

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2014/C 387/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006**o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾****ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.****„CEREZA DEL JERTE”****EZ br.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013.****ZOZP () ZOI (X)****1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- ☐ Naziv proizvoda
- ☒ Opis
- ☐ Zemljopisno područje
- ☒ Dokaz o podrijetlu
- ☐ Način proizvodnje
- ☐ Povezanost sa zemljopisnim područjem
- ☒ Označivanje
- ☒ Nacionalni zahtjevi
- ☒ Ostalo (nadzorno tijelo)

2. Vrsta izmjene

- ☒ Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- ☐ Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja i ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
- ☐ Izmjena specifikacije proizvoda koja ne uključuje nikakve promjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- ☐ Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih ili fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

3. Izmjena (izmjene)**3.1. Izmjene rubrike B „Opis proizvoda”**

Točka B.3. Karakteristike proizvoda

U tablici u nastavku prikazuju se novi sadržaji šećera (mjereni u stupnjevima Brix) i kiselosti koji zamjenjuju vrijednosti iz postojeće specifikacije proizvoda i jedinstvenog dokumenta za svaku zaštićenu sortu.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Tablica br. 1

Sadržaj šećera, oblik, najmanja veličina i pH-vrijednost trešanja zaštićenih ZOI-jem, po sortama

Sorta	Sadržaj šećera (mjereno u stupnjevima Brix)			Oblik	Najmanja veličina	pH		
	Najmanji	Najveći	Prosječan			Najniži	Najviši	Prosječan
Navalinda	12	21,60	14	plosnat	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	plosnat	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico colorado	13,90	26,40	21	izdužen	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico negro	11,80	25,60	19	izdužen	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico limón negro	15,40	26,80	20	izdužen	21 mm	3,80	4,70	4,25

U nastavku je prikazana tablica iz važeće specifikacije proizvoda.

Tablica br. 2

Sadržaj šećera, kiselost i oblik zaštićenih trešanja, po sortama

Sorta	Sadržaj šećera (mjereno u stupnjevima Brix)			Oblik	Najmanja veličina (*)	Kiselost (mjerena u meq/100 ml)		
	Najmanji	Najveći	Prosječan			Najniža	Najviša	Prosječna
Navalinda	12	16	14	plosnat	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	plosnat	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	izdužen	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	izdužen	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	izdužen	21 mm	7,46	16,42	11,94

Obrazloženje

Zahvaljujući tehnološkom napretku u posljednjih nekoliko godina, te strogosti uz koju se trenutačno provode različite analize, došlo je do poboljšanja analitičkih postupaka, koji su postali pouzdaniji i precizniji.

Stoga je potrebno izmijeniti parametre iz prve specifikacije proizvoda iz sljedećih razloga:

1. Stupanj Brix. Prosječan sadržaj šećera veći je od uobičajenog, uz refraktometrijski indeks čija je vrijednost u stanju optimalne zrelosti voća u rasponu od 12 do 20 grama na 100 grama svježe tvari, ovisno o sorti.

Rezultatima analiza za ZOI „Cereza del Jerte” u ovlaštenim laboratorijima, provedenih u okviru kontrola proizvoda koje su tijekom nekoliko godina obavili inspektori Regulatornog vijeća, pokazalo se da se vrijednosti u stupnjevima Brix navedene u sadašnjoj specifikaciji proizvoda razlikuju od stvarnih vrijednosti.

Nadalje, zahvaljujući rezultatima različitih ispitivanja obavljenih na različitim analiziranim uzorcima u različitim fazama sazrijevanja (stupnjevi Brix mijenjaju se kako trešnja sazrijeva) ustanovljene su vrijednosti prikazane u prethodno navedenoj tablici. Budući da su svi ti rezultati potrebni za stavljanje na tržište certificiranog proizvoda, zahtijeva se da se tim novim vrijednostima zamijene one prethodno utvrđene.

