

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2014/C 387/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006⁽²⁾****ASETUKSEN 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS****”CEREZA DEL JERTE”****EY-N:o: ES-PDO-0105-01121–27.6.2013****SMM () SAN (X)****1. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muu [valvontaelin]

2. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN: n tai SMM: n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelu-toimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta).

3. Muutos (muutokset)**3.1 Muutokset B kohtaan ”Tuotteen kuvaus”****B.3 alakohta. Tuotteen käyttöominaisuudet**

Seuraavassa taulukossa esitetään uudet sokeripitoisuuden (Brix-asteikolla) ja happamuuden arvot, jotka korvaavat nyt rekisteröidyssä eritelmässä ja vastaavassa yhtenäisasiakirjassa ilmoitetut arvot kunkin suojatun lajikkeen osalta.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Taulukko 1: Suojatun alkuperänimityksen kattamien kirsikoiden sokeripitoisuus, muoto, läpimitta ja pH-arvo lajikkeittain

Lajike	Sokeripitoisuus (Brix-arvo)			Muoto	Vähimmäis-läpimitta	pH-arvo		
	Alin	Korkein	Keskiarvo			Alin	Korkein	Keskiarvo
Navalinda	12	21,60	14	litteä	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	litteä	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	pitkulainen	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	pitkulainen	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	pitkulainen	21 mm	3,80	4,70	4,25

Seuraavassa esitetään voimassa olevaan rekisteröityyn eritelmään sisältyvä taulukko.

Taulukko 2: Suojattujen kirsikoiden sokeripitoisuus, happamuus ja muoto lajikkeittain

Lajike	Sokeripitoisuus (Brix-arvo)			Muoto	Vähimmäis-läpimitta (*)	Happamuus (meq/100 ml)		
	Alin	Korkein	Keskiarvo			Alin	Korkein	Keskiarvo
Navalinda	12	16	14	litteä	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	litteä	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	pitkulainen	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	pitkulainen	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	pitkulainen	21 mm	7,46	16,42	11,94

Perusteet

Viime vuosien tekninen kehitys yhdistettynä perusteellisuuteen eri analyysien suorittamisessa on parantanut analyysimenetelmiä ja analyysien luotettavuutta ja tarkkuutta.

Sen vuoksi on aiheellista muuttaa alkuperäisessä eritelmässä esitettyjä arvoja seuraavista syistä:

- 1) Brix-arvo. Keskimääräinen sokeripitoisuus on tavanomaista pitoisuutta suurempi, ja pitoisuuden refraktometriluku optimaalisessa kypsyysvaiheessa on lajikkeesta riippuen 12–20 g / 100 g tuoreita kirsikoita.

SAN Cereza del Jerte -kirsikoita koskevissa analyyseissä, jotka on tehty akkreditoituissa laboratorioissa osana sääntelyneuvoston (*Consejo Regulador*) tarkastajien tuotteelle usean vuoden aikana tekemiä tarkastuksia, on todettu, että voimassa olevassa eritelmässä esitetyt Brix-arvot poikkeavat todellisuudessa saaduista arvoista.

Useissa, eri kypsyysvaiheissa analysoituja näytteitä (Brix-arvo muuttuu kirsikan kypsyessä) koskevissa tutkimuksissa on myös saatu tulokseksi edellä olevassa taulukossa esitettyjä arvoja kirsikoilla, jotka on katsottu riittävän hyviksi pidettäväksi kaupan suojatun alkuperänimityksen saaneena tuotteena. Tästä syystä pyydetään, että aikaisemmin rekisteröidyt arvot korvataan kyseisillä uusilla arvoilla.

- 2) pH. Yksi alkuperänimityksen suojan saneelta tuotteelta edellytetyistä ominaisuuksista on happamuus, jonka ilmaisemiseksi määritetään omenahappo milliekvivalentteina/100 ml. Kyseessä oleva SAN-tuote on hyvin herkästi pilaantuva hedelmä, joka ei säily pitkään. Sen vuoksi on tärkeää saada nopeasti tulokset hedelmän laatua kuvaavista määrittämisistä.

