

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2014/C 387/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CEREZA DEL JERTE”

NR WE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

ChOG ( ) ChNP ( X )

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [Organ kontrolny]

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany)****3.1. Zmiany w nagłówku B. „Opis produktu”**

Pkt B.3. Charakterystyka produktu

Poniższa tabela zawiera nowe wartości dotyczące zawartości cukru (mierzonej w stopniach Brix) i kwasowości, które zastępują wartości określone w dotychczas obowiązującej specyfikacji i jednolitym dokumencie odpowiednio dla każdej odmiany objętej chronioną nazwą:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

**Tabela 1: Zawartość cukru, kształt, minimalny kaliber i współczynnik pH czereśni objętych ChNP, według odmian**

Odmiana	Zawartość cukru (mierzona w stopniach Brix)			Kształt	Minimalny kaliber	Współczynnik pH		
	Minimalna	Maksymalna	Średnia			Minimalny	Maksymalny	Średni
Navalinda	12	21,60	14	Splaszczony	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Splaszczony	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Wydłużony	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Wydłużony	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Wydłużony	21 mm	3,80	4,70	4,25

Poniższa tabela przedstawia wartości określone w obowiązującej specyfikacji.

**Tabela 2: Zawartość cukru, kwasowość i kształt czereśni objętych ChNP, według odmian**

Odmiana	Zawartość cukru (mierzona w stopniach Brix)			Kształt	Mini-malny kaliber (*)	Kwasowość (mierzona w mEq/100 ml)		
	Minimalna	Maksymalna	Średnia			Minimalna	Maksymalna	Średnia
Navalinda	12	16	14	Splaszczony	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Splaszczony	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	Wydłużony	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	Wydłużony	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	Wydłużony	21 mm	7,46	16,42	11,94

#### Uzasadnienie

Postęp technologiczny, jaki dokonał się w ostatnich latach, w połączeniu z precyzją, z jaką obecnie wykonuje się poszczególne badania, przyczynił się do poprawy jakości technik analizy, które stały się bardziej wiarygodne i dokładne.

Stąd konieczne jest zmodyfikowanie parametrów określonych w pierwotnej specyfikacji z następujących powodów:

- 1) Stopnie Brix. Średnia zawartość cukru jest wyższa niż w przypadku innych owoców, a współczynnik załamania wynosi – w stanie optymalnej dojrzałości owocu – od 12 do 20 g na 100 g świeżej masy, w zależności od odmiany.

Wyniki badań prowadzonych (w przypadku ChNP „Cereza del Jerte” w akredytowanych laboratoriach) w ramach kontroli produktu przez wiele lat przez inspektorów z rady regulacyjnej wykazały, że wartości w stopniach Brix określone w dotychczas obowiązującej specyfikacji różnią się od wartości stwierdzonych w rzeczywistości.

Ponadto wyniki różnych badań przeprowadzanych na różnych próbkach analizowanych w różnych stanach dojrzałości (wartość stopni Brix zmienia się w miarę dojrzewania czereśni) pozwoliły ustalić wartości podane w powyższej tabeli. Ponieważ wszystkie te wyniki są właściwe dla sprzedaży certyfikowanego produktu, wymagane jest zastąpienie poprzednio ustalonych wartości nowymi wartościami.

- 2) Współczynnik pH. Pomiar kwasowości w milirównoważnikach na 100 ml kwasu jabłkowego jest jednym z parametrów określonych jako kryterium produktu chronionego nazwą pochodzenia. Chroniony produkt jest owocem bardzo łatwo psującym się, a jego okres przydatności do spożycia nie jest zbyt długi. Dlatego też bardzo ważne jest szybkie oznaczenie parametrów, które mówią o jakości owocu.

Wymagany obecnie parametr kwasowości (w milirównoważnikach na 100 ml kwasu jabłkowego) musi być ustalony w laboratoriach, które – w miarę możliwości – muszą być akredytowane. Przekłada się to na dłuższy czas badania, co ma zasadnicze znaczenie, jeśli owoc ma być wprowadzany do obrotu w jak najlepszym stanie.

