

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2014/C 387/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„CEREZA DEL JERTE“

ЕО №: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание
- ☐ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☐ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☒ Етикетирание
- ☒ Национални изисквания
- ☒ Друго [инспекционен орган]

2. Вид на изменението (измененията)

- ☒ Изменение в единния документ или в резюмето
- ☐ Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- ☐ Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ [член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006]
- ☐ Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фито-санитарни мерки от страна на публичните органи [член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006]

3. Изменение/изменения

3.1. Изменения в рубрика Б „Описание на продукта“

Рубрика Б.3. Характеристики на продукта

В таблицата по-долу са показани новите стойности на съдържанието на захар (измерено в градуси по Брикс) и киселинността, които заменят стойностите, фигуриращи в регистрираната понастоящем спецификация на продукта и в съответния единен документ, за всеки от сортовете на защитеното наименование за произход:

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Таблица 1: Съдържание на захар, форма, минимален размер и рН на черешите, защитени със ЗНП, по сортове

Сорт	Съдържание на захар (измерено в градуси по Брикс)			Форма	Минимален размер	рН		
	Минимално	Максимално	Средно			Минимална	Максимална	Средна
Navalinda	12	21,60	14	сплескана	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	сплескана	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	удължена	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	удължена	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	удължена	21 mm	3,80	4,70	4,25

Таблицата по-долу представлява таблицата, която фигурира в действащата спецификация на продукта, регистрирана понастоящем.

Таблица 2: Съдържание на захар, киселинност и форма на черешите, защитени със ЗНП, по сортове

Сорт	Съдържание на захар (измерено в градуси по Брикс)			Форма	Минимален размер (*)	Киселинност (измерена в meq/ 100 ml)		
	Минимално	Максимално	Средно			Минимална	Максимална	Средна
Navalinda	12	16	14	сплескана	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	сплескана	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	удължена	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	удължена	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	удължена	21 mm	7,46	16,42	11,94

Обосновка

Напредъкът в технологиите през последните години, заедно със строгите норми, при които се провеждат различните анализи, доведоха до подобряване на аналитичните методи, които станаха по-надеждни и по-точни.

Затова е необходимо да се изменят параметрите, посочени в първоначалната спецификация на продукта, поради следните причини:

1. Градуси по Брикс. Средното съдържание на захар е по-високо от обичайното, с рефрактометричен индекс, който при оптимална степен на зрялост варира, в зависимост от сорта, от 12 g до 20 g на 100 g тегло на пресния плод.

В резултат на проведените анализи (за ЗНП „Cereza del Jerte“ — в акредитирани лаборатории) в рамките на проверките на продукта, осъществени в течение на няколко години от инспекторите от Съвета за контрол (Consejo Regulador), беше установено, че стойностите в градуси по Брикс, посочени в действащата спецификация на продукта, се различават от констатираните в действителност стойности.

От друга страна, на базата на резултатите от различни изследвания, проведени с различни анализирани проби, намиращи се в различни степени на зрялост (градусите по Брикс се променят с узряването на черешите), бяха получени стойностите, посочени в таблицата по-горе; всички тези стойности се считат за подходящи за предлагането на пазара на сертифицирания продукт, поради което се иска те да заменят регистрираните преди това стойности.

2. рН. Един от параметрите, установени като изискване за продукта, защитен с настоящото наименование за произход, е измерването на киселинността в милиеквиваленти (meq)/100 ml ябълчена киселина. Защитеният продукт е много нетраен плод, чийто срок на годност не е много дълъг. Ето защо бързината на получаване на резултатите за параметрите, показващи качеството на плода, е от първостепенно значение.

Изискваният понастоящем параметър за киселинност (в милиеквиваленти (meq)/100 ml ябълчена киселина) трябва да се определя в лаборатории, които по възможност трябва да бъдат акредитирани. Това означава по-дълъг период от време, който е от първостепенно значение, когато става въпрос плодът да бъде предложен на потребителите във възможно най-добро състояние.

