C/2025/3572

9.7.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3572)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cereza del Jerte“

EU št.: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

1. **Ime proizvoda**

„Cereza del Jerte“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ Zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ Kmetijski proizvodi

☐ Vina

☐ Žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (ministrstvo za kmetijstvo, razvoj podeželja, prebivalstvo in ozemlje vlade Avtonomne skupnosti Ekstremadura), Dirección General de Agricultura y Ganadería (generalni direktorat za poljedelstvo in živinorejo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143**

Zahtevek za spremembo se lahko opredeli kot standarden v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Vključitev novih sort češenj*

V specifikacijo proizvoda so bile dodane tri nove neavtohtone sorte češenj (burlat, lapins in van), kar je posledica podnebnih sprememb v dolini Jerte v zadnjih nekaj desetletjih in tega, da morajo proizvajalci te ZOP podaljšati sezono. Ta sprememba se nanaša na oddelke B, E in F specifikacije proizvoda in oddelek 3.2 enotnega dokumenta.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Sprememba v zvezi z logotipom regulativnega odbora*

Logotipi, ki se uporabljajo za razlikovanje zaščitenega proizvoda, so bili nadomeščeni. Ta sprememba se nanaša le na oddelek H specifikacije proizvoda in oddelek 3.7 enotnega dokumenta.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba v zvezi z nadzornim organom*

Posodobljeni so bili nekateri posebni podatki v oddelku G (Nadzorni organ).

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Cereza del Jerte“

EU št.: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Cereza del Jerte“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0809 – Marelice, češnje in višnje, breskve (vključno nektarine), slive in trnulje, sveže

0809 29 – druge

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena označba porekla „Cereza del Jerte“ se uporablja izključno za namizne češnje vrste *Prunus avium* L., ki se uživajo sveže ter spadajo med naslednje lokalne sorte: navalinda, ambrunés, pico limón negro, pico negro in pico colorado, ter neavtohtone sorte van, lapins in burlat.

Sorte češenj z navedeno zaščiteno označbo porekla spadajo v naslednji skupini:

— češnje sort picotas (bigarreau): sorte ambrunés, pico negro, pico colorado in pico limón negro. Del proizvodnje spada v skupino sort češenj, imenovano bigarreau. Za te češnje je značilno, da se pri obiranju naravno ločijo od peclja;

— češnje s pecljem: navalinda, van, lapins in burlat.

Kar zadeva lastnosti proizvoda, so češnje rdečkaste barve, pri čemer prevladuje vinsko rdeča ali škrlatna barva. Njihovo meso, ki je čvrsto in hrustljavo, je lahko glede na sorto rdeče do rumenkaste ali kremne barve, njihov sok pa rdeč do brezbarven. Sadeži so lahko ledvičaste, sploščene, okrogle ali podolgovate oblike. Koščica je lahko glede na sorto majhna do velika ali zelo velika in je okrogle ali podolgovate oblike.

V spodnji razpredelnici so navedene glavne zahteve glede vsebnosti sladkorja (izražene v stopnjah Brixa (Bx)), oblike sadeža, najmanjše velikosti in vrednosti pH.

SORTA	Vsebnost sladkorja (v stopinjah Bx)			Oblika	Najmanjša velikost	Vrednost pH		
	najnižja	najvišja	povprečna			najnižja	najvišja	povprečna
Navalinda	12	21,60	14	sploščena	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunes	14	25,80	20	sploščena	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico colorado	13,90	26,40	21	podolgovata	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico negro	11,80	25,60	19	podolgovata	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico limón negro	15,40	26,80	20	podolgovata	21 mm	3,80	4,70	4,25
Van	19,33	21,50	20,42	ledvičasta	21 mm	3,68	4,05	3,86
Lapins	17,27	18,23	17,75	sploščena	21 mm	3,67	4,35	4,01
Burlat	13,73	17,20	15,47	sploščena	21 mm	3,83	4,05	3,94

Češnje, zaščitene z ZOP „Cereza del Jerte“, spadajo izključno v razred „ekstra“, kot je opredeljen v tržnem standardu za češnje iz Uredbe Komisije (ES) št. 214/2004 ([2]).