2. pH. Razina kiselosti izražena u miliekvivalentima/100 ml jabučne kiseline jedan je od parametara koji su utvrđeni kao kriteriji proizvoda zaštićenog tom oznakom izvornosti. Zaštićeni je proizvod vrlo lako kvarljivo voće, čiji vijek trajanja nije jako dugačak. Stoga je iznimno važno brzo pribaviti rezultate parametara koji ukazuju na kvalitetu voća.

Parametar kiselosti koji se trenutačno zahtijeva (u miliekvivalentima/100 ml jabučne kiseline) moraju utvrditi laboratoriji koji trebaju biti akreditirani ako je to moguće. Za to je potrebno više vremena, koje je od iznimne važnosti ako se voće želi staviti na tržište u najboljim mogućim uvjetima.

Utvrđivanje parametra pH-vrijednosti voća postaje sve uobičajenijom i priznatijom praksom na tržištu i u sektoru iz različitih razloga:

- brzina dobivanja rezultata. Postojeći timovi zaduženi za mjerenja pH-vrijednosti mogu na licu mjesta i u kratkom roku pružiti podatke o kiselosti, a isto tako kod dobivenih rezultata postoji vrlo mala mogućnost pogreške pa inspektori mogu bez odlaganja donositi odluke koje se temelje na pouzdanim informacijama;
- česta upotreba te mjerne jedinice u sektoru. Smatra se da je pH-vrijednost pokazatelj okusa hrane, osobito kod voća i povrća;
- kvaliteta dobivenih informacija o razvoju i vijeku trajanja proizvoda znatno je veća u odnosu na druge parametre.

Stoga se predlaže da se vrijednosti kiselosti koje su trenutačno navedene u specifikaciji proizvoda zamijene pH-vrijednostima koje su navedene u tablici br. 1.

Kao i za parametar Brix, vrijednosti prikazane u prethodno navedenoj tablici rezultat su različitih ispitivanja provedenih u okviru kontrola proizvoda koje su tijekom više godina obavili inspektori Regulatornog vijeća, a zatim i razna druga tijela (Institut za tehnologiju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda) i akreditirani laboratoriji.

3.2. Izmjene rubrike D „Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja”

Mijenja se nekoliko stavaka radi prilagođavanja njihovog sadržaja novom sustavu certificiranja u skladu s normom UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065, koju primjenjuje Regulatorno vijeće (akreditirano certifikacijsko tijelo u skladu s prethodno navedenom normom), te radi sažimanja, pojednostavljivanja i ažuriranja izvornog teksta specifikacije proizvoda kako bi ga se prilagodilo okolnostima u sektoru tijekom predstavljanja zahtjeva za registraciju.

U ovom se stavku opisuje postupak kontrole i certificiranja koji je nužan kako bi se zajamčili podrijetlo i kvaliteta proizvoda, kao i svojstva koja se moraju poštovati.

Izmjene u ovom stavku odnose se na oblik dokumenta te se ni u kojem slučaju sadržaj i nova formulacija ne odnose na podatke koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz predmetnog zemljopisnog područja. Potrebno je istaknuti najvažnije izmjene:

- U stavku 1. (točki 1.) navodi se: „Picotas’ i/ili trešnje dolaze isključivo iz registriranih nasada koji se nalaze u području proizvodnje. Ti su nasadi jasno registrirani u bazi podataka u kojoj se navode popisi područja po proizvođačima te su opisana stabla prema veličini, starosti, sorti, vrsti nasada, sustavu uzgajanja i drugim varijablama.”

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim stavkom:

„Picotas’ i/ili trešnje dolaze isključivo s registriranih nasada koji se nalaze u području proizvodnje. Ti su nasadi jasno registrirani u različitim registrima zaštićene oznake izvornosti.”

- U stavku 2. navodi se: „Svake godine inspekcijske službe Regulatornog vijeća nasumično obilaze oko 10 % registriranih gospodarstava (oko 400 godišnje) kako bi na terenu provjerile točnost i istinitost podataka koje su naveli proizvođači. Isto će se tako svake godine odrediti rok do kojeg će se podaci u registru moći mijenjati radi evidentiranja promjena i ažuriranja postojećih podataka.”

