

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER EUROPÄISCHEN  
UNION

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2007/C 85/01)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Kommission eingehen.

## ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„CEREZA DEL JERTE“****EG-Nr. ES/PDO/005/0233/20.02.2002****g.U. ( X ) g.g.A. ( )**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: 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

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

Tel.: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

E-Mail: [sgcaproagro@mapya.es](mailto:sgcaproagro@mapya.es)

2. *Vereinigung:*

Name: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Anschrift: Ctra. Nacional 110, km 381  
E-10614 Valdeastillas Cáceres

Tel.: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

E-Mail: —

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

## 3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6: Obst

## 4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2)

## 4.1. Name: „Cereza del Jerte“

4.2. Beschreibung: Unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte“ fallen ausschließlich für den Frischverzehr bestimmte Tafelkirschen der Art *Prunus avium* L. der lokalen Sorten „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ und „Pico Colorado“.

Unter den Kirscharten der geschützten Ursprungsbezeichnung lassen sich zwei Gruppen unterscheiden:

— „Picota-Kirschen“: Sorten „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ und „Pico Limón Negro“. Die als „Picota“ bezeichneten Kirschen machen den überwiegenden Teil der Erzeugung aus. Sie zeichnen sich im Wesentlichen dadurch aus, dass sie sich bei der Ernte von selbst vom Stiel lösen.

— Kirschen mit Stiel: „Navalinda“.

Merkmale der Kirschen: Die Haut der Früchte ist von rötlicher, zumeist wein- oder purpurroter Farbe. Das feste, knackige Fruchtfleisch ist je nach Sorte rot mit rotem Saft bis gelb oder beige mit farblosem Saft. Die Früchte können unterschiedlich geformt sein: nierenförmig, oben und unten abgeplattet, rund, länglich. Der Kirschkern ist je nach Sorte mittelgroß bis groß und rund oder länglich.

In der nachstehenden Übersicht sind die wichtigsten Anforderungen bezüglich Zuckergehalt (gemessen in Grad Brix), Fruchtform, Mindestkaliber und Säuregehalt (gemessen in Milliäquivalent/100 ml Apfelsäure) für die einzelnen geschützten Sorten aufgeführt.

Tabelle 1

**Zuckergehalt, Form, Mindestkaliber und Säuregehalt der unter die g.U. fallenden Kirschen nach Sorte**

Sorte	Zuckergehalt (in ° Brix)			Form	Mindestkaliber (*)	Säuregehalt (In mEq/100 ml)		
	Mind.	Max.	Durchschnitt			Mind.	Max.	Durchschnitt
Navalinda	12	16	14	abgeplattet	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	abgeplattet	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	länglich	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	länglich	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	länglich	21 mm	7,46	16,42	11,94

(\*) Hierbei handelt es sich um die jeweils geforderten Mindestdurchmesser für die Einstufung als g.U. „Cereza del Jerte“, Kirschen mit einem Durchmesser von weniger als 21 mm können daher nicht unter der g.U. vermarktet werden.

Unter der g.U. „Cereza del Jerte“ werden ausschließlich Kirschen der Klasse „Extra“ gemäß der in der Verordnung (EG) Nr. 214/2004 der Kommission vom 6. Februar 2004 festgelegten Vermarktungsnorm für Kirschen vermarktet.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das Erzeugungsgebiet ist in den Gebirgstälern der Flüsse Jerte, Ambroz und La Vera im Norden der Provinz Cáceres in der Comunidad Autónoma de Extremadura gelegen.

Aufgrund des engen Zusammenhangs zwischen der Qualität, der Berglage der Betriebe und der Produktionsform sind die außerhalb des in den Bergen gelegenen Anbaugebiets gelegenen Gebiete und landwirtschaftlichen Betriebe von dem Erzeugungsgebiet ausgenommen. Dies betrifft die folgenden Höhenlagen:

- Valle del Jerte: sämtliche Betriebe aller Gemeinden, unabhängig von ihrer Höhenlage, sind Teil des Erzeugungsgebiets.
- Comarca de La Vera: landwirtschaftliche Betriebe, die unterhalb 500 Höhenmetern gelegen sind, sind nicht Teil des Erzeugungsgebiets.
- Valle del Ambroz: landwirtschaftliche Betriebe, die unterhalb 600 Höhenmetern gelegen sind, sind nicht Teil des Erzeugungsgebiets.

Das Erzeugungsgebiet sowie das Abfüllungs- und Verpackungsgebiet sind identisch.