Определянето на параметъра pH в плодовете става все по-обичайно и се признава както от пазара, така и от отрасъла, по различни причини:

- бързината на получаване на резултата — с уредите, използвани понастоящем за измерване на pH, стойностите на киселинността могат да се измерват на място и в кратък срок, а също и с много по-малка неопределеност на получения резултат, благодарение на което инспекторите могат да вземат решения бързо и въз основа на надеждна информация,
- честото използване на тези единици в отрасъла — pH се счита за показател за вкуса на всички храни, особено на плодовете и зеленчуците,
- в сравнение с други параметри, информацията, която осигурява този параметър по отношение на промените и срока на годност на продукта, е много по-добра.

Поради всички тези причини се предлага стойностите на pH, посочени в таблица 1, да заменят стойностите на киселинността, фигуриращи към момента в регистрираната понастоящем спецификация на продукта.

Както и при параметъра на градусите по Брикс, предложените в горната таблица стойности са резултат от различните изпитвания, проведени в рамките на проверките на продукта, осъществени в течение на няколко години от инспекторите от Съвета за контрол и впоследствие от различни органи (Instituto Tecnológico Agroalimentario) (Хранително-вкусов технологичен институт) и акредитирани лаборатории.

3.2. Изменения в рубрика Г „Елементи, доказващи, че продуктът произхожда от района“

Изменят се някои параграфи, за да се адаптират към новата система за сертифициране съгласно стандарт UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065, прилагана от Съвета за контрол (сертифициращ орган, акредитиран в съответствие с посочения стандарт), както и за да се обобщи, опрости и актуализира първоначалният текст на спецификацията на продукта, отговарящ на положението в сектора към момента на подаване на заявлението за регистрация.

В тази рубрика се описва процесът на контрол и сертифициране, който е необходим за осигуряване на произхода и качеството на продукта, както и прилаганите по отношение на него схеми.

Внесените в тази рубрика изменения се отнасят до формата на документа; съдържанието или новата формулировка в никакъв случай не засягат елементите, доказващи, че продуктът произхожда от района. Най-важните изменения са:

- Текстът в параграф 1 (точка 1), който гласи: „„Picota“ и/или черешите произхождат изключително от регистрирани градини, намиращи се в производствения район. Тези градини ясно се идентифицират в база данни, която включва списък на стопанствата за всеки отделен производител и в която се описват дърветата по вид на подложката, възраст, сорт, гъстота на насажденията, система на отглеждане и други променливи величини“

се заменя със следния параграф:

„„Picota“ и/или черешите произхождат изключително от регистрирани градини, намиращи се в производствения район. Тези градини ясно се идентифицират в отделните регистри на защитеното наименование за произход.“

- Текстът в точка 2, който гласи: „Всяка година службите за инспекция към Съвета за контрол посещават на случаен принцип около 10 % от регистрираните земеделски стопанства (около 400 годишно), за да се проверят на място точността и достоверността на данните, предоставени от производителите. Всяка година се определя също така срок за изменение на данните в регистъра, така че да се вземат предвид настъпилите промени и да се актуализира съществуващата информация“

се заменя със следните параграфи:

„Всяка година защитеното наименование за произход извършва съответните проверки на земеделски стопанства, някои одобрени изпращачи и продукти, които проверки са необходими, за да се осигури спазването на всички изисквания, установени с цел да се гарантира, че продуктът произхожда от района.

Периодично се определя срок за изменение на данните в регистъра, така че да се вземат предвид настъпилите промени и да се актуализира съществуващата информация.“

- По същия начин точка 5, описваща процеса на осигуряване на качеството, се заличава, за да се адаптира към актуалните констатации, които са описани в точка 4 и в други точки от настоящата рубрика Г и които имат същата цел:

Точка 5: „Процесът на осигуряване на качеството се основава на ежедневно вземане на проби от отделните партии и складове, като количеството на плодовете, от което се вземат проби, е пропорционално на входящото количество на плодовете във всеки склад. В този случай продуктът се подлага на задълбочена проверка, за да се удостовери, наред с другото, че: плодовете действително произхождат от регистрирани градини, етикетът правилно отразява съдържанието, продуктът е в оптимална зрялост, напълно хомогенен по цвят и размер и без дефекти, стандартите за опаковане и идентификация са изпълнени, теглото е точно и т.н.“

