

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 387/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾****WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9****„CEREZA DEL JERTE”****EG-nummer: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013****BGA () BOB (X)****1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige [Controlestructuur]

2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)**3.1. Wijzigingen in rubriek B „Beschrijving van het product”**

Punt B.3 Kenmerken van het product

In onderstaande tabel worden de nieuwe waarden voor suikergehalte (uitgedrukt in graden Brix) en zuurgraad vermeld, die voor alle beschermde variëteiten de waarden in het huidige geregistreerde productdossier en het overeenkomstige enige document vervangen:

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Tabel 1**Suikergehalte, vorm, minimummaat en pH van de onder de BOB vallende kersen, per variëteit**

Variëteit	Suikergehalte (uitgedrukt in graden Brix)			Vorm	Minimummaat	pH		
	Minimum	Maximum	Gemiddeld			Minimum	Maximum	Gemiddeld
Navalinda	12	21,60	14	afgeplat	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	afgeplat	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	langwerpig	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	langwerpig	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	langwerpig	21 mm	3,80	4,70	4,25

Onderstaande tabel is de tabel in het huidige productdossier.

Tabel 2**Suikergehalte, zuurheid en vorm van de onder de BOB vallende kersen, per variëteit**

Variëteit	Suikergehalte (uitgedrukt in Brix)			Vorm	Minimummaat (*)	Zuurheid (uitgedrukt in meq/ 100 ml)		
	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	langwerpig	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	langwerpig	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	langwerpig	21 mm	7,46	16,42	11,94

Motivering

Dankzij de technologische vooruitgang van de afgelopen jaren en het feit dat de verschillende analyses inmiddels strikt worden uitgevoerd, zijn de analysetechnieken momenteel betrouwbaarder en nauwkeuriger dan voorheen.

De parameters in het aanvankelijke productdossier moeten dan ook worden gewijzigd, om de volgende redenen:

1. graden Brix. Het gemiddelde suikergehalte is hoger dan het gebruikelijke gehalte, met een brekingsindex die bij optimale rijpheid van de vrucht tussen 12 en 20 g per 100 g versgewicht bedraagt, naargelang van de variëteit.

Uit de analyses die (voor de BOB „Cereza del Jerte” in geaccrediteerde laboratoria) zijn uitgevoerd in het kader van productcontroles die gedurende meerdere jaren door inspecteurs van de Consejo Regulador zijn verricht, is gebleken dat de waarden in graden Brix in het huidige productdossier afwijken van de feitelijk gemeten waarden.

Op basis van de resultaten van meerdere onderzoeken waarin verschillende monsters in diverse rijpingsstadia zijn geanalyseerd (de waarden in graden Brix variëren naarmate de kers rijpt) zijn de waarden in bovenstaande tabel vastgesteld. Aangezien al deze waarden geschikt zijn voor de verkoop van het gecertificeerde product, wordt gezocht de eerder geregistreerde waarden te vervangen door deze nieuwe waarden.

2. pH. De zuurgraad in milli-equivalenten/100 ml appelzuur is een van de parameters die momenteel zijn vastgesteld als criterium voor het product dat door deze oorsprongsbenaming wordt beschermd. Het beschermde product is een zeer bederfelijke vrucht met een vrij korte levensduur. Daarom is het van groot belang dat de resultaten voor de parameters waaruit de kwaliteit van de vrucht blijkt, snel worden verkregen.

De waarden voor de huidige voorgeschreven parameter voor de zuurgraad (meq/100 ml appelzuur) moeten door — indien mogelijk geaccrediteerde — laboratoria worden bepaald. Dit neemt de nodige tijd in beslag, terwijl de tijdsfactor cruciaal is om de vrucht in de best mogelijke omstandigheden op de markt te kunnen brengen.

Bepaling van de pH-parameter wordt voor fruit steeds vaker toegepast en om diverse redenen door de markt en de sector erkend:

- de resultaten zijn snel bekend. Met de huidige pH-meetapparatuur kunnen gegevens over de zuurgraad ter plaatse en in korte tijd worden verstrekt. Bovendien heeft het resultaat een zeer geringe onzekerheidsmarge, zodat de inspecteur snel een beslissing kan nemen op grond van betrouwbare informatie,
- deze eenheid wordt in de sector vaak gehanteerd. De pH wordt beschouwd als een smaakindicator voor alle levensmiddelen, met name groente en fruit,
- de pH-waarde vertelt veel meer over de ontwikkeling en de houdbaarheid van het product dan andere parameters.