Nykyisin vaadittu happamuusarvo (omenahappopitoisuus me/100 ml) on määritettävä laboratorioissa, joiden olisi mahdollisuuksien mukaan oltava akkreditoituja. Tähän kuluu paljon aikaa, millä on suuri merkitys sille, saadanko hedelmä kuluttajan saataville mahdollisimman hyvissä olosuhteissa.

Hedelmän pH-arvon määrittäminen on jatkuvasti yleistynyt ja hyväksyty markkinoilla sekä kyseisellä tuotannolla seuraavista syistä:

- Tulokset saadaan nopeasti. Nykyisillä pH:n määrittämlaitteilla happamuus voidaan määrittää vähässä ajassa ja tarkasti paikalla, ja näin tarkastajat voivat tehdä päätökset nopeasti luotettavien tietojen perusteella.
- pH on yleisesti käytetty yksikkö alalla. Sitä pidetään makua kuvaavana indikaattorina kaikilla elintarvikkeilla, erityisesti hedelmillä ja vihanneksilla.
- pH-arvo antaa tietoa tuotteen kehityksestä ja säilyvyydestä paremmin kuin muut yksiköt.

Näistä syistä ehdotetaan, että nykyisessä rekisteröidyssä eritelmässä esitetyt happamuusarvot korvataan taulukossa 1 esitetyillä pH-arvoilla.

Aiemmassa taulukossa esitetyt arvot on saatu Brix-arvojen tavoin tuloksena eri analyyseistä, joita ovat tehneet eri elimet (Instituto tecnológico agroalimentario) ja akkreditoitdut laboratoriot useina vuosina osana tuotetta koskevia sääntelyneuvoston tarkastajien tarkastuksia.

3.2 Muutokset D kohtaan ”Seikat, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta”

Muutetaan joitakin kohtia niiden mukauttamiseksi uuteen, sääntelyneuvoston soveltaman standardin UNE-EN 45.011 / ISO-IEC 17065 mukaiseen sertifiointijärjestelmään (sääntelyneuvosto on kyseisen standardin noudattamisen valvontaan akkreditoitu elin) sekä rekisteröintijankohdan tilannetta vastaavan alkuperäisen eritelmätekin lyhentämiseksi, yksinkertaistamiseksi ja ajantasaistamiseksi.

Kohdassa kuvataan valvonta- ja sertifiointiprosessi, joka on tarpeen tuotteen alkuperän ja laadun varmistamiseksi, sekä siihen sovellettavat säännöt.

Tähän kohtaan tehtävät muutokset koskevat asiakirjan muotoa, eikä uuden version sisältö vaikuta missään tapauksessa seikkoihin, joilla osoitetaan tuotteen olevan peräisin asianomaiselta alueelta. Erityisesti mainittakoon seuraavat muutokset:

- Eritelmän ensimmäisessä kohdassa (ensimmäinen alakohta) teksti ”Picotas’ eli kirsikat ovat peräisin yksinomaan rekisteröidyiltä viljelmiltä, jotka sijaitsevat tuotantoalueella. Viljelmät on yksilöity kattavasti tietokannassa, jossa määritellään tuottajakohtaisesti tilat ja kuvataan puuston perusrungot, ikä, lajikkeet, viljelmän tyyppi, viljelyjärjestelmät ja muut muuttujat.”

korvataan kohdalla seuraavasti:

”Picotas’ eli kirsikat ovat peräisin yksinomaan rekisteröidyiltä viljelmiltä, jotka sijaitsevat tuotantoalueella. Kyseiset viljelmät määritellään kattavasti kyseistä suojattua alkuperänimitystä koskevissa eri rekistereissä.”

