Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/3572

9.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3572)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Cereza del Jerte”

EU-nr: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

1. **Produktens namn**

”Cereza del Jerte”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura (Ministeriet för jordbruk, landsbygdsutveckling, befolkning och territorium i den autonoma regionen Extremadura), *Dirección General de Agricultura y Ganadería* (Generaldirektoratet för vegetabilieproduktion och djurhållning)

6. **Klassificering som standardändring enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143**

Den ändring som ansökan gäller kan klassificeras som en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Tillägg av nya körsbärssorter*

Tre nya, icke inhemska körsbärssorter (”Burlat”, ”Lapins” och ”Van”) har lagts till i produktspecifikationen på grund av de klimatförändringar som ägt rum i Valle del Jerte under de senaste årtiondena och eftersom producenterna av denna skyddade ursprungsbeteckning har ett behov av att förlänga säsongen. Ändringen påverkar avsnitten B, E och F i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Ändring av tillsynsnämndens logotyp*

De logotyper som används för att särskilja den skyddade produkten har ersatts. Detta påverkar endast avsnitt H i produktspecifikationen och avsnitt 3.7 i det sammanfattande dokumentet.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring avseende kontrollorganet*

Vissa detaljer har uppdaterats i avsnitt G (Kontrollorgan).

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Cereza del Jerte”

EU-nr: PDO-ES-0233-AM01 – 14.4.2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Cereza del Jerte”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 *KN-nummer*

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0809 – Aprikoser, körsbär, persikor (inbegripet nektariner), plommon och slånbär, färska

0809 29 – Andra

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cereza del Jerte” gäller enbart för bordskörsbär, som är avsedda att konsumeras färska, av följande lokala sorter av arten *Prunus avium* L: ”Navalinda”, ”Ambrunés”, ”Pico Limón Negro”, ”Pico Negro” och ”Pico Colorado”, samt de icke inhemska sorterna ”Van”, ”Lapins” och ”Burlat”.

De körsbärssorter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen tillhör följande typer:

— Bigarråer (*picotas*): sorterna ”Ambrunés”, ”Pico Negro”, ”Pico Colorado” och ”Pico Limón Negro”. En del av den frukt som produceras tillhör typen bigarråer. Denna körsbärstyp utmärker sig först och främst genom att de lossnar naturligt från skaftet vid skörd.

— Körsbär med skaft: ’Navalinda, ”Van”, ”Lapins” och ”Burlat”.

Vad gäller produktens egenskaper så kännetecknas frukten av sitt röda skal, som oftast går i vinrött eller purpur. Fruktköttet, som är fast och krispigt, varierar beroende på sort, från rött till gult eller gräddfärgat, och saften varierar från röd till ofärgad. Frukten kan vara njurformad, platt, rund eller avlång till formen. Kärnans storlek varierar beroende på sort, från liten till stor eller mycket stor, och formen är sfärisk eller avlång.

I tabellen nedan redovisas de grundläggande kriterierna rörande sockerhalt (i brixgrader), form, minimistorlek och pH-värde.

SORT	Sockerhalt (brixgrader)			Form	Minimis-torlek	pH-värde		
	Lägsta	Högsta	Genom-snitt			Lägsta	Högsta	Genom-snitt
”Navalinda”	12	21,60	14	Platt	21 mm	3,80	4,70	4,25
”Ambru-nés”	14	25,80	20	Platt	21 mm	3,65	4,85	4,25
”Pico Colorado”	13,90	26,40	21	Avlång	21 mm	3,80	4,70	4,25
”Pico Negro”	11,80	25,60	19	Avlång	21 mm	3,80	4,90	4,35
”Pico Limón Negro”	15,40	26,80	20	Avlång	21 mm	3,80	4,70	4,25
”Van”	19,33	21,50	20,42	Njurformad	21 mm	3,68	4,05	3,86
”Lapins”	17,27	18,23	17,75	Platt	21 mm	3,67	4,35	4,01
”Burlat”	13,73	17,20	15,47	Platt	21 mm	3,83	4,05	3,94

Körsbär med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cereza del Jerte” måste vara av klassen ”Extra”, enligt de handelsnormer för körsbär som fastställts i kommissionens förordning (EG) nr 214/2004 ([2]).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Produkten odlas i det avgränsade området.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga produktionssteg ska äga rum i det avgränsade geografiska området: plantering och odling äger huvudsakligen rum på småjordbruk som är anlagda i terrassform i branta sluttningar, vilket försvårar alla former av mekanisering, varför jordbearbetning (plöjning, gödsling, beskärning) och skörd utförs manuellt.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackningen och förberedelserna inför saluföring ska garantera ett heltäckande skydd av produkten. Förpackningsmaterialet ska väljas med omsorg för att undvika att produktens kvalitet försämras. Innehållet i varje förpackning ska vara enhetligt i fråga om ursprung, sort, kvalitet och storlek, och den synliga delen ska vara representativ för innehållet i sin helhet.

