

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 85/01)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«CEREZA DEL JERTE»

Nº CE: ES/PDO/005/0233/20.02.2002

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: 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

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

Teléfono: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación:*

Nombre: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

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

Teléfono: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

Correo electrónico: —

Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. Tipo de producto:

Clase 1.6: frutas

4. Especificación:

(resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006)

4.1. Nombre: «Cereza del Jerte»

4.2. Descripción: La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» ampara bajo su aval exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie *Prunus avium* L., pertenecientes a las variedades locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» y «Pico Colorado».

Las variedades de cerezas amparadas por la Denominación de Origen Protegida pertenecen a los tipos siguientes:

— Picotas: variedades «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» y «Pico Limón Negro». La mayor parte de la producción pertenece a este grupo, denominado «picotas», que son cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprenderse de forma natural del pedúnculo en el momento de la recolección.

— Con pedúnculo: «Navalinda»

Respecto a las características del producto, la coloración exterior de los frutos es rojiza, predominando las cerezas de color rojo vinoso o púrpura. La pulpa del fruto es firme y crujiente, su color y jugo varían según variedades, desde carne roja y jugo rojo a carne amarillento o crema y jugo incoloro. Las formas del fruto son variadas: reniforme, achatada, redondeada, alargada. El tamaño y forma del hueso del fruto varía en tamaño y forma según variedades desde tamaño medio a grande o muy grande y de forma esférica a alargada.

En el siguiente cuadro resumen se recogen los principales requisitos de contenidos en azúcar (medidos en grados Brix), forma del fruto, calibre mínimo y acidez (medidos en Mequivalentes/100ml de ácido málico), para cada una de las variedades protegidas:

Cuadro N° 1:

contenido en azúcar, forma, calibre mínimo y acidez de las cerezas protegidas por la DOP, según variedades.

Variedad	Contenido en azúcar (medido en grados Brix)			Forma	Calibre mínimo (*)	Acidez (medidos en meq/100ml)		
	Mínimo	Máximo	Promedio			Mínimo	Máximo	Promedio
Navalinda	12	16	14	Achatada	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Achatada	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Alargada	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Alargada	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Alargada	21mm	7,46	16,42	11,94

(*) Estos son los diámetros mínimos exigidos para que las cerezas puedan ser calificadas por la DOP «Cereza del Jerte», por tanto aquellas cerezas con un diámetro inferior a 21 mm no podrán ser comercializadas bajo el aval de la DOP.

Las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» serán exclusivamente de la categoría «Extra», según se define en las normas de comercialización de las cerezas, aprobadas por el Reglamento (CE) 214/2004 de la Comisión, de 6 de febrero de 2004.

- 4.3. Zona geográfica: La zona de producción se encuentra situada en los valles montañosos del Jerte, Ambroz y La Vera, localizados al norte de la provincia de Cáceres, en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

La existencia de una fuerte relación entre la calidad, la localización montañosa de las explotaciones y la forma de producción excluye de la demarcación a los terrenos y explotaciones agrícolas no ubicados en el área agrícola de montaña, lo que afecta a las cotas siguientes:

- Valle del Jerte: quedan incluidas todos las explotaciones de todos los términos municipales cualquiera que sea su altitud.
- Comarca de La Vera: quedan excluidas las explotaciones agrícolas por debajo de la cota de 500 m.
- Valle del Ambroz: quedan excluidas las explotaciones agrícolas situadas por debajo de la cota 600 m.

La zona de producción coincide con la zona de envasado y acondicionamiento.

- 4.4. Prueba del origen: El aseguramiento de la calidad y del origen del producto amparado se llevará a cabo mediante los correspondientes controles y análisis que se realizarán por el Consejo Regulador en las plantaciones y en los almacenes-expedidores inscritos en los diferentes registros de la Denominación de Origen Protegida, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad y Manual de Procedimientos.

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el Comité de Calificación del Consejo Regulador, formado por representantes de todas las partes implicadas, evaluará los resultados obtenidos para tomar una decisión imparcial y objetiva. Si el Comité de Calificación decidiera la concesión de certificación, el Consejo Regulador entregará al inscrito el correspondiente certificado.

El envasado de las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» deberá realizarse en la zona geográfica delimitada pues así lo determina la agrupación solicitante, al considerarse necesario para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y el control en todo el proceso de certificación, hasta la finalización del mismo.

Dicha finalización tiene lugar cuando el producto certificado recibe en su envase la contraetiqueta numerada que garantiza su origen y calidad, contraetiqueta que es expedida por el Consejo Regulador, cuyo ámbito de competencias viene delimitado en su Reglamento, de la siguiente manera:

- En lo territorial, por la zona de producción.
- En razón de los productos, por los protegidos por la DOP «Cereza del Jerte», en cualquiera de sus fases de producción, almacenado, envasado, circulación y comercialización.
- En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

Por tanto, el envasado deberá realizarse en la zona geográfica delimitada en el apartado C del Pliego de Condiciones, para asegurar la trazabilidad y garantizar el control en todo el proceso por parte de la Estructura de Control y salvaguardar la calidad del producto protegido, debido a que, al tratarse de una zona de montaña con difíciles accesos, el transporte de la cereza implicaría someter a éstas a unas condiciones medioambientales inadecuadas, agravadas por la mayor duración del tiempo de transporte. Esto, sin lugar a dudas, afectaría a las características propias de la fruta, pudiéndose modificar los perfiles del producto definidos por la Denominación de Origen.

El producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

- 4.5. Método de obtención: El cultivo se asienta en pequeñas fincas abancaladas, situadas en las laderas. El tamaño medio de las explotaciones es de 1,6 Ha. y 4,5 parcelas/explotación.

Esta estructura determina que la mayor parte de las explotaciones recurran a mano de obra familiar para la realizar las tareas principales, especialmente la recolección, una de las más arduas y que exigen más adiestramiento.

Los marcos de plantación están condicionados por la estrechez de los bancales que, en una altísima proporción, no admiten más que una única línea de árboles, siendo aproximadamente 125 pies/Ha, lo cual indica un alto nivel de extensificación. Los sistemas de formación del arbolado son del tipo vaso alto, vaso bajo y piramidal y a todo viento.

Las labores de arado, realizadas usualmente tres veces al año, se resuelven todavía en gran medida recurriendo al tiro animal. El abonado sigue basándose también en el uso de estiércoles y en el enterramiento de las malas hierbas. La poda es habitualmente ligera, limitándose a aclareos y despuntes.

Las técnicas de cultivo, sujetas a tradiciones seculares, así como los trabajos de recolección, acondicionamiento, envasado y transporte del producto se realizan con todo esmero, estableciéndose los controles necesarios para que el producto conserve sus rasgos característicos.

- 4.6. Vínculo: El nombre de «Jerte» o «Valle del Jerte» tiene una estrecha relación con las cerezas, asociando en España un gran número de consumidores de forma casi automática el lugar con el producto «cereza», o viceversa. La zona es pues muy conocida por la excelencia de sus cerezas y, en particular, de sus «Picotas».

Se conjetura que el cerezo fue introducido por los árabes y que, tras la Reconquista, los nuevos colonos lo encontraron adaptado a estas tierras. Pero no es hasta el siglo XIV cuando aparecen pruebas fehacientes de su existencia.

El 2 de junio de 1352 una comitiva de emisarios del Rey se detuvo e hizo noche en uno de los pueblos de la comarca. Los ilustres caballeros, degustaron aquí truchas y cerezas, lo que indica que ya por entonces la cereza era un producto que destacaba y que tenía calidad suficiente para ofrecerlo a viajeros tan distinguidos.

En los siglos siguientes el cultivo se mantuvo e incrementó. El famoso médico español Luis de Toro, en el siglo XVI se refiere a las cerezas del Jerte y las distingue por su tamaño, color y sabor.

Será en el siglo XVIII, con el hundimiento del castañar, arruinado por la enfermedad de la «tinta», cuando el cerezo empieza a perfilarse como una auténtica alternativa económica. A finales de ese siglo y a lo largo del s. XIX el cerezal ganará espacio en el Valle del Jerte y en los dos valles vecinos.

En las primeras décadas del siglo XIX los cronistas aseguran ya que lo mejor de la zona «...son las cerezas que, por ello, son muy estimadas en la Corte..» Durante todo este siglo el cerezo se extenderá en todos los pueblos, de forma que en los albores del siglo XX la zona es ya muy conocida por «las deliciosas cerezas».

Las cinco variedades protegidas son autóctonas, procediendo bien del Valle del Jerte, o bien de los valles vecinos del Ambroz y La Vera. Prácticamente son exclusivas de esta zona de producción ya que los intentos de plantación en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito.

Diferentes autores han señalado que la presencia de variedades sin pedúnculo en el Valle del Jerte es resultado de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida a partir de diferentes estirpes de *Prunus avium* L., patrón que está presente desde antiguo en estos valles de montaña como especie forestal autóctona.

Junto a la labor de mejora y selección clonal realizada por los pobladores del Jerte, la presencia de factores ambientales como el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano, las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez de los suelos, han hecho el resto.

La estructura de la propiedad y las condiciones impuestas por la difícil topografía, configuran un paisaje ajardinado de pequeños bancales, a veces diminutos, sostenidos por paredes de piedra, que obligan a unas condiciones de laboreo de las que queda excluida en la mecanización en buena medida.

Por tanto, las características del producto están determinadas por la utilización de un material vegetal específico, adaptado y aclimatado a las condiciones ambientales características de la cuenca jerteña y los valles colindantes, pero también por las peculiaridades de un sistema de producción que mantiene al cerezal sujeto a tradiciones culturales apoyadas en el minifundio y en la organización familiar del trabajo. Las explotaciones, generalmente ubicadas en parcelas abancaladas, situadas en laderas de fuertes pendientes y de difícil mecanización, permiten equilibrar los bajos rendimientos obtenidos con la calidad superior.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Cereza del Jerte»

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

Teléfono: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

Correo electrónico: picota@cerzadeljerte.org

La estructura de control de la Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» cumple la normativa EN 45011.

4.8. Etiquetado: En los envases figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte».