- Toisessa alakohdassa teksti ”Joka vuosi sääntelyviranomaisen tarkastusyksiköt käyvät satunnaisesti valituilla rekisteröidyillä tiloilla (vuosittain noin 10 prosenttia tiloista eli 400 tilaa) tarkastaakseen paikalla tuottajien ilmoittamien tietojen paikkansapitävyyden. Joka vuosi vahvistetaan myös rekisteriin kirjattujen tietojen muuttamista koskeva määräaika tietojen keräämiseksi tapahtuneista muutoksista ja rekisteritietojen saattamiseksi ajan tasalle”,

korvataan kohdilla seuraavasti:

”Joka vuosi suojattu alkuperänimitys suorittaa vastaavat tiloja, valtuutettuja jakeluvarastoja ja tuotteita koskevat tarkastukset, joilla voidaan todeta, täyttyvätkö kaikki edellytykset sen varmistamiseksi, että tuote on peräisin asianomaiselta alueelta.

Joka vuosi vahvistetaan myös rekisterissä olevien tietojen muuttamista koskeva määräaika tietojen keräämiseksi tapahtuneista muutoksista ja rekisteritietojen saattamiseksi ajan tasalle”,

- Vastaavasti poistetaan viides alakohta, jossa kuvataan laadunvarmistusprosessi, jotta prosessi vastaisi nykyisiä, kyseisen D kohdan neljänteen alakohtaan ja muihin alakohtiin samaa tarkoitusta varten tehtyjä tarkistuksia:

Viides alakohta: "Laadunvarmistus perustuu eri eristä ja varastoista päivittäin otettaviin näytteisiin, joiden koko suhteutetaan kyseiseen varastoon tuotujen kirsikoiden määrään. Tällöin tuotteelle tehdään perusteellinen tarkastus, jossa muun muassa arvioidaan, ovatko hedelmät todella peräisin tuotantoalueelta, vastaavatko sisältö ja merkinnät toisiaan, onko tuotteen kypsyyssaste optimaalinen, ovatko hedelmät tasavärisiä ja -kokoisia, ovatko hedelmät vahingoittumattomia, täyttyvätkö pakkaus- ja tunnistusvaatimukset ja onko tuotteen paino oikea."

- Korvataan kahdeksas alakohta, jonka mukaan "Numerointiin perustuvien tunnistuskoodien tarkastukset kirjataan huolellisesti rekisteriin, jotta eliminoidaisiin kaikki mahdollisuudet vilpilliseen toimintaan. Tunnistuskoodirekisterin avulla ja vertaamalla sitä kuhunkin tuotantoalueen varastoon tuotuun määrään voidaan havaita nopeasti poikkeavat tilanteet ja tunnistaa ongelmat missä tahansa lähetys- ja myyntiketjun kohdassa",

tekstillä seuraavasti:

"Numerointiin perustuvien tunnistuskoodien tarkastukset kirjataan huolellisesti rekisteriin, jotta eliminoidaisiin kaikki mahdollisuudet vilpilliseen toimintaan."

- Korvataan yhdeksäs alakohta, jonka mukaan "kaikki vaatimusten noudattamisen tarkistamiseksi tehtävät tarkastukset, näytteenotot ja testit suoritetaan laatukäsikirjan ja menettelykäsikirjan mukaisesti. Sääntelyneuvosto käyttää testien tekemiseen elimiä, jotka noudattavat ISO-EN 17.025 -standardissa vahvistettuja vaatimuksia."

tekstillä seuraavasti:

"Mikäli tuotteen markkinoille saattava yritys täyttää sovellettavat sertifiointivaatimukset, suojatun alkuperänimityksen 'Cereza del Jerte' sääntelyneuvosto luovuttaa asianmukaiset arviointitoimet toteutettuaan asiakirjan, joka todistaa, että yrityksen tuotteille on myönnetty vastaava todistus."

