

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 387/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben ⁽¹⁾.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9****„CEREZA DEL JERTE“****EG-Nr.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013****g.g.A. () g.U. (X)****1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges [Kontrollstelle]

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung.
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde.
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).

3. Änderungen**3.1. Änderungen unter Punkt B „Beschreibung des Erzeugnisses“**

Abschnitt B.3. Merkmale des Erzeugnisses

In der folgenden Übersichtstabelle sind für jede einzelne der geschützten Sorten die neuen Werte für den Zuckergehalt (gemessen in Grad Brix) und den Säuregehalt angegeben, die die Werte der derzeit eingetragenen Spezifikation und des zugehörigen Einzigen Dokuments ersetzen:

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Tabelle 1: Zuckergehalt, Form, Mindestkaliber und pH-Wert der unter die g.U. fallenden Kirschen nach Sorten

Sorte	Zuckergehalt (in Grad Brix)			Form	Mindestkaliber	pH-Wert		
	Min.	Max.	Durchschnitt			Min.	Max.	Durchschnitt
Navalinda	12	21,60	14	abgeplattet	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	abgeplattet	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	länglich	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25

Nachstehend ist die Tabelle aus der derzeit gültigen eingetragenen Spezifikation abgebildet.

Tabelle 2: Zuckergehalt, Säuregehalt und Form der geschützten Kirschen nach Sorten

Sorte	Zuckergehalt (in Grad Brix)			Form	Mindestkaliber (*)	Säuregehalt (in mEq/100 ml)		
	Min.	Max.	Durchschnitt			Min.	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

Begründung

Der technologische Fortschritt der letzten Jahre und die verstärkte Durchführung der verschiedenen Analysen haben zu einer Verbesserung der Analysetechniken und damit zu einer höheren Zuverlässigkeit und Präzision geführt.

Aus den nachstehenden Gründen ist daher eine Anpassung der in der ursprünglichen Spezifikation angegebenen Parameter erforderlich:

- 1) Grad Brix. Der durchschnittliche Zuckergehalt liegt über dem üblichen Wert, wobei der Brechungsindex im optimalen Reifezustand pro 100 g Frischgewicht je nach Sorte zwischen 12 g und 20 g beträgt.

Die Ergebnisse der über mehrere Jahre hinweg im Rahmen von Produktkontrollen durch die Prüfer des Kontrollausschusses (von der g.U. „Cereza del Jerte“, akkreditierter Prüflaboratorien ...) durchgeführten Analysen haben gezeigt, dass die in der derzeitigen Spezifikation angegebenen Brix-Werte von den tatsächlich gemessenen Werten abweichen.

Die Werte der obigen Tabelle stammen hingegen aus den Ergebnissen mehrerer Studien mit verschiedenen in unterschiedlichem Reifezustand analysierten Proben (der Zuckergehalt schwankt mit dem Reifegrad der Kirschen), die für die Vermarktung des zertifizierten Erzeugnisses als zulässig angesehen werden. Daher wird beantragt, die früher eingetragenen Werte durch diese neuen Werte zu ersetzen.

- 2) pH-Wert. Einer der geforderten Parameter des unter diese g.U. fallenden Erzeugnisses ist der Säuregehalt, ausgedrückt in Milliäquivalent/100 ml Apfelsäure. Bei dem geschützten Erzeugnis handelt es sich um eine leicht verderbliche Frucht mit einer nicht sehr langen Haltbarkeit. Es ist daher von großer Bedeutung, dass die Messwerte der Parameter, mit denen die Qualität der Früchte angegeben wird, so rasch wie möglich bestimmt werden.

Der derzeit geforderte Säure-Parameter (Milliäquivalent/100 ml Apfelsäure) muss in Laboratorien bestimmt werden, die nach Möglichkeit akkreditiert sein müssen. Dies ist mit einem höheren Zeitaufwand verbunden, was von großer Bedeutung ist, wenn die Früchte den Verbrauchern in bestem Zustand zur Verfügung gestellt werden sollen.