Praktyka określania współczynnika pH owocu jest coraz powszechniejsza i uznana na rynku i w branży z różnych powodów:

- szybkość uzyskania wyniku: obecnie pracujące zespoły, których zadaniem jest zmierzenie współczynnika pH, potrafią dostarczyć dane dotyczące kwasowości na miejscu i w krótkim czasie; otrzymany wynik charakteryzuje się również niewielkim stopniem niepewności, co sprawia, że inspektor może szybko podjąć decyzję w oparciu o wiarygodne informacje,
- powszechne wykorzystywanie tych jednostek w sektorze: poziom pH jest uważany za wskaźnik właściwości smakowo-zapachowych wszystkich produktów żywnościowych, w szczególności owoców i warzyw,
- jakość dostarczanej informacji dotyczącej rozwoju i okresu przydatności do spożycia produktu w porównaniu z innymi parametrami jest zdecydowanie wyższa;

W związku z powyższym proponuje się zastąpienie wartości kwasowości określonej w dotychczasowej specyfikacji wartościami pH określonymi w tabeli nr 1.

Podobnie jak w przypadku parametru określanego w stopniach Brix, wartości zaproponowane w powyższej tabeli to wyniki różnych badań przeprowadzanych w ramach kontroli produktu przez kilka lat przez inspektorów rady regulacyjnej, a następnie przez różne instytucje (Instytut Technologii Rolno-Spożywczej) i akredytowane laboratoria.

### 3.2. Zmiany w nagłówku D. „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Wiele punktów zmodyfikowano w celu dostosowania ich treści do nowego systemu certyfikacji zgodnego z normą UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065 stosowaną przez organ kontrolny (akredytowany organ certyfikujący z ww. normą) i w celu streszczenia, uproszczenia i zaktualizowania pierwotnego tekstu specyfikacji, aby dostosować go do sytuacji panującej w branży w momencie składania wniosku o rejestrację.

Punkt ten opisuje proces kontroli i certyfikacji, który jest niezbędny do zapewnienia pochodzenia i jakości produktu, a także cech, jakie musi posiadać.

Zmiany wprowadzone w tym punkcie dotyczą formy dokumentu, a w żadnym wypadku treść i nowa forma nie dotyczą elementów świadczących o tym, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego. Należy podkreślić najważniejsze zmiany:

- pkt 1 zawiera tekst w brzmieniu: „»Picotas« lub czereśnie pochodzą wyłącznie z zarejestrowanych plantacji zlokalizowanych na obszarze produkcji. Plantacje te są wyraźnie zarejestrowane w bazie danych, która zawiera wykaz gospodarstw wszystkich producentów i opis drzewostanu według rozmiaru, wieku, odmiany, typu nasadzenia, systemu uprawy i innych zmiennych.”.

Punkt ten otrzymuje brzmienie:

„»Picotas« lub czereśnie pochodzą wyłącznie z zarejestrowanych plantacji zlokalizowanych na obszarze produkcji. Plantacje te są wyraźnie zarejestrowane w różnych rejestrach chronionej nazwy pochodzenia.”,

- pkt 2 zawiera tekst w brzmieniu: „Każdego roku służby inspekcyjne rady regulacyjnej przeprowadzają wyrwykowe kontrole około 10 % zarejestrowanych gospodarstw (tj. około 400 rocznie), aby sprawdzić na miejscu dokładność i prawdziwość danych przekazywanych przez producentów. Również raz w roku wyznaczany jest termin na wprowadzenie zmian danych w wykazie, aby uwzględnić zachodzące zmiany i aktualizować posiadane informacje.”.

Punkt ten otrzymuje brzmienie:

„Każdego roku rada regulacyjna chronionej nazwy pochodzenia przeprowadza kontrole gospodarstw, akredytowanych magazynów wysyłkowych i produktów, które są niezbędne do zagwarantowania, że wszystkie określone warunki są przestrzegane, aby zagwarantować pochodzenie produktu z regionu.