Körsbär med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cereza del Jerte” ska förpackas i det avgränsade geografiska området. Detta anses nödvändigt för att skydda kvaliteten och säkerställa spårbarhet och kontroll under hela certifieringsprocessen.

([2]) EUT L 36, 7.2.2004, s. 6.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den allmänna information som föreskrivs i gällande lagstiftning är det obligatoriskt att på förpackningen, väl synligt, ange namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen tillsammans med företagets egna inslag.

Tillsynsnämnden har två versioner av sin logotyp. De används enligt följande:

Logotypen ”Cereza del Jerte”: denna logotyp, som avbildas nedan, får användas både för körsbär med skaft och för bigarråer.



Logotypen ”Picota del Jerte”: denna logotyp, som avbildas nedan, får bara användas för bigarråer, eftersom man vill undvika att vilseleda konsumenterna.



Den förpackning i vilken körsbären saluförs måste bära den numrerade sekundära etikett eller identifieringskod som tillsynsnämnden har utfärdat.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet ligger i de norra delarna av provinsen Cáceres. Området omfattar följande kommuner, indelade efter region:

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

— REGIONEN 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 och Torremenga.

— REGIONEN AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla och Segura de Toro.

Det nära sambandet mellan kvaliteten, jordbruksföretagens läge i bergen och produktionssättet innebär att följande markområden och jordbruksföretag som inte ligger inom det bergiga jordbruksområdet är uteslutna från det geografiska området:

— Jordbruksföretag i regionen La Vera som ligger mindre än 500 meter över havet.

— Jordbruksföretag i regionen Valle del Ambroz som ligger mindre än 600 meter över havet.

Beredningen och förpackningen ska ske i samma område som produktionen.

5. Samband med det geografiska området

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Historiskt samband

Namnet ”Jerte” eller ”Valle del Jerte” är intimt förknippat med körsbär, och en stor del av de spanska konsumenterna kopplar nästan automatiskt ihop platsen med körsbär eller vice versa. Området är således mycket känt för sina utsökta körsbär, särskilt sina *picotas* (bigarråer).

Förmodligen var det araberna som tog med sig körsbärsträdet till de här trakterna, och efter återerövringen upptäckte de nya bosättarna att trädet var väl lämpat för området. De första tillförlitliga beläggen för trädets förekomst härrör dock från 1300-talet.

Den 2 juni 1352 slog kungliga sändebud läger för natten i en av byarna i trakten. Riddarna fick då avnjuta foreller och körsbär, vilket visar att körsbären redan på den tiden var så utsökta att man kunde duka fram dem för högt uppsatta resenärer.

Under de följande århundradena fortsatte odlingen och ökade i omfattning. Den berömde spanske läkaren Luis de Toro omnämnde på 1500-talet körsbären från Jerte och lovordade deras storlek, färg och smak.

På 1700-talet dog kastanjeträden ut på grund av vissnesjuka, och det var då som körsbärsträden började framstå som en verklig inkomstmöjlighet. Mot slutet av det århundradet och under hela 1800-talet fick körsbärsodlingarna en allt större utbredning i Valle del Jerte och i de två angränsande dalarna.

Under tidigt 1800-tal intygade författare redan att det bästa med den här trakten var dess körsbär, som också var mycket uppskattade vid hovet. Under århundradets gång spreds körsbärsträden till alla byar, vilket ledde till att området redan vid 1900-talets början var mycket känt för sina utsökta körsbär.

Samband med den naturliga omgivningen

Ett stort antal sorter har traditionellt odlats i Valle del Jerte, vissa traditionella och inhemska och andra icke inhemska.

De fyra bigarråsorterna och sorten ”Navalinda” är inhemska, och de härstammar antingen från Valle del Jerte eller från de angränsande dalarna Ambroz och La Vera. Sorterna förekommer praktiskt taget endast i det här området, och hittills har försöken att plantera dem på andra håll inte haft någon större framgång.

