

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

KOMISE

Zveřejnění žádosti o registraci podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 85/01)

Toto zveřejnění dává právo vznést námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námitky se musí Komisi doručit do šesti měsíců od tohoto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„CEREZA DEL JERTE“****Č. ES: ES/PDO/005/0233/20.02.2002****CHOP (X) CHZO ()**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresa: Paseo de la Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina žadatelů:*

Název: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Adresa: Ctra. Nacional 110, km 381
E-10614 Valdastillas Cáceres

Telefon: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

E-mail: —

Složení: producenti/zpracovatelé (X) jiné kategorie ()

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh produktu:

Třída 1.6: ovoce

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Cereza del Jerte“

4.2 Popis: Chráněné označení původu „Cereza del Jerte“ se vztahuje výlučně na stolní třešně určené pro spotřebu v čerstvém stavu druhu *Prunus avium* L., které patří do místních odrůd „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ a „Pico Colorado“.

Odrůdy třešní, na které se vztahuje chráněné označení původu, se dělí na tyto typy:

- „Picotas“: odrůdy „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ a „Pico Limón Negro“. Většina produkce patří do této skupiny, která se nazývá „picotas“, což jsou třešně odlišující se především tím, že se při sběru přirozeně oddělují od stopky.
- Se stopkou: „Navalinda“.

Pokud jde o vlastnosti produktu, je vnější zabarvení plodů načervenalé a převažují třešně vínově nebo purpurově červené barvy. Dužina plodu je pevná a chrupavá, její barva a šťáva se liší podle odrůd od červené dužiny a šťávy až po nažloutlou nebo krémově zabarvenou dužinu a bezbarvou šťávu. Plody mají různé tvary: ledvinovitý, zploštělý, kulatý, podlouhlý. Velikost a tvar pecky plodu se liší podle odrůd od střední až po velkou či velmi velkou pecku kulatého až podlouhlého tvaru.

V této souhrnné tabulce se uvádí základní požadavky týkající se obsahu cukru (měřeného ve stupních Brix), tvaru plodu, minimální velikosti a kyselosti (měřené v ekvivalentním množství na 100 ml kyseliny jablečné) pro každou odrůdu, na kterou se vztahuje chráněné označení původu:

Tabulka č. 1:

Obsah cukru, tvar, minimální velikost a kyselost třešní, na které se vztahuje chráněné označení původu, podle odrůd.

Odrůda	Obsah cukru (měřeno ve stupních Brix)			Tvar	Minimální velikost (*)	Kyselost (měřeno v ekvivalentním množství na 100 ml)		
	Minimální	Maximální	Střední			Minimální	Maximální	Střední
Navalinda	12	16	14	zploštělý	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	zploštělý	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	podlouhlý	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	podlouhlý	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	podlouhlý	21mm	7,46	16,42	11,94

(*) Uvádí se minimální průměry potřebné na to, aby třešně mohly být zařazeny do chráněného označení původu „Cereza del Jerte“, proto není možné prodávat pod CHOP třešně s průměrem menším než 21 mm.

Třešně, na které se vztahuje CHOP „Cereza del Jerte“ musí náležet výlučně do kategorie „Extra“ v souladu s obchodními normami pro třešně schválenými nařízením Komise (ES) 214/2004 ze dne 6. února 2004.

- 4.3 Zeměpisná oblast: Oblast produkce se nachází v horských údolích Jerte, Ambroz a La Vera, která leží na severu provincie Cáceres v samosprávné oblasti Extremadura.

Na základě těsného spojení kvality, horské polohy sadů a způsobu produkce jsou z této oblasti vyloučena území a zemědělské podniky, které se nenacházejí v horských zemědělských oblastech. To se týká území v těchto nadmořských výškách:

- Valle del Jerte: do zeměpisné oblasti jsou zahrnuty sady ve všech obcích bez ohledu na jejich nadmořskou výšku.
- Comarca de La Vera: ze zeměpisné oblasti jsou vyloučeny zemědělské sady nacházející se v nadmořské výšce pod 500 m.
- Valle del Ambroz: ze zeměpisné oblasti jsou vyloučeny zemědělské sady nacházející se v nadmořské výšce pod 600 m.