- Текстът в точка 8, който гласи: „Данните от проверката на идентификационните кодове въз основа на серийните номера строго се записват, като по този начин се предотвратява всяка възможност за измама. Записването на идентификационните кодове и тяхното сравняване с количествата през пазарната година във всеки от регистрираните складове позволява да се открият много бързо аномалиите, както и да се установят проблеми на всеки етап от веригата на експедиция и продажба“

се заменя със следния текст:

„Данните от проверката на идентификационните кодове въз основа на серийните номера строго се записват, като по този начин се предотвратява всяка възможност за измама.“

- Параграф 9, който гласи: „Всички проверки, вземане на проби и изпитвания, извършвани с цел да се установи спазването на всички необходими изисквания, се осъществяват в съответствие с разпоредбите на наръчника по качеството и наръчника по процедурите. Съветът за контрол осъществява изпитванията в организации, които отговарят на изискванията на стандарта ISO-EN 17.025.“

се заменя със следния текст:

„След извършване на съответните дейности по оценка и ако търговското дружество отговаря на приложимите изисквания за сертифициране, Съветът за контрол на защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ издава документ, удостоверяващ предоставянето на съответния сертификат за неговите продукти.“

- Параграф 10, който гласи: „След приключване на всички горепосочени проверки, консултативният орган на Съвета за контрол, формиран от представители на всички заинтересовани страни, оценява получените резултати, за да вземе безпристрастно и обективно решение. Ако Комитетът за сертификация реши да предостави сертификация, Съветът за контрол предава съответния сертификат на вписаната група. Продуктът излиза на пазара с гаранцията за своя произход, под формата на номерирания етикет или етикета за контрол, предоставен от Съвета за контрол.“

се заменя със следния текст:

„Продуктът излиза на пазара с гаранцията за своя произход, под формата на номерирания етикет или етикета за контрол, предоставен от Съвета за контрол.“

Както вече беше посочено, всички тези изменения отговарят на необходимостта да се адаптира към настоящото положение първоначалният текст на спецификацията на продукта след промените в контролния орган, отговарящ за извършване на проверка на спазването на спецификацията на ЗНП „Cereza del Jerte“, без това да засяга елементите, доказващи, че продуктът произхожда от определения район на това наименование за произход.

3.3. Изменения в рубрика Ж „Инспекционен орган“

Пощенският адрес се изменя и се заменя със следния:

Адрес: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navaconcejo (Cáceres), España.

Посочва се, че Съветът за контрол е акредитиран по стандарта UNE-EN 45011.

3.4. Изменения в рубрика З „Етикетирание“

Тази рубрика се изменя, като се заличава вторият параграф относно одобряването на етикетите и се включват 2-та броя лого, съответстващи на „Cereza del Jerte“ и „Cereza del Jerte+Picota“, с цел да не се въвежда в заблуждение потребителят при избора на продукт.

3.5. Изменения в рубрика И „Национални нормативни изисквания“

По силата на член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/ 2012 и с цел опростяване и яснота на спецификацията на продукта тази рубрика се заличава, тъй като не е от съществено значение и понастоящем не фигурира в посочения член.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽³⁾

„CEREZA DEL JERTE“

ЕО №: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование

„Cereza del Jerte“

2. Държава членка или трета държава

Испания

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ се отнася единствено за трапезните череши за консумация в пряко състояние от вида *Prunus avium* L., принадлежащи към местните сортове „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ и „Pico Colorado“.

Сортовете череши, защитени със защитеното наименование за произход, принадлежат към следните разновидности:

— „Picota“ („Пикота“): сортовете „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ и „Pico Limón Negro“. По-голямата част от продукцията принадлежи на тази група, наречена „picota“. Това са череши, които основно се различават от другите с това, че дръжката им се отделя по естествен начин в момента на брането.

— С дръжка: „Navalinda“.