Somliga hävdar att det faktum att det finns kärsbärssorter utan skaft i Valle de Jerte är resultatet av en långvarig och delvis avsiktlig acklimatiserings- och urvalsprocess inom arten *Prunus avium* L., en inhemsk art som sedan lång tid tillbaka förekommer i skogarna i dessa dalgångar bland bergen.

Förutom de förbättringar och det klonurval som invånarna i Jerte har utfört har körsbärens utveckling även påverkats av de miljömässiga faktorerna, såsom den höga luftfuktigheten (även på sommaren), brisen i dalarna, belägenheten i förhållande till väderstrecken, det genomsnittliga antalet soltimmar per år, höjden över havet, mikroklimatet samt markens surhetsgrad.

Sorterna ”Burlat” och ”Van” introducerades i Valle del Jerte på 1960-talet, medan sorten ”Lapins” introducerades på 1980-talet. Ny forskning har visat att frukten från icke inhemska sorter som odlas i Valle del Jerte, närmare bestämt sorten ”Lapins”, har både organoleptiska och bioaktiva egenskaper som skiljer dem från frukt av samma sort som växer på körsbärsträd i produktionsområden i andra delar av Spanien.

Egendomsstrukturen och de villkor som uppkommer på grund av den svåra terrängen har gett upphov till ett odlingslandskap med små, i vissa fall ytterst små, odlingsterrasser som är uppbyggda med hjälp av stenmurar, där mekanisering i större skala är omöjlig.

Jordbrukarna i Valle del Jerte har utvecklat traditionella färdigheter och särskild teknisk expertis för att odla körsbär för hand. Den omfattande uppmärksamhet som ägnas de individuella körsbären ökar deras värde, eftersom de odlas och skördas med stor möda och omsorg.

Produktens egenskaper avgörs således av det specifika växtmaterialet, som har anpassat sig väl till förhållandena och klimatet i Valle del Jerte och de angränsande dalarna, men också av särdragen i själva produktionssystemet, där körsbärsodlingen är knuten till jordbrukstraditioner med små egendomar och där arbetet utförs av familjer. För dessa odlingar, som i allmänhet är belägna på terrasser längs de branta sluttningarna vilket försvårar mekanisering, uppvägs den låga avkastningen av den höga kvaliteten.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cereza del Jerte” gäller enbart för bordskörsbär som är avsedda att konsumeras färska av följande sorter av arten *Prunus avium* L.: ”Navalinda”, ”Ambrunés”, ”Pico Limón Negro”, ”Pico Negro”, ”Pico Colorado”, ”Burlat”, ”Van” och ”Lapins”.

Skalet är rött, och färgintensiteten skiftar mellan de olika sorterna. Vanligast förekommande är vinröda till purpurfärgade körsbär, eftersom den lokala skörden domineras av bigarråer, i synnerhet sorten ”Ambrunés” (”körsbärens drottning”).

Den främsta utmärkande egenskapen hos bigarråer är att de lossnar naturligt från sitt skaft vid skörd utan att det skadar fruktens kvalitet, vilket gör dem känsligare för hantering eller minskar deras hållbarhet. Följande sorter tillhör denna grupp: ”Ambrunés”, ”Pico Negro”, ”Pico Limón Negro” och ”Pico Colorado”.

Frukten kan ha olika form: njurformad, platt, rund eller avlång.

Fruktköttet är fast och krispigt och varierar från rött till gult eller gräddvitt, beroende på sort. Fruktsaftens färg varierar från rött till färglöst. Fruktköttets och fruktsaftens färg är i allmänhet beständig, och detta gäller särskilt fruktsaften.

Kärnan utgör ett av de mest stabila kännetecknen. Storleken varierar från liten (”Van”) till stor (”Navalinda” och ”Ambrunés”). Formen är sfärisk (”Ambrunés” och ”Van”), något avlång (”Pico Colorado”, ”Burlat” och ”Lapins”) eller avlång (”Pico Limón Negro”).

Förhållandet mellan kärna och frukt varierat från genomsnittligt (”Pico Colorado”, ”Burlat” och ”Lapins”) till stort och mycket stort (”Pico Limón Negro”, ”Navalinda”, ”Ambrunés” och ”Van”).

Vad gäller skaftet är skillnaderna stora i fråga om längd och grovlek:

— Längd: kort (”Van”, ”Lapins” och ”Burlat”), medellångt (”Ambrunés” och ”Navalinda”) och långt (”Pico Negro” och ”Pico Colorado”).

