

## II

(Informacje)

## INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2007/C 85/01)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie powinny być wniesione do Komisji w terminie 6 miesięcy od niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006****„CEREZA DEL JERTE”****Nr WE: ES/PDO/005//0233/20.02.2002****CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: 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

Telefon: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

Poczta elektroniczna: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nazwa: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

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

Telefon: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

Poczta elektroniczna: —

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inne ( )

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

## 3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: owoce

## 4. Specyfikacja

(streszczenie wymogów aart. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

## 4.1. Nazwa: „Cereza del Jerte”

4.2. Opis: Chroniona nazwa pochodzenia „Cereza del Jerte” obejmuje wyłącznie czereśnie przeznaczone do spożycia na surowo z gatunku *Prunus avium* L., należące do lokalnych odmian „Navalinda”, „Ambrunes”, „Pico Limon Negro”, „Pico Negro” i „Pico Colorado”.

Odmiany czereśni objęte chronioną nazwą pochodzenia należą do następujących rodzajów:

— Czereśnie rodzaju „picota”: odmiany „Ambrunes”, „Pico Limon Negro”, „Pico Negro” i „Pico Colorado”. Większa część zbiorów należy właśnie do tej grupy zwanej czereśnią „picota”, której cechą charakterystyczną jest to, że w sposób naturalny traci szypułki przy zbiorze.

— Z szypułką: „Navalinda”.

Jeśli chodzi o cechy charakterystyczne produktu, owoce na zewnątrz są czerwone, z przewagą koloru czerwonego wina lub purpury. Miąższ owocu jest twardy i chrupki. Kolor miąższu i soku różnią się w zależności od odmian, począwszy od czerwonego miąższu i soku, aż po żółtawy lub kremowy kolor miąższu i bezbarwny sok. Istnieją różne możliwe kształty owocu: nerkowaty, spłaszczony, zaokrąglony, wydłużony. Rozmiar i kształt pestki owocu różnią się w zależności od odmiany, od średniej wielkości po dużą i bardzo dużą pestkę, a jeśli chodzi o kształt, od kulistego po wydłużony.

W poniższej tabeli podsumowującej zebrane są podstawowe wymogi dotyczące zawartości cukru (pomiar w stopniach Brix), kształtu owocu, minimalnej średnicy i kwasowości (pomiar w meq/100ml kwasu jabłkowego), dla każdej z odmian objętych chronioną nazwą pochodzenia:

Tabela nr 1:

**zawartość cukru, kształt, minimalna średnica oraz kwasowość czereśni objętych CHNP, według odmian.**

Odmiany	Zawartość cukru (mierzona w stopniach Brix)			Kształt	Średnica minimalna (*)	Kwasowość (pomiar w meq/100 ml)		
	Minimalna	Maksymalna	Średnia			Minimalna	Maksymalna	Średnia
Navalinda	12	16	14	Spłaszczony	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Spłaszczony	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Wydłużony	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Wydłużony	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limon negro	17	24	20	Wydłużony	21 mm	7,46	16,42	11,94

(\*) Jest to minimalna średnica wymagana, by czereśnia mogła być zakwalifikowana jako objęta chronioną nazwą pochodzenia „Cereza del Jerte”. W związku z tym, czereśnie, których średnica wynosi poniżej 21 mm, nie mogą być sprzedawane jako owoce objęte CHNP.

Czereśnie objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cereza del Jerte” należą tylko i wyłącznie do produktów klasy „Ekstra”, zgodnie z przepisami dotyczącymi sprzedaży czereśni przyjętymi przez rozporządzenie Komisji (WE) 214/2004 z dnia 5 lutego 2004 roku.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji znajduje się w górskich dolinach Jerte, Ambroz i La Vera w północnej części prowincji Cáceres, we wspólnocie autonomicznej Estremadura.

Silny związek między jakością, górskim rozmieszczeniem gospodarstw rolnych i sposobem produkcji wyłącza z uprawy takie tereny i gospodarstwa rolne, które nie znajdują się na terenach górzystych. Dotyczy to następujących wysokości nad poziomem morza:

- Valle del Jerte: do obszaru CHNP należą wszystkie gospodarstwa rolne ze wszystkich gmin, niezależnie od ich wysokości nad poziomem morza.
- okręg La Vera: wyłączone są te gospodarstwa rolne, które usytuowane są na wysokości poniżej 500 m nad poziomem morza.
- Valle del Ambroz: wyłączone są te gospodarstwa rolne, które usytuowane są na wysokości poniżej 600 m nad poziomem morza.