Er wordt dan ook voorgesteld de waarden voor de zuurgraad die nu in het productdossier worden vermeld, te vervangen door de pH-waarden van tabel 1.

Net zoals voor de Brix-parameter zijn de in bovenstaande tabel voorgestelde waarden het resultaat van diverse testen die zijn uitgevoerd in het kader van productcontroles die gedurende meerdere jaren door inspecteurs van de Consejo Regulador en vervolgens door verschillende geaccrediteerde organen (Instituto Tecnológico Agroalimentario — Technologisch instituut voor voedingsmiddelen) en laboratoria zijn verricht.

3.2. Wijzigingen in rubriek D „Bewijs dat het product uit het gebied afkomstig is”

Er worden meerdere alinea's gewijzigd. De inhoud wordt aangepast aan het nieuwe certificeringssysteem overeenkomstig NEN-EN 45.011/ISO-IEC 17065, dat door de Consejo Regulador (het geaccrediteerde certificeringsorgaan dat toeziet op naleving van genoemde norm) wordt toegepast. Tevens wordt de aanvankelijke tekst van het productdossier, die aansloot bij de feitelijke situatie in de sector op het moment van indiening van de registratieaanvraag, samengevat, vereenvoudigd en bijgewerkt.

In deze rubriek wordt de controle- en certificeringsprocedure beschreven waarmee de oorsprong en de kwaliteit van het product moeten worden gewaarborgd, alsmede de regels waaraan deze procedure moet voldoen.

De wijzigingen in deze rubriek zijn vormtechnisch van aard; inhoud noch formulering van de wijzigingen heeft gevolgen voor de elementen waaruit blijkt dat het product uit het betrokken geografische gebied afkomstig is. De belangrijkste wijzigingen worden hieronder beschreven:

- in paragraaf 1 (punt 1) wordt het volgende gesteld: „De „Picotas” en/of kersen zijn uitsluitend afkomstig van geregistreerde bedrijven in het productiegebied. Deze bedrijven worden strikt geregistreerd in een database met een lijst van de landgoederen per producent en met een beschrijving van de bomen op grond van stam, leeftijd, variëteit, plantverband, teeltsysteem en andere variabelen.”.

Deze tekst wordt vervangen door de volgende alinea:

„De „Picotas” en/of kersen zijn uitsluitend afkomstig van geregistreerde bedrijven in het productiegebied. Deze bedrijven worden strikt geregistreerd in de verschillende registers van de beschermde oorsprongsbenaming.”;

- in punt 2 staat het volgende te lezen: „Ieder jaar brengen de inspectiediensten van de Consejo Regulador steekproefsgewijs een bezoek aan circa 10 % van de geregistreerde tuinderijen (wat neerkomt op zo'n 400 tuinderijen per jaar) om de nauwkeurigheid en juistheid van de door de producenten verstrekte gegevens ter plaatse te controleren. Tevens wordt ieder jaar een termijn vastgesteld waarbinnen gegevens in het register kunnen worden gewijzigd. Zo kunnen de bestaande gegevens worden bijgewerkt op basis van eventuele veranderingen.”.

Deze tekst wordt vervangen door de volgende tekst:

„Ieder jaar voert de BOB controles uit van tuinderijen, erkende expeditiepakhuizen en producten om erop toe te zien dat alle voorwaarden om de herkomst van het product uit het desbetreffende gebied te waarborgen, in acht worden genomen.

Op regelmatige basis wordt een termijn vastgesteld waarbinnen gegevens in het register kunnen worden gewijzigd. Zo kunnen veranderingen worden verwerkt en kunnen de bestaande gegevens worden bijgewerkt.”;

- voorts wordt punt 5 aangaande de kwaliteitsborgingsprocedure geschrapt in verband met de huidige bevindingen zoals beschreven in punt 4 en andere punten in rubriek D, waarmee hetzelfde wordt beoogd:

punt 5: „De kwaliteitsborgingsprocedure is gebaseerd op dagelijkse bemonstering van de verschillende partijen en in de verschillende opslagplaatsen. Het aantal vruchten voor de bemonstering wordt bepaald naar rato van het aantal vruchten dat in elke opslagplaats wordt ontvangen. Hierbij wordt het product grondig geïnspecteerd en wordt onder meer beoordeeld of de vrucht daadwerkelijk afkomstig is van geregistreerde bedrijven, of de inhoud overeenkomt met de etikettering, of het product zijn optimale rijpingsniveau heeft bereikt, of de kleur en de grootte volledig homogeen zijn, of het product geen onvolkomenheden vertoont, of de verpakgings- en identificatieregels in acht zijn genomen, of het gewicht juist is enz.”;