- Korvataan kymmenes alakohta, jossa sanotaan, että "kun kaikki edellä mainitut tarkastukset on saatu päätökseen, kaikkien eri osapuolten edustajista muodostettu sääntelyneuvoston neuvoa-antava komitea arvioi niiden tulokset puolueettoman ja objektiivisen päätöksen tekemistä varten. Jos sertifiointikomitea päättää myöntää sertifiointiin, sääntelyneuvosto kirjoittaa vastaavan todistuksen. Tuote saatetaan markkinoille varustettuna alkuperätakuulla, joka on sääntelyneuvoston antama numeroitu etiketti tai vastaetiketti",

tekstillä seuraavasti:

"Tuote saatetaan markkinoille varustettuna alkuperätakuulla, joka on sääntelyneuvoston antama numeroitu etiketti tai vastaetiketti".

Kuten aiemmin jo mainittiin, edellä kuvatut muutokset ovat tarpeen eritelmän alkuperäisen tekstin mukauttamiseksi SAN Cereza del Jerte -kirsikoiden eritelmän noudattamista valvovassa elimessä tapahtuneiden muutosten jälkeen vallitsevaan tilanteeseen, eivätkä ne vaikuta seikkoihin, jotka osoittavat, että tuote on peräisin kyseisen alkuperänimityksen rajatulta alueelta.

3.3 Muutos G kohtaan "Valvontaelin"

Muutetaan osoitetta seuraavasti:

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

Kirjataan, että sääntelyelin on akkreditoitu standardin UNE-EN 45011 osalta.

3.4 Muutokset H kohtaan "Merkinnät"

Poistetaan kohdasta etikettien sallimista koskeva toinen alakohta ja lisätään siihen kaksi tunnusta, "Cereza del Jerte" ja "Cereza del Jerte+Picota", jotta kuluttajaa ei johdettaisi harhaan tuotteen valintatilanteessa.

3.5 Muutokset I kohtaan "Kansallisen lainsäädännön vaatimukset"

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklan nojalla sekä tuote-eritelmän yksinkertaistamiseksi ja selkeyttämiseksi poistetaan kohta, koska se ei ole olennainen eikä asiaa mainita kyseisessä artiklassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾

”CEREZA DEL JERTE”

EY-N:o: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

SMM () SAN (X)

1. Nimi

”Cereza del Jerte”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Suojattu alkuperänimitys ”Cereza del Jerte” koskee yksinomaan tuoreena syötäväksi tarkoitettuja *Prunus avium* L. -lajin Navalinda-, Ambrunés-, Pico Limón Negro-, Pico Negro- ja Pico Colorado -paikallislajikkeiden kirsikoita.

Suojatun alkuperänimityksen kattamat kirsikkalajikkeet ovat kahta tyyppiä seuraavasti:

— Picota-kirsikat (*Picotas*): Ambrunés-, Pico Negro-, Pico Colorado- ja Pico Limón Negro -lajikkeet. Suurin osa tuotannosta kuuluu Picota-kirsikoiden ryhmään, jonka erityinen erottava piirre on, että hedelmän kanta irtoaa luonnostaan korjuuhetkellä.

— Kannalliset kirsikat: Navalinda-lajike.

Cereza del Jerte kirsikan ominaisuudet: ulkokuori on väriltään punainen, usein viinin- tai purppuranpunainen. Hedelmäliha on kiinteä ja helposti lohkeava, ja sen väri vaihtelee lajikkeen mukaan punaisesta kellertävään tai kermanväriiseen. Mehun väri vaihtelee punaisesta värittömään. Hedelmän muoto voi olla munuaisen muotoinen, litteä, pyöreä tai pitkulainen. Kirsikan kiven koko vaihtelee keskiuuresta suureen tai hyvin suureen, ja kiven muoto voi olla pallomainen tai pitkulainen, lajikkeesta riippuen.

Seuraavassa taulukossa esitetään tärkeimmät sokeripitoisuutta (Brix-arvo), hedelmän muotoa, vähimmäiskokoa ja pH:ta koskevat vaatimukset.

