C/2025/3572

9.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3572)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Cereza del Jerte“

EÚ č.: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Cereza del Jerte“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (Ministerstvo poľnohospodárstva, rozvoja vidieka, obyvateľstva a územia vlády autonómneho spoločenstva Estremadura), Dirección General de Agricultura y Ganadería (Generálne riaditeľstvo pre rastlinnú a živočíšnu výrobu)

6. **Označenie za štandardnú zmenu v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

Žiadosť o zmenu možno klasifikovať ako štandardnú v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zaradenie nových odrôd čerešní*

Vzhľadom na zmenu klímy v údolí Valle del Jerte v posledných desaťročiach, ako aj z dôvodu potreby pestovateľov tohto CHOP predĺžiť sezónu sa do špecifikácie výrobku doplnili tri nové nepôvodné odrody čerešní („Burlat“, „Lapins“ a „Van“). Táto zmena sa týka oddielov B, E a F špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Zmena v súvislosti s logom regulačnej rady*

Nahradili sa logá používané na odlíšenie chráneného výrobku. Týka sa to oddielu H špecifikácie výrobku a bodu 3.7 jednotného dokumentu.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena kontrolného orgánu*

V oddiele G (Kontrolný orgán) sa aktualizovali určité údaje.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cereza del Jerte“

EÚ č.: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Cereza del Jerte“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0809 – Marhule, čerešne, višne, broskyne (vrátane nektáriniek), slivky a trnky, čerstvé

0809 29 – Ostatné

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené označenie pôvodu „Cereza del Jerte“ sa vzťahuje výlučne na stolové čerešne určené na priamu konzumáciu, ktoré patria k miestnym odrodám druhu *Prunus avium* L.: „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ a „Pico Colorado“, ako aj k nepôvodným odrodám „Van“, „Lapins“ a „Burlat“.

Odrody čerešní, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu sa rozdeľujú do týchto typov:

— čerešne chrupky („Picotas“): odrody „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ a „Pico Limón Negro“. Časť produkcie sa radí do skupiny odrôd čerešní chrupiek; základnou odlišujúcou vlastnosťou týchto čerešní je, že sa pri zbere prirodzene oddeľujú od stopky,

— čerešne so stopkou: „Navalinda“, „Van“, „Lapins“ a „Burlat“.

Plody sa vyznačujú červenkastým vonkajším zafarbením, pričom prevládajú čerešne vínovočervenej alebo purpurovej farby. Dužina plodov je pevná a krehká a v závislosti od jednotlivých odrôd má červenú až žltkastú alebo krémovú farbu s červenou až bezfarebnou šťavou. Plody môžu mať rôzny tvar: obličkovitý, sploštený, okrúhly alebo predĺžený. V závislosti od odrody majú čerešne malú, veľkú až veľmi veľkú kôstku guľovitého alebo predĺženého tvaru.

V tejto tabuľke sú uvedené základné požiadavky týkajúce sa obsahu cukru (meraného v stupňoch Brixa), tvaru plodu, minimálnej veľkosti a pH.

ODRODA	Obsah cukru (meraný v stupňoch Brixa)			Tvar	Minimálna veľkosť	pH		
	minimálne	maximálne	priemerne			minimálne	maximálne	priemerne
Navalinda	12	21,60	14	sploštený	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	sploštený	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	predĺžený	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	predĺžený	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	predĺžený	21 mm	3,80	4,70	4,25
Van	19,33	21,50	20,42	obličkovitý	21 mm	3,68	4,05	3,86
Lapins	17,27	18,23	17,75	sploštený	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	sploštený	21 mm	3,83	4,05	3,94

