

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 387/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

«CEREZA DEL JERTE»

N° CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [Estructura de control]

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

3. Modificaciones**3.1. Modificaciones en el punto B «Descripción del producto»**

Apartado B.3. Características del producto:

En el siguiente cuadro resumen se recogen los nuevos contenidos en azúcar (medidos en grados Brix) y acidez que sustituyen a los valores que figuran en el Pliego de Condiciones actualmente registrado y Documento Único correspondiente, para cada una de las variedades protegidas:

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Cuadro 1: Contenido en azúcar, forma, calibre mínimo y pH de las cerezas protegidas por la DOP, según variedades

Variedad	Contenido en azúcar (medido en grados Brix)			Forma	Calibre mínimo	pH		
	Mínimo	Máximo	Promedio			Mínimo	Máximo	Promedio
Navalinda	12	21,60	14	Achatada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Achatada	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Alargada	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25

En el siguiente cuadro podemos ver el cuadro que figura en el Pliego de Condiciones Vigente actualmente registrado.

Cuadro 2: Contenidos en azúcar, acidez y forma de las cerezas protegidas por variedades

Variedad	Contenido en azúcar (medido en grados Brix)			Forma	Calibre mínimo (*)	Acidez (medidos en meq/100 ml)		
	Mínimo	Máximo	Promedio			Mínimo	Máximo	Promedio
Navalinda	12	16	14	Achatada	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Achatada	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	Alargada	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	Alargada	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	Alargada	21 mm	7,46	16,42	11,94

Justificación

El avance tecnológico que se ha producido en los últimos años unido, a la rigurosidad con la que actualmente se llevan acabo las distintas analíticas, ha provocado una mejora en las técnicas de análisis que las hacen más fiables y precisas,

Ello hace necesario modificar los parámetros que figuran en el pliego de condiciones inicial por las siguientes razones:

1. Grados Brix. El contenido medio en azúcares es superior al habitual, con un índice refractométrico que va en estado óptimo de maduración desde los 12 g a los 20 g por cada 100 g de peso fresco, según variedades.

En los resultados de las analíticas realizadas (por DOP «Cereza del Jerte», Laboratorios acreditados) en las auditoria de producto realizadas durante varios años por los veedores del Consejo Regulador, se ha comprobado que los valores que aparecen en el pliego de condiciones actual referidos a los grados Brix difieren de los obtenidos en la realidad.

Por otro lado de los resultados de los distintos estudios realizados con diferentes muestras analizadas que se encontraban en distintos estados de maduración (los grados Brix varían a medida que la cereza madura) se han obtenido los valores que figuran en el cuadro anterior, todos ellos considerados como buenos para la comercialización de producto certificado, por lo que se solicita que sustituyan a los anteriormente registrados.

2. pH. Uno de los parámetros establecidos como requisito del producto amparado por esta Denominación de origen es la medida de la acidez en Mequivalentes/100 ml de ácido málico. El producto amparado es una fruta muy perecedera cuya vida útil no es muy larga. Es por ello que la rapidez en la obtención de los resultados de los parámetros que nos indiquen la calidad de la fruta es de suma importancia.

El parámetro acidez requerido actualmente (Mequivalentes/100 ml de ácido málico) debe determinarse en laboratorios y en la medida de lo posible estos deben estar acreditados. Todo ello conlleva un período de tiempo mayor de suma importancia si se quiere poner la fruta a disposición de los consumidores en las mejores condiciones posibles.

La determinación del parámetro de pH en fruta es cada vez más usual y reconocida por el mercado y el sector por varias razones:

- la rapidez en la obtención del resultado, Los equipos actuales de medición de Ph consiguen facilitar el dato de la acidez *in situ* y en un corto espacio de tiempo, asimismo, el resultado obtenido tiene una incertidumbre muy pequeña lo que hace que el veedor pueda tomar decisiones de forma rápida y con información fiable,
- el uso frecuente de estas unidades en el sector: El pH es considerado un indicador del sabor de todos los alimentos, especialmente de las frutas y verduras,
- la información que facilita de la evolución y vida útil del producto comparada con otros parámetros es muy superior.

Por todo ello se proponen los valores de pH que figuran en el cuadro 1 para sustituir a los valores de acidez que figuran actualmente en el Pliego de Condiciones actualmente registrado.

Al igual que en el parámetro grados Brix, los valores propuestos en el anterior cuadro son el resultado de los distintos ensayos llevados a cabo en las auditorias de producto realizadas durante varios años por los veedores del Consejo Regulador, y a su vez por diversos organismos (Instituto Tecnológico Agroalimentario) y laboratorios acreditados.