Okresowo wyznaczany jest termin na wprowadzenie zmian danych w wykazie, aby uwzględnić zachodzące zmiany i aktualizować posiadane informacje.”,

- podobnie, usuwa się pkt 5, który opisuje proces zapewnienia jakości, aby uwzględnić aktualne stwierdzenia opisane w pkt 4 i w innych punktach części D, które służą temu samemu celowi:

pkt 5: „Proces zapewnienia jakości opiera się na codziennym pobieraniu próbek z różnych partii i różnych magazynów, przy czym ilość owoców stanowiąca próbkę jest proporcjonalna do ilości owoców przyjętych do każdego z magazynów. W takim przypadku produkt podlega dokładniejszej kontroli, aby ocenić między innymi, czy produkt rzeczywiście pochodzi z zarejestrowanych plantacji, czy istnieje związek zawartości z etykietą, czy produkt jest w optymalnym stanie dojrzałości, czy jest doskonale jednorodny pod względem koloru i kalibru, czy nie posiada wad, czy opakowanie i identyfikacja są zgodne z przepisami, czy masa jest dokładna itd.”,

- pkt 8 zawiera tekst w brzmieniu: „Kontrola identyfikatorów według serii numeracji jest ściśle rejestrowana, aby uniemożliwić jakiegokolwiek próby oszustwa. Ewidencja identyfikatorów, a ściślej – porównanie danych, które zawiera wraz z ilościami produkcyjnymi kampanii w każdym wpisanym magazynie, umożliwia bardzo szybkie wykrycie nieprawidłowości i zlokalizowanie problemów na dowolnym etapie łańcucha wysyłki i sprzedaży”.

Punkt ten otrzymuje brzmienie:

„Kontrola identyfikatorów według serii numeracji jest ściśle rejestrowana, co pozwala uniemożliwić jakiegokolwiek próby oszustwa.”,

- pkt 9 zawiera tekst w brzmieniu: „Wszystkie kontrole, próbki i badania przeprowadzane w celu sprawdzenia zgodności ze wszystkimi wymogami są wykonywane zgodnie z księgą jakości i księgą procedur. Rada regulacyjna przeprowadza badania w jednostkach, które spełniają wymogi określone w normie ISO-EN 17.025.”.

Punkt ten otrzymuje brzmienie:

„W przypadku gdy przedsiębiorstwo odpowiadające za wprowadzenie produktu do obrotu spełnia mające zastosowanie wymogi certyfikacyjne, rada regulacyjna chronionej nazwy pochodzenia »Cereza del Jerte« dokonuje oceny, a następnie wydaje dokument poświadczający przyznanie certyfikatu dotyczącego danych produktów.”,

- pkt 10 zawiera tekst w brzmieniu: „Po zakończeniu wszystkich ww. kontroli, komitet konsultacyjny rady regulacyjnej, składający się ze wszystkich zainteresowanych stron, ocenia uzyskane wyniki, aby podjąć bezstronną i obiektywną decyzję. Jeśli komitet certyfikacyjny postanowi przyznać certyfikat, rada regulacyjna wydaje zarejestrowanemu przedsiębiorstwu odpowiedni certyfikat. Produkt jest wprowadzany na rynek z gwarancją pochodzenia, której fizyczną postacią jest etykieta lub dodatkowa etykieta rady regulacyjnej oznaczona odpowiednim numerem.”.

Punkt ten otrzymuje brzmienie:

„Produkt jest wprowadzany na rynek z gwarancją pochodzenia, której fizyczną postacią jest etykieta lub dodatkowa etykieta rady regulacyjnej oznaczona odpowiednim numerem.”.

Jak już wcześniej wskazano, zmiany te wynikają z konieczności dostosowania do bieżącej sytuacji pierwotnego tekstu specyfikacji w związku ze zmianami, jakie nastąpiły w zakresie jednostki kontrolującej odpowiedzialnej za sprawdzanie przestrzegania specyfikacji ChNP „Cereza del Jerte”, przy czym pozostaje to bez wpływu na elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru określonego dla chronionej nazwy.

### 3.3. Zmiany w nagłówku G. „Organ kontrolny”

Adres pocztowy musi być zmieniony i zastąpiony następującym adresem:

Adres: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navacencejo (Cáceres), Hiszpania.

Umieszcza się informację o akredytacji rady regulacyjnej zgodnie z normą UNE-EN 45011.

### 3.4. Zmiany w nagłówku H. „Etykietowanie”

Nagłówek ten zmieniono przez usunięcie drugiego punktu dotyczącego zatwierdzania etykiet i dodanie dwóch logo – dla „Cereza del Jerte” i „Cereza del Jerte + Picota”, aby nie wprowadzać konsumenta w błąd w momencie, w którym dokonuje on wyboru produktu.