Čerešne, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Cereza del Jerte“, musia byť výlučne z kategórie „extra“ v súlade s pravidlami predaja čerešní, ktoré boli schválené nariadením Komisie (ES) č. 214/2004 ([2]).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Výrobok sa pestuje vo vymedzenej oblasti.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti: výsadba a pestovanie, ktoré sa uskutočňujú predovšetkým v malých poľnohospodárskych podnikoch s terasami a strmými svahmi sťažujúcimi akúkoľvek mechanizáciu, obrábanie pôdy (oranie, hnojenie, zrezávanie) a ručný zber.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie a príprava na predaj musia prebiehať tak, aby sa zabezpečila úplná ochrana výrobku. Baliace materiály sa musia starostlivo vyberať, aby sa predišlo akémukoľvek znehodnoteniu výrobku. Obsah každého balenia musí byť jednotný, pokiaľ ide o pôvod, odrodu, kvalitu a veľkosť, a viditeľná časť výrobku musí byť reprezentatívna za celé balenie.

Čerešne chránené CHOP „Cereza del Jerte“ sa musia baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Považuje sa to za nevyhnutné na zabezpečenie kvality a na zaistenie vysledovateľnosti a kontroly počas celého procesu certifikácie.

([2]) Ú. v. EÚ L 36, 7.2.2004, s. 6.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem všeobecných informácií stanovených v platných právnych predpisoch sa na balení povinne a viditeľne nachádza názov chráneného označenia pôvodu s uvedením osobitých prvkov daného podniku.

Regulačná rada má k dispozícii dve verzie loga. Používajú sa takto:

Logo „Cereza del Jerte“. Toto logo sa používa pri čerešniach so stopkou aj čerešniach chrupkách:



Logo „Picota del Jerte“. Toto logo sa používa výlučne pri čerešniach chrupkách, aby nedošlo k pomýleniu spotrebiteľa:



Balenia, v ktorých sa čerešne uvádzajú na trh, musia mať očíslovanú zadnú etiketu alebo číselný identifikačný znak poskytnutý regulačnou radou.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Výrobná oblasť sa nachádza v severnom kraji provincie Cáceres. Táto oblasť sa skladá z pozemkov, ktoré patria do územia týchto obcí zoskupených podľa krajov:

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

— KRAJ 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 a Torremenga.

— KRAJ EL AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla a Segura de Toro.

Vzhľadom na úzke prepojenie medzi kvalitou, horským umiestnením poľnohospodárskych podnikov a typom produkcie sú z vymedzenej zemepisnej oblasti vylúčené tieto územia a poľnohospodárske podniky, ktoré sa nenachádzajú v horskej poľnohospodárskej oblasti:

— poľnohospodárske podniky kraja La Vera, ktoré sa nachádzajú v nižšej nadmorskej výške ako 500 m,

— poľnohospodárske podniky kraja Valle del Ambroz, ktoré sa nachádzajú v nižšej nadmorskej výške ako 600 m.

Výrobok sa balí a pripravuje na trh v oblasti výroby.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Historická súvislosť

Názov „Jerte“ alebo „Valle del Jerte“ úzko súvisí s čerešňami. Mnoho spotrebiteľov v Španielsku si takmer automaticky spája toto miesto s daným výrobkom a naopak. Oblasť je teda dobre známa vynikajúcimi čerešňami a najmä čerešňami chrupkami („Picotas“).

Traduje sa, že strom čerešne priniesli do tohto kraja Arabi, a že pri príchode nových kolonistov, ešte pred opätovným dobytím Arabmi, už bol prispôsobený miestnej pôde. Až v 14. storočí sa však objavujú prvé vierohodné dôkazy o jeho existencii.

Družina kráľovských vyslancov sa 2. júna 1352 zastavila prenocovať v jednej z obcí v tomto kraji. Vznešení páni tu ochutnali pstruhy a čerešne, čo svedčí o tom, že čerešne boli už vtedy dostatočne kvalitným výrobkom na to, aby sa mohli ponúknuť takým vzácnym pocestným.