3.2. Modificaciones en el apartado D «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona»

Se modifican algunos párrafos para adaptarlo al nuevo sistema de certificación según la norma UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065, que aplica el Consejo Regulador (entidad de certificación acreditada en el cumplimiento de la mencionada norma), así como para resumir, simplificar y actualizar el texto inicial del Pliego de Condiciones, adaptado a la situación del sector en el momento de la presentación de la solicitud de registro.

En este apartado se describe el proceso de control y certificación, necesario para asegurar el origen y la calidad del producto, así como las pautas a las que está sujeto.

Las modificaciones realizadas en este apartado afectan a la forma del documento y en ningún caso ni el contenido ni la nueva redacción afectan a los elementos que prueban que el producto es originario de la zona. Se destacan las más significativas:

- En el apartado 1 (punto 1) donde dice «Las “Picotas” y/o cerezas procederán únicamente de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción. Estas plantaciones están perfectamente identificadas en una base de datos, en la que productor por productor, se identifican las fincas, describiendo el arbolado según patrones, edades, variedades, marco de plantación, sistemas de cultivo y otras variables.»,

el texto será sustituido por el párrafo:

«Las “Picotas” y/o cerezas procederán únicamente de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción. Estas plantaciones están perfectamente identificadas en los distintos registros de la Denominación de Origen Protegida.».

- En el punto 2 donde dice «Cada año los servicios de inspección del Consejo Regulador visitarán, de forma aleatoria, aproximadamente el 10 % de las fincas inscritas (en torno a 400 anualmente) para comprobar sobre el terreno la corrección y veracidad de los datos aportados por los productores. Cada año, también, se establecerá un plazo para la modificación de los datos en el Registro, recogiendo así las variaciones habidas y actualizando la información existente.»,

el texto será sustituido por los párrafos siguientes:

«Cada año la Denominación de Origen Protegida llevará a cabo las correspondiente auditorias de explotaciones, almacenes expedidores autorizados y productos necesarias para asegurar que se cumplen todos los requisitos establecidos para garantizar que el producto es originario de la zona.

Periódicamente se establecerá un plazo para la modificación de los datos en el Registro, recogiendo así las variaciones habidas y actualizando la información existente.».

- Análogamente el punto 5 que describe el proceso de aseguramiento de la calidad, se suprime para adaptarlo a las comprobaciones actuales que vienen descritas en el punto 4 y otros puntos de este apartado D y que consiguen el mismo objetivo:

Punto 5: «El proceso de aseguramiento de la calidad se basará en la toma diaria de muestras de las distintas partidas y almacenes, siendo el volumen de fruta muestreado proporcional al de las entradas de fruta en cada almacén. En este caso el producto será sometido a una inspección en profundidad para valorar, entre otros aspectos, que la fruta procede verdaderamente de plantaciones inscritas, que existe correlación entre contenido y etiquetado, que el producto se encuentra en su punto óptimo de madurez, que es completamente homogéneo en términos de color y calibre, que no presenta defectos, que se cumplen las normas de envasado e identificación, que el peso es correcto, etc.».

- El punto 8 donde dice «El control de identificadores según las series de numeración estará estrictamente registrado, controlando así cualquier posibilidad de fraude. El registro de identificadores y su comparación con los volúmenes de campaña en cada uno de los almacenes inscritos permitirá detectar muy rápido situaciones anómalas, así como identificar incidencias en cualquier punto de la cadena de expedición y venta.»,

será sustituido por el texto,

«El control de identificadores según las series de numeración estará estrictamente registrado, controlando así cualquier posibilidad de fraude.».

- El apartado 9 que dice «Todos los controles, muestreos y ensayos que se realicen para comprobar que se cumplen con todos los requisitos exigidos, se realizarán conforme lo establecido en el Manual de Calidad y Manual de Procedimientos. El Consejo Regulador realizará los ensayos en organismos que se ajusten a los requisitos establecidos en la Norma ISO-EN 17.025.»,

será sustituido por el siguiente texto:

«El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte”, tras llevar a cabo las correspondientes actividades de evaluación y, si la empresa comercializadora cumple con los requisitos de certificación aplicables, procederá a emitir un documento que atestigüe la concesión a sus productos del certificado correspondiente.».

- El apartado 10 donde dice «Finalizados todos los controles citados anteriormente, el Comité de Consultivo del Consejo Regulador, formado por representantes de todas las partes implicadas, evaluará los resultados obtenidos para tomar una decisión imparcial y objetiva. Si el Comité de Certificación decidiera la concesión de certificación, el Consejo Regulador entregará al inscrito el correspondiente certificado. El producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.»,

será sustituido por el siguiente texto:

«El producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.».