Obszar produkcji pokrywa się z obszarem pakowania i przygotowywania.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Gwarancją jakości i pochodzenia produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia są odpowiednie kontrole i badania przeprowadzane przez radę regulacyjną na plantacjach czereśni i w magazynach zarejestrowanych w poszczególnych rejestrach chronionej nazwy pochodzenia, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi jakości i postępowania.

Po zakończeniu wszystkich wspomnianych wyżej kontroli komitet kwalifikacyjny rady regulacyjnej, składający się z reprezentantów wszystkich zainteresowanych stron, ocenia wyniki kontroli i podejmuje bezstronną i obiektywną decyzję. Jeżeli Komitet Kwalifikacyjny zdecyduje o nadaniu certyfikatu, rada regulacyjna przekazuje odpowiedni certyfikat zarejestrowanemu.

Według wnioskodawcy, pakowanie czereśni objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cereza del Jerte” powinno odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Celem jest ochrona jakości, zapewnienie identyfikowalności oraz zagwarantowanie kontroli podczas całego procesu nadawania certyfikatu, aż do zakończenia pakowania.

Pakowanie kończy się, gdy na opakowanie zawierające produkt posiadający certyfikat zostaje naklejona dodatkowa numerowana etykieta, która gwarantuje pochodzenie produktu i jego jakość. Jest ona wystawiona przez radę regulacyjną, której zakres kompetencji jest określony w regulaminie rady. Gwarancję pochodzenia i jakości produktu stanowią:

- W odniesieniu do obszaru geograficznego: miejsce produkcji
- W odniesieniu do produktów: produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cereza del Jerte” na każdym etapie produkcji, podczas magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży.
- W odniesieniu do zaangażowanych osób: osoby zarejestrowane w różnych rejestrach.

W związku z tym pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w rozdziale C niniejszego dokumentu w celu zagwarantowania kontroli podczas całego procesu, która jest przeprowadzana przez departament kontroli, oraz w celu zachowania jakości produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia. Jest to spowodowane tym, że uprawa czereśni odbywa się na trudnodostępnym terenie górzystym, więc transport czereśni odbywałby się w niekorzystnych warunkach, dodatkowo utrudnionych wydłużonym czasem transportu. Bez wątpienia mogłoby to wpłynąć na cechy charakterystyczne owocu i wymogi określone w odniesieniu do produktu przez chronioną nazwę pochodzenia nie zostałyby spełnione.

Produkt zostaje wprowadzony do obrotu z gwarancją pochodzenia, o czym świadczy etykieta przednia lub etykieta umieszczona z tyłu z numerem nadana przez radę regulacyjną.

- 4.5. Metoda produkcji: Uprawa odbywa się w małych gospodarstwach rozmieszczonych na tarasach ziemi uprawnej na zboczach gór. Średni rozmiar gospodarstwa rolnego wynosi 1,6 Ha., a jedno gospodarstwo posiada średnio 4,5 działki.

Taka struktura powoduje, że w większości gospodarstw rolnych podstawowe prace rolne wykonywane są przez członków rodziny. W szczególności dotyczy to zbiorów, które stanowią najtrudniejsze prace wymagające największej wprawy.

Rozmiary plantacji zależą od szerokości tarasów, na których najczęściej jest miejsce tylko dla jednego rzędu drzew. Wielkość plantacji to około 125 drzew na hektar, co świadczy o wysokiej intensywności upraw. Koronę przycina się w jeden z następujących sposobów: wysoko, nisko, nadaje się kształt piramidalny lub jest to korona z gałęziami rosnącymi we wszystkich kierunkach.

Prace związane z oraniem terenu odbywają się zazwyczaj trzy razy do roku i w większości przypadków przy pomocy zwierząt pociągowych. Nawożenie nadal odbywa się nawozem naturalnym, a także poprzez przekopywanie chwastów. Przycinanie drzew jest mało intensywne i ogranicza się do przerezdania i obcinania odłamanych końców.

Techniki uprawy zgodne ze starą tradycją, a także prace związane ze zbiorem, przygotowaniem, pakowaniem i transportem przeprowadzane są z największą dokładnością. Jednocześnie przeprowadzane są niezbędne kontrole, by produkt zachował swoje cechy charakterystyczne.

- 4.6 Związek: Nazwa „Jerte” lub „Valle del Jerte” ma duży związek z czereśniami. Konsumenci czereśni w Hiszpanii w sposób niemal natychmiastowy kojarzą to miejsce z czereśniami, bądź też na odwrót: czereśnia kojarzy im się z Jerte. Obszar ten jest bowiem bardzo znany ze swoich doskonałych czereśni, a w szczególności tych z rodzaju „picota”.