Oblast produkce je shodná s oblastí balení a zpracování.

- 4.4 Důkaz původu: Kvalita a původ chráněného produktu se zabezpečí prostřednictvím odpovídajících kontrol a analýz, které provádí regulační rada v pěstitelských oblastech a v expedičních skladech zapsaných v jednotlivých rejstřících chráněného označení původu v souladu s ustanoveními příručky kvality a příručky pro postupy.

Po dokončení všech uvedených kontrol hodnotící výbor regulační rady, tvořený zástupci všech zúčastněných stran, zhodnotí získané výsledky a přijme nestranné a objektivní rozhodnutí. Pokud hodnotící výbor rozhodne o udělení osvědčení, regulační rada vydá zapsanému subjektu příslušné potvrzení.

Balení třešní, na které se vztahuje CHOP „Cereza del Jerte“, probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti, jak určuje skupina žadatelů, aby se tak zajistilo zachování kvality a sledovatelnost a kontrola během celého procesu osvědčování až do jeho dokončení.

Uvedený proces je ukončen ve chvíli, kdy je výrobek na zadní straně obalu označen číslovanou etiketou, která zaručuje jeho původ a kvalitu. Tato zadní etiketa je vydána regulační radou, jež má ve svém nařízení stanovenou následující oblast působnosti:

- ve věci území podle oblasti produkce;
- ve věci výrobků podle výrobků, na které se vztahuje CHOP „Cereza del Jerte“, a to v jakékoli fázi produkce, skladování, balení, oběhu a uvádění na trh;
- ve věci osob podle osob zapsaných v jednotlivých rejstřících.

Balení se proto musí provádět v zeměpisné oblasti uvedené v oddíle C specifikace, aby se zaručila sledovatelnost a kontrola ze strany kontrolního orgánu během celého procesu a aby se zachovala kvalita chráněného produktu, jelikož vzhledem k tomu, že se jedná o hornatou oblast s obtížným přístupem, jsou třešně během přepravy vystaveny nepřiměřeným podmínkám okolního prostředí, zhoršeným značnou dobou trvání přepravy. To by bezpochyby mělo vliv na charakteristické vlastnosti plodů, čímž by mohlo dojít ke změně znaků produktu, na které se vztahuje označení původu.

Produkt je na trh uváděn se zárukou původu, která je uvedena na očíslované etiketě nebo na zadní etiketě regulační rady.

- 4.5 Metoda produkce: Pěstování probíhá na malých terasovitých pozemcích nacházejících se na svazích. Průměrná rozloha sadů je 1,6 ha a na jeden podnik připadá 4,5 parcely.

Vzhledem k této struktuře pracují ve většině podniků rodinní příslušníci, kteří vykonávají hlavní činnosti, zejména sběr, což je jedna z nejobtížnějších prací vyžadující značnou zručnost.

Rozloha sadů je omezena úzkými terasami, které převážně neumožňují vysazení více než jedné řady stromů, což je přibližně 125 stromů na hektar. To svědčí o vysoké míře extenzivního využívání půdy. Koruny stromů se formují do těchto tvarů: vysoký kužel, nízký kužel, pyramida a standardní tvar.

Orání půdy se provádí obvykle třikrát do roka a z velké míry se při něm stále využívají zvířata. Při hnojení se i nadále jako základ používá mrva a zaorávání plevele. Stromy se zpravidla prořezávají pouze lehce, přičemž se jen prostřihají a odstraní se konce větví.

Metody pěstování založené na stoletých tradicích, jako je sběr, zpracování, balení a přeprava produktu, se provádějí s veškerou péčí a stanoví se kontroly potřebné pro zachování charakteristických vlastností produktu.

- 4.6 Souvislost: Název „Jerte“ nebo „Valle del Jerte“ úzce souvisí s třešněmi a ve Španělsku si mnoho spotřebitelů spojuje takřka automaticky místo s produktem „třešně“ a naopak. Oblast je tedy dobře známá výtečností svých třešní a především těch z druhu „Picotas“.