### 3.5. Zmiany w nagłówku I. „Przepisy krajowe”

Na podstawie art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i w celu uproszczenia i większej przejrzystości specyfikacji produktu usuwa się ten punkt, ponieważ nie ma on zasadniczego znaczenia i nie znajduje się w wykazie określonym dla tego rozdziału.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„CEREZA DEL JERTE”

NR WE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

ChOG ( ) ChNP ( X )

## 1. Nazwa

„Cereza del Jerte”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia „Cereza del Jerte” obejmuje wyłącznie czereśnie przeznaczone do spożycia na surowo lokalnych odmian „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” i „Pico Colorado”, należących do gatunku *Prunus avium* L.

Odmiany czereśni objęte chronioną nazwą pochodzenia należą do następujących rodzajów:

- czereśnie rodzaju „picota”: odmiany „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Colorado” i „Pico Limón Negro”. Większa część zbiorów należy właśnie do tej grupy zwanej czereśnią „picota”, której cechą charakterystyczną jest to, że w sposób naturalny traci szypułki przy zbiorze,
- czereśnie z szypułką: „Navalinda”.

Czereśnie „Cereza del Jerte” charakteryzują się barwą czerwoną na zewnątrz, przy czym przeważają owoce koloru czerwonego wina lub purpury. Miąższ owocu jest twardy i chrupki. W zależności od odmiany miąższ ma barwę od czerwonej po żółtą lub kremową, a sok ma barwę od czerwonej po bezbarwną. Owoce mogą mieć kształt nerkowaty, spłaszczony, zaokrąglony lub wydłużony. W zależności od odmiany pestki mogą mieć rozmiar od średniej wielkości po duży i bardzo duży, a kształt kulisty lub wydłużony.

W poniższej tabeli zebrane są podstawowe wymagania dotyczące zawartości cukru (pomiar w stopniach Brix), kształtu owocu, minimalnego kalibru i współczynnika pH.

**Zawartość cukru, kształt, minimalny kaliber i współczynnik pH czereśni objętych ChNP, według odmian**

Odmiana	Zawartość cukru (mierzona w stopniach Brix)			Kształt	Minimalny kaliber	Współczynnik pH		
	Minimalna	Maksymalna	Średnia			Minimalny	Maksymalny	Średni
Navalinda	12	21,60	14	Spłaszczony	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Spłaszczony	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Wydłużony	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Wydłużony	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Wydłużony	21 mm	3,80	4,70	4,25

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Czereśnie objęte ChNP „Cereza del Jerte” mogą mieć wyłącznie kategorię „ekstra” zgodnie z przepisami dotyczącymi sprzedaży czereśni przyjętymi przez rozporządzenie Komisji (WE) nr 214/2004 (\*).

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

sadzenie i uprawa, prowadzona głównie przez małe gospodarstwa rozmieszczone na małych tarasach na stromych zboczach górskich, gdzie trudno wykonywać prace zmechanizowane, uprawa gleby (oranie, nawożenie, cięcie drzew) i ręczny zbiór.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Proces pakowania i opakowanie muszą zapewnić całkowitą ochronę produktu. Materiały opakowaniowe muszą być wybrane starannie, aby uniknąć uszkodzeń. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna z punktu widzenia pochodzenia, odmiany, jakości i kalibru; część zawartości opakowania musi być widoczna i ta część musi być reprezentatywna dla całości.

Pakowanie czereśni objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cereza del Jerte” powinno odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ warunek ten jest uznany za konieczny dla ochrony jakości, zapewnienia identyfikowalności oraz zagwarantowania kontroli podczas całego procesu certyfikacji, aż do jego zakończenia.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Poza ogólnymi informacjami wymaganymi odpowiednimi przepisami prawa, na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić w sposób wyraźny chronioną nazwę pochodzenia i dane identyfikacyjne przedsiębiorstwa.