Pestovanie čerešní sa zachovávalo a rozvíjalo aj počas nasledujúcich storočí. Slávny španielsky lekár Luis de Toro sa v 16. storočí zmieňuje o čerešniach z kraja Jerte a vyzdvihuje ich veľkosť, farbu a chuť.

Pestovanie čerešní sa stalo skutočnou hospodárskou alternatívou v 18. storočí, keď došlo k zničeniu gaštanových sadov, ktoré napadla tzv. atramentová choroba. Koncom 18. a počas celého 19. storočia sa čerešňové sady rozšírili v údolí Valle del Jerte a v dvoch susedných údoliach.

Už začiatkom 19. storočia kronikári uvádzajú, že to najlepšie z tejto oblasti sú „…čerešne, ktoré sú preto vysoko cenené na kráľovskom dvore“. Počas celého storočia sa pestovanie čerešní postupne šírilo do všetkých obcí a začiatkom 20. storočia bola táto oblasť už veľmi dobre známa pre „svoje vynikajúce čerešne“.

Prírodná súvislosť

V údolí Valle del Jerte sa tradične pestujú mnohé rozličné odrody, a to tak tradičné a pôvodné, ako aj iné, nepôvodné odrody.

Štyri odrody čerešní chrupiek a odroda „Navalinda“ pochádzajú z tejto oblasti, buď z údolia Valle del Jerte, alebo zo susedných údolí Ambroz a La Vera. Vyskytujú sa prakticky iba v tomto kraji, pretože snahy o ich pestovanie v iných oblastiach doposiaľ neboli veľmi úspešné.

Viacerí autori poukázali na to, že existencia odrôd čerešní bez stopky v údolí Valle del Jerte je výsledkom dlhodobého procesu aklimatizácie a čiastočne ovplyvneného výberu rôznych pníkov dreviny *Prunus avium* L., ktorá sa odpradávna vyskytuje v týchto horských údoliach ako pôvodný lesný porast.

Obyvatelia Jerte uskutočňovali šľachtenie a klonovú selekciu a o ostatné sa postarali faktory súvisiace s prostredím, ako je vysoká miera vlhkosti (dokonca aj v letnom období), veterné prúdy v údolí, orientácia, celoročné priemerné množstvo slnečného svitu, nadmorská výška, mikroklimatická rozmanitosť a kyslosť pôdy.

Odrody „Burlat“ a „Van“ boli do údolia Valle del Jerte prinesené v 60. rokoch 20. storočia, zatiaľ čo odroda „Lapins“ sa začala pestovať v 80. rokoch 20. storočia. Z nedávneho výskumu vyplýva, že plody nepôvodných odrôd dopestované v údolí Valle del Jerte, konkrétne plody odrody „Lapins“, sa vyznačujú organoleptickými a bioaktívnymi vlastnosťami, ktorými sa odlišujú od plodov tej istej odrody dopestovaných na čerešňových stromoch v iných oblastiach výroby v Španielsku.

Vlastnícka štruktúra a podmienky súvisiace so zložitou topografiou vytvárajú záhradnú krajinu tvorenú malými a niekedy až miniatúrnymi terasami, ktoré sú spevnené kamennými múrmi, a v ktorých sa pôda musí vo veľkej miere obrábať bez využitia mechanizácie.

Poľnohospodári v údolí Valle del Jerte si osvojili tradičné zručnosti a špecifické technické znalosti spojené s ručným pestovaním čerešní. Táto náročná individuálna starostlivosť zvyšuje hodnotu čerešní, ktoré sa tu pestujú a zberajú s veľkým zanietením a pozornosťou.