- 4.4. Ursprungsnachweis: Die Qualität und der Ursprung des unter die g.U. fallenden Erzeugnisses werden durch Kontrollen und Analysen gewährleistet, die der Kontrollausschuss im Einklang mit dem Qualitäts- und Verfahrenshandbuch in den in die jeweiligen Register der g.U. eingetragenen Anpflanzungen und Handels- und Versandbetrieben durchführt.

Nach Abschluss der genannten Kontrollen wertet der Qualifizierungsausschuss des Kontrollausschusses, dem Vertreter aller beteiligten Kreise angehören, die Ergebnisse aus und trifft eine unparteiische, objektive Entscheidung. Beschließt der Qualifizierungsausschuss eine Zertifizierung, so übergibt der Kontrollausschuss dem eingetragenen Betrieb das entsprechende Zertifikat.

Damit die Qualität erhalten bleibt und die Rückverfolgbarkeit und Überwachung des gesamten Zertifizierungsprozesses bis zum Ende gewährleistet ist, muss die Abfüllung der unter der g.U. „Cereza del Jerte“ geschützten Kirschen gemäß den Vorschriften der antragstellenden Vereinigung in dem bezeichneten geografischen Gebiet erfolgen.

Der Zertifizierungsprozess wird mit der Anbringung des nummerierten Kontrolletiketts auf der Verpackung des zertifizierten Erzeugnisses abgeschlossen. Mit dem vom Kontrollausschuss verliehenen Kontrolletikett werden Herkunft und Qualität des Erzeugnisses garantiert. Der Zuständigkeitsbereich des Kontrollausschusses ist in dessen Geschäftsordnung wie folgt festgelegt:

- in geografischer Hinsicht durch das Erzeugungsgebiet;
- im Hinblick auf die Erzeugnisse durch die durch die g.U. „Cereza del Jerte“ geschützten Erzeugnisse in allen Stufen der Erzeugung, Lagerung, Verpackung, des Verkehrs und der Vermarktung dieser Erzeugnisse;
- im Hinblick auf die beteiligten Personen durch deren Eintragung in die verschiedenen Register.

Die Abfüllung muss daher in dem in Abschnitt C der Spezifikation bezeichneten geografischen Gebiet erfolgen, damit die Rückverfolgbarkeit und die Überwachung durch die Kontrollstelle während des gesamten Prozesses gewährleistet ist und die Qualität des geschützten Erzeugnisses erhalten bleibt. Aufgrund der schwer zugänglichen Gebirgslage des Erzeugungsgebiets wären die Kirschen beim Transport zeitweise nachteiligen Umwelteinflüssen ausgesetzt, die durch die lange Transportdauer noch verschärft würden. Dadurch könnten zweifellos die charakteristischen Eigenschaften der Kirschen beeinträchtigt und das durch die Ursprungsbezeichnung vorgegebene Profil des Erzeugnisses verändert werden.

Das Erzeugnis wird mit der Ursprungsgarantie in Form eines nummerierten Etiketts bzw. Kontrolletiketts des Kontrollausschusses auf den Markt gebracht.

- 4.5. Herstellungsverfahren: Die Kirschen werden in Kleinbetrieben auf Hangterrassen angebaut. Die mittlere Betriebsgröße liegt zwischen 1,6 ha und 4,5 ha.

Aufgrund dieser Betriebsstruktur werden viele Arbeiten von Familienmitgliedern ausgeführt, so auch die Ernte, die sehr anstrengend ist und eine eingehendere Anweisung erfordert.

Die Grenzen der Anpflanzungen werden durch die geringe Breite der Terrassen bestimmt, auf denen zumeist nur eine einzige Baumzeile angepflanzt werden kann (ca. 125 Bäume/ha), wodurch ein sehr hoher Extensivierungsgrad erreicht wird. Die Erziehung der Bäume erfolgt in den Formen Hochstamm, Halbstamm, Pyramide und Spindelbusch.

Gepflügt wird in der Regel dreimal jährlich mithilfe von Tieren. Zur Düngung wird tierischer Dünger verwendet, Unkräuter werden umgegraben. Geschnitten wird nur in geringem Umfang, der Baumschnitt beschränkt sich auf das Auslichten und das Kappen der Astspitzen.

Die Anbautechniken beruhen auf jahrhundertealten Traditionen. Gleiches gilt für die Ernte, Aufbereitung, Verpackung und den Transport der Erzeugnisse, auf die große Sorgfalt verwendet wird. Dabei finden Kontrollen statt, die gewährleisten, dass das Erzeugnis seine typischen Merkmale bewahrt.