Taj je tekst zamijenjen sljedećim stavcima:

„Zaštićena oznaka izvornosti svake godine provodi kontrole gospodarstava, ovlaštenih otpremnika i proizvoda koje su potrebne kako bi se osiguralo da su ispunjeni svi postavljeni uvjeti kako bi se zajamčilo da proizvod dolazi iz regije.

Odredit će se rok kako bi se redovito omogućila izmjena podataka u registru radi evidentiranja promjena i ažuriranja postojećih informacija.”

- Isto se tako briše stavak 5. u kojem je opisan postupak osiguravanja kvalitete kako bi se uzeli u obzir postojeći navodi koji su opisani u stavku 4. i u drugim stavcima rubrike D koji imaju isti cilj;

Stavak 5.: „Postupak osiguravanja kvalitete temelji se na svakodnevnom prikupljanju uzoraka s različitih pošiljki i iz različitih skladišta, a količina voća koja sačinjava uzorke treba biti proporcionalna količini unosa voća u svako skladište. U tom se slučaju proizvod podvrgava detaljnom ispitivanju radi ocjenjivanja, između ostalog, dolazi li voće uistinu s registriranih nasada, je li sadržaj u skladu s etiketom, je li proizvod u fazi optimalne zrelosti, je li savršeno homogen u pogledu boje i veličine, postoje li nedostaci, jesu li se poštovala pravila pakiranja i identifikacije, je li težina ispravna itd.”

- U stavku 8. navodi se: „Kontrola oznaka strogo se evidentira prema nizovima brojeva kako bi se spriječio svaki pokušaj prijevare. Registrom oznaka, a posebno usporedbom podataka iz registra sa sezonskim količinama u svakom upisanom skladištu, omogućuje se vrlo brzo otkrivanje anomalija i utvrđivanje njihovog utjecaja u bilo kojoj fazi lanca otpreme i prodaje.”

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

„Kontrola oznaka strogo se evidentira prema nizovima brojeva kako bi se spriječio svaki pokušaj prijevare.”

- U stavku 9. navodi se: „Sve kontrole, uzorci i ispitivanja koja se provode radi provjere usklađenosti sa svim zahtjevima provode se u skladu s priručnikom o kvaliteti i priručniku o procedurama. Regulatorno vijeće provodi sva ispitivanja u tijelima koja ispunjavaju zahtjeve utvrđene u normi ISO-EN 17.025.”

Ovaj se tekst zamjenjuje sljedećim:

„Ako poduzeće odgovorno za stavljanje na tržište ispunjava primjenjive uvjete certificiranja, Regulatorno vijeće zaštićene oznake izvornosti ‚Cereza del Jerte’ nakon provedenog ocjenjivanja sastavlja dokument kojim potvrđuje dodjeljivanje certifikata koji odgovara njegovim proizvodima.”

- U stavku 10. navodi se: „Nakon svih gore navedenih kontrola savjetodavni odbor Regulatornog vijeća koji se sastoji od predstavnika svih zainteresiranih strana ocjenjuje dobivene rezultate kako bi donijeli nepristranu i objektivnu odluku. Ako je odbor za certificiranje odlučio dodijeliti certifikat, Regulatorno vijeće izdaje registriranom poduzeću odgovarajući certifikat. Proizvod se stavlja na tržište uz jamstvo njegovog podrijetla koje se nalazi na etiketi ili na sekundarnoj etiketi s brojčanom oznakom Regulatornog vijeća.”

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

„Proizvod se stavlja na tržište uz jamstvo njegovog podrijetla u obliku etikete ili sekundarne etikete s brojčanom oznakom Regulatornog vijeća.”

Kako je prethodno navedeno, te izmjene odražavaju potrebu prilagođavanja prvotnog teksta specifikacije proizvoda trenutačnoj situaciji s obzirom na promjene kod nadzornog tijela odgovornog za provjeravanje usklađenosti sa specifikacijom proizvoda ZOI-ja „Cereza del Jerte”, a da to nema učinak na podatke koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz određenog područja oznake izvornosti.

3.3. Izmjene rubrike G „Nadzorno tijelo”

Poštanska adresa mora se izmijeniti, a zamjenjuje se sljedećom:

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

Utvrđuje se da ga je akreditiralo Regulatorno vijeće u pogledu norme UNE-EN 45011.