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Proizvod se prideluje na opredeljenem območju.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje potekajo na opredeljenem geografskem območju: sajenje in gojenje, večinoma na majhnih terasiranih kmetijskih gospodarstvih s strmimi pobočji, na katerih je težko uporabljati mehanizacijo, delo na polju (oranje, gnojenje, obrezovanje) in ročno obiranje.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pri pakiranju in pripravi za prodajo je treba zagotoviti popolno zaščito proizvoda. Pakirni material mora biti skrbno izbran, da se prepreči poslabšanje kakovosti proizvoda. Vsebina posameznega pakiranja mora biti enotnega porekla, sorte, kakovosti in velikosti, vidni del pa mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

Pakiranje češenj, zaščitenih z ZOP „Cereza del Jerte“, poteka na opredeljenem geografskem območju. To se šteje za nujno, da bi se zaščitila kakovost ter zagotovila sledljivost proizvoda in nadzor nad njim v celotnem postopku certificiranja.

([2]) UL L 36, 7.2.2004, str. 6.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ime zaščitene označbe porekla ter zaščitene oznake in informacije, ki se običajno zahtevajo z veljavno zakonodajo, so vidno navedeni na embalaži.

Regulativni odbor ima na voljo dve različici logotipa. Uporabljata se tako:

logotip „Cereza del Jerte“ – ta logotip, prikazan spodaj, se lahko uporablja za češnje s pecljem in češnje sort picotas (bigarreau);



logotip „Picota del Jerte“ – ta logotip, prikazan spodaj, se lahko uporablja le za češnje sort picotas (bigarreau), da ne bi prihajalo do zmede med potrošniki.



Embalaža, v kateri so češnje dane na trg, mora biti opremljena z oštevilčeno sekundarno etiketo ali identifikacijsko kodo, ki jo izda regulativni odbor.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje leži na severu pokrajine Cáceres. Obsega ozemlje naslednjih občin, združenih v okrožja:

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

— OKROŽJE 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 in Torremenga ter

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

Zaradi tesne povezave med kakovostjo, gorsko lego kmetijskih gospodarstev in vrsto proizvodnje so z opredeljenega geografskega območja izključena zemljišča in kmetijska gospodarstva, ki ležijo zunaj gorskega kmetijskega območja, in sicer:

— kmetijska gospodarstva v okrožju La Vera, ki ležijo pod 500 m nadmorske višine, in

— kmetijska gospodarstva v okrožju Valle del Ambroz, ki ležijo pod 600 m nadmorske višine.

Pakiranje in priprava za prodajo potekata na območju proizvodnje.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Zgodovinska povezava

Ime Jerte ali Valle del Jerte (dolina Jerte) je tesno povezano s češnjami, kajti v Španiji številni potrošniki skoraj samodejno povezujejo to območje s češnjami ali obratno. Območje je torej zelo znano po odlični kakovosti češenj, predvsem sort picotas (bigarreau).

Po legendi naj bi češnjo prinesli Arabci, novi naseljenci pa so po rekonkvisti ugotovili, da je zemljišču že dobro prilagojena. Vendar so se zanesljivi dokazi o njenem obstoju pojavili šele v 14. stoletju.

Skupina kraljevih odposlancev se je 2. junija 1352 ustavila in prespala v eni od vasi na tem območju. Vitezi so tam jedli postrvi in češnje, kar kaže, da so bile češnje že takrat dovolj kakovosten proizvod, da so ga lahko ponudili tako uglednim popotnikom.

V naslednjih stoletjih se je gojenje češenj ohranilo in se še razvilo. Češnje iz doline Jerte je omenjal slavni španski zdravnik iz 16. stoletja Luis de Toro, ki je izpostavil njihovo velikost, barvo in okus.

V 18. stoletju je s propadom kostanjevih gozdov, ki jih je uničila bolezen črnilovka, gojenje češenj postalo prava gospodarska alternativa. Ob koncu 18. stoletja in v celotnem 19. stoletju so se sadovnjaki češenj razširili po dolini Jerte in dveh sosednjih dolinah.

V začetku 19. stoletja so pisci že trdili, da so nekaj najboljšega na tem območju „[...] češnje, ki so zato zelo cenjene na dvoru“. V tistem stoletju se je gojenje češenj razširilo v vse vasi, tako da je na začetku 20. stoletja to območje že slovelo po svojih „slastnih češnjah“.

Naravna povezava

V dolini Jerte se tradicionalno gojijo številne sorte, od katerih so nekatere tradicionalne in avtohtone, druge pa neavtohtone.