Rada regulacyjna określiła dwie wersje logotypu. Należy je stosować sposób następujący:

Logo „Cereza del Jerte”. Logo przedstawione poniżej może być stosowane dla wszystkich czereśni, w tym dla odmian z grupy „picota”:



Logo „Cereza del Jerte” + „Picota”. Logo przedstawione poniżej może być stosowane wyłącznie dla odmian z grupy „picota”, aby nie powodować dezorientacji konsumenta:



Niezależnie od rodzaju opakowania, w jakim są wysyłane czereśnie w celu wprowadzenia do sprzedaży, na opakowaniu tym należy umieścić dodatkową etykietę lub identyfikator z kolejnym numerem dostarczony przez radę regulacyjną.

(\* ) Dz.U. L 36 z 7.2.2004, s. 6.

#### 4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji położony jest w północnej części prowincji Cáceres. Obszar ten składa się z terenów należących do następujących gmin, pogrupowanych według regionów:

- REGION DOLINY JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas i Valdastillas.
- REGION 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 i Torremenga.
- REGION AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla i Segura de Toro.

Silny związek między jakością, górskim położeniem gospodarstw rolnych i sposobem produkcji wyłącza z obszaru geograficznego uprawy ChNP takie tereny i gospodarstwa rolne, które nie znajdują się na terenach górzystych. W związku z tym:

- gospodarstwa rolne z regionu La Vera usytuowane na wysokości poniżej 500 m n.p.m. są wyłączone,
- gospodarstwa rolne z regionu doliny Ambroz usytuowane na wysokości poniżej 600 m n.p.m. są wyłączone.

Obszar produkcji pokrywa się z obszarem pakowania i przygotowywania.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Związek historyczny

Nazwa „Jerte” lub „Valle del Jerte” jest ściśle związana z czereśniami. Znaczna liczba konsumentów w Hiszpanii w sposób niemal automatyczny kojarzy to miejsce z czereśniami, bądź też na odwrót: czereśnia kojarzy im się z Jerte. Obszar ten jest bowiem bardzo znany ze swoich doskonałych czereśni, a w szczególności tych z rodzaju „picota”.

Przypuszcza się, że czereśnie przywieźli do regionu Arabowie, a po odzyskaniu ziem nowi kolonizatorzy dostosowali je do uprawy na tym terenie. Jednakże najstarsze wiarygodne dowody na ich istnienie pochodzą dopiero z XIV w.

Dnia 2 czerwca 1352 r. orszak wysłanników króla przenocował w jednej z wsi na tym obszarze. Dostojnicy królewscy spróbowali tam pstrągów oraz czereśni, co wskazuje na to, że już w tamtych czasach czereśnie były produktem wyróżniającym się i posiadającym wystarczająco wysoką jakość, by zaoferować go tak szacownym podróżnikom.

W kolejnych wiekach nadal uprawiano czereśnie, zwiększając obszar upraw. Słynny hiszpański lekarz żyjący w XVI wieku, Luis de Toro, wspominał czereśnie z Jerte i wyróżnił je ze względu na ich rozmiar, kolor i smak.

W XVIII w. po zniszczeniu plantacji kasztanów przez choroby wywołane grzybami, czereśnia zaczęła jawić się jako autentyczna alternatywa gospodarcza. Pod koniec tego wieku i w ciągu całego XIX w. plantacje czereśni zaczęły zajmować coraz większe obszary Valle del Jerte i w dwóch sąsiadujących dolinach.

Już w pierwszych dekadach XIX w. kronikarze zapewniali, że najlepszą rzeczą w regionie „[...] są czereśnie i dlatego docenia się je na dworze królewskim”. W ciągu tego wieku czereśnia przeniknęła do wszystkich wsi, a na początku XX w. teren ten był już bardzo znany z „wyśmienitych czereśni”.

Związek środowiskowy

Pięć odmian objętych chronioną nazwą pochodzenia ma charakter lokalny i pochodzi bądź z Valle del Jerte, bądź z sąsiadujących dolin Ambroz i La Vera. Praktycznie odmiany te uprawiane są wyłącznie na tym obszarze produkcyjnym, ponieważ wszelkie próby plantacyjne na innych szerokościach geograficznych na razie nie odniosły sukcesu.