3.4. Izmjene rubrike H „Označivanje”

Ta je rubrika izmijenjena radi brisanja drugog stavka koji se odnosi na odobrenje etiketa te dodavanja dva logotipa koji se odnose na trešnju „Cereza del Jerte” i trešnju „Cereza del Jerte + Picota” kako se ne bi dovelo potrošača u zabludu u trenutku biranja proizvoda.

3.5. Izmjene rubrike I „Nacionalni zakonodavni zahtjevi”

Na temelju članka 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 te radi jednostavnosti i jasnoće specifikacije proizvoda, ovaj se stavak briše jer nije neophodan i nije na popisu u ovom članku.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

„CEREZA DEL JERTE”

EZ br.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013.

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Cereza del Jerte”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz stavka 1.

Zaštićena oznaka podrijetla „Cereza del Jerte” odnosi se isključivo na trešnje za jelo koje se konzumiraju svježe, lokalnih sorata „navalinda”, „ambrunés”, „pico limón negro”, „pico negro” i „pico colorado”, koje pripadaju vrsti *Prunus avium* L.

Dva su tipa sorti trešanja zaštićenih oznakom izvornosti:

— trešnje tipa „bigarreau” („picota”): sorte „ambrunés”, „pico negro”, „pico colorado” i „pico limón negro”. Većina proizvodnje odgovara tom tipu trešanja koje se zovu „picotas”, a koje su posebne po tome što se pri berbi prirodno odvajaju od peteljki,

— trešnje s peteljkom: „navalinda”.

Trešnje iz doline Jerte karakteristične su po svojoj crvenkastoj vanjskoj boji, a većina je plodova bordo crvena ili grimizna. Ovisno o sorti, njihovo je meso čvrsto i hrskavo, boja mu varira od crvene do žute ili krem, a boja soka od crvene do bezbojne. Plodovi mogu biti u obliku bubrega, plosnati, okrugli ili izduženi. Ovisno o sorti, njihova je koštica srednje veličine, velika ili vrlo velika, okruglog ili izduženog oblika.

U tablici navedenoj u nastavku prikazani su glavni kriteriji koji se odnose na sadržaj šećera (mjeren u stupnjevima Brix), oblik ploda, najmanju veličinu i pH-vrijednost.

Sadržaj šećera, oblik, najmanja veličina i pH-vrijednost trešanja zaštićenih ZOI-jem, po sortama

Sorta	Sadržaj šećera (mjeren u stupnjevima Brix)			Oblik	Najmanja veličina	pH		
	Najmanji	Najveći	Prosječan			Najniži	Najviši	Prosječan
Navalinda	12	21,60	14	plosnat	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	plosnat	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico colorado	13,90	26,40	21	izdužen	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico negro	11,80	25,60	19	izdužen	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico limón negro	15,40	26,80	20	izdužen	21 mm	3,80	4,70	4,25

⁽³⁾ Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Trešnje zaštićene ZOI-jem „Cereza del Jerte” pripadaju isključivo kategoriji „ekstra” u skladu s pravilima za stavljanje na tržište koja su primjenjiva na trešnje i odobrena Uredbom Komisije (EZ) br. 214/2004 ⁽⁴⁾.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

—

3.5. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci proizvodnje odvijaju se na određenom zemljopisnom području:

sadnja i uzgoj, koji se uglavnom provode na malim gospodarstvima uređenima za terasastu obradu sa strmim padinama, zbog čega je otežana mehanička obrada, obrađivanje tla (oranje, gnojidba, rezidba) i ručna berba.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Pakiranje i ambalaža jamče potpunu zaštitu proizvoda. Ambalažni materijali pažljivo se biraju kako bi se izbjegla oštećenja. Sadržaj svakog pakiranja mora biti ujednačen u odnosu na podrijetlo, sortu, kvalitetu i veličinu, treba biti djelomično vidljiv te taj dio treba predstavljati cjelinu.