- punt 8 luidt: „De controle van identificatiegegevens op basis van nummers wordt nauwgezet gedocumenteerd, zodat elke vorm van fraude wordt uitgesloten. Dankzij het register van identificatiegegevens, meer bepaald dankzij het vergelijken van de gegevens in dit register met de volumes van het verkoopseizoen in elke geregistreerde opslagplaats, kunnen onregelmatigheden zeer snel worden opgespoord en kunnen incidenten in ieder stadium van de distributie- en verkoopketen worden vastgesteld.”.

Deze tekst wordt vervangen door de volgende tekst:

„De controle van identificatiegegevens op basis van nummers wordt nauwgezet gedocumenteerd, zodat elke vorm van fraude wordt uitgesloten.”.

- Punt 9 bevat de volgende tekst: „Alle controles, monsternemingen en testen waarmee wordt onderzocht of aan alle vereiste voorwaarden is voldaan, worden overeenkomstig het kwaliteits- en het procedurehandboek verricht. De Consejo Regulador voert de tests uit bij organismen die voldoen aan de eisen van norm ISO-EN 17.025.”.

Deze tekst wordt vervangen door de volgende tekst:

„Als het verkoopbedrijf aan de toepasselijke certificeringsvoorwaarden voldoet, stelt de Consejo Regulador van de beschermde oorsprongsbenaming „Cereza del Jerte” na de beoordelingswerkzaamheden een document op waaruit blijkt dat aan het bedrijf het certificaat voor zijn producten is toegekend.”;

- in punt 10 wordt het volgende gesteld: „Na alle bovengenoemde controles zal het raadgevend comité van de Consejo Regulador, waarin vertegenwoordigers van alle betrokken partijen zitting hebben, de resultaten beoordelen en een onpartijdige en objectieve beslissing nemen. Als het certificeringscomité besluit de certificering toe te kennen, zal de Consejo Regulador het desbetreffende certificaat aan het geregistreerde bedrijf verstrekken. Het product wordt op de markt gebracht met de oorsprongsgarantie, die blijkt uit het genummerde etiket of contra-etiket van de Consejo Regulador.”.

Deze tekst wordt vervangen door de volgende tekst:

„Het product wordt op de markt gebracht met de oorsprongsgarantie, in de vorm van een genummerd etiket of contra-etiket van de Consejo Regulador.”.

Zoals vermeld hebben deze wijzigingen tot doel de oorspronkelijke tekst van het productdossier aan te passen aan de huidige situatie, nu zich wijzigingen hebben voorgedaan bij de controlerende instantie die nagaat of het productdossier voor de BOB „Cereza del Jerte” in acht wordt genomen. Dit heeft geen gevolgen voor de elementen waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het afgebakende gebied van de oorsprongsbenaming.

3.3. Wijzigingen in rubriek G „Controlestructuur”

Het postadres moet als volgt worden gewijzigd:

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

Verder wordt de accreditatie van de Consejo Regulador voor norm NEN-EN 45011 vermeld.

3.4. Wijzigingen in rubriek H „Etikettering”

De tweede alinea over de toestemming voor etiketten wordt geschrapt en de twee logo's van „Cereza del Jerte” en „Cereza del Jerte + Picota” worden toegevoegd, zodat de consument bij zijn of haar keuze precies weet om welk product het gaat.

3.5. Wijzigingen in rubriek I „Nationale eisen”

Op grond van artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 en ter vereenvoudiging en verduidelijking van het productdossier wordt deze rubriek geschrapt. Hij is niet van essentieel belang en komt niet voor in de in dit artikel bedoelde lijst.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ^(³)****„CEREZA DEL JERTE”****EG-nummer: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013****BGA () BOB (X)****1. Naam**

„Cereza del Jerte”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde oorsprongsbenaming „Cereza del Jerte” wordt uitsluitend gebruikt voor vers te consumeren tafelkersen van de soort *Prunus avium* L. die behoren tot de lokale variëteiten „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” en „Pico Colorado”.

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

- Picotas: de variëteiten „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Colorado” en „Pico Limón Negro”. Het merendeel van de productie behoort tot deze variëteiten, die „picotas” worden genoemd. Het bijzondere kenmerk van deze kersen is dat zij bij de pluk vanzelf loskomen van de steel,
- met steel: „Navalinda”.

