durata medie anuală de însorire, altitudinea, varietatea microclimatică și aciditatea solurilor a asigurat restul.

Soiurile „Burlat” și „Van” au fost introduse în Valle del Jerte în anii 1960, în timp ce soiul „Lapins” a fost introdus în anii 1980. Cercetările recente au arătat că fructele produse de soiurile alogene cultivate în Valle del Jerte, în special soiul „Lapins”, au caracteristici atât organoleptice, cât și bioactive care le diferențiază de fructele din același soi produse de cireși aflați în alte zone de producție din Spania.

Structura proprietăților și condițiile impuse de topografia dificilă configurează un peisaj amenajat în terase mici, uneori chiar foarte mici, susținute de ziduri din piatră, care impun condiții de muncă agricolă ce exclud în mare măsură mecanizarea.

Fermierii din Valle del Jerte au dezvoltat aptitudini tradiționale și cunoștințe tehnice specifice pentru cultivarea manuală a cireșilor. Atenția individuală laborioasă acordată sporește valoarea cireșelor, care sunt cultivate și recoltate cu mare devotament și grijă.

Prin urmare, caracteristicile produsului sunt determinate de utilizarea unui material vegetal specific, adaptat și aclimatizat la condițiile de mediu caracteristice bazinului Jerte și văilor învecinate, dar și de specificitățile unui sistem de producție care supune în continuare livezile de cireși unor tradiții de cultură bazate pe micile exploatații agricole și pe o organizare familială a muncii. Exploatațiile, situate în general pe parcele terasate, pe pante abrupte unde mecanizarea este dificilă, permit echilibrarea randamentelor scăzute obținute cu calitatea superioară a produsului.

5.2. *Specificitatea produsului*

Denumirea de origine protejată „Cereza del Jerte" se aplică exclusiv cireșelor de masă pentru consum în stare proaspătă din următoarele soiuri ale speciei *Prunus avium* L.: „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro", „Pico Colorado", „Burlat", „Van" și „Lapins".

Coloraţia exterioară este roșiatică, mai mult sau mai puțin intensă, în funcție de soi. Predomină cireșele de culoare roșu închis sau purpuriu, datorită ponderii ridicate a cireșelor „pietroase" în recolta locală și, în cadrul acestora din urmă, a soiului-regină, „Ambrunés".

„Pietroase" sunt denumite cireșele care au ca particularitate distinctivă esențială faptul că se desprind în mod natural de peduncul în momentul culegerii, fără ca acest lucru să presupună o scădere a calității, să afecteze rezistența la manipulare sau durata de viață utilă a produsului. Din acest grup fac parte soiurile de cireșe denumite „Ambrunés", „Pico Negro", „Pico Limón Negro" și „Pico Colorado".

Formele sunt variate, fiind grupate în clasificările următoare: reniformă, turtită, rotunjită și alungită.

Pulpa fructelor, foarte fermă și crocantă, este de culoare roșie, cu suc roșiatic, variind în funcție de soi – de la suc roșu și pulpă roșie la suc incolor și pulpă gălbuie sau crem. Culoarea pulpei și, în special, a sucului sunt de obicei constante.

Sâmburele este una dintre caracteristicile cele mai constante. Există diferențe de dimensiune, de la o dimensiune mică („Van") până la o dimensiune mare („Navalinda" și „Ambrunés"). Forma sâmburelui este sferică („Ambrunés" și „Van"), intermediară („Pico Colorado", „Burlat" și „Lapins") sau alungită („Pico Limón Negro").

Raportul sâmbure/fruct variază de la mediu („Pico Colorado", „Burlat" și „Lapins") la mare și foarte mare („Pico Limón Negro", „Navalinda", „Ambrunés" și „Van").

În ceea ce privește pedunculul, se observă variații importante la nivelul lungimii și grosimii acestuia:

— lungime: scurt („Van", „Lapins" și „Burlat"), mediu („Ambrunés" și „Navalinda") și lung („Pico Negro" și „Pico Colorado").

— grosime: subțire („Pico Negro" și „Pico Colorado"), mediu („Ambrunés", „Navalinda" „Burlat" și „Lapins") și gros („Van").

În ceea ce privește caracteristicile organoleptice, conținutul mediu în zaharuri este mai mare decât cel obișnuit, cu un indice refractometric care, în stadiul optim de coacere a fructului, variază între 12 g și 24 g per 100 g de greutate în proaspăt, în funcție de soi.