Die Bestimmung des pH-Wertes von Früchten setzt sich immer mehr durch und wird vom Markt und der Branche aus mehreren Gründen anerkannt:

- Schnelligkeit der erzielten Ergebnisse: Mit den derzeitigen Geräten zur Bestimmung des pH-Wertes kann der Säuregehalt innerhalb kurzer Zeit vor Ort gemessen werden, wobei das Ergebnis eine sehr geringe Ungenauigkeit aufweist, so dass der Prüfer rasch und sicher eine Entscheidung treffen kann.
- Häufige Verwendung in der Branche: Der pH-Wert gilt als Geschmacksindikator für alle Nahrungsmittel, insbesondere für Obst und Gemüse.
- Der Wert liefert im Vergleich zu anderen Parametern mehr Informationen über die Entwicklung und Haltbarkeit des Erzeugnisses.

Aus diesen Gründen wird vorgeschlagen, die in der derzeit eingetragenen Spezifikation angegebenen Säurewerte durch die pH-Werte aus Tabelle 1 zu ersetzen.

So wie bei dem Parameter °Brix sind auch die in der obigen Tabelle vorgeschlagenen Werte das Ergebnis verschiedener Tests, die im Rahmen von Produktkontrollen durch die Prüfer des Kontrollausschusses sowie verschiedener Stellen (Instituto Tecnológico Agroalimentario) und akkreditierter Laboratorien über mehrere Jahre hindurch durchgeführt wurden.

3.2. Änderungen unter Abschnitt D „Elemente zum Nachweis des Ursprungs“

Es werden einige Absätze geändert, um diese an das neue, vom Kontrollausschuss (der akkreditierten Zertifizierungsstelle zur Einhaltung der genannten Norm) angewandte Zertifizierungssystem gemäß der Norm UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065 anzupassen und um den ursprünglichen Text der Spezifikation, der die Situation der Branche zum Zeitpunkt der Einreichung des Antrags auf Eintragung widerspiegelt, zusammenzufassen, zu vereinfachen und zu aktualisieren.

In dem genannten Abschnitt werden das Kontroll- und Zertifizierungsverfahren, das zur Gewährleistung des Ursprungs und der Qualität des Produktes erforderlich ist, sowie die diesem zugrunde liegenden Regeln beschrieben.

Die Änderungen in diesem Abschnitt betreffen lediglich die Form des Dokuments. Die Elemente, die zum Ursprungsnachweis dienen, werden dagegen durch den Inhalt der neuen Fassung in keiner Weise geändert. Hervorzuheben sind in dieser Hinsicht:

- In Absatz 1 (Punkt 1) wird der Wortlaut „Die ‚Picotas‘ bzw. Kirschen stammen ausschließlich aus den im Erzeugungsgebiet liegenden Plantagen. Diese Plantagen sind in einer Datenbank, in der die Grundstücke nach Erzeugern geordnet und unter Angabe der Unterlage, des Alters, der Sorte, des Abstands der Bäume und des Anbausystems sowie anderer Variablen aufgeführt werden, eindeutig identifiziert“

durch folgenden Absatz ersetzt:

„Die ‚Picotas‘ bzw. Kirschen stammen ausschließlich aus eingetragenen Plantagen des Erzeugungsgebiets. Diese Plantagen sind in den verschiedenen Verzeichnissen der geschützten Ursprungsbezeichnung eindeutig identifiziert.“

- Unter Punkt 2 wird der Wortlaut „Jedes Jahr werden ca. 10 % der eingetragenen Grundstücke (jährlich ca. 400) stichprobenartig von den Kontrolldiensten des Kontrollausschusses besucht, um die Richtigkeit der von den Erzeugern angegebenen Daten vor Ort zu prüfen. Ebenso wird jedes Jahr eine Frist zur Anpassung der im Verzeichnis angegebenen Daten eingeräumt, um den vorgenommenen Änderungen Rechnung zu tragen und die bestehenden Daten zu aktualisieren“

durch folgende Absätze ersetzt:

„Die Vereinigung der geschützten Ursprungsbezeichnung führt jedes Jahr die erforderlichen Prüfungen der Agrarbetriebe, autorisierten Vertriebslager und Erzeugnisse durch, um sicherzustellen, dass alle Anforderungen bezüglich der Gewährleistung des Ursprungs der Erzeugnisse erfüllt werden.“

„Zur Anpassung der im Verzeichnis angegebenen Daten wird regelmäßig eine Frist eingeräumt, um etwaigen Änderungen Rechnung zu tragen und die bestehenden Daten zu aktualisieren.“

- Analog dazu wird Punkt 5, in dem das Qualitätssicherungsverfahren beschrieben ist, gestrichen, um dieses an die derzeitigen Überprüfungen, die unter Punkt 4 und weiteren Punkten in Abschnitt D beschrieben werden und die den gleichen Zweck verfolgen, anzupassen.

Punkt 5: „Das Qualitätssicherungsverfahren basiert auf der täglichen Probennahme aus den verschiedenen Lieferungen und Lagern, wobei das Volumen der Stichproben zu den in das jeweilige Lager eingelieferten Früchten proportional ist. Dabei wird das Produkt einer eingehenden Untersuchung unterzogen, um u. a. zu beurteilen, ob die Früchte tatsächlich aus den eingetragenen Plantagen stammen, ob die Etikettierung dem Inhalt entspricht, ob sich das Produkt in seinem optimalen Reifezustand befindet, ob es hinsichtlich Farbe und Kaliber vollständig einheitlich ist, ob es keine Schäden aufweist, ob die Vorschriften bezüglich Verpackung und Kennzeichnung eingehalten werden, ob das Gewicht korrekt angegeben ist usw.“

- In Punkt 8 wird der Wortlaut „Die Prüfung der Kenncodes gemäß den nummerierten Serien wird streng aufgezeichnet, um jede Möglichkeit einer Täuschung auszuschalten. Das Verzeichnis der Kenncodes und deren Abgleich mit den Erntevolumen in den eingetragenen Lagern ermöglicht es, Unregelmäßigkeiten sowie Vorfälle an allen Punkten der Versand- und Verkaufskette rasch festzustellen.“

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Die Prüfung der Kenncodes gemäß den nummerierten Serien wird stets aufgezeichnet, um jede Möglichkeit einer Täuschung auszuschalten.“

- Unter Absatz 9 wird der Wortlaut „Alle Kontrollen, Stichproben und Prüfungen zur Feststellung der Einhaltung aller Anforderungen sind gemäß den Bestimmungen des Qualitätshandbuchs und des Verfahrenshandbuchs durchzuführen. Der Kontrollausschuss lässt die Prüfungen durch Stellen durchführen, die die Anforderungen der Norm ISO-EN 17.025 erfüllen.“

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Nach Durchführung der entsprechenden Prüftätigkeiten stellt der Kontrollausschuss der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Cereza del Jerte‘, sofern das Vertriebsunternehmen die anwendbaren Zertifizierungsanforderungen erfüllt, ein Dokument aus, in dem die Erteilung des entsprechenden Zertifikats für die Produkte bestätigt wird.“

- Unter Absatz 10 wird der Wortlaut „Nach Abschluss aller oben genannten Kontrollen nimmt das Beratungsgremium des Kontrollausschusses, bestehend aus Vertretern aller betroffenen Parteien, eine Bewertung der erzielten Ergebnisse vor, um eine unparteiische und objektive Entscheidung zu treffen. Falls das Beratungsgremium entscheidet, dass die Zertifizierung zu erteilen ist, hat der Kontrollausschuss dem eingetragenen Betrieb das entsprechende Zertifikat auszustellen. Das Erzeugnis wird mit der Ursprungsgarantie, die durch das nummerierte Etikett bzw. Kontrolletikett des Kontrollausschusses erteilt wird, auf den Markt gebracht.“

durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Das Erzeugnis wird mit der Ursprungsgarantie, die durch das nummerierte Etikett bzw. Kontrolletikett des Kontrollausschusses erteilt wird, auf den Markt gebracht.“

Wie bereits angegeben, entsprechen all diese Änderungen der Notwendigkeit, den ursprünglichen Text der Spezifikation an die Änderungen bei der Kontrollstelle, die mit der Prüfung der Einhaltung der Spezifikation der g.U. „Cereza del Jerte“ beauftragt ist, und damit an die derzeitige Situation anzupassen. Die Elemente zum Nachweis, dass das Erzeugnis aus dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung stammt, werden davon nicht berührt.