- 4.6. Zusammenhang: Der Name „Jerte“ oder „Jerte-Tal“ ist eng mit Kirschen verbunden, und viele Verbraucher in Spanien assoziieren fast automatisch diese Region mit Kirschen und umgekehrt. Das Gebiet ist somit bekannt für seine ausgezeichneten Kirschen, besonders die „Picota-Kirschen“.

Der Kirschbaum wurde vermutlich von den Arabern eingeführt. Nach der Rückeroberung (Reconquista) fanden die neuen Siedler an die Region angepasste Bäume vor. Stichhaltige Belege für den Anbau von Kirschen liegen allerdings erst aus dem 14. Jahrhundert vor.

Am 2. Juni 1352 übernachtete eine Gesandtschaft des spanischen Königs in einem der Dörfer der Gegend. Die Edelleute wurden dort mit Forellen und Kirschen bewirtet, woraus zu schließen ist, dass die Kirsche sich bereits damals durch Geschmack und Qualität hinreichend auszeichnete, um derart hochgestellten Reisenden angeboten werden zu können.

In den nachfolgenden Jahrhunderten wurde der Anbau aufrechterhalten und erweitert. Im 16. Jahrhundert erwähnt der berühmte spanische Arzt Luis de Toro die Kirschen aus dem Jerte-Tal und hebt deren Größe, Farbe und Geschmack hervor.

Als im 18. Jahrhundert die Edelkastanienbestände durch die Tintenkrankheit vernichtet wurden, erwies sich die Kirsche als echte wirtschaftliche Alternative. Ende des 18. und während des gesamten 19. Jahrhunderts wurden die Kirschanbauflächen im Jerte-Tal und in den beiden Nachbartälern stetig ausgeweitet.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts versichern Chronisten bereits, das Beste dieser Region seien „... die Kirschen, die deswegen auch bei Hof sehr beliebt sind ...“. Während des gesamten 19. Jahrhunderts expandierte der Kirschenanbau in allen Dörfern, so dass dieses Gebiet zu Beginn des 20. Jahrhunderts wegen seiner „köstlichen Kirschen“ bereits sehr bekannt ist.

Bei den fünf geschützten Sorten handelt es sich um einheimische Sorten, die entweder aus dem Jerte-Tal oder aus den benachbarten Tälern der Flüsse Ambroz und La Vera stammen. Sie kommen praktisch nur in diesem Erzeugungsgebiet vor, da Versuche, sie anderenorts anzubauen, bisher wenig erfolgreich verliefen.

Mehrere Autoren erwähnen die Existenz von stiellosen Sorten im Jerte-Tal, die sich in einem langwierigen Akklimatisierungs- und (z. T. künstlichen) Ausleseprozess aus verschiedenen Stämmen von *Prunus avium* L. entwickelt haben, einer Unterlage, die bereits seit der Antike als einheimische Baumart in diesen Tälern vorkommt.

Neben der von den Bewohnern des Jerte-Tals vorgenommenen Veredelung und Klonauswahl sind auch Umweltfaktoren wie der selbst im Sommer hohe Feuchtigkeitsgrad, der sanfte Talwind, die Ausrichtung, die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer, die Höhenlage, das Mikroklima und der Säuregehalt der Böden von wesentlicher Bedeutung.

Durch die Besitzstruktur und die von der schwierigen Topografie diktierten Bedingungen ist eine Gartenlandschaft mit kleinen, zum Teil winzigen Terrassen mit Stützmauern aus Stein entstanden, die eine Mechanisierung der Arbeiten weitgehend ausschließt.

Deshalb sind die Produktmerkmale zum einen durch die Verwendung von spezifischem Pflanzenmaterial geprägt, das an die typischen Umweltbedingungen des Einzugsgebiets des Jerte und dessen Hänge angepasst und akklimatisiert ist, zum anderen jedoch auch durch die Besonderheiten des Produktionssystems, in dem die Kirschplantagen nach traditionellen Verfahren in Klein- und Familienbetrieben gepflegt werden. Die üblicherweise auf Terrassen in starken Hanglagen mit geringer Mechanisierungsmöglichkeit befindlichen Betriebe können die geringen Erträge durch die hohe Qualität ausgleichen.

## 4.7. Kontrollstelle:

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

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

Tel.: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

E-Mail: [picota@cerzadeljerte.org](mailto:picota@cerzadeljerte.org)

Die für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte“ zuständige Kontrollstelle genügt der Norm EN 45011.

4.8. Etikettierung: Auf den Verpackungen ist deutlich sichtbar der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte“ anzubringen.

---