Jerte-kersen kenmerken zich door hun roodachtige buitenkant; het zijn veelal wijnrode of 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 vruchten kunnen niervormig, afgeplat, rond of langwerpig zijn. Maat en vorm van de pit wisselen naargelang van de variëteit van middelgroot tot groot of zeer groot en van bolvormig tot langwerpig.

Onderstaande tabel vermeldt de belangrijkste vereisten voor het suikergehalte (uitgedrukt in graden Brix), de vorm van de vrucht, de minimummaat en de pH.

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

Variëteit	Suikergehalte (uitgedrukt in graden Brix)			Vorm	Minimummaat	pH		
	Minimum	Maximum	Gemiddeld			Minimum	Maximum	Gemiddeld
Navalinda	12	21,60	14	afgeplat	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	afgeplat	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	langwerpig	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	langwerpig	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	langwerpig	21 mm	3,80	4,70	4,25

⁽³⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Kersen met de BOB „Cereza del Jerte” dienen uitsluitend van de klasse „Extra” te zijn zoals gedefinieerd in de handelsnormen voor kersen die zijn vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 214/2004 van de Commissie (*).

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van de productie moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

aanplant en teelt, hoofdzakelijk op kleine tuinderijen met steile, terrasvormige percelen en dus met weinig mechanisering, bodembewerking (ploegen, bemesten, snoeien) en handmatige oogst.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

De verpakking moet het product volledig beschermen. Verpakkingsmaterialen moeten zorgvuldig worden gekozen om te voorkomen dat de vruchten beschadigd raken. De inhoud van elke verpakking moet homogeen zijn wat betreft oorsprong, variëteit, kwaliteit en grootte. De inhoud moet gedeeltelijk zichtbaar zijn en dit zichtbare gedeelte moet representatief zijn voor het geheel.

De verpakking van kersen met de BOB „Cereza del Jerte” moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied. Dit wordt noodzakelijk geacht om de productkwaliteit te waarborgen en ervoor te zorgen dat het product tijdens het gehele certificeringsproces, tot aan het eindstadium, kan worden gecontroleerd en getraceerd.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Naast de algemene informatie die op grond van toepasselijke wetgeving moet worden verstrekt, moet de naam van de beschermde oorsprongsbenaming duidelijk op de verpakking worden vermeld, met de specifieke gegevens van het productiebedrijf.

De Consejo Regulador beschikt over twee versies van het productlogo. Deze worden als volgt gebruikt:

Het logo „Cereza del Jerte”. Dit logo wordt hieronder weergegeven. Het mag voor alle kersen worden gebruikt, ook voor variëteiten van de groep „Picotas”:



Het logo „Cereza del Jerte” + „Picota”. Dit logo wordt hieronder weergegeven en mag uitsluitend worden gebruikt voor variëteiten van de groep „Picotas”, zodat de consument weet voor welke soort hij of zij kiest.



Alle typen verpakkingen waarin de kersen worden gedistribueerd, moeten zijn voorzien van het genummerde contra-etiket of het identificatienummer dat door de Consejo Regulador is verstrekt.

(*) PB L 36 van 7.2.2004, blz. 6.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied ligt in het noordelijke deel van de provincie Cáceres. Dit gebied bestaat uit percelen op het grondgebied van de volgende gemeenten in onderstaande comarca's:

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

Vanwege de nauwe relatie tussen de kwaliteit van de kersen, het bergachtige gebied waarin de tuinderijen liggen en de productiewijze zijn bepaalde percelen en landbouwbedrijven buiten het bergachtige deel van het landbouwgebied niet opgenomen in het productiegebied. Aldus

- zijn landbouwbedrijven in de comarca La Vera die lager liggen dan 500 m uitgesloten,
- zijn landbouwbedrijven in de comarca Valle del Ambroz die lager liggen dan 600 m uitgesloten.

De kersen worden in hetzelfde gebied geproduceerd, verwerkt en verpakt.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Historisch verband

De naam „Jerte” of „Valle del Jerte” is nauw verbonden met de kers. In Spanje associëren veel consumenten de locatie automatisch met het product, en andersom. Het gebied is dan ook zeer bekend vanwege zijn uitmuntende kersen, met name de „Picotas”.

Aangenomen wordt dat de kersenboom door de Arabieren in het gebied is geïntroduceerd en dat deze zich bij de komst van de nieuwe bewoners na de Spaanse reconquista inmiddels had aangepast aan dit gebied. De eerste betrouwbare bewijzen van de aanwezigheid van deze kersenvoortplantingen dateren echter uit de 14e eeuw.