Suojatun alkuperänimityksen kattamien kirsikoiden sokeripitoisuus, muoto, vähimmäisläpimitta ja PH-arvo lajikkeittain

Lajike	Sokeripitoisuus (Brix-arvo)			Muoto	Vähimmäisläpimitta	pH-arvo		
	Alin	Korkein	Keskiarvo			Alin	Korkein	Keskiarvo
Navalinda	12	21,60	14	litteä	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	litteä	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	pitkulainen	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	pitkulainen	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	pitkulainen	21 mm	3,80	4,70	4,25

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

SAN Cereza del Jerte -kirsikat kuuluvat aina komission asetuksella (EY) N:o 214/2004 (*) hyväksytyjen, kirsikoiden kaupan pitämistä koskevien vaatimusten mukaiseen ekstraluokkaan.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Istutus ja kasvatus tapahtuvat suurimmaksi osaksi pienillä maataloilla pengerryillä jyrkillä rinteillä, joilla koneiden käyttö on vaikeaa ja viljelytoimenpiteet (kyntö, lannoitus, leikkaus) ja sadonkorjuu tehdään käsin.

3.6 Viipaloitinta, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Kauppakunnostuksen ja pakkaamisen avulla varmistetaan, että tuote on täysin suojattu. Pakkausmateriaalit valitaan huolellisesti muutosten välttämiseksi. Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen ja sisällettävä ainoastaan samaa alkuperää, lajiketta ja laatua olevia samankokoisia kirsikoita. Pakkauksesta näkyvän sisällön osan on edustettava koko sisältöä.

SAN Cereza del Jerte -kirsikoiden pakkaaminen on suoritettava rajatulla maantieteellisellä alueella, sillä tätä pidetään välttämättömänä laadun säilyttämiseksi sekä jäljitettävyyden ja valvonnan varmistamiseksi koko sertifiointiprosessin ajan.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Pakkauksissa on oltava sovellettavassa lainsäädännössä määriteltyjen yleisten tietojen lisäksi selvästi näkyvillä suojatun alkuperänimityksen nimi sekä yritystä koskevat tiedot.

Sääntelyneuvostolla on kahdenlaisia tunnuksia. Niitä käytetään seuraavasti:

Cereza del Jerte -tunnus. Tätä tunnusta voidaan käyttää kirsikoille yleisesti sekä Picota-ryhmän lajikkeille:



Cereza del Jerte + Picota -tunnus. Tätä tunnusta käytetään vain Picota-ryhmän lajikkeille, jotta kuluttajille ei aiheutuisi sekaannusta:



Riippumatta siitä, minkälaisessa pakkauksessa kirsikat toimitetaan kuluttajalle, pakkaus on varustettava sääntelyneuvoston antamalla vastaetiketillä tai numeroidulla tunnistuskoodilla.

(*) EUVL L 36, 7.2.2004, s. 6.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Tuotantoalue sijaitsee Cáceresin maakunnan pohjoisten seutukuntien alueella. Kyseinen alue muodostuu seuraavista seutukunniksi ryhmittyneistä kunnista:

- VALLE DEL JERTEN SEUTUKUNTA: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas ja Valdastillas.
- LA VERAN SEUTUKUNTA: 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 ja Torremenga.
- AMBROZIN SEUTUKUNTA: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla ja Segura de Toro.

Koska laatu, tilojen sijainti vuoristossa ja tuotantotapa kytkeytyvät läheisesti toisiinsa, tuotantoalueeseen eivät kuulu vuoristoisen maatalousalueen ulkopuolella sijaitsevat maat ja tilat. Näin ollen siihen eivät kuulu

- La Veran seutukunnassa alle 500 metrin korkeudella sijaitsevat tilat,
- Valle del Ambrozin seutukunnassa alle 600 metrin korkeudella sijaitsevat tilat.