Cireșele care fac obiectul DOP „Cereza del Jerte" trebuie să fie exclusiv din categoria „Extra", conform definiției din normele de comercializare a cireșelor, aprobate prin Regulamentul (CE) nr. 214/2004.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Soiurile „Navalinda", „Ambrunés", „Pico Limón Negro", „Pico Negro" și „Pico Colorado" sunt practic cultivate exclusiv în această arie de producție, deoarece încercările de plantare la alte latitudini nu au prea reușit până în prezent, din cauza faptului că aceste soiuri nu se dezvoltă bine atunci când condițiile de sol, de altitudine, de însorire, de umiditate și de regim al vânturilor nu sunt adecvate.

Prezența soiurilor fără peduncul în Valle del Jerte este rezultatul unui lung proces de aclimatizare și de selecționare semiindusă a speciei *Prunus avium* L., portaltoi ce crește din vremuri străvechi în aceste văi montane ca specie forestieră autohtonă.

Soiurile alogene au fost introduse începând cu anii 1960 prin diverse programe de ameliorare, adaptându-se pe deplin datorită condițiilor pedoclimatice unice din Valle del Jerte și datorită cunoștințelor tradiționale ale producătorilor din arie.

Pe lângă munca de ameliorare și de selecționare a clonelor realizată de locuitorii din Jerte, ar trebui menționată și prezența unor factori de mediu care au favorizat adaptarea soiurilor respective, printre care se numără:

— indicele de umiditate, ridicat chiar și în lunile de vară;

— brizele din vale, orientarea, durata medie anuală de însorire, altitudinea, varietatea microclimatică și aciditatea solurilor, care completează imaginea;

— orografia: cultivarea cireșilor se face începând din fundul celor trei văi și până la cote situate la peste 1 200 m altitudine. Terenurile situate între cota de 600 m și cea de 1 200 m sunt cele mai propice pentru producția soiurilor de cireșe „pietroase" care, împreună cu celelalte soiuri cultivate, asigură în fiecare an o coacere eșalonată care se întinde de la sfârșitul lunii aprilie până la începutul lunii august;

— solurile din zonă prezintă de obicei texturi grunjoase și instabile, în mod normal argilos-nisipoase. Drenajul exterior este de obicei bun. PH-ul este întotdeauna acid, în concordanță cu materia originară, cu valori cuprinse în general între 5 și 5,5. Aceste trăsături edafice generale sunt excelente pentru dezvoltarea portaltoiului predominant (*Prunus avium* sau cireșul sălbatic) și a soiurilor locale de cireș;

— clima: cele trei văi incluse în aria geografică delimitată își datorează caracteristicile climatice îngustimii și adâncimii lor, precum și orientării și deschiderii meridionale. Diferitele altitudini și relieful fragmentat impun o distribuire inegală a însoririi și a temperaturilor între linia de vârf și fundul aluvial, oferind contraste termice uneori extreme. Aceste diferențe climatice conduc la o durată inegală a ciclului vegetativ și a perioadelor de înflorire/coacere care, după cum s-a semnalat deja, se eșalonează sau se stratifică, dând naștere la diferențe maxime notabile în ceea ce privește datele de recoltare. Pentru același soi de cireașă, coacerea poate înregistra diferențe de peste 40 de zile.

În ceea ce privește regimul de umiditate, indicii lunari și anuali, precum și distribuția precipitațiilor definesc clima din zonă ca fiind de tip mediteraneean umed, cu o scurtă și importantă perioadă de uscăciune în timpul verii datorată valorilor de pluviometrie scăzute din lunile călduroase iulie și august, în care precipitațiile sunt practic inexistente.

În pofida mediului călduros general definit de temperaturile medii anuale, acestea sunt repartizate într-un mod foarte inegal de-a lungul anotimpurilor. Amplitudinea termică înregistrată este expresia unui climat foarte aspru.

În concluzie, putem spune că toate caracteristicile specifice orografice, edafice, climatice și hidrografice descrise mai sus sunt indispensabile pentru obținerea unui produs atât de exclusiv și de autentic ca „Cereza del Jerte". Dacă vreunul dintre acești factori nu ar mai exista, obținerea produsului menționat nu ar fi posibilă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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