3.3. Änderungen im Abschnitt G „Kontrollstelle“

Die Postanschrift wird auf folgende Adresse geändert:

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

Es wird festgehalten, dass der Kontrollausschuss nach der Norm UNE-EN 45011 akkreditiert ist.

3.4. Änderungen im Abschnitt H „Etikettierung“

In diesem Abschnitt wird der zweite Absatz über die Genehmigung der Etiketten gestrichen. Gleichzeitig werden die 2 Logos für „Cereza del Jerte“ und „Cereza del Jerte + Picota“ aufgenommen, um Verwechslungen bei der Wahl des Erzeugnisses durch den Verbraucher auszuschließen.

3.5. Änderungen im Abschnitt I „Einzelstaatliche Gesetzesvorschriften“

Gemäß den Bestimmungen aus Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wird dieser Absatz zum Zweck der Vereinfachung und besseren Klarheit der Spezifikation gestrichen, weil er nicht wesentlich ist und in der Spezifikation derzeit nicht enthalten ist.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„CEREZA DEL JERTE“

EG-Nr.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name

„Cereza del Jerte“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 angegebene Name gilt

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, abgeplattet, rund, länglich. Der Kirschkern ist je nach Sorte mittelgroß bis groß bzw. sehr groß und rund oder länglich.

In der nachstehenden Übersicht sind die wichtigsten Anforderungen bezüglich Zuckergehalt (gemessen in Grad Brix), Fruchtform, Mindestkaliber und pH-Wert aufgeführt.

Zuckergehalt, Form, Mindestkaliber und pH-Wert der unter die g.U. fallenden Kirschen nach Sorte

Sorte	Zuckergehalt (in Grad Brix)			Form	Mindestkaliber	pH-Wert		
	Min.	Max.	Durchschnitt			Min.	Max.	Durchschnitt
Navalinda	12	21,60	14	abgeplattet	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	abgeplattet	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	länglich	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	länglich	21 mm	3,80	4,70	4,25

⁽³⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

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

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

Anbau und Pflege, hauptsächlich auf kleinen terrassierten Grundstücken in starken Hanglagen mit geringer Mechanisierungsmöglichkeit; Feldarbeit (Pflügen, Düngen, Beschneiden) und die manuelle Ernte.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Aufbereitung und Verpackung haben den umfassenden Schutz des Erzeugnisses zu gewährleisten. Die Verpackungsmaterialien sind sorgfältig zu wählen, um eine Beeinträchtigung der Qualität zu vermeiden. Der Inhalt der einzelnen Verpackungen muss hinsichtlich Herkunft, Sorte, Qualität und Kaliber einheitlich und der sichtbare Teil für die gesamte Einheit repräsentativ sein.

Das Verpacken der unter die g.U. „Cereza del Jerte“ fallenden Kirschen muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität zu erhalten und die Rückverfolgbarkeit und Überwachung des gesamten Zertifizierungsprozesses bis zum Ende zu gewährleisten.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Auf den Verpackungen muss — zusätzlich zu den Daten, die gemäß den anwendbaren Gesetzen allgemein vorgeschrieben sind — der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung deutlich sichtbar und unter Verwendung der verbandseigenen Elemente angegeben sein.

