

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE
UNIE

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 85/01)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„CEREZA DEL JERTE”****EG-nummer: ES/PDO/005/0233/20.02.2002****BOB (X) BGA ()**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: 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

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

Tel.: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Groepering:*

Naam: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Adres: Ctra. Nacional 110, km 381
E-10614 Valdestillas Cáceres

Tel.: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

E-mail: —

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

(¹) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.6: Fruit

4. *Productdossier:*

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Cereza del Jerte”

4.2. Beschrijving: De beschermde oorsprongsbenaming „Cereza del Jerte” wordt uitsluitend gebruikt voor tafelkersen bestemd voor verse consumptie van de soort *Prunus avium* L., behorende tot de lokale variëteiten „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” en „Pico Colorado”.

De kersenvariëteiten die vallen onder de beschermde oorsprongsbenaming behoren tot de volgende types:

- Picotas: variëteiten „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Colorado” en „Pico Limón Negro”. De meerderheid van de productie behoort tot deze groep, bekend onder de naam „picotas”; het betreft kersen die zich onderscheiden doordat ze bij de pluk vanzelf loskomen van het steeltje.
- Met steeltje: „Navalinda”

Met betrekking tot de productkenmerken is de buitenkant van de vrucht roodachtig van kleur, met overheersend wijnrode en paarsrode kersen. Het vruchtvlees is stevig en knapperig, en de kleur en sappigheid wisselen per variëteit van roodkleurig vlees met roodkleurig sap tot geel- of crèmekleurig vlees met kleurloos sap. De vorm van het fruit is variabel: niervormig, afgeplat, rond of langwerpig. De maat en vorm van de pit wisselt al naar gelang de variëteit van middelgroot tot groot of zeer groot en van bolvormig tot langwerpig.

In de volgende tabel zijn voor elk van de beschermde variëteiten de belangrijkste vereisten vermeld met betrekking tot het suikergehalte (uitgedrukt in Brix), fruitvorm, minimummaat en zuurheid (uitgedrukt in milli-equivalenten/100 ml appelzuur):

Tabel nr. 1

Suikergehalte, vorm, minimummaat en zuurheid van de onder de BOB vallende kersen per variëteit

Variëteit	Suikergehalte (uitgedrukt in Brix)			Vorm	Minimum- maat (*)	Zuurheid (gemeten in meq/100ml)		
	Minimum	Maximum	Gemiddeld			Minimum	Maximum	Gemiddeld
Navalinda	12	16	14	Afgeplat	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	Afgeplat	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Lang- werpig	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Lang- werpig	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Lang- werpig	21 mm	7,46	16,42	11,94

(*) Dit zijn de minimaal vereiste diameters om te kunnen worden geclassificeerd onder de BOB „Cereza del Jerte”. Kersen met een diameter onder de 21 mm kunnen diensten-gevolge niet in de handel worden gebracht met de garantie van de BOB.

Kersen met de bescherming van de BOB „Cereza del Jerte” dienen uitsluitend van de klasse „Extra” te zijn, zoals gedefinieerd in de normen voor de kersenhandel die zijn vastgesteld bij de Verordening (EG) 214/2004 van de Commissie van 6 februari 2004.

- 4.3. Geografisch gebied: Het productiegebied ligt in de bergdalen van de Jerte, Ambroz en La Vera, gesitueerd in het noorden van de provincie Cáceres, in de autonome regio Extremadura.

Door de belangrijke relatie tussen de kwaliteit van het fruit, de bergachtige ligging van de kersenboomgaarden en de productiewijze zijn bepaalde gronden en landbouwbedrijven buiten het bergachtige deel van het landbouwgebied niet opgenomen in het productiegebied; het gaat met name om:

- Dal van de Jerte: Alle landbouwbedrijven van alle gemeentegebieden, ongeacht de hoogte van de ligging, zijn inbegrepen.
- Streek van La Vera: Alle landbouwbedrijven gelegen onder de 500-metergrens worden uitgesloten.
- Dal van de Ambroz: Alle landbouwbedrijven gelegen onder de 600-metergrens worden uitgesloten.