Kauppakunnostus ja pakkaus suoritetaan tuotantoalueella.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Historiallinen yhteys

Nimi ”Jerte” tai ”Valle del Jerte” liittyy läheisesti kirsikoihin, ja monet espanjalaiset kuluttajat yhdistävät lähes auto-maattisesti kyseisen paikan ja kirsikat toisiinsa. Alue onkin hyvin tunnettu erinomaisista kirsikoistaan, erityisesti Picota-kirsikoista.

Kirsikkapuun oletetaan tulleen arabien mukana, ja takaisinvalloituksen jälkeen seudun asuttaneet uudet maanviljelijät saattoivat todeta sen sopeutuneen alueelle. Ensimmäiset luotettavat todisteet sen olemassaolosta ovat kuitenkin vasta 1300-luvulta.

Heinäkuun 2 päivänä 1352 kuninkaan lähettiläiden seurue pysähtyi yöpymään yhdessä seutukunnan kylässä. Ylhäiset matkalaiset saivat syödäkseen taimenia ja kirsikoita, mikä osoittaa, että kirsikat olivat jo tuolloin niin laadukkaita, että niitä sopi tarjota näin korkea-arvoisille vieraille.

Seuraavien vuosisatojen aikana kirsikan kasvatusta jatkui ja laajeni. Jerten kirsikat mainitsee 1500-luvulla kuuluisa espanjalainen lääkäri Luis de Toro, joka erottelee ne koon, värin ja maun perusteella.

Kun kastanjan kasvatusta 1700-luvulla romahti mustetaudin seurauksena, kirsikka alettiin vähitellen nähdä todellisenä taloudellisenä vaihtoehtona. Vuosisadan lopulla ja koko 1800-luvun ajan kirsikkatarhat valtasivat alaa Jerten laaksossa ja sen naapurilaaksoissa.

Vuosisadan ensimmäisinä vuosikymmeninä historiankirjoittajat jo vakuuttivat, että parasta alueella ”ovat kirsikat, joita myös arvotetaan suuresti hovissa”. Koko vuosisadan ajan kirsikan kasvatusta laajeni ja levisi kaikkiin kyliin, niin että 1900-luvun alkaessa alue oli jo hyvin tunnettu herkullisista kirsikoistaan.

Luonnollinen yhteys

Kyseiset viisi suojeltua lajiketta ovat paikallisia maatiaislajikkeita, jotka ovat peräisin Jerten laaksosta tai sen viereisistä Ambrozin tai La Veran laaksoista. Niitä kasvatetaan käytännöllisesti katsoen yksinomaan kyseisellä tuotantoalueella, sillä tulokset yrityksistä niiden viemiseksi muualle ovat toistaiseksi olleet vaatimattomat.

Useiden kirjoittajien mukaan kannattomien lajikkeiden esiintyminen Jerten laaksossa on tulos *Prunus avium* L. -kasvin eri kantojen ilmastoon sopeuttamisen ja puoli-keinokeinoisen valinnan pitkäaikaisesta prosessista. *Prunus avium* on kyseisten vuoristolaaksojen kotoperäinen metsäpuulaji jo muinaisista ajoista lähtien.

Jerten laakson asukkaiden tekemän parannustyön ja kloonivalinnan ohella suuri merkitys on ollut ympäristötekijöillä, joista mainittakoon jopa kesällä korkea kosteuspiitoisuus, laaksotuuli, sijainti ja suunta, auringonsäteilyn vuotuinen keskiarvo, korkeus, mikroilmaston vaihtelut ja maan happamuus.

Tilusrakenteen ja vaikeiden pinnanmuodostusolojen tuloksena syntynyt maisema muodostuu pienistä, joskus aivan äärettömän pienistä, kiviseinien tukemista pengerryksistä, joilla viljelytoimenpiteet on toteutettava suureksi osaksi ilman koneita.