По отношение на характеристиките на продукта, външното оцветяване на плодовете е червеникаво, като преобладават черешите с виненочервен или пурпурночервен цвят. Месестата част на плода е твърда и хрупкава, нейният цвят и сок варират, според сорта, от червена месеста част и червен сок до жълтеникава или кремава месеста част и безцветен сок. Формите на плода са различни: във форма на бъбрек, сплескани, заоблени, удължени. Размерът и формата на костилката на плода са различни според сортовете: от среден до голям или много голям размер и от сферична до удължена форма.

В таблицата по-долу са обобщени основните изисквания по отношение на съдържанието на захар (измерено в градуси по Брикс), формата на плода, минималния размер и рН.

Съдържание на захар, форма, минимален размер и рН на черешите, защитени със ЗНП, по сортове

Сорт	Съдържание на захар (измерено в градуси по Брикс)			Форма	Минимален размер	рН		
	Минимално	Максимално	Средно			Минимална	Максимална	Средна
Navalinda	12	21,60	14	сплескана	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	сплескана	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	удължена	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	удължена	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	удължена	21 mm	3,80	4,70	4,25

⁽³⁾ Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Черешите, защитени със ЗНП „Cereza del Jerte“, са изключително от категория „екстра“ съгласно определението в пазарния стандарт за череши, одобрен с Регламент (ЕО) № 214/2004 на Комисията ⁽⁴⁾.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички етапи на производството трябва да се извършват в определения географски район:

засаждане и отглеждане, осъществявани предимно в малки, терасирани земеделски стопанства със стръмни и трудни за механизирани обработка склонове, полски работи (оран, торене, резитба) и ръчно прибиране на реколтата.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Приготвянето и опаковането осигуряват пълна защита на продукта. Опаковъчните материали се избират грижливо, за да се избегне влошаване на качеството на продукта. Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно по отношение на произхода, сорта, качеството и размера, като видимата част трябва да е представителна за цялото съдържание.

Опаковането на черешите, защитени със ЗНП „Cereza del Jerte“, трябва да се извършва в определения географски район, което се смята за необходимо с цел защита на качеството и гарантиране на контрола през целия процес на сертифициране, до приключването на същия.

3.7. Специфични правила за етикетироване

Освен данните от общ характер, изисквани от приложимото законодателство, върху опаковките се посочва задължително и на видно място името на защитеното наименование за произход, както и данни за конкретното предприятие.

Съветът за контрол има два варианта на логото си. Всеки от тях се използва, както е описано по-долу:

Лого „Cereza del Jerte“. Това лого, представено по-долу, може да се използва за всички череши, включително за сортовете от групата „Picota“:



Лого „Cereza del Jerte“ + „Picota“. Това лого, представено по-долу, може да се използва само за сортовете от групата „Picota“, за да не въвежда в заблуждение потребителя:



Независимо в какъв вид опаковка се експедира черешите за консумация, опаковката се придружава от етикета за контрол или номерирания идентификационен код, предоставен от Съвета за контрол.

⁽⁴⁾ ОВ L 36, 7.2.2004 г., стр. 6.

4. Кратко определение на географския район

Производственият район е разположен в северните райони на провинция Cáceres. Той се състои от терените, принадлежащи към териториите на следните общини, групирани по райони:

- РАЙОН VALLE DEL JERTE (Долината на Jerte): Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas и Valdastillas.
- РАЙОН 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 и Torremenga.
- РАЙОН AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla и Segura de Toro.

Наличието на силна връзка между качеството, планинското разположение на стопанствата и начина на производство изключва от географския район терените и земеделските стопанства, които не са разположени в планинската земеделска област; това засяга следните надморски височини и общини:

- под 500 м надморска височина — изключват се земеделските стопанства, намиращи се в района la Vera,
- под 600 м надморска височина — изключват се също така земеделските стопанства, намиращи се в района Valle del Ambroz.

Производственият район съвпада с района на приготвяне и опаковане.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Историческа връзка

Името „Jerte“ или „Valle del Jerte“ има тясна връзка с черешите, като в Испания голям брой потребители почти автоматично свързват мястото с продукта „череша“ или обратно. Районът е много известен с превъзходните си череши и в частност черешите от сорта „Picotas“.