Como ya se indicado, todas estas modificaciones responden a la necesidad de adaptar a la situación actual el texto inicial del Pliego de Condiciones tras los cambios en la entidad de control encargada de realizar la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP «Cereza del Jerte» sin que ello afecte a los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada de esta denominación de origen.

3.3. *Modificación en el apartado G «Estructura de Control»*

Se modifica la dirección postal que ahora pasa a ser:

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

Se hace constar la situación de acreditación del Consejo Regulador frente a la norma UNE-EN 45011.

3.4. *Modificaciones en el apartado H «Etiquetado»*

Se modifica este apartado para suprimir el segundo párrafo relativo a la autorización de las etiquetas e incluir los 2 logos correspondientes a «Cereza del Jerte» y «Cereza del Jerte+Picota», al objeto de no llevar a consumidor a error a la hora de realizar la elección del producto.

3.5. *Modificaciones en el apartado I «Requisitos Legislativos Nacionales»*

En virtud de lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se suprime este apartado por no ser esencial y no figurar actualmente en el mismo, en aras de una mayor simplificación y claridad del pliego de condiciones del producto.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«CEREZA DEL JERTE»

Nº CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Cereza del Jerte»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» ampara bajo su aval exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie *Prunus avium* L., pertenecientes a las variedades locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» y «Pico Colorado».

Las variedades de cerezas amparadas por la Denominación de Origen Protegida pertenecen a los tipos siguientes:

- Picotas: variedades «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» y «Pico Limón Negro». La mayor parte de la producción pertenece a este grupo, denominado «picotas», que son cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprenderse de forma natural del pedúnculo en el momento de la recolección.
- Con pedúnculo: «Navalinda»

Respecto a las características del producto, la coloración exterior de los frutos es rojiza, predominando las cerezas de color rojo vinoso o púrpura. La pulpa del fruto es firme y crujiente, su color y jugo varían según variedades, desde carne roja y jugo rojo a carne amarillento o crema y jugo incoloro. Las formas del fruto son variadas: reniforme, achatada, redondeada, alargada. El tamaño y forma del hueso del fruto varía en tamaño y forma según variedades desde tamaño medio a grande o muy grande y de forma esférica a alargada.

En el siguiente cuadro resumen se recogen los principales requisitos de contenidos en azúcar (medidos en grados Brix), forma del fruto, calibre mínimo y pH.

Contenido en azúcar, forma, calibre mínimo y pH de las cerezas protegidas por la DOP, según variedades

Variedad	Contenido en azúcar (medido en grados Brix)			Forma	Calibre mínimo	pH		
	Mínimo	Máximo	Promedio			Mínimo	Máximo	Promedio
Navalinda	12	21,60	14	Achatada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Achatada	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Alargada	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

Las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» serán exclusivamente de la categoría «Extra», según se define en las normas de comercialización de las cerezas, aprobadas por el Reglamento (CE) 214/2004 de la Comisión (*).

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción deben realizarse en la zona geográfica definida:

Plantación y cultivo, predominantemente en pequeñas fincas abancaladas y con pendientes acusadas de difícil mecanización, laboreo (arado, abonado, poda) y recolección manual.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

El acondicionamiento y envasado asegurarán una protección total del producto. Los materiales de envase, se elegirán cuidadosamente para evitar alteraciones. El contenido de cada envase ha de ser homogéneo en términos de origen, variedad, calidad y calibre, debiendo ser en parte visible representativa de todo el conjunto.

El envasado de las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, al considerarse necesario para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y el control en todo el proceso de certificación, hasta la finalización del mismo.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

En los envases figura obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida, utilizando los elementos corporativos propios, además de los datos que con carácter general determina la legislación aplicable.

El Consejo Regulador tiene dos versiones de su logotipo. Cada una de ellas se utilizará según se describe a continuación:

Logo «Cereza del Jerte». Este logo, que a continuación se presenta puede utilizarse tanto en cereza como en las variedades del Grupo Picotas:



Logo «Cereza del Jerte» + «Picota». Este logo que a continuación se presenta será de uso exclusivo para las variedades del grupo Picotas, para no inducir confusión al consumidor:



Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan las cerezas para el consumo, este irá acompañado de la contraetiqueta o identificador numerado proporcionado por el Consejo Regulador.