Štiri sorte češenj picotas (bigarreau) in sorta navalinda so avtohtone sorte, ki izvirajo bodisi iz doline Jerte bodisi iz sosednjih dolin El Ambroz in La Vera. Gojijo se skoraj izključno na tem območju, saj poskusi, da bi jih posadili drugje, do zdaj niso obrodili sadov.

Različni pisci navajajo, da je razširjenost sort češenj brez pecljev v dolini Jerte rezultat dolgotrajnega postopka prilagajanja in delno umetne selekcije različnih podlag vrste *Prunus avium* L., avtohtone gozdne drevesne vrste, ki je že od nekdaj rasla v teh gorskih dolinah.

Prebivalci doline Jerte so uvedli izboljšave in opravili klonsko selekcijo, za vse ostalo pa so poskrbeli okoljski dejavniki, kot so velika vlažnost (celo poleti), vetrovi v dolini, njena lega, povprečna letna osončenost, nadmorska višina, mikroklima in kislost tal.

Sorti burlat in van sta bili v dolino Jerte uvedeni v šestdesetih letih prejšnjega stoletja, sorta lapins pa v osemdesetih letih prejšnjega stoletja. Nedavne raziskave so pokazale, da imajo plodovi neavtohtonih sort, ki se gojijo v dolini Jerte, zlasti sorte lapins, organoleptične in bioaktivne lastnosti, po katerih se razlikujejo od plodov iste sorte s češenj na območjih proizvodnje drugod po Španiji.

Zaradi strukture zemljišča in razmer, ki izhajajo iz težavne topografije, se je oblikovalo urejeno območje malih, včasih tesnih teras, podprtih s kamnitimi zidovi, ki ga je treba obdelovati večinoma brez uporabe mehanizacije.

Kmetje v dolini Jerte so razvili tradicionalne spretnosti in posebno tehnično znanje za ročno gojenje češenj. Skrb za posamične češnje, ki se gojijo in obirajo z veliko predanostjo in skrbnostjo, je garaško delo, zato se povečuje njihova vrednost.

Lastnosti proizvoda so torej določene z uporabo posebnega rastlinskega materiala, prilagojenega in aklimatiziranega na okoljske razmere, značilne za dolino Jerte in sosednji dolini, pa tudi s posebnostmi sistema proizvodnje, v katerem je gojenje češenj povezano s tradicijo kmetovanja, ki temelji na malih kmetijah in družinski organizaciji dela. Na kmetijah, ki običajno ležijo na strmih terasasto zasajenih parcelah, na katerih je težko uporabljati mehanizacijo, je mogoče nizke donose pridelka izravnati z dobro kakovostjo.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Zaščitena označba porekla „Cereza del Jerte“ se uporablja izključno za namizne češnje vrste *Prunus avium* L., ki se uživajo sveže ter spadajo med naslednje sorte: navalinda, ambrunés, pico limón negro, pico negro, pico colorado, burlat, van in lapins.

Češnje so na zunaj rdečkaste, intenzivnost barve pa se spreminja glede na sorto. Češnje so pretežno vinsko rdeče ali škrlatne barve, saj v lokalnem pridelku prevladujejo sorte picotas (bigarreau), in zlasti sorta ambrunés (imenovana kraljica češenj).

Osnovna razlika pri češnjah sort picotas (bigarreau) je, da se pri obiranju naravno ločijo od peclja, zaradi česar pa se ne poslabša njihova kakovost, ne prenašajo slabše rokovanja ali se ne skrajša njihov rok uporabnosti. V to skupino spadajo naslednje sorte: ambrunés, pico negro, pico limón negro in pico colorado.

Češnje so lahko ledvičaste, sploščene, okrogle ali podolgovate oblike.

Njihovo meso, ki je čvrsto in hrustljavo, je lahko glede na sorto rdeče do rumenkaste ali kremne barve, njihov sok pa rdeč do brezbarven. Barva mesa in soka se na splošno ne spreminjata, zlasti barva soka.

Koščica je ena od najbolj stabilnih lastnosti češenj, ki je glede na velikost lahko majhna (van) do velika (navalinda in ambrunés), glede na obliko pa okrogla (ambrunés in van), vmesna (pico colorado, burlat in lapins) ali podolgovata (pico limón negro).

Razmerje med koščico in sadežem je srednje (pico colorado, burlat in lapins) do veliko in zelo veliko (pico limón negro, navalinda, ambrunés in van).