Tästä syystä ratkaisevia tekijöitä tuotteen ominaisuuksien määräytymiselle ovat Jerten laakson ja sen viereisten laaksojen erityisiin ympäristöolosuhteisiin sopeutuneen kasviaineksen käyttö sekä tuotantojärjestelmä, jossa kirsikkatarhat hoidetaan perinteisin viljelykäytäntöin pientiloilla ja viljelijäperheiden työllä. Jyrkillä rinteillä vaikeasti koneistettavissa olevilla pengerryksillä mailla sijaitsevat tilat pystyvät tasapainottamaan sadon pienuuden erinomaisella laadulla.

5.2 Tuotteen erityisyys

Suojattu alkuperänimitys "Cereza del Jerte" koskee yksinomaan tuoreena syötäväksi tarkoitettuja *Prunus avium* L. -lajin Navalinda-, Ambrunés-, Pico Limón Negro-, Pico Negro- ja Pico Colorado -paikallislajikkeiden kirsikoita.

Kirsikan ulkokuori on väriltään punainen, ja värin voimakkuus vaihtelee lajikkeesta riippuen. Vallitseva väri on yleensä viinin- tai purppuranpunainen, mikä johtuu siitä, että paikallisessa sadossa Picota-kirsikoiden, erityisesti Ambrunés-lajikkeen, osuus on suuri.

Nimellä "Picota" kutsutaan kirsikoita, joista irtoaa kanta korjuuhetkellä ilman, että tämä heikentäisi laatua tai vähentäisi käsittelykestävyyttä ja säilyvyyttä. Tähän ryhmään kuuluvia kirsikkalajikkeita ovat Ambrunés, Pico Negro, Pico Limón Negro ja Pico Colorado.

Kirsikoiden muoto vaihtelee, ja ne voidaan luokitella muodon perusteella seuraaviin luokkiin: munuaisen muotoiset, litteät, pyöreät ja pitkulaiset.

Hedelmäliha on hyvin kiinteä ja helposti lohkeava, ja lajikkeesta riippuen sen väri vaihtelee punaisesta keltaiseen tai kermanväriseen. Mehun väri vaihtelee punaisesta värittömään. Hedelmälihan ja etenkin mehun väri pysyy yleensä muuttumattomana.

Kivi on yksi kirsikan pysyvimmistä ominaisuuksista. Sen koko vaihtelee keskisuuresta suureen tai hyvin suureen (Navalinda- ja Ambrunés-lajikkeet). Kiven muoto on pallomainen (Ambrunés), soikea (Pico Colorado) tai pitkulainen (Pico Limón Negro).

Kiven ja hedelmän suhde vaihtelee keskisuuresta (Pico Colorado) suureen tai hyvin suureen (Pico Limón Negro, Navalinda ja Ambrunés).

Kannan pituus ja paksuus vaihtelevat suuresti:

— Pituus: keskipitkä (Ambrunés ja Navalinda) ja pitkä (Pico Negro ja Pico Colorado).

— Paksuus: ohut (Pico Negro ja Pico Colorado), keskipaksu (Ambrunés ja Navalinda).

Aistinvaraisten ominaisuuksien osalta keskimääräinen sokeripitoisuus on tavanomaista suurempi, ja pitoisuuden refraktometriluku optimaalisessa kypsyyssvaiheessa on lajikkeesta riippuen 12–24 g / 100 g tuoreita kirsikoita.

SAN Cereza del Jerte -kirsikat kuuluvat aina asetuksella (EY) N:o 214/2004 hyväksytyjen, kirsikoiden kaupan pitämistä koskevien vaatimusten mukaiseen ekstraluokkaan.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Suojattuja lajikkeita kasvatetaan käytännöllisesti katsoen yksinomaan kyseisellä tuotantoalueella, sillä yritykset niiden viemiseksi muualle eivät ole toistaiseksi tuottaneet tulosta, koska lajikkeet menestyvät vain, jos maaperä-, korkeus-, auringonvalo-, kosteus- ja tuuliolot ovat sopivat.