Der Kontrollausschuss verfügt über zwei Logo-Versionen. Die jeweiligen Versionen sind wie folgt zu verwenden:

Logo „Cereza del Jerte“: Dieses Logo, das nachstehend dargestellt wird, kann sowohl für Kirschen allgemein als auch für die Picota-Sorten verwendet werden:



Logo „Cereza del Jerte“ + „Picota“: Dieses Logo, das nachstehend dargestellt wird, darf nur für die Picota-Sorten verwendet werden, um eine Täuschung der Verbraucher zu vermeiden.



Die Verpackungen (gleich welcher Art) zum Versand der für den Verbrauch bestimmten Kirschen müssen mit dem vom Kontrollausschuss bereitgestellten Kontrolletikett bzw. der Kennnummer ausgestattet sein.

(*) ABl. L 36 vom 7.2.2004, S. 6.

4. Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet befindet sich in den nördlichen Landkreisen der Provinz Cáceres. Das Gebiet besteht aus Grundstücken, die zu folgenden, nach Landkreisen zusammengefassten Gemeinden gehören:

- Landkreis Valle del Jerte: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas und Valdastillas.
- Landkreis 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 und Torremenga.
- Landkreis Valle del Ambroz: Cabzabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla und Segura de Toro.

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 und Gemeinden:

- Im Landkreis La Vera sind die landwirtschaftlichen Betriebe, die unterhalb 500 m Höhe liegen, ausgeschlossen.
- Im Landkreis Valle del Ambroz sind die landwirtschaftlichen Betriebe, die unterhalb 600 m Höhe liegen, ausgeschlossen.

Das Erzeugungsgebiet sowie das Abfüllungs- und Verpackungsgebiet sind identisch.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Historischer Zusammenhang

Der Name „Jerte“ oder „Jerte-Tal“ ist eng mit Kirschen verbunden, und viele Verbraucher in Spanien assoziieren diese Region fast automatisch mit Kirschen und umgekehrt. Das Gebiet ist somit sehr 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 ausgeweitet. 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. Jahrhundert wegen seiner „köstlichen Kirschen“ bereits sehr bekannt war.

Natürlicher Zusammenhang

Bei den fünf geschützten Sorten handelt es sich um einheimische Sorten, die entweder aus dem Jerte-Tal oder aus den benachbarten Tälern 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 der benachbarten Täler 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.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

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“.

Die äußere Färbung ist je nach Sorte mehr oder weniger stark rötlich. Aufgrund des sehr hohen Ernteanteils an „Picota-Kirschen“ sowie der zu diesen gehörenden Königssorte „Ambrunés“ dominieren die Farben Wein- und Purpurrot.

Die „Picota-Kirschen“ zeichnen sich im Wesentlichen dadurch aus, dass sie sich bei der Ernte von selbst vom Stiel lösen, ohne dass dies zu einem Qualitätsverlust oder zu einem Verlust an Widerstandsfähigkeit bei der Handhabung bzw. einer Verkürzung der Haltbarkeit des Erzeugnisses führt. Zu dieser Gruppe gehören die Kirscharten „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Limón Negro“ und „Pico Colorado“.

Die Formen sind unterschiedlich und lassen sich wie folgt einteilen: nierenförmig, abgeplattet, rund und länglich.

Das feste, knackige Fruchtfleisch ist je nach Sorte rot mit rotem Saft bis gelb oder beige mit farblosem Saft. Die Farbe von Fruchtfleisch und Saft ist meist stabil, insbesondere die Farbe des Saftes.

Der Kern ist eines der stabilsten Merkmale. Die Größe des Kerns schwankt zwischen mittelgroß bis groß oder sehr groß (Sorten „Navalinda“ und „Ambrunés“). Die Form ist rund („Ambrunés“), oval („Pico Colorado“) oder länglich („Pico Limón Negro“).

Das Verhältnis Kern/Frucht schwankt zwischen durchschnittlich („Pico Colorado“) und groß oder sehr groß („Pico Limón Negro“, „Navalinda“ und „Ambrunés“).

Der Stiel weist starke Schwankungen hinsichtlich Länge und Dicke auf:

— Länge: mittellang (Ambrunés und Navalinda) bzw. lang (Pico Negro und Pico Colorado).