Предполага се, че черешовото дърво е било внесено от арабите и че след Реконкистата новите заселници намират вече приспособеното към тези земи дърво. Но убедителни доказателства за черешови насаждения се появяват едва през XIV век.

На 2 юни 1352 г. свита от пратеници на Краля остава да пренощува в едно от селата в района. Знатните рицари опитали тук пъстърва и череши, което сочи, че по онова време черешата е била вече продукт, който е изпъквал и който е имал достатъчно добро качество, за да се предлага на толкова изтъкнати пътници.

През следващите векове отглеждането се е поддържало и увеличавало. През XVI век известният испански лекар Luis de Toro говори за черешите от Jerte, като изтъква техния размер, цвят и вкус.

Със загиването на кестеновите дървета през XVIII век вследствие на мастилената болест, черешовото дърво започва да се налага като една истинска икономическа алтернатива. В края на този век и през целия XIX век черешовите насаждения в Долината на Jerte и в двете съседни долини постоянно нарастват.

През първите десетилетия на XIX век летописците уверяват, че най-хубавото от района „... са черешите, които заради това са високо ценени в Кралския двор ...“. През целия този век черешовото дърво се разпространява във всички села, така че в зората на XX век районът е вече много известен с „вкусните си череши“.

Природна връзка

Петте защитени сорта са местни и произхождат или от долината на Jerte, или от съседните долини на Ambroz и La Vera. Практически те се произвеждат изключително в този производствен район, тъй като опитите за засаждане в други ширини до момента не са имали голям успех.

Различни автори пишат, че наличието на сортове без дръжка в долината на Jerte е резултат от дълъг процес на аклиматизация и полуиндуцирана селекция на *Prunus avium* L. — подложка, която присъства от древността в тези планински долини като местен горски вид.

Освен облагородяването и клоновата селекция, извършени от жителите на Jerte, от съществено значение са и атмосферни фактори като високата дори през летните месеци влага, бризът в долината, изложението, средното годишно слънцегреене, височината, микроклиматичното разнообразие и киселинността на почвите.

Структурата на имотите и условията, наложени от трудната топография, оформят един градински пейзаж от малки, понякога изключително малки, тераси, поддържани от каменни стени, които не позволяват механизиранието на обработването.

Затова характеристиките на продукта се определят от използването на специфичен вегетативен материал, приспособен и аклиматизиран към характерните атмосферни условия на планинската долина на Jerte и съседните долини, но също така и от особеностите на системата за производство, в която черешовите градини са свързани с културните традиции, основаващи се на малкото стопанство и семейната организация на работата. Обикновено разположени върху терасовидни парцели, по стръмни склонове и с малки възможности за механизация, стопанствата компенсират ниските добиви с превъзходно качество.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ се отнася единствено за трапезните череши за консумация в пряко състояние от вида *Prunus avium* L., принадлежащи към местните сортове „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ и „Pico Colorado“.

Външното оцветяване е червеникаво, повече или по-малко наситено в зависимост от сортовете. Преобладават черешите с виненочервен или пурпурночервен цвят поради преобладаващото място, което заемат „Picota“ в местната реколта, и по-специално „кралицата“ сред тях — сортът „Ambrunés“.

„Picota“ се наричат черешите, които основно се различават от другите по това, че дръжката им се отделя по естествен начин в момента на брането, без това да влошава качеството, устойчивостта на манипулации или срока на годност на продукта. Към тази група спадат сортовете череши, наречени „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Limón Negro“ и „Pico Colorado“.

Формите са различни и се групират в следните категории: във форма на бъбрек, сплескани, заоблени, удължени.

Месестата част, много твърда и хрупкава, има червен цвят и червеникав сок, които се променят, според сорта, от червен сок и червена месеста част до безцветен сок и жълта или кремава месеста част. Цветът на месестата част и на сока е по принцип постоянен, особено цветът на сока.

Костилката е една от най-устойчивите характеристики. Размерът варира от среден до голям или много голям (сортовете „Navalinda“ и „Ambrunés“). Формите са сферични („Ambrunés“), междинни („Pico Colorado“) или удължени („Pico Limón Negro“).