De productiezone valt samen met zone van verwerking en verpakking

- 4.4. Bewijs van oorsprong: De bewaking van de kwaliteit en de oorsprong van het beschermde product verloopt via de desbetreffende controles en analyses, die worden verricht door de Consejo Regulador (Raad van Toezicht) op de plantages en in de expeditiepakhuizen die zijn ingeschreven in de verschillende registers van de beschermde oorsprongsbenaming, overeenkomstig de bepalingen van het Manual de Calidad (kwaliteitshandboek) en Manual de Procedimientos (procedurehandboek).

Na alle eerder genoemde controles zal het Comité de Calificación (kwalificatiecomité) van de Consejo Regulador, waarin vertegenwoordigers van alle betrokken partijen zitting hebben, de resultaten evalueren en een onpartijdige en objectieve beslissing nemen. Als het Comité de Calificación besluit het certificaat toe te kennen zal de Consejo Regulador de ingeschrevene het desbetreffende certificaat verstrekken.

Het verpakken van de door de BOB „Cereza del Jerte” beschermde kersen dient te gebeuren binnen het afgebakend geografisch gebied, overeenkomstig de bepalingen van de aanvragende groepering; dit wordt noodzakelijk geacht om de kwaliteit veilig te stellen en de traceerbaarheid en controle van het product gedurende het gehele certificatieproces te kunnen garanderen.

Dit certificatieproces eindigt op het moment dat het gecertificeerde product op de verpakking een genummerd contra-etiket krijgt dat wordt afgegeven door de Consejo Regulador, waarvan de bevoegdheden reglementair als volgt zijn afgebakend:

- Territoriaal, door de productiezone.
- Productmatig, door de producten met de BOB „Cereza del Jerte”, in elke mogelijke fase van productie, opslag, verpakking, vervoer en verkoop.
- Persoonlijk, door de personen die zijn ingeschreven in de diverse registers.

De verpakking zal daarom moeten plaatsvinden in het geografisch gebied dat is afgebakend onder punt C van het productdossier, ter wille van de traceerbaarheid en garantie van de controle op het volledige proces door de controle instantie, en om de kwaliteit van het beschermde product veilig te kunnen stellen, omdat, aangezien het een moeilijk toegankelijk, bergachtig gebied betreft, door het vervoer van de kersen het fruit zou worden blootgesteld aan ongeschikte externe omstandigheden, en aan de negatieve invloed van de duur van het transport. Dit zou ongetwijfeld een negatieve weerslag hebben op de kenmerkende eigenschappen van het fruit, en op het productprofiel dat is gedefinieerd in de oorsprongsbenaming.

Het product wordt op de markt gebracht met de garantie van zijn oorsprong, welke gestalte krijgt in het etiket of genummerd contra-etiket van de Consejo Regulador.

- 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: De kersenteelt vindt plaats op kleine terrasvormige percelen op berghellingen. De gemiddelde bedrijfsgrootte is 1,6 ha verdeeld over 4,5 percelen per tuinbouwbedrijf.

Deze structuur brengt met zich mee dat op de meeste tuinderijen voor de belangrijkste werkzaamheden gebruik wordt gemaakt van de arbeidskrachten binnen de eigen familie; dit geldt vooral voor de pluk, een van de zwaarste werkzaamheden die de nodige vaardigheid vereist.

De onderlinge afstand tussen de bomen wordt bepaald door de smalle terrassen die in de meeste gevallen niet meer dan één enkele bomenrij toestaan, zodat de dichtheid ligt rond de 125 bomen/ha, wat wijst op een zeer extensieve teelt. De boomvormen zijn hoogstam, laagstam, spil en piramide.

Voor het ploegen, meestal driemaal per jaar, wordt gebruik gemaakt van trekdieren. Voor de bemesting wordt ook gebruik gemaakt van natuurlijke mest en het onderploegen van onkruid. Er wordt meestal licht gesnoeid, om uit te dunnen en af te toppen.

De kweektechnieken, volgens eeuwenoude traditie, en het plukken, verwerken, verpakken en vervoeren van het product geschieden met grote zorgvuldigheid en met de noodzakelijke controles om ervoor te zorgen dat het product zijn karakteristieke eigenschappen behoudt.

- 4.6. Verband: De naam „Jerte” of „Valle del Jerte” is nauw verbonden met de kers, en in Spanje wordt door vele consumenten de geografische benaming automatisch geassocieerd met kersen en omgekeerd. De streek is dan ook zeer bekend vanwege zijn uitstekende kersen, met name de „Picotas”.