Op 2 juni 1352 houdt een stoet koninklijke gezanten halt in een dorp in de regio. Deze illustere personen lieten zich de forellen en de kersen uit het gebied goed smaken, waaruit blijkt dat de kers toen al een bijzonder product was van voldoende kwaliteit om deze aan gasten van dergelijk hoog aanzien aan te bieden.

In de daaropvolgende eeuwen hield de kersenteelt stand en breidde zij zich verder uit. In de 16e eeuw laat de beroemde Spaanse arts Luis de Toro zich lovend uit over de grootte, de kleur en de smaak van kersen uit het Jertedal.

Wanneer de productie van kastanjes in de 18e eeuw instort ten gevolge van een kastanjeziekte die bekend staat als „inktziekte”, blijkt de kersenteelt een reëel economisch alternatief. Aan het einde van die eeuw en gedurende de hele 19e eeuw wint de kersenteelt terrein in het Jertedal en de twee naburige dalen.

In de eerste decennia van de 19e eeuw stellen kroniekschrijvers al dat het beste van de streek „... de kersen zijn, die daarom zeer worden gewaardeerd aan het hof ...”. In de loop van de eeuw breidt de kersenteelt zich naar alle dorpen uit, zodat deze regio reeds aan het begin van de 20e eeuw grote bekendheid geniet vanwege haar „heerlijke kersen”.

Natuurlijk verband

De vijf beschermde variëteiten zijn inheems en afkomstig uit het Jertedal of de omringende dalen van de Ambroz en de La Vera. De kersen worden vrijwel uitsluitend in deze regio geproduceerd, aangezien pogingen om ze ook op andere breedtegraden te produceren, tot dusver niet veel hebben opgeleverd.

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 van oudsher in deze bergdalen voorkomt als inheemse boomsoort.

De bevolking uit het Jertedal heeft zich toegelegd op veredeling en klonale selectie, en de rest is te danken aan omgevingsfactoren zoals de — zelfs in de zomer — hoge vochtigheidsgraad, de zachte valleiwind, de ligging, het gemiddelde aantal uren zonneshijns per jaar, de hoogte, het eigen microklimaat en de zuurgraad van de bodem.

De structuur van de grondeigendom en het moeilijk begaanbare terrein hebben geleid 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 teelttradities die gebaseerd zijn op het kleingrondbezit en de familiestructuur van elk tuinbouwbedrijf. De tuinderijen liggen merendeels op terrasvormige percelen op steil aflopende berghellingen die moeilijk machinaal bewerkbaar zijn, en onderscheiden zich door een goed evenwicht tussen het lage rendement en de superieure kwaliteit van het product.

5.2. Specificiteit van het product

De beschermde oorsprongsbenaming „Cereza del Jerte” wordt uitsluitend gebruikt voor vers te consumeren tafelkersen van de soort *Prunus avium* L. die behoren tot de lokale variëteiten „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” en „Pico Colorado”.

De buitenkant van de vrucht is roodachtig, met een kleurintensiteit die per variëteit verschilt. De kersen zijn overheersend wijnrood of paarsrood, vanwege de dominante rol van de „picotas” bij de lokale oogst en met name de topvariëteit of „Ambrunés”.

„Picotas” zijn kersen die zich met name onderscheiden doordat zij bij het plukken vanzelf loskomen van de steel zonder dat de kwaliteit daaronder lijdt, zij kwetsbaarder zijn bij behandeling of sneller rotten. De kersenvariëteiten „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Limón Negro” en „Pico Colorado” behoren tot deze groep.

Zij hebben uiteenlopende vormen en kunnen op grond daarvan in de volgende categorieën worden gerangschikt: niervormig, afgeplat, rond of langwerpig.

Het zeer stevige, knapperige vruchtvlees is rood van kleur, evenals het sap. Kleur en sappigheid wisselen per variëteit van roodkleurig vlees met roodkleurig sap tot geel- of crèmekleurig vlees met kleurloos sap. De kleur van het vruchtvlees en vooral van het sap is doorgaans stabiel.

De pit is een van de meest stabiele kenmerken. Grootte en vorm variëren van middelgroot tot groot of zeer groot (variëteiten „Navalinda” en „Ambrunés”), en van bolvormig („Ambrunés”) tot langwerpig („Pico Limón Negro”), met vormen daartussenin („Pico Colorado”).

Voor de verhouding pit/vrucht liggen de waarden tussen gemiddeld („Pico Colorado”) en hoog/zeer hoog („Pico Limón Negro”, „Navalinda” en „Ambrunés”).