— Dicke: dünn (Pico Negro und Pico Colorado), mitteldick (Ambrunés und Navalinda).

Organoleptische Eigenschaften: Der durchschnittliche Zuckergehalt liegt über dem üblichen Wert, wobei der Brechungsindex im optimalen Reifezustand pro 100 g Frischgewicht je nach Sorte zwischen 12 g und 24 g beträgt.

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

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die unter die geschützte Bezeichnung fallenden Sorten werden praktisch ausschließlich in diesem Erzeugungsgebiet angebaut, da die Anbauversuche in anderen Gegenden aufgrund ungeeigneter Bedingungen — wie Bodenbeschaffenheit, Höhenlage, Sonnenscheindauer, Feuchtigkeit und Windverhältnisse — bisher wenig erfolgreich verliefen.

Die Existenz von stiellosen Sorten im Jerte-Tal ist das Ergebnis eines langwierigen Akklimatisierungs- und (z. T. künstlichen) Ausleseprozess von *Prunus avium* L., 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.
- Orografie: Das Anbaugebiet erstreckt sich von den Tieflagen der drei Täler bis zu Lagen in über 1 200 m Höhe. Die Flächen zwischen 600 m und den höchsten Lagen eignen sich am besten für den Anbau der Kirschsorten vom Typ „Picota“, die neben den anderen Sorten jedes Jahr zu verschiedenen Zeitpunkten zwischen Ende April bis Anfang August reifen.
- Die Böden des Gebiets sind überwiegend von grober, loser Beschaffenheit und meist aus lehmigem Sand. Niederschläge können im Allgemeinen gut abfließen. Der pH-Wert liegt dem Ausgangsmaterial entsprechend zwischen 5 und 5,5, was einem sauren Boden entspricht. Diese allgemeinen Bodenmerkmale sind ausgezeichnet für die Entwicklung der vorherrschenden Unterlage (*Prunus avium* bzw. Vogelkirsche) und der lokalen Kirschsorten geeignet.
- Klima: Die klimatischen Besonderheiten der drei zum Anbaugebiet gehörenden Täler sind durch die engen und tiefen Talzüge sowie deren Ausrichtung und Öffnung nach Süden geprägt. Die Höhenunterschiede und das zerklüftete Relief führen zu einer ungleichen Verteilung der Sonneneinstrahlung und der Temperaturen zwischen Bergkämmen und Talsohle mit zum Teil sehr extremen Temperaturunterschieden. Diese klimatischen Differenzen haben eine unterschiedliche Dauer der Vegetationszyklen sowie der Blüte- und Reifezeit, die sich wie erwähnt auf verschiedene Jahreszeiten verteilen, zur Folge. Daraus ergeben sich zum Teil sehr unterschiedliche Erntezeiten. So kann es bei der Reifezeit der gleichen Kirschsorte zu Unterschieden von mehr als 20 Tagen kommen.

Angesichts der monatlichen und jährlichen Feuchtigkeitsmengen und der Verteilung der Niederschläge — mit einer kurzen, intensiven sommerlichen Trockenperiode bei geringen Niederschlagswerten in den warmen Monaten Juli und August — ist das Klima des Gebiets als feuchtes Mittelmeerklima zu bezeichnen.

Trotz des im Allgemeinen warmen Klimas, das sich in den Jahresdurchschnittstemperaturen widerspiegelt, sind die Unterschiede zwischen den Jahreszeiten sehr groß. Aufgrund dieser Temperaturschwankungen ist von einem sehr strengen Klima zu sprechen.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass die Gesamtheit der oben genannten besonderen Merkmale in Bezug auf Orografie, Bodenbeschaffenheit, Klima und Niederschlagsmenge zur Erzielung eines derart exklusiven und authentischen Erzeugnisses wie der „Cereza del Jerte“ unverzichtbar ist. Wenn einer der genannten Faktoren fehlen würde, könnte das genannte Erzeugnis nicht hergestellt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁵⁾)

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

⁽⁵⁾ Siehe Fußnote 3.