Vlastnosti výrobku sa teda odvíjajú od používania osobitného rastlinného materiálu, ktorý je prispôsobený a aklimatizovaný na prírodné podmienky charakteristické pre údolie Jerte a susediace údolia, ako aj od osobitosti spôsobu produkcie, pri ktorom pestovanie čerešní nadväzuje na kultúrne tradície, ktoré majú základ v malých usadlostiach a rodinnej organizácii práce. Poľnohospodárske podniky majú spravidla podobu terasovitých pozemkov na strmých svahoch, ktoré sťažujú použitie mechanizácie, no nízke výnosy sa tu kompenzujú vyššou kvalitou.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Chránené označenie pôvodu „Cereza del Jerte“ sa vzťahuje výlučne na stolové čerešne určené na priamu konzumáciu, ktoré patria k odrodám druhu *Prunus avium* L.: „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“, „Burlat“, „Van“ a „Lapins“.

Vonkajšie sfarbenie je červenkasté a v závislosti od odrody môže byť viac alebo menej sýte. Najčastejšie sa vyskytujú vínovočervené alebo purpurové čerešne, pretože pri miestom zbere prevládajú čerešne chrupky a najmä odroda Ambrunés („kráľovská odroda čerešní“).

Čerešne chrupky sa vyznačujú najmä tým, že sa pri zbere prirodzene oddeľujú od stopky, a to bez toho, aby sa tým znížila ich kvalita, odolnosť voči manipulácii alebo trvanlivosť. Do tejto skupiny patria tieto odrody: „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Limón Negro“ a „Pico Colorado“.

Plody môžu mať rôzny tvar: obličkovitý, sploštený, okrúhly alebo predĺžený.

Dužina je pevná a krehká a v závislosti od jednotlivých odrôd má červenú až žltkastú alebo krémovú farbu s červenou až bezfarebnou šťavou. Farba dužiny a šťavy je zväčša stabilná, predovšetkým farba šťavy.

Kôstka je jednou z najstálejších vlastností týchto čerešní. Môže byť malá („Van“) až veľká („Navalinda“ a „Ambrunés“). Tvar kôstky môže byť guľovitý („Ambrunés“ a „Van“), prechodný („Pico Colorado“, „Burlat“ a „Lapins“) alebo predĺžený („Pico Limón Negro“).

Pomer medzi kôstkou a plodom vykazuje hodnoty, ktoré sa pohybujú medzi priemerným („Pico Colorado“, „Burlat“ a „Lapins“) a veľkým až veľmi veľkým pomerom („Pico Limón Negro“, „Navalinda“, „Ambrunés“ a „Van“).

Pokiaľ ide o stopku, možno si všimnúť výrazne rozdielnu dĺžku a hrúbku:

— dĺžka: krátka („Van“, „Lapins“ a „Burlat“), stredná („Ambrunés“ a „Navalinda“) a dlhá („Pico Negro“ a „Pico Colorado“),

— hrúbka: tenká („Pico Negro“ a „Pico Colorado“), stredná („Ambrunés“, „Navalinda“, „Burlat“ a „Lapins“) a hrubá („Van“).

Pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti, priemerný obsah cukru je vyšší ako zvyčajne, pričom index lomu sa v stave optimálneho dozretia v závislosti od odrody pohybuje od 12 do 24 gramov na 100 gramov čerstvej váhy.

Čerešne, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Cereza del Jerte“, musia byť výlučne z kategórie „extra“ v súlade s pravidlami predaja čerešní, ktoré boli schválené nariadením (ES) č. 214/2004.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Odrody „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ a „Pico Colorado“ prakticky výlučne pochádzajú z tohto kraja. Snahy o ich pestovanie v iných oblastiach doposiaľ neboli veľmi úspešné, pretože sa dobre nevyvíjajú, ak nemajú vhodné pôdne podmienky, nadmorskú výšku, množstvo slnečného svitu, vlhkosť a veterné podmienky.

Existencia odrôd čerešní bez stopky v údolí Jerte je výsledkom dlhodobého procesu aklimatizácie a čiastočne ovplyvneného výberu rôznych pníkov dreviny *Prunus avium* L., ktorá sa odpradávna vyskytuje v týchto horských údoliach ako pôvodný lesný porast.