Třešně zde začali pravděpodobně pěstovat Arabové a po znovudobytí poloostrova křesťany noví obyvatelé shledali, že se stromy dobře přizpůsobily místní půdě. Věrohodné důkazy o jejich existenci se však objevily až ve 14. století.

Dne 2. června 1352 přenocovala v jedné z vesnic v oblasti družina královských posílů. Urození páni zde ochutnali pstruhy a třešně, což svědčí o tom, že již v té době byly třešně významným produktem a že byly natolik kvalitní, aby mohly být nabídnuty tak vznešeným hostům.

V následujících staletích pěstování pokračovalo a rozšiřovalo se. Slavný španělský lékař Luis de Toro se v 16. století zmiňuje o třešních z Jerte a odlišuje je na základě jejich velikosti, barvy a chuti.

V 18. století začalo pěstování třešní nabývat podoby skutečného hospodářského odvětví poté, co došlo ke zničení kaštanových sadů následkem tzv. inkoustové nemoci. Koncem tohoto století a během 19. století dochází k rozšiřování třešňových sadů v údolí Valle del Jerte i v sousedních údolích.

V prvních desetiletích 19. století kronikáři uvádějí, že to nejlepší v oblasti „...jsou třešně, které jsou proto velice oblíbené u královského dvora...“. V průběhu tohoto století se pěstování třešní rozšířilo do všech obcí, takže na počátku 20. století je oblast již proslavená díky „vynikajícím třešním“.

Pět chráněných odrůd pochází z této oblasti, a to buď z údolí Valle del Jerte, nebo ze sousedních údolí Ambroz a La Vera. Vyskytují se prakticky jen v této oblasti produkce, jelikož snahy o jejich pěstování v jiných nadmořských výškách nebyly doposud velmi úspěšné.

Různí autoři poukázali na to, že existence odrůd bez stopky v údolí Valle del Jerte je výsledkem dlouhodobého procesu aklimatizace a částečně ovlivněného výběru různých kmenů původní rostliny *Prunus avium* L., která se už od pradávna vyskytuje v těchto horských údolích jako původní lesní druh.

V tomto procesu šlechtění a výběru prováděném obyvateli údolí Valle del Jerte hrála rozhodující úlohu přítomnost faktorů souvisejících s prostředím, jako je míra vlhkosti, která je zvýšená dokonce i v letních měsících, proudění vzduchu v údolí, orientace, celoroční průměrný počet hodin slunečního svitu, nadmořská výška, mikroklimatická rozmanitost a kyselost půdy.

Vlastnická struktura a podmínky související se složitou topografií vytvářejí krajinu, ve které se na malých, někdy až nepatrných terasách zpevněných kamennými zídkami, pěstují třešně, v důsledku čehož se půda z velké části obrábí bez použití mechanizace.

Pro vlastnosti produktu je proto rozhodující používání zvláštního rostlinného materiálu, přizpůsobeného a přivklého přírodním podmínkám charakteristickým pro údolí Valle del Jerte a okolní údolí, jakož i zvláštnosti systému produkce, při němž se zachovávají kulturní tradice spojené s pěstováním třešní, které se opírají o malé zemědělské usedlosti a o rodinnou organizaci práce. Sady, nacházející se zpravidla na terasovitých pozemcích na strmých svazích, kde je použití mechanizace obtížné, umožňují vyvážení nízkých výnosů nejvyšší kvalitou.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Cereza del Jerte“

Adresa: Pol. Ind. Centro de Empresas.
Carretera Nacional 110, km 381, 400
E-10614 Valdeastillas Cáceres

Telefon: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

E-mail: picota@cerezadeljerte.org

Kontrolní subjekt pro chráněné označení původu „Cereza del Jerte“ se řídí normou EN 45011.

4.8 Označování: Na balení musí být jasně uveden název chráněného označení původu „Cereza del Jerte“.