De steeltjes hebben een zeer verschillende lengte en dikte:

— lengte: gemiddeld („Ambrunés” en „Navalinda”) en groot („Pico Negro” en „Pico Colorado”),

— dikte: fijn („Pico Negro” en „Pico Colorado”) en gemiddeld („Ambrunés” en „Navalinda”).

Wat de organoleptische kenmerken betreft, is het gemiddelde suikergehalte hoger dan het gebruikelijke gehalte, met een brekingsindex die bij optimale rijpheid van de vrucht tussen 12 en 24 g per 100 g versgewicht bedraagt, naargelang van de variëteit.

Kersen met de BOB „Cereza del Jerte” dienen uitsluitend van de klasse „Extra” te zijn zoals gedefinieerd in de handelsnormen voor kersen die zijn vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 214/2004.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De beschermde variëteiten zijn vrijwel uitsluitend afkomstig uit deze regio, aangezien met pogingen om deze ook op andere breedtegraden te produceren, tot dusver niet veel resultaat is geboekt. Deze variëteiten ontwikkelen zich immers niet goed wanneer de bodemgesteldheid, de hoogte, de zonneschijn, de vochtigheidsgraad en de wind niet geschikt zijn.

De aanwezigheid van variëteiten zonder steeltje in het Jertedal is het resultaat van een lang proces van natuurlijke en kunstmatige selectie op basis van verschillende stammen van de *Prunus avium* L., een entstam die van oudsher in deze bergdalen voorkomt als inheemse boomsoort.

De bevolking van het Jertedal heeft zich toegelegd op veredeling en klonale selectie, en milieufactoren zoals:

- de zelfs in de zomer hoge vochtigheidsgraad,
- de zachte valleiwind, de ligging, de gemiddelde jaarlijkse zonneshijn, de hoogte, het eigen microklimaat, en de zuurgraad van de bodem deden de rest.
- Orografie. De kersenteelt begint diep in de drie valleien en strekt zich uit tot een hoogte boven 1 200 m. Een hoogte tussen 600 m en de maximale hoogte is het meest geschikt voor de productie van „Picota”-kersen, die samen met de andere variëteiten elk jaar een gespreide rijping kennen, die loopt van eind april tot begin augustus.
- De bodemtextuur is in dit gebied doorgaans dik en weinig compact, en bestaat in principe uit zand en zandleem. De externe afwatering is doorgaans goed. De pH is altijd zuur vanwege het oorspronkelijke materiaal, met waarden die veelal tussen 5 en 5,5 liggen. Deze algemene bodemkenmerken lenen zich perfect voor de teelt van de overheersende variëteit (*Prunus avium* of wilde kers) en lokale kersvariëteiten.
- Klimaat. De drie valleien die deel uitmaken van het afgebakende gebied zijn smal en diep en hebben een specifieke ligging, met een opening op het zuiden. Hieraan danken zij hun klimaatkenmerken. Door de hoogteverschillen en het gefragmenteerde reliëf zijn zon en warmte ongelijkmatig verdeeld tussen de bergkammen en de alluviale dalbodem. Dit leidt soms tot extreme temperatuurverschillen. Door deze klimaatverschillen lopen de vegetatiecyclus en de bloei- en rijpingsperioden uiteen, zoals hierboven reeds is aangegeven. Deze verlopen gespreid, waardoor de oogstdata zeer gevarieerd zijn. Voor eenzelfde variëteit kan de rijping wel 20 dagen verschillen.

Wat betreft het neerslagpatroon blijkt uit maandelijkse en jaarlijkse neerslaggegevens en uit de neerslagverdeling dat in het gebied een vochtig mediterraan klimaat heerst, met een korte periode van intense droogte in de zomer (weinig regenval in de warme maanden juli en augustus).

Het gebied is gelet op de gemiddelde jaartemperaturen als warm aan te merken, maar deze temperaturen zijn voor alle seizoenen zeer ongelijk verdeeld. Deze temperatuurverschillen wijzen op een zeer bar klimaat.

Afsluitend kan worden gesteld dat alle hierboven genoemde specifieke kenmerken met betrekking tot de orografie, de bodemgesteldheid, het klimaat en de hydrografie onlosmakelijk verbonden zijn met de productie van een zo typische en authentieke kers als de „Cereza del Jerte”. Als een van deze factoren zou verdwijnen, zou het genoemde product niet meer kunnen worden verkregen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Vgl. voetnoot 3.