Przypuszcza się, że czereśnie przywieźli do Hiszpanii Arabowie, a po odzyskaniu ziem nowi kolonizatorzy znaleźli ich uprawy na tym terenie. Jednakże dopiero w XIV wieku pojawiły się pierwsze wiarygodne dowody na ich istnienie.

Dnia 2 czerwca 1352 roku orszak wysłanników króla przenocował w jednej ze wsi na tym obszarze. Dostojnicy królewscy spróbowali tam pstrągów oraz czereśni, co wskazuje na to, że już w tamtych czasach czereśnie były produktem wyróżniającym się i posiadającym wystarczająco wysoką jakość, by zaferować go tak szacownym podróżnikom.

W kolejnych wiekach nadal uprawiano czereśnie, zwiększając obszar upraw. Słynny hiszpański lekarz żyjący w XVI wieku, Luis de Toro, wspominał czereśnie z Jerte i wyróżnił je ze względu na ich rozmiar, kolor i smak.

W XVIII wieku po zniszczeniu plantacji kasztanów przez choroby wywołane grzybami, czereśnia zaczęła jawić się jako autentyczna alternatywa gospodarcza. Pod koniec tego wieku i w ciągu całego wieku XIX plantacje czereśni zaczęły zajmować coraz większe obszary Valle del Jerte i w dwóch sąsiadujących dolinach.

Już w pierwszych dekadach XIX wieku kronikarze zapewniali, że najlepszą rzeczą w regionie „...są czereśnie i dlatego docenia się je na dworze królewskim...” W ciągu tego wieku czereśnia przeniknęła do wszystkich wsi, a na początku XX wieku teren ten był już bardzo znany z „wyśmienitych czereśni”.

Pięć odmian objętych chronioną nazwą pochodzenia ma charakter lokalny i pochodzi bądź z Valle del Jerte, bądź z sąsiadujących dolin Ambroz i La Vera. Praktycznie odmiany te uprawiane są wyłącznie na tym obszarze produkcyjnym, ponieważ wszelkie próby plantacyjne na innych szerokościach geograficznych na razie nie odniosły sukcesu.

Różni autorzy wskazywali, że obecność w Valle del Jerte odmian bez szypulek jest wynikiem długotrwałego procesu aklimatyzacyjnego i selekcji z różnych szczepów *Prunus avium* L., gatunku, który jest obecny od wieków we wspomnianych górskich dolinach jako lokalny gatunek leśny.

Oprócz prac związanych z udoskonalaniem i selekcją wykonywanych przez osadników z Jerte, również obecność czynników środowiskowych, takich jak wskaźnik wilgotności zwiększony w miesiącach letnich, wiatry w dolinach, położenie geograficzne, średnie roczne nasłonecznienie, wysokość nad poziomem morza, różnorodność mikroklimatyczna oraz kwasność gleby, przyczyniła się do jakości czereśni.

Struktura dotycząca własności ziemskiej oraz warunki topograficzne tworzą krajobraz składający się z sadów rozmieszczonych na małych tarasach, czasem bardzo niewielkich, podtrzymywanych ścianami z kamienia. Zmuszają one do metod uprawy nie dopuszczających mechanizacji.

O cechach charakterystycznych produktu decyduje używanie specyficznego materiału roślinnego, aklimatyzowanego i dostosowanego do warunków środowiskowych typowych dla doliny Jerte i sąsiednich dolin, a także osobliwe cechy systemu produkcyjnego, które polegają na tym, że w sadzie czereśniowym dominują tradycje kulturowe oparte na małych gospodarstwach rolnych i na rodzinnej organizacji pracy. W gospodarstwach rolnych, zazwyczaj znajdujących się na terenach z tarasami na stromych zboczach górskich, gdzie trudno wykonywać prace zmechanizowane, wyrównuje się niską wydajność najwyższą jakością.

## 4.7. Organ kontrolny:

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

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

Telefon: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

Poczta elektroniczna: [picota@cerezadeljerte.org](mailto:picota@cerezadeljerte.org)

Struktura kontroli chronionej nazwy pochodzenia „Cereza del Jerte” spełnia normę EN 45011.

4.8. Etykietowanie: Na opakowaniu obowiązkowo musi figurować w sposób widoczny etykieta z chronioną nazwą pochodzenia „Cereza del Jerte”.

---