

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 85/01)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„CEREZA DEL JERTE“****Št. ES: ES/PDO/005/0233/20.02.2002****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: 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

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

Telefon: (34-91) 347 53 94

Telefaks: (34-91) 347 54 10

E-naslov: sgcaproagro@mapya.es

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

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

Telefon: (34-927) 47 10 70

Telefaks: (34-927) 47 10 74

E-naslov: —

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6: Sadje

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Cereza del Jerte“

4.2. Opis: Zaščitena označba porekla „Cereza del Jerte“ se nanaša izključno na namizne češnje vrste *Prunus avium* L., ki se uživajo sveže in spadajo k avtohtonim sortam „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ in „Pico Colorado“.

Sorte češenj, ki jih pokriva označba porekla, spadajo k naslednjim skupinam:

— Češnje Bigarreau: sorte „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ in „Pico Limón Negro“. Večina proizvodnje spada v to skupino, imenovano „bigarreau“. Za te češnje je značilno, da se pri obiranju naravno ločijo od peclja.

— Češnje s pecljem: „Navalinda“

Značilnosti proizvoda: sadje je rdečkaste barve, češnje so predvsem vinsko rdeče ali vijolične. Meso češenj je čvrsto in hrustljivo, barva in sok pa sta odvisna od sorte; meso in sok sta lahko rdeča, meso je lahko rumenkasto in sok brezbarven. Sadje ima različne oblike: ledvičasto, potlačeno, okroglo ali podolgovato. Glede na sorto je koščica lahko srednje velika, velika ali zelo velika in je okroglaste ali podolgovate oblike.

V naslednji razpredelnici so za vsako zaščiteno sorto navedene glavne zahteve glede vsebnosti sladkorja (izražene v stopnjah Brix), oblike, minimalne velikosti in kislosti (izražene v meq/100 ml jabolčne kisline):

Tabela 1

Vsebnost sladkorja, oblika, minimalna velikost in kislost češenj, zaščitениh z ZOP, glede na sorto

Sorta	Vsebnost sladkorja (izražena v stopnjah Brix)			Oblika	Minimalna velikost (*)	Kislost (izražena v meq/100 ml)		
	najmanj	največ	srednja vrednost			najmanj	največ	srednja vrednost
Navalinda	12	16	14	potlačena	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	potlačena	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	podolgo- vata	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	podolgo- vata	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	podolgo- vata	21mm	7,46	16,42	11,94

(*) To so najmanjši premeri, ki jih morajo imeti češnje, da lahko dobijo ZOP „Cereza del Jerte“. Tiste, ki imajo premer manjši od 21 mm, se ne morejo prodajati s to označbo.

Češnje, ki so zaščitene z označbo ZOP „Cereza del Jerte“ spadajo izključno v kategorijo „ekstra“ v skladu s tržnimi standardi za češnje iz Uredbe Komisije (ES) 214/2004 z dne 6. februarja 2004.

- 4.3. Geografsko območje: Območje proizvodnje leži v gorskih dolinah Jerte, Ambroz in La Vera, ki so na severu pokrajine Cáceres avtonomne skupnosti Extremadura.

Zaradi tesne povezave med kakovostjo, dejstvom, da so kmetijska gospodarstva v gorskih predelih, in načina predelave so iz geografskega območja ZOP izključene površine in kmetijska gospodarstva, ki ležijo izven gorskega kmetijskega območja, kar vključuje:

- Valle del Jerte: vključena so vsa kmetijska gospodarstva iz vseh občin ne glede na višino, na kateri se nahajajo,
- Predel doline La Vera: izključena so kmetijska gospodarstva, ki se nahajajo pod 500 m nadmorske višine,
- Valle del Ambroz: izključena so kmetijska gospodarstva, ki se nahajajo pod 600 m nadmorske višine.

Območje proizvodnje je isto kot območje obdelave in pakiranja.

- 4.4. Dokazilo o poreklu: Kakovost in izvor proizvoda se preverja s primernimi pregledi in analizami, ki jih izvaja regulativni organ v nasadih in skladiščih, ki so vpisani v različne registre zaščitene označbe porekla, v skladu s Priročnikom kakovosti in Priročnikom o postopku.

Po vseh zgoraj navedenih pregledih ocenjevalni odbor regulativnega organa, ki ga sestavljajo predstavniki vseh zainteresiranih strank, oceni rezultate in poda nepristransko odločitev. Če se ocenjevalni odbor odloči za potrditev, regulativni odbor izda potrdilo.

Pakiranje češenj z označbo ZOP „Cereza del Jerte“ se opravi znotraj geografskega območja, kot je določil proizvajalec, ker je ta pogoj potreben za ohranitev kakovosti in zagotovitev sledljivosti in nadzora med celotnim postopkom potrjevanja.

Ta postopek je končan, ko se embalažo odobrenega proizvoda označi s številko, ki zagotavlja njegov izvor in kakovost. Označbo izda regulativni organ, katerega pristojnosti so določene z njegovim statutom in se nanašajo na:

- območje proizvodnje,
- proizvode z označbo ZOP „Cereza del Jerte“ na katerikoli stopnji proizvodnje, skladiščenja, pakiranja, distribucije in trženja,
- osebe, ki so vpisane v različne registre.

Pomembno je, da se pakiranje izvede na opredeljenem geografskem območju iz poglavja C specifikacije, da nadzorni organ zagotovi sledljivost in nadzor med celotnim postopkom ter da se ohrani kakovost zaščitene proizvoda, v primeru, da bi, glede na to, da gre za gorska območja s težkim dostopom, prevoz izpostavil češnje neprimernim okoljskim pogojem, ki so posledica daljšega časa prevoza. To lahko nedvomno vpliva na lastnosti sadja in njegove lastnosti, kot so določene z označbo porekla.