(*) DO L 36 de 7.2.2004, p. 6.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción se encuentra situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres. Esta zona está constituida por los terrenos pertenecientes a los términos municipales siguientes, agrupados por comarcas:

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

La existencia de una fuerte relación entre la calidad, la localización montañosa de las explotaciones y la forma de producción excluye de la demarcación a los terrenos y explotaciones agrícolas no ubicados en el área agrícola de montaña, lo que afecta a las cotas y municipios siguientes:

- por debajo de la cota de 500 m., se excluyen las explotaciones agrícolas situadas en la Comarca de la Vera,
- por debajo de la cota 600 m., se excluyen igualmente, las explotaciones situadas en la Comarca del Valle del Ambroz.

La zona de producción y la de acondicionamiento y envasado son coincidentes.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Vínculo histórico

El nombre de «Jerte» o «Valle del Jerte» tiene una estrecha relación con las cerezas, asociando en España un gran número de consumidores de forma casi automática el lugar con el producto «cereza», o viceversa. La zona es pues muy conocida por la excelencia de sus cerezas y, en particular, de sus «Picotas».

Se conjetura que el cerezo fue introducido por los árabes y que, tras la Reconquista, los nuevos colonos lo encontraron adaptado a estas tierras. Pero no es hasta el siglo XIV cuando aparecen pruebas fehacientes de su existencia.

El 2 de junio de 1352 una comitiva de emisarios del Rey se detuvo e hizo noche en uno de los pueblos de la comarca. Los ilustres caballeros, degustaron aquí truchas y cerezas, lo que indica que ya por entonces la cereza era un producto que destacaba y que tenía calidad suficiente para ofrecerlo a viajeros tan distinguidos.

En los siglos siguientes el cultivo se mantuvo e incrementó. El famoso médico español Luis de Toro, en el siglo XVI se refiere a las cerezas del Jerte y las distingue por su tamaño, color y sabor.

Será en el siglo XVIII, con el hundimiento del castañar, arruinado por la enfermedad de la «tinta», cuando el cerezo empieza a perfilarse como una auténtica alternativa económica. A finales de ese siglo y a lo largo del siglo XIX el cereal ganará espacio en el Valle del Jerte y en los dos valles vecinos.

En las primeras décadas del siglo XIX los cronistas aseguran ya que lo mejor de la zona «... son las cerezas que, por ello, son muy estimadas en la Corte ...». Durante todo este siglo el cerezo se extenderá en todos los pueblos, de forma que en los albores del siglo XX la zona es ya muy conocida por «las deliciosas cerezas».

Vínculo natural

Las cinco variedades protegidas son autóctonas, procediendo bien del Valle del Jerte, o bien de los valles vecinos del Ambroz y La Vera. Prácticamente son exclusivas de esta zona de producción ya que los intentos de plantación en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito.

Diferentes autores han señalado que la presencia de variedades sin pedúnculo en el Valle del Jerte es resultado de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida a partir de diferentes estirpes de *Prunus avium* L., patrón que está presente desde antiguo en estos valles de montaña como especie forestal autóctona.

Junto a la labor de mejora y selección clonal realizada por los pobladores del Jerte, la presencia de factores ambientales como el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano, las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez de los suelos, han hecho el resto.

La estructura de la propiedad y las condiciones impuestas por la difícil topografía, configuran un paisaje ajardinado de pequeños bancales, a veces diminutos, sostenidos por paredes de piedra, que obligan a unas condiciones de laboreo de las que queda excluida en la mecanización en buena medida.

Por tanto, las características del producto están determinadas por la utilización de un material vegetal específico, adaptado y aclimatado a las condiciones ambientales características de la cuenca jerteña y los valles colindantes, pero también por las peculiaridades de un sistema de producción que mantiene al cerezal sujeto a tradiciones culturales apoyadas en el minifundio y en la organización familiar del trabajo. Las explotaciones, generalmente ubicadas en parcelas abancaladas, situadas en laderas de fuertes pendientes y de difícil mecanización, permiten equilibrar los bajos rendimientos obtenidos con la calidad superior.

5.2. *Carácter específico del producto*

La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» ampara bajo su aval exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie *Prunus avium* L., pertenecientes a las variedades locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» y «Pico Colorado».

La coloración exterior es rojiza, más o menos intensa, dependiendo de las variedades. Predominan las cerezas de color rojo vinoso o púrpura, debido al altísimo peso de las «Picotas» en la cosecha local y, dentro de estas últimas, la variedad reina o «Ambrunés».

Se denominan «Picotas» a las cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprender de forma natural el pedúnculo en el momento de la recolección, sin que ello suponga una merma de la calidad o reste resistencia a las manipulaciones y a la vida útil del producto. A este grupo, pertenecen las variedades de cerezas denominadas «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» y «Pico Colorado».