— Tjocklek: tunt (”Pico Negro” och ”Pico Colorado”), medeltjockt (”Ambrunés”, ”Navalinda”, ”Burlat” och ”Lapins”) och tjockt (”Van”).

Beträffande de organoleptiska egenskaperna överstiger den genomsnittliga sockerhalten den normala, med ett brytningsindex som, vid fruktens optimala mognadsnivå, varierar från 12 till 24 gram per 100 gram råvikt, beroende på sort.

Körsbär med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cereza del Jerte” måste vara av klassen ”Extra”, enligt de handelsnormer för körsbär som fastställts i kommissionens förordning (EG) nr 214/2004.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Sorterna ”Navalinda”, ”Ambrunés”, ”Pico Limón Negro”, ”Pico Negro” och ”Pico Colorado” förekommer nästan uteslutande i detta område, eftersom försöken att introducera dem på andra platser hittills har varit föga framgångsrika. Det beror på att de inte utvecklas väl när förhållandena avseende jordmån, höjd över havet, solsken, luftfuktighet och vind inte är gynnsamma.

Det faktum att det finns körsbärssorter utan skaft i Jerte är resultatet av en lång och delvis avsiktlig acklimatiserings- och urvalsprocess inom arten *Prunus avium* L., en inhemsk art som sedan lång tid tillbaka förekommer i skogarna i dessa dalgångar bland bergen.

De icke inhemska sorterna började introduceras på 1960-talet genom olika förbättringsprogram och kunde anpassas helt tack vare de unika jordmåns- och klimatförhållandena i Valle del Jerte och det traditionella kunnandet hos producenterna i området.

Förutom de förbättringar och det klonurval som invånarna i Jerte har utfört bör följande miljömässiga faktorer som främjar dessa sorters anpassning även nämnas:

— Den höga luftfuktigheten, även på sommaren.

— Brisen i dalen, läget i förhållande till väderstrecken, det genomsnittliga antalet soltimmar per år, höjden över havet, mikroklimatet och, sist men inte minst, markens gynnsamma surhetsgrad.

— Orografin: Odlingarna sträcker sig från botten av de tre dalgångarna upp till en höjd på över 1 200 meter över havet. Områdena på 600–1 200 meters höjd är bäst lämpade för produktion av bigarråer, som, precis som de andra sorter som odlas, mognar under en period som löper från slutet av april till början av augusti.

— Marktexturen i området är i allmänhet grov och lucker och består främst av sandig lerjord. Den yttre dräneringen är i allmänhet god. Marken är alltid sur på grund av ursprungsmaterialet, med ett allmänt pH-värde på mellan 5 och 5,5. Dessa allmänna jordegenskaper är utmärkta för tillväxten hos den främsta rotstocken (*Prunus avium* eller fågelbär) och de lokala körsbärssorterna.

— Klimatet: Egenarten hos de tre dalgångar som ingår i det avgränsade området beror på att de är trånga och djupa samt på deras läge i förhållande till väderstrecken och på att de öppnar sig åt söder. Höjdskillnaderna och den splittrade terrängformen leder till att solskenet och temperaturen fördelas ojämnt mellan topparnas kam och den uppslammade bottnen, vilket innebär att temperaturskillnaderna ibland är extrema. Dessa klimatskillnader ger upphov till skillnader i längden på växtsäsongen och blomnings-/mognadsperioderna vilka, såsom redan angetts ovan, sprids ut över tid, vilket ger mycket påtagliga skillnader i fråga om skördetidpunkt. För en och samma körsbärssort kan mognadstidpunkten variera med mer än 40 dagar.

Vad gäller luftfuktigheten visar de månads- och årsvisa värdena liksom nederbördens fördelning att området har ett fuktigt Medelhavsklimat med en kort och intensiv torrperiod på sommaren på grund av bristen på nederbörd under de varma månaderna juli och augusti, då det knappt regnar alls.

Trots den allmänna värme som kan avläsas ur årsmedeltemperaturen varierar temperaturen stort mellan årstiderna. De stora temperaturkontrasterna vittnar om ett mycket strängt klimat.

Sammanfattningsvis kan det sägas att alla de orografiska, jordmånsmässiga, klimatmässiga och hydrologiska särdrag för området som har beskrivits ovan är oumbärliga för att erhålla en så exklusiv och autentisk produkt som ”Cereza del Jerte”. Om en av dessa faktorer skulle försvinna skulle det inte längre gå att erhålla nämnda produkt.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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