Proizvod se izda na trg z garancijo porekla, tj. etiketo ali hrbtno etiketo, ki jo oštevilči regulativni organ.

- 4.5. Metoda pridobivanja: Češnje uspevajo na majhnih terasastih nasadih na pobočjih gora. Povprečna velikost nasadov je 1,6 ha in 4,5 parcel na nasad.

Zaradi takšne strukture morajo družine same opraviti večino nalog, predvsem obiranje češenj, ki je zelo naporno opravilo in zahteva veliko prakse.

Razdalje med drevesi so odvisne od širine teras in velika večina ne omogoča več kot ene vrste dreves, kar je približno 38,1 m/ha, kar kaže na veliko stopnjo raztegnjenosti. Načini oblikovanja dreves so „visoki stožec“, „nizki stožec“, „piramidasti“ in „običajni“ način.

Oranje se navadno opravi trikrat na leto in še vedno večinoma s pomočjo vlečnih živali. Za gnojenje se uporablja gnoj in plevel, ki se ga zakoplje v zemljo. Drevesa se le rahlo obrezuje in sicer se jih le redči in prirezuje.

Stoletja stari načini gojenja, tako kot tudi obiranja, obdelave, pakiranja in prevoza proizvoda, se opravi izjemno skrbno. Opravlja se tudi preglede, da proizvod ohrani svoje lastnosti.

- 4.6. Povezava: Poimenovanje „Jerte“ ali „Valle del Jerte“ je tesno povezano s češnjami, kajti v Španiji večina potrošnikov avtomatično povezuje območje pridelave s češnjami in obratno. Območje je zato znano po odlični kakovosti češenj, predvsem skupine „Bigarreau“.

Domneva se, da so češnjo prinesli Arabci in da so jo po njihovem izgonu novi naseljenci našli že prilagojeno na to zemljo. Vendar so se trdni dokazi o njenem obstoju pojavili šele v 14. stoletju.

Skupina kraljevih odposlancev se je 2. junija 1352 ustavila in prespala v eni od vasi v tej regiji. Vitezi so tu poskusili postrvi in češnje, kar pomeni, da so bile češnje že takrat poseben proizvod in dovolj kakovosten, da so ga ponudili tako pomembnim popotnikom.

V naslednjih stoletjih se je gojenje češenj ohranilo in se še razvilo. Slavni španski zdravnik iz 16. stoletja Luis de Toro je opisal češnje iz doline Jerte in hvalil njihovo velikost, barvo in okus.

V 18. stoletju je s propadom kostanjevih gozdom, ki jih je uničila bolezen črnilovka, postalo gojenje češenj prava gospodarska možnost. S koncem 18. in celo 19. stoletje je bilo gojenje češenj poglavitna dejavnost v dolini Jerte in v drugih dveh mejnih dolinah.

V prvih desetletjih 19. stoletja so pisatelji pisali, da so najboljše tega območja „...češnje, ki jih hvali sam dvor ...“. V tistem stoletju se je gojenje češenj razširilo v vse vasi, tako da je bilo na začetku 20. stoletja to območje že zelo slavno zaradi svojih „slastnih češenj“.

Pet zaščitenih sort je avtohtonih v dolini Jerte ali bližnjih dolinah Ambroz in La Vera. Gre za gojenje, ki je značilno le za to območje proizvodnje, kajti poskusi, da bi češnjo posadili na drugih višinah, niso obrodili sadov.

Različni avtorji potrjujejo, da je prisotnost češnje brez peclja v dolini Jerte rezultat dolgega postopka prilagajanja in selekcije od različnih vrst rastline *Prunus avium* L., ki je bila že od nekdaj prisotna v teh gorskih dolinah kot avtohtona sorta, ki uspeva v gozdu.

Prebivalci doline Jerte so sorto še izboljšali in izvedli klonsko selekcijo, ostalo pa so prispevali okoljski dejavniki, kot je stopnja vlažnosti, ki je visoka tudi v poletnih mesecih, vetrič iz doline, orientacija, letno povprečno sončno obsevanje, višina, mikroklimatska raznolikost in kislost prsti.

Struktura zemljišča in pogoji, ki so posledica težavne topografije, oblikujejo pokrajino, ki je urejena v majhne terase, ki so ponekod zelo majhne in ki so podprte z zidovi iz kamnja, zaradi česar obdelovanje s stroji večinoma ni možno.

Značilnosti proizvoda so posledica uporabe specifičnega rastlinskega materiala, ki je klimatsko prilagojen na lastnosti okolja, ki so značilne za dolino Jerte in sosednji dolini in tudi načina pridelave na majhnih zemljiščih in organizacije del znotraj družine. Nasadi, ki so običajno postavljeni na terasastih parcelah na strmih pobočjih, ki jih je težko doseči s stroji, dajo malo pridelka, ki pa je zato odlične kakovosti.

4.7. Nadzorni organ:

Naziv: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Cereza del Jerte“

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

Telefon: (34-927) 47 11 01

Telefaks: (34-927) 47 11 03

E-naslov: picota@cerezadeljerte.org

Nadzorni organ Zaščitene označbe porekla „Cereza del Jerte“ je v skladu s predpisom EN 45011.

4.8. Označevanje: Na embalaži mora biti jasno in razločno prikazana Zaščitena označba porekla „Cereza del Jerte“.