Las formas son variadas, agrupándose en las clasificaciones siguientes: reniforme, achatada, redondeada y alargada.

Las pulpas, muy firmes y crujientes, presentan color rojo y jugo rojizo, cambiante según variedades, desde el jugo rojo y carne roja al jugo incoloro y carne amarilla o crema. El color de la pulpa y del jugo suele ser estable, especialmente el color del jugo.

El hueso es una de las características más estables. En tamaño aparecen oscilaciones desde el tamaño medio hasta el grande-muy grande (variedades «Navalinda» y «Ambrunés»). Las formas son esféricas («Ambrunés»), intermedias («Pico Colorado») o alargadas («Pico Limón Negro»).

La relación hueso/fruto, arroja valores que oscilan de medio («Pico Colorado») a grande y muy grande («Pico Limón Negro», «Navalinda» y «Ambrunés»).

En cuanto al pedúnculo, se observan importantes variaciones en longitud y grosor:

— longitud: medio (Ambrunés y Navalinda) y largo (Pico Negro y Pico Colorado),

— grosor: fino (Pico Negro y Pico Colorado), medio (Ambrunés y Navalinda).

Respecto a las características organolépticas, el contenido medio en azúcares es superior al habitual, con un índice refractométrico que va en estado óptimo de maduración desde los 12 g a los 24 g por cada 100 g de peso fresco, según variedades.

Las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» serán exclusivamente de la categoría «Extra», según se define en las normas de comercialización de las cerezas, aprobadas por el Reglamento (CE) n° 214/2004.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las variedades protegidas prácticamente son exclusivas de esta zona de producción, ya que los intentos de plantación en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito, al prosperar mal cuando las condiciones de suelos, altitud, insolación, humedad y régimen de vientos no son apropiadas.

La presencia de variedades sin pedúnculo en el Jerte es resultado de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida de *Prunus avium* L., patrón que está presente desde antiguo en estos valles de montaña como especie forestal autóctona.

Junto a la labor de mejora y selección clonal realizada por los pobladores del Jerte, la presencia de factores ambientales como:

- el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano,
- las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez sana de los suelos, han hecho el resto,
- orografía, el cultivo asciende desde el fondo de los tres valles hasta cotas situadas por encima de los 1 200 m. Los pisos situados entre los 600 m. y la cota máxima son los más apropiados para producir las variedades de cereza tipo «Picota» que, junto con las que componen el mapa varietal, siguen cada año una pauta de maduración escalonada que se extiende desde finales del mes abril hasta principios de agosto,
- los suelos de la zona suelen presentar texturas gruesas y sueltas, normalmente franco-arenosas. El drenaje externo suele ser bueno. El pH es siempre ácido en consonancia con el material originario, con valores generalmente comprendidos entre 5 y 5,5. Estos rasgos edáficos generales son excelentes para el desarrollo del patrón predominante (*Prunus avium* o cerezo silvestre) y de las variedades locales de cereza,
- clima, los tres valles incluidos en la demarcación deben a su estrechez y profundidad, así como a su orientación y apertura meridional sus peculiaridades climáticas. Los contrastes altitudinales y el fragmentado relieve imponen una desigual distribución de la insolación y de las temperaturas entre la línea de cumbres y el fondo aluvial, ofreciendo contrastes térmicos a veces muy extremos. Esas diferencias climáticas provocan una duración desigual del ciclo vegetativo y de los períodos de floración/maduración que, como ya se ha señalado, se escalonan o estratifican originando diferencias máximas muy notables en las fechas de recolección. Para una misma variedad de cereza la maduración puede acusar diferencias superiores a 20 días.

Por lo que respecta al régimen de humedad, los índices mensuales y anuales, así como la distribución de las lluvias definen el clima de la zona como Mediterráneo húmedo, con un corto y significativo período estival de aridez debido a los escasos valores pluviométricos de los meses cálidos de julio y agosto.

A pesar del ambiente cálido general definido por las temperaturas medias anuales estas se reparten muy desigualmente a lo largo de las estaciones. Constatan una amplitud térmica, lo que está expresando una gran rigurosidad.

Como conclusión podemos decir que el conjunto de las características específicas de orografía, suelo, clima e hidrografía que se han descrito anteriormente son indispensables para la obtención de un producto tan exclusivo y genuino como la «Cereza del Jerte». Si alguno de estos factores dejase de existir no sería posible la obtención del mencionado producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽⁵⁾]

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

⁽⁵⁾ Véase la nota 3 a pie de página.