Pri peclju so velike razlike v dolžini in debelini:

— dolžina: kratek (van, lapins in burlat), srednje dolg (ambrunés in navalinda) in dolg (pico negro in pico colorado),

— debelina: tanek (pico negro in pico colorado), srednje debel (ambrunés, navalinda, burlat in lapins) in debel (van).

Kar zadeva organoleptične lastnosti, je povprečna vsebnost sladkorja višja od običajne, pri čemer je lomni količnik pri optimalni zrelosti med 12 g in 24 g na 100 g sveže teže, odvisno od sorte.

Češnje, zaščitene z ZOP „Cereza del Jerte“, spadajo izključno v razred „ekstra“, kot je opredeljen v tržnem standardu za češnje iz Uredbe Komisije (ES) št. 214/2004.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Sorte navalinda, ambrunés, pico limón negro, pico negro in pico colorado rastejo skoraj izključno na tem območju, saj poskusi, da bi jih posadili drugje, do zdaj niso obrodili sadov, ker ne uspevajo, če ni ustreznih talnih razmer, nadmorske višine, osončenosti, vlažnosti in vetrovnega režima.

Razširjenost sort češenj brez pecljev v dolini Jerte je rezultat dolgotrajnega postopka prilagajanja in delno umetne selekcije različnih podlag vrste *Prunus avium* L., avtohtone gozdne drevesne vrste, ki je že od nekdaj rasla v teh gorskih dolinah.

Neavtohtone sorte so bile uvedene v šestdesetih letih prejšnjega stoletja z različnimi programi za izboljšanje kakovosti, zaradi edinstvenih talnih in podnebnih razmer v dolini Jerte ter tradicionalnega znanja in izkušenj pridelovalcev na tem območju pa so se povsem prilagodile.

Prebivalci doline Jerte so uvedli izboljšave in opravili klonsko selekcijo, med okoljskimi dejavniki, ki so omogočili prilagoditev teh sort, pa so:

— velika vlažnost, celo v poletnih mesecih,

— vetrovi v dolini, njena lega, povprečna letna osončenost, nadmorska višina, mikroklima in zdrava kislost tal, ki zaokrožajo sliko,

— oblikovanost površja: pridelek se goji od vznožja treh dolin do nadmorske višine nad 1 200 m. Zemljišča na nadmorski višini od 600 m do 1 200 m so najprimernejša za gojenje sort picotas (bigarreau), ki skupaj z drugimi gojenimi sortami dosežejo zrelost v obdobju od konca aprila do začetka avgusta,

— tla, običajno peščena ilovica, imajo rahlo, grobo teksturo. Njihova odcednost je običajno dobra. Tla so vedno kisla zaradi matične podlage, vrednost pH pa je običajno od 5 do 5,5. Te splošne značilnosti tal so odlične za gojenje najpomembnejše podlage (*Prunus avium* ali češnja) in lokalnih sort češenj,

— podnebje: značilnosti treh dolin, vključenih v opredeljeno območje, izhajajo iz njihove ozkosti, globine ter lege in odprtosti proti jugu. Zaradi razlik v nadmorski višini in razčlenjenega terena osončenost ni enakomerna, temperaturne razlike med vrhovi in vznožjem aluvialnih dolin pa so včasih ekstremne. Zaradi teh podnebnih razlik se razlikujejo dolžina rastne sezone in obdobja cvetenja/zorenja, ki, kot je bilo navedeno, sledijo določenemu časovnemu zaporedju, zato se obdobja obiranja zelo razlikujejo. Češnje iste sorte lahko dozorijo v razmiku več kot 40 dni.

Kar zadeva vlažnost, mesečne in letne vrednosti ter razporeditev padavin kažejo, da ima območje vlažno sredozemsko podnebje s kratkim in izrazito suhim poletjem zaradi pomanjkanja dežja v vročih juliju in avgustu, ki sta skoraj brez padavin.

Čeprav povprečne letne temperature kažejo, da je podnebje na splošno vroče, so med posameznimi letnimi časi velike temperaturne razlike. Temperaturne razlike so dokaz zahtevnih podnebnih razmer.

Skratka, vse opisane posebne orografske, talne, podnebne in hidrološke značilnosti območja so bistvene za proizvodnjo tako izjemnega in pristnega proizvoda, kot je „Cereza del Jerte“. Če katerega od navedenih dejavnikov ne bi bilo več, tega proizvoda ne bi bilo več mogoče proizvajati.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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