Pakiranje trešanja zaštićenih ZOI-jem „Cereza del Jerte” treba se obaviti u određenom zemljopisnom području jer se smatra da je taj uvjet potreban radi očuvanja kvalitete proizvoda te osiguravanja kontrole i sljedivosti tijekom cijelog postupka certifikacije do njegovog završetka.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Osim općih informacija nametnutih mjerodavnim pravom, naziv zaštićene oznake izvornosti i podaci o poduzeću moraju se obvezno vidljivo navesti na ambalaži.

Regulatorno vijeće ima dvije inačice svojeg logotipa. Oni se upotrebljavaju na sljedeći način.

Logotip „Cereza del Jerte”. Taj u nastavku prikazani logotip može se upotrebljavati za sve trešnje, uključujući i sorte skupine „picotas”:



Logotip „Cereza del Jerte” + „Picota”. Taj u nastavku prikazani logotip upotrebljava se isključivo za sorte vrste „picotas” kako se ne bi dovelo potrošača u zabludu:



Bez obzira na vrstu pakiranja u kojem se otpremaju trešnje u svrhu konzumacije, na pakiranju se nalazi sekundarna etiketa ili brojčana oznaka Regulatornog vijeća.

⁽⁴⁾ SL L 36, 7.2.2004., str. 6.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje nalazi se u sjevernim regijama provincije Cáceres. To područje obuhvaća zemljišta koja pripadaju području sljedećih općina, grupiranih po regijama:

- REGIJA DOLINE JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas i Valdastillas.
- REGIJA 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 i Torremenga.
- REGIJA AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla i Segura de Toro.

Bliska povezanost kvalitete, planinskog reljefa gospodarstava i vrste proizvodnje isključuje iz zemljopisnog područja ZOI-ja poljoprivredna zemljišta i gospodarstva koja se nalaze izvan planinskog poljoprivrednog područja. Prema tome:

- isključuju se poljoprivredna gospodarstva regije La Vera koja se nalaze na nadmorskoj visini nižoj od 500 m,
- isključuju se poljoprivredna gospodarstva regije u dolini Ambroz koja se nalaze na nadmorskoj visini nižoj od 600 m.

Područje proizvodnje ujedno je i područje pakiranja.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Povijesna povezanost

Naziv „Jerte” ili „dolina Jerte” blisko je povezan s trešnjama. U Španjolskoj mnogi potrošači gotovo automatski povezuju mjesto s proizvodom i obrnuto. Područje je stoga vrlo poznato po svojim izvrsnim trešnjama i, posebno, po svojim trešnjama tipa „bigarreau” („picota”).

Smatra se da su trešnju u regiju donijeli Arapi te da je dolaskom novih doseljenika nakon rekonkviste prilagođena toj zemlji. Prvi pouzdani dokazi njezina postojanja sežu, međutim, tek do 14. stoljeća.

Dana 2. lipnja 1352. povorka kraljevih poslanika zaustavila se preko noći u selu u regiji. Te poznate ličnosti ondje su kušale pastrve i trešnje koje su već u to vrijeme bile poseban proizvod, kvalitete dostojne tako uglednih putnika.

Tijekom narednih stoljeća održao se i razvijao uzgoj trešanja. U 16. stoljeću Luis de Toro, slavni španjolski liječnik, spominje trešnje iz doline Jerte i hvali njihovu veličinu, boju i okus.

Tek u 18. stoljeću, nakon propadanja šuma kestena koje je poharala tintna bolest, trešnje su postale prava gospodarska alternativa. Krajem tog stoljeća i kroz cijelo 19. stoljeće uzgoj stabala trešanja razvija se u dolini Jerte i u dvjema susjednim dolinama.

Tijekom prvih desetljeća 19. stoljeća kroničari već potvrđuju da su ono najbolje u regiji „... trešnje, koje su vrlo cijenjene na Dvoru ...”. Tijekom cijelog tog stoljeća uzgoj je trešanja napredovao u svakom selu pa je početkom 20. stoljeća ta regija već postala poznata po „svojim ukusnim trešnjama”.