Kannattomien lajikkeiden esiintyminen Jerten laaksossa on tulos *Prunus avium* L. -kasvin eri kantojen ilmastoon sopeuttamisen ja puoliiksi keinotekoisien valinnan pitkäaikaisesta prosessista. *Prunus avium* L. on kyseisten vuoristo-laaksojen kotoperäinen metsäpuulaji jo muinaisista ajoista lähtien.

Jerten laakson asukkaiden tekemän parannustyön ja kloonivalinnan ohella suuri merkitys on ollut ympäristötekijöillä, joista mainittakoon

- suuri kosteuspitoisuus, myös kesäkuukausina
- laaksotuuli, sijainti ja suunta, auringonsäteilyn vuotuinen keskiarvo, korkeus, mikroilmaston vaihtelut ja sopiva maan happamuus.
- Vuoristo-olosuhteet. Viljelyä harjoitetaan kolmen laakson pohjalta asti nousten ylöspäin 1 200 metrin korkeuteen asti. Kerrokset, jotka sijaitsevat 600 metrin ja ylimmän korkeuden välissä, soveltuvat parhaiten Picota-tyypin kirsikkalajikkeiden tuotantoon. Picota-lajikkeet kypsyvät vuosittain samaan aikaan muiden lajikkeiden kanssa huhtikuun lopun ja elokuun alun välisenä aikana.
- Alueen maaperä on yleensä karkeaa ja irtonaista maata, tavallisesti hiekkaista hienojakoista maalajia. Ojitus on yleensä kunnossa. Maa on aina hapanta syntyaineiksensa mukaisesti, ja sen pH-arvo vaihtelee välillä 5,0–5,5. Nämä yleiset maaperäominaisuudet ovat ihanteelliset perusrungon (*Prunus avium* eli imeläkirsikka) ja paikallisten kirsikkalajikkeiden kehitykselle.
- Ilmasto: Määriteltyyn alueeseen sisältyvien kolmen laakson erityisiä ilmastopiirteitä määrääviä tekijöitä ovat laaksojen kapeus ja syvyys sekä niiden sijainti ja suunta ja avautuminen etelään. Korkeuseroista ja rikkonaisesta pinnanmuodostuksesta johtuen auringonsäteily ja lämpö hajaantuvat vuoren huippujen ja laakson pohjan välillä epätasaisesti, minkä seurauksena lämpötilaerot ovat joskus äärimmäisen suuria. Ilmastollisten erojen vaikutuksesta kasvuvaiheen sekä kukinta- ja kypsymisajan pituus vaihtelee, ja näin ollen myös sadonkorjuun ajankohta vaihtelee suuresti, kuten edellä todettiin. Saman lajikkeen kirsikoiden kypsymisajassa saattaa olla yli 20 päivän ero.

Kosteuden kuukausi- ja vuosiarvot sekä sateiden jakautuminen määrittelevät alueen ilmaston kosteaksi Välimeren ilmastoksi, jota luonnehtivat lyhyet intensiiviset kuivuusjaksot kesällä kuumien ja niukkasateisten kuukausien, heinä- ja elokuun, aikana.

Vaikka vuotuisen keskilämpötilan perusteella alueen ilmasto voidaan määritellä yleisesti lämpimäksi, lämpötila vaihtelee suuresti eri vuodenaikojen välillä. Lämpötilan suuri vaihtelu kertoo ilmaston ankaruudesta.

Loppupäätelmänä voidaan todeta, että kaikki edellä kuvatut vuoristo-olosuhteisiin, maaperään, ilmastoon ja kosteusoloihin liittyvät erityispiirteet luovat yhdessä edellytykset Cereza del Jerte -kirsikoiden kaltaisen ainutlaatuisen ja aidon tuotteen tuotannolle. Jos jokin kyseisistä tekijöistä puuttuisi, tuotteen tuotanto ei olisi enää mahdollista.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Katso alaviite 3.