Różni autorzy wskazywali, że obecność w Valle del Jerte odmian bez szypulek jest wynikiem długotrwałego procesu aklimatyzacyjnego i selekcji z różnych szczepów *Prunus avium* L., gatunku, który jest obecny od wieków we wspomnianych górskich dolinach jako lokalny gatunek leśny.

Oprócz prac związanych z udoskonalaniem i selekcją wykonywanych przez osadników z Jerte, również obecność czynników środowiskowych, takich jak wskaźnik wilgotności zwiększony w miesiącach letnich, wiatry w dolinach, położenie geograficzne, średnie roczne nasłonecznienie, wysokość nad poziomem morza, różnorodność mikroklimatyczna oraz kwasność gleby, przyczyniła się do jakości czereśni.

Struktura dotycząca własności ziemskiej oraz warunki topograficzne tworzą krajobraz składający się z sadów rozmieszczonych na małych tarasach, czasem bardzo niewielkich, podtrzymywanych ścianami z kamienia. Zmuszają one do metod uprawy niedopuszczających mechanizacji.

O cechach charakterystycznych produktu decyduje używanie specyficznego materiału roślinnego, aklimatyzowanego i dostosowanego do warunków środowiskowych typowych dla doliny Jerte i sąsiednich dolin, a także osobliwe cechy systemu produkcyjnego, które polegają na tym, że w sadzie czereśniowym dominują tradycje kulturowe oparte na małych gospodarstwach rolnych i na rodzinnej organizacji pracy. W gospodarstwach rolnych, zazwyczaj znajdujących się na terenach z tarasami na stromych zboczach górskich, gdzie trudno wykonywać prace zmechanizowane, wyrównuje się niską wydajność najwyższą jakością.

## 5.2. Specyfika produktu

Chroniona nazwa pochodzenia „Cereza del Jerte” obejmuje wyłącznie czereśnie przeznaczone do spożycia na surowo lokalnych odmian „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” i „Pico Colorado”, należących do gatunku *Prunus avium* L.

Barwa na zewnątrz jest czerwonawa, mniej lub bardziej intensywna, w zależności od odmiany. Przeważają owoce koloru czerwonego wina lub purpury, ponieważ w lokalnych uprawach najczęściej spotyka się czereśnie z rodzaju „picota”, a w szczególności odmiany „reine” lub „Ambrunés”.

Nazwą „picota” określa się czereśnie, których cechą charakterystyczną jest to, że w sposób naturalny tracą szypułki przy zbiorze, przy czym nie wpływa to ujemnie na jakość owoców, nie zmniejsza ich odporności na zabiegi ani nie powoduje szybszego psucia się owoców. Do tej grupy należą odmiany czereśni zwane „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Limón Negro” i „Pico Colorado”.

Kształty są różnorodne i można je podzielić na następujące kategorie: nerkowaty, spłaszczony, zaokrąglony lub wydłużony.

Mięsz owocu jest twardy i chrupki. W zależności od odmiany miąższ ma barwę od czerwonej po żółtą lub kremową, a sok ma barwę od czerwonej po bezbarwną. Barwa miąższu i soku jest na ogół stała, w szczególności barwa soku.

Pestka jest jedną z najbardziej stałych cech charakterystycznych. Jej rozmiar może być od średniego po duży lub bardzo duży (odmiany „Navalinda” i „Ambrunés”). Kształt może być okrągły („Ambrunés”), pośredni („Pico Colorado”) lub wydłużony („Pico Limón Negro”).

Wartość stosunku pestki do owocu oscyluje od średniej („Pico Colorado”) po dużą/bardzo dużą („Pico Limón Negro”, „Navalinda” i „Ambrunés”).

Odnośnie do szypułki zauważalne są duże różnice długości i grubości:

— długość: średnia („Ambrunés” i „Navalinda”) i duża („Pico Negro” i „Pico Colorado”),

— grubość: niewielka („Pico Negro” i „Pico Colorado”), średnia („Ambrunés” i „Navalinda”).

Odnośnie do cech organoleptycznych – średnia zawartość cukru jest wyższa niż w przypadku innych owoców, a współczynnik załamania wynosi – w stanie optymalnej dojrzałości owocu – od 12 do 24 g na 100 g świeżej masy, w zależności od odmiany.