Prirodna povezanost

Pet zaštićenih sorata autohtone su u dolini Jerte ili u susjednim dolinama Ambroz i La Vera. Gotovo se isključivo proizvode u toj regiji jer su pokušaji da ih se uzgaja na drugim zemljopisnim širinama do sad uglavnom bili neuspješni.

Neki autori tvrde da je prisutnost sorata trešanja bez peteljke u dolini Jerte posljedica dugog procesa prilagođavanja i poluizazvane selekcije iz različitih sojeva vrste *Prunus avium* L., autohtone šumske vrste tih planinskih dolina još od davnina.

Poslove poboljšavanja i klonske selekcije obavljalo je stanovništvo doline Jerte, a prisutnost okolišnih čimbenika kao što su vlažnost zraka koja je visoka čak i ljeti, povjetarci u dolini, položaj, prosječna godišnja insolacija, nadmorska visina, mikroklimatska raznolikost i kiselost tla učinili su se ostalo.

Struktura svojstava i uvjeta koji su nametnuti nepovoljnom topografijom oblikuju krajolik s vrtovima uređenim u male terase, katkad sićušne, koje podupiru kameni zidovi i gdje se zemlja velikim dijelom mora obrađivati bez pomoći mehanizacije.

Svojstva proizvoda stoga se određuju upotrebom određenog biljnog materijala koji je prilagođen i aklimatiziran na okolišne uvjete svojstvene za dolinu Jerte i susjedne doline, ali i posebnostima sustava proizvodnje koji povezuje uzgoj trešanja s kulturnim tradicijama koje se temelje na malim zemljištima i organizaciji posla unutar obitelji. Gospodarstva, uglavnom terasasta zemljišta na strmim padinama gdje je otežana obrada mehanizacijom, nizak prinos nadoknađuju vrhunskog kvaliteta.

5.2. Posebnosti proizvoda

Zaštićena oznaka podrijetla „Cereza del Jerte” odnosi se isključivo na trešnje za jelo koje se konzumiraju svježe, lokalnih sorata „navalinda”, „ambrunés”, „pico limón negro”, „pico negro” i „pico colorado”, koje pripadaju vrsti *Prunus avium* L.

Izvana su crvenkaste boje, više ili manje intenzivne, ovisno o sorti. Trešnje su uglavnom bordo crvene ili grimizne boje zbog prevladavajuće uloge trešanja „bigarreau” u lokalnoj berbi, a posebno kraljevske sorte „ambrunés”.

Trešnje vrste „picota” razlikuju se ponajprije po tome što se prirodno odvajaju od peteljke u trenutku berbe, a da to ne šteti njihovoj kvaliteti, ne čini ih manje otpornima pri rukovanju ni lako kvarljivima. Sorte trešanja naziva „ambrunés”, „pico negro”, „pico limón negro” i „pico colorado” pripadaju toj skupini.

Razlikuju se prema oblicima i mogu se podijeliti u sljedeće kategorije: u obliku bubrega, plosnate, okrugle ili izdužene.

Vrlo čvrsto i hrskavo meso crvene je boje i crvenog soka, ovisno o sorti. Boja mesa može biti od crvene do žute ili krem, a boja soka od crvene do bezbojne. Boja mesa i soka uglavnom je postojana, osobito boja soka.

Koštica je jedna od najpostojanijih svojstava. Veličina može biti u rasponu od srednje do velike ili vrlo velike (sorte „navalinda” i „ambrunés”). Može biti okruglog oblika („ambrunés”), prijelaznog („pico colorado”) ili izduženog („pico limón negro”).

Odnos koštice i mesa mjeri se u vrijednostima u rasponu od prosječne („pico colorado”) i velike/vrlo velike („pico limón negro”, „navalinda” i „ambrunés”).

U pogledu peteljke, postoje značajne razlike u duljini i debljini:

— duljina: prosječna („ambrunés” i „navalinda”) i velika („pico negro” i „pico colorado”),

— debljina: tanka („pico negro” i „pico colorado”), prosječna („ambrunés” i „navalinda”).