Nepôvodné odrody sa začali zavádzať od 60. rokov 20. storočia v rámci rôznych šľachtiteľských programov, pričom sa plne prispôsobili vďaka jedinečným pôdnym a klimatickým podmienkam údolia Valle del Jerte a tradičnému know-how pestovateľov v danej oblasti.

Okrem šľachtenia a klonovej selekcie, ktorú vykonávali obyvatelia oblasti Jerte, treba spomenúť aj environmentálne faktory, ktoré podporili adaptáciu daných odrôd, napríklad:

— vysoká miera vlhkosti, dokonca aj v letnom období,

— obraz dopĺňajú veterné prúdy v údolí, orientácia, celoročné priemerné množstvo slnečného svitu, nadmorská výška, mikroklimatická rozmanitosť a zdravá kyslosť pôdy,

— orografia: sady sa rozpínajú od spodnej časti troch údolí až po nadmorskú výšku nad 1 200 m. Úrovne v nadmorskej výške od 600 do 1 200 m sú najvhodnejšie na pestovanie odrôd čerešní chrupiek, ktoré spolu s ďalšími pestovanými odrodami čerešní každý rok sledujú vzorec postupného dozrievania trvajúci od konca apríla do začiatku augusta,

— pôdy v tejto oblasti majú zväčša sypkú, hrubú textúru a sú zvyčajne piesčito-hlinité. Vonkajšie odvodňovanie je vo všeobecnosti dobré. Pôda je vždy kyslá vzhľadom na materiál, z ktorého pochádza, s hodnotou pH zvyčajne medzi 5 a 5,5. Tieto všeobecné vlastnosti pôdy sú vynikajúco naklonené rozvoju prevládajúcich podpníkov (*Prunus avium* alebo čerešňa vtáčia) a miestnych odrôd čerešne,

— podnebie: tri údolia patriace do vymedzenej oblasti vďačia za svoje osobitné vlastnosti svojmu úzkemu tvaru a hĺbke, ako aj orientácii a otvoreniu smerom na juh. Kontrast medzi nadmorskou výškou a rozštiepeným reliéfom spôsobuje, že množstvo slnečného svitu a teploty sú nerovnomerne rozdelené medzi hrebeňmi a aluviálnymi spodnými časťami údolí, takže vznikajúce teplotné rozdiely môžu byť v niektorých prípadoch extrémne. Na základe týchto klimatických rozdielov vznikajú odlišnosti v dĺžke vegetačného obdobia a obdobiach kvitnutia/dozrievania, ako už bolo uvedené, ktoré sú rozložené postupne, a teda dochádza k výrazne rozdielnym dátumom zberu. Dozrievanie čerešní tej istej odrody sa môže odlišovať aj o viac ako 40 dní.

Pokiaľ ide o režim vlhkosti, mesačné a ročné ukazovatele, ako aj rozloženie zrážok dosvedčujú, že v danej oblasti sa vyskytuje vlhké stredomorské podnebie s krátkym letným obdobím, ktoré sa vyznačuje výrazným suchom z dôvodu slabých zrážkových hodnôt počas teplých mesiacov júl a august, v priebehu ktorých sa nevyskytujú prakticky žiadne zrážky.

Napriek vo všeobecnosti horúcemu podnebiu, ktoré sa odvíja od priemerných ročných teplôt, možno pozorovať veľmi nerovnomerné rozdelenie týchto teplôt počas ročných období. Zaznamenané teplotné výkyvy sú dôkazom drsnosti podnebia.

Záverom možno konštatovať, že všetky opísané osobitné orografické, pôdne, klimatické a hydrologické vlastnosti sú nevyhnutné na dosiahnutie takého typického a autentického výrobku, akým je „Cereza del Jerte“. Ak by jeden z týchto faktorov zanikol, nebolo by viac možné dosiahnuť uvedený výrobok.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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