Czereśnie objęte ChNP „Cereza del Jerte” mogą mieć wyłącznie kategorię „ekstra” zgodnie z przepisami dotyczącymi sprzedaży czereśni przyjętymi przez rozporządzenie (WE) nr 214/2004.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Chronione odmiany pochodzą niemal wyłącznie z tego regionu, ponieważ wszelkie próby uprawiania ich gdzie indziej na razie nie odniosły sukcesu, a także dlatego, że nie rozwijają się dobrze w nieodpowiednich warunkach glebowych, wysokości n.p.m., nasłonecznienia, wilgotności i wiatrów.

Obecność odmian czereśni bezszypułkowej w dolinie Jerte jest wynikiem długiego procesu aklimatyzacji i selekcji częściowo indukowanej z różnych szczepów *Prunus avium* L., lokalnego gatunku leśnego rosnącego w tych górskich dolinach od najdawniejszych czasów.



Oprócz prac związanych z udoskonalaniem i selekcją genetyczną prowadzonych przez mieszkańców Jerte, również obecność czynników środowiskowych, takich jak:

- wskaźnik wilgotności – wysoki nawet w okresie letnim,
- wiatry w dolinach, położenie geograficzne, średnie roczne nasłonecznienie, wysokość nad poziomem morza, różnorodność mikroklimatyczna oraz kwaśność ziem przyczyniły się do jakości czereśni,
- orografia: uprawy rozciągają się od dna trzech dolin aż po tereny położone na wysokości powyżej 1 200 m. Obszary leżące między poziomem 600 m n.p.m. a wysokością maksymalną są najbardziej odpowiednie dla produkcji czereśni typu „picota”, które wraz z pozostałymi odmianami stanowią „mapę odmian” i dojrzewają stopniowo jedna po drugiej od końca kwietnia do początku sierpnia każdego roku,
- struktura gleb na tym obszarze jest na ogół gęsta i mało spójna, zasadniczo luźna i piaskowa. Zewnętrzne odwadnianie jest zwykle dobre. Wskaźnik pH jest zawsze kwasowy ze względu na materiał pochodzenia gleb – jego wartość wynosi na ogół 5–5,5. Te ogólne cechy glebowe doskonale sprzyjają rozwojowi dominującej odmiany (*Prunus avium* lub czereśnia) i lokalnych odmian czereśni,
- klimat: trzy doliny, stanowiące określony obszar geograficzny, zawdzięczają charakterystyczne cechy klimatyczne swojej głębokości i niewielkiej szerokości oraz położeniu geograficznemu i otwarciu na południe. Kontrastujące wysokości i rozczłonkowana rzeźba terenu powodują nierówny rozkład nasłonecznienia i temperatur między linią szczytów a aluwialnym dnem, co powoduje czasem nawet bardzo duże kontrasty temperaturowe. Te różnice klimatyczne wpływają na cykl wegetacyjny i okresy kwitnienia/dojrzewania, których długość – jak wspomniano wcześniej – nie jest taka sama; okresy te zazębiają się lub występują jeden po drugim, co powoduje bardzo duże rozbieżności w terminach zbioru. Okres dojrzewania tej samej odmiany czereśni może przesunąć się nawet o ponad 20 dni.

Pod względem wilgotności wskaźniki miesięczne i roczne oraz rozkład opadów świadczy o tym, że region charakteryzuje się klimatem śródziemnomorskim wilgotnym, w którym w okresie letnim występują krótkotrwałe i wyraźne susze z powodu niskiego poziomu opadów deszczu w miesiącach gorących, tj. w lipcu i w sierpniu.

Mimo ogólnego gorąca, o czym świadczą średnie roczne temperatury, można zauważyć bardzo nierówny rozkład temperatur na przestrzeni pór roku. Rejestrowana amplituda temperatur świadczy o tym, że klimat jest bardzo surowy.

Podsumowując, można stwierdzić, że wszystkie te opisane powyżej specyficzne cechy orograficzne, glebowe, klimatyczne i hydrologiczne są niezbędne do uzyskania tak typowego i autentycznego produktu, jakim jest „Cereza del Jerte”. Jeśli zabrakłoby jednego z tych czynników, nie byłoby możliwe uzyskanie przedmiotowego produktu.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 3.