U pogledu organoleptičkih svojstava, prosječan sadržaj šećera veći je od uobičajenog, uz refraktometrijski indeks čija je vrijednost u stanju optimalne zrelosti voća u rasponu od 12 do 20 grama na 100 grama svježe tvari, ovisno o sorti.

Trešnje zaštićene ZOI-jem „Cereza del Jerte” pripadaju isključivo kategoriji „ekstra” u skladu s pravilima za stavljanje na tržište koja su primjenjiva na trešnje i odobrena Uredbom (EZ) br. 214/2004.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Zaštićene sorte gotovo isključivo dolaze iz te regije jer su pokušaji da ih se uzgaja na drugim zemljopisnim širinama do sad bili uglavnom neuspješni, a ne razvijaju se uspješno jer nisu povoljni pedološki uvjeti, nadmorska visina, insolacija, vlažnost zraka i režim vjetrova.

Prisutnost sorata trešanja bez peteljke u dolini Jerte posljedica je dugog procesa prilagođavanja i poluizazvane selekcije iz različitih sojeva *Prunus avium* L., autohtone šumske vrste tih planinskih dolina još od davnina.

Poslove poboljšavanja i klonske selekcije obavilo je stanovništvo Jerte, a klimatski čimbenici kao što su:

- vlažnost zraka, koja je visoka čak i tijekom ljeta,
- povjetarci u dolini, položaj, prosječna godišnja insolacija, nadmorska visina, mikroklimatska raznolikost i zdrava kiselost tla učinili su sve ostalo.
- orografija: kulture se protežu od dna triju dolina do nadmorskih visina većih od 1 200 m. Razine između 600 m i maksimalne nadmorske visine najpogodnije su za uzgajanje sorata trešanja tipa „picota” koje, zajedno s onim sortama koje čine kartu rasporeda sorata, svake godine slijede raspoređeni model sazrijevanja, koji se proteže od kraja travnja do početka kolovoza.
- tekstura tla u području uglavnom je gruba i nije vrlo kompaktna, u biti je rahla i pjeskovita. Vanjska odvodnja uglavnom je dobra. Tlo je uvijek kiselo zbog osnovnog materijala, uz pH-vrijednosti uglavnom u rasponu od 5 do 5,5. Ta opća edafska svojstva izvrsna su za razvoj prevladavajuće sorte (*Prunus avium* ili divlja trešnja) te lokalnih sorata trešanja.
- klima: specifična klima triju dolina koje su dio određenog zemljopisnog područja posljedica je njihovog uskog i dubokog oblika te položaja i otvorenosti prema jugu. Zbog razlika u nadmorskoj visini i rascjepkanog reljefa dolazi do nejednake raspodjele insolacije i temperatura između grebena i aluvijalnog dna pa se katkad pojavljuju ekstremne temperaturne razlike. Ove su klimatske razlike uzrok vegetacijskog ciklusa i razdoblja cvjetanja/sazrijevanja čije je trajanje, kako je prethodno navedeno, nejednako te se produljuje ili pomiče pa nastaju značajne razlike u pogledu datuma berbe. Za istu sortu trešnje, razlike u sazrijevanju mogu biti veće od 20 dana.

Što se tiče režima vlažnosti, iz mjesečnih i godišnjih indeksa, kao i raspodjele padalina, proizlazi da regija ima mediteransku vlažnu klimu, s kratkim, ali izraženim razdobljem ljetne suše zbog male količine padalina u vrućim mjesecima srpnju i kolovozu.

Unatoč općenitoj toplini koja je određena prosječnim godišnjim temperaturama, postoji vrlo nejednaka raspodjela tih temperatura tijekom godišnjih doba. Raspon zabilježenih temperatura odražava vrlo ostru klimu.

Na kraju možemo reći da su ukupna prethodno opisana orografska, pedološka, klimatska i hidrografska posebna obilježja neophodna za dobivanje tako tipičnog i autentičnog proizvoda kao što je trešnja „Cereza del Jerte”. Kad bi bilo koji od tih čimbenika nestao, više ne bi bilo moguće dobiti navedeni proizvod.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ⁽⁹⁾)

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

⁽⁹⁾ Vidjeti bilješku 3.