Er wordt beweerd dat de kersenboom werd ingevoerd door de Arabieren en dat na de Spaanse Reconquista bij de komst van de nieuwe bevolking de boom zich inmiddels had aangepast aan de grond. De eerste overtuigende getuigenissen van de aanwezigheid van deze bomen stammen uit de 14e eeuw.

Op 2 juni 1352 zouden boodschappers uit het gevolg van de Koning halt houden en de nacht doorbrengen in een dorp in deze streek. De illustere ridders lieten zich de forellen en kersen goed smaken, wat aantoont dat de kers toen al een belangrijk product was van voldoende kwaliteit om het aan te bieden aan gasten van dergelijk hoog aanzien.

In de daaropvolgende eeuwen zou de kweek standhouden en verder uitgroeien. De befaamde Spaanse arts Luis de Toro sprak in de 16e eeuw van de kersen uit het Jertedal die zich onderscheidde door hun formaat, kleur en smaak.

In de 18e eeuw zou, wegens de instorting van de kastanjekweek als gevolg van een kastanjeziekte bekend als „tinta”, de kersenkweek opkomen als een reëel economisch alternatief. Aan het einde van die eeuw en in de loop van de 19e eeuw zouden de kersenboomgaarden terrein winnen in het Jertedal en de twee naburige rivierdalen.

In de eerste decennia van de 19e eeuw verzekerden de chroniqueurs al dat het beste van de streek „...de kersen zijn, die daarom zeer gewaardeerd worden aan het hof.” In de loop van de gehele eeuw zou de kersenkweek zich uitstrekken naar alle dorpen, zodat op de drempel van de 20e eeuw de streek inmiddels grote bekendheid genoot vanwege „de heerlijke kersen”.

De vijf beschermde soorten zijn inheems en afkomstig uit het Jertedal of de dalen van de Ambroz en La Vera. Het betreft soorten die bijna uitsluitend in dit productiegebied voorkomen, omdat de pogingen om ze op andere plaatsen te planten tot nu toe weinig succes hebben gehad.

Verschillende auteurs hebben erop gewezen dat de aanwezigheid van variëteiten zonder steeltje in het Jertedal het resultaat is van een lang proces van natuurlijke en kunstmatige selectie op basis van verschillende stammen van de *Prunus avium* L., een entstam die al sinds de oudheid in deze bergdalen voorkomt als inheemse boomsoort.

Samen met de veredeling en de klonale selectie door de bevolking van het Jertedal deden de aanwezigheid van milieufactoren als een zelfs in de zomer hoge vochtigheidsgraad, de zachte valleiwind, de ligging, de gemiddelde jaarlijkse zonneshijns, de hoogte, het eigen microklimaat, en de zuurgraad van de bodem de rest.

De structuur van de grondeigendom en het moeilijk begaanbare terrein leidden tot een cultuurlandschap van kleine tot soms zeer kleine terrassen, gesteund door natuurstenen muren, waardoor voor de bewerking van de grond nauwelijks gebruik kan worden gemaakt van machinale technieken.

De kenmerken van het product berusten dan ook op het gebruik van een specifiek plantaardig materiaal, aangepast aan de kenmerkende klimaatomstandigheden van het Jertedal en de aangrenzende dalen, alsmede op de bijzonderheden van een productiesysteem waarin de kersencultuur nauw verbonden blijft met kweektradities die gebaseerd zijn op het kleingrondbezit en de familiestructuur van elk tuinbouwbedrijf. De boomgaarden liggen merendeels op terrasvormige percelen op stijl aflopende berghellingen die moeilijk machinaal bewerkbaar zijn, en onderscheiden zich door een goed evenwicht tussen het laag rendement en de superieure kwaliteit van het product.

4.7 Controlestructuur:

Naam: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Cereza del Jerte”

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

Tel.: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

E-mail: picota@cerezadeljerte.org

De controle instantie van de beschermde oorsprongsbenaming „Cereza del Jerte” voldoet aan de norm EN 45011.

4.8. Etikettering: Op de verpakking staat verplicht en duidelijk zichtbaar de naam van de beschermde oorsprongsbenaming „Cereza del Jerte”.