Съотношението костилка/плод има стойности, които варират от средна („Pico Colorado“) до голяма и много голяма („Pico Limón Negro“, „Navalinda“ и „Ambrunés“).

По отношение на дръжката се наблюдават значителни различия по дължина и дебелина:

— дължина: средна („Ambrunés“ и „Navalinda“) и голяма („Pico Negro“ и „Pico Colorado“),

— дебелина: фина („Pico Negro“ и „Pico Colorado“), средна („Ambrunés“ и „Navalinda“).

По отношение на органолептичните характеристики, средното съдържание на захар е по-високо от обичайното, с рефрактометричен индекс, който при оптимална степен на зрялост варира, в зависимост от сорта, от 12 g до 24 g на 100 g тепло на пресния плод.

Черешите, защитени със ЗНП „Cereza del Jerte“, са изключително от категория „екстра“ съгласно определението в пазарния стандарт за череши, одобрен с Регламент (ЕО) № 214/2004 г.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Защитените сортове практически се произвеждат изключително в този производствен район, тъй като опитите за засаждането им на други географски ширини досега не са имали голям успех — тези сортове не се развиват добре, когато почвените условия, надморската височина, слънцегреенето, влажността и режимът на ветровете са неподходящи.

Наличието на сортове без дръжка в Jerte е резултат от дълъг процес на аклиматизация и полуиндуцирана селекция на *Prunus avium* L. — подложка, която присъства от древността в тези планински долини като местен горски вид.

Освен облагородяването и клоновата селекция, извършени от жителите на Jerte, от съществено значение са и атмосферни фактори като:

- високата дори през летните месеци влага,
- бризът в долината, изложението, средното годишно слънцегреене, височината, микроклиматичното разнообразие и благоприятната киселинност на почвите.
- Релеф: насажденията се отглеждат от дълбоките части на трите долини до над 1 200 m надморска височина. Височинните пояси, разположени между 600 m и максималната надморска височина, са най-подходящи за производство на сортовете череши от вида „Picota“, които, заедно със сортовете, съставляващи сортовата карта, всяка година зреят поетапно по график, който продължава от края на април до началото на август.
- Почвите в района обикновено имат дълбока и рохкава структура и са пясъчливи черноземни почви. Отцедливостта обикновено е добра. Параметърът pH е винаги киселинен поради изходния материал, като стойностите обикновено са между 5 и 5,5. Тези общи почвени характеристики са отлични за развитието на преобладаващия вид подложка (*Prunus avium* или дива череша) и на местните сортове череши.
- Климат: климатичните особености на трите долини, включени в границите на определения район, се дължат на факта, че те са тесни и дълбоки, както и на тяхното изложение и откритост на юг. Контрастите в надморската височина и начупеният релеф са причина за неравномерно разпределение на слънчевото греене и на температурите между линията на хребетите и алувиалното дъно, водейки до температурни контрасти, които понякога са много екстремни. Тези климатични различия са причина за нееднаквата продължителност на вегетативния цикъл и на периодите на цъфтеж/зреене, които, както вече беше отбелязано, протичат поетапно или се разслагват, предизвиквайки много ясно изразени разлики в датите на прибиране на реколтата. За един и същи сорт череши разликата в периода на узряване може да надхвърли 20 дни.

По отношение на режима на влажността, месечните и годишните стойности и разпределението на валежите определят климата на района като влажен средиземноморски климат, с кратък и значителен летен период на засушаване в резултат на оскъдните валежи през топлите месеци юли и август.

Въпреки принципно топлия климат, който се обуславя от средногодишните температури, последните са разпределени много неравномерно през сезоните. Регистрираната амплитуда в температурите отразява твърде суровия климат.

В заключение може да се каже, че всички специфични характеристики на релефа, почвите, климата и водния режим, описани по-горе, са абсолютно необходими за получаването на толкова изключителен и автентичен продукт като „Cereza del Jerte“. Ако някой от тези фактори престане да съществува, производството на посочения продукт не би било възможно.

Препратка към публикуваната спецификация

(Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽⁵⁾)

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

⁽⁵⁾ Вж. страница 3.