

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**AO-1224**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Cereza del Jerte**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 23, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1224**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Cereza del Jerte**

GOOD(S)

1. **Cherries**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Cereza del Jerte".

*Address* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte"  
Pol. Ind. Centro de Empresas, Carretera Nacional 110, km. 381, 400  
10613 Navaconcejo, Cáceres  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area comprises lands belonging to the following municipal districts, grouped by counties:

- Valle del Jerte:

Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas, Valdestillas,

- County of 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, Torremenga.

- Valle del Ambroz:

Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla,  
Segura de Toro.

The existence of a strong relationship between quality, the mountainous location of the farms and the form of production excludes from the demarcation lands and farms not located in the mountainous agricultural area, impacting the following elevations and municipalities:

- Below an elevation of 500 m., the farms located in 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 and Torremenga are excluded.

- Below an elevation of 600 m, farms located in Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla and Segura de Toro are likewise excluded.

The production area and the conditioning and packaging area are the same. The production area is located in Spain.

#### LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1485/2007 of December 14, 2007 entering certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Carne de Bísaro Transmontano or Carne de Porco Transmontano (PDO), Szegedi szalámi or Szegedi téliszalámi (PDO), Pecorino di Filiano (PDO), Cereza del Jerte (PDO), Garbanzo de Fuentesauco (PGI), Lenteja Pardina de Tierra de Campos (PGI), Λουκούμι Γεροσκήπτου (Loukoumi Geroskipou) (PGI), Skalický trdelník (PGI)].

Official Journal of the European Union L330 dated 15.12.2007.

PDO-ES-0233

December 15, 2007

#### COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

---

**APPELLATION OF ORIGIN AO-1224**

**PAGE 3 OF 3**

---

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1224**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Cereza del Jerte**

PRODUIT(S)

1. **Cerises**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Cereza del Jerte".

*Adresse* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte"  
Pol. Ind. Centro de Empresas, Carretera Nacional 110, km. 381, 400  
10613 Navaconcejo, Cáceres  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est constituée par les terres appartenant aux municipalités suivantes, regroupées par régions:

- Vallée du Jerte:

Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas, Valdestillas,

- Région 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, Torremenga.

- Vallée de l'Ambroz:

Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla, Segura de Toro.

L'étroite relation entre la qualité, la situation montagneuse des exploitations et le type de production exclut de l'aire géographique de l'AOP les terrains et les exploitations agricoles se trouvant en dehors de la zone agricole montagneuse, en conséquence:

- En-dessous de 500 mètres d'altitude, les exploitations agricoles situées à 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, sont exclues.

- En-dessous de 600 mètres d'altitude, les exploitations situées à Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla y Segura de Toro sont également exclues.

L'aire de production coïncide avec celle de conditionnement et d'emballage. L'aire de production se situe en Espagne.

#### BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 1485/2007 de la Commission du 14 décembre 2007 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Carne de Bísaro Transmontano ou Carne de Porco Transmontano (AOP), Szegedi szalámi ou Szegedi téliszalámi (AOP), Pecorino di Filiano (AOP), Cereza del Jerte (AOP), Garbanzo de Fuentesauco (IGP), Lenteja Pardina de Tierra de Campos (IGP), Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) (IGP), Skalický trdelník (IGP)].

Journal officiel de l'Union européenne L330 du 15.12.2007.

PDO-ES-0233

15.12.2007

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1224**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Cereza del Jerte**

PRODUCTO(S)

1. **Cerezas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte".

*Dirección* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte"  
Pol. Ind. Centro de Empresas, Carretera Nacional 110, km. 381, 400  
10613 Navaconcejo, Cáceres  
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por los terrenos pertenecientes a los términos municipales siguientes, agrupados por comarcas:

- Valle del Jerte:  
Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas, 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, Torremenga.

- Valle del Ambroz:

Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla, 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 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.

- Por debajo de la cota 600 m., se excluyen igualmente, las explotaciones situadas en Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla y Segura de Toro.

La zona de producción y la de acondicionamiento y envasado son coincidentes. La zona de producción se localiza en España.

#### FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1485/2007 de la Comisión de 14 de diciembre de 2007 por el que se inscriben ciertas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Carne de Bísaro Transmontano o Carne de Porco Transmontano (DOP), Szegedi szalámi o Szegedi téliszalámi (DOP), Pecorino di Filiano (DOP), Cereza del Jerte (DOP), Garbanzo de Fuentesauco (IGP), Lenteja Pardina de Tierra de Campos (IGP), Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) (IGP), Skalický trdelník (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L330 de 15.12.2007.

PDO-ES-0233

15.12.2007

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**‘CEREZA DEL JERTE’**

**EC No: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013**

**PGI ( ) PDO ( X )**

**1. Name**

‘Cereza del Jerte’

**2. Member State or Third Country**

Spain

**3. Description of the agricultural product or foodstuff**

**3.1. Type of product**

Class 1.6. Fruit, vegetables and cereals, fresh or processed

**3.2. Description of product to which the name in (1) applies**

The Protected Designation of Origin ‘Cereza del Jerte’ applies exclusively to table cherries, to be consumed fresh, of the following local varieties of the species *Prunus avium* L.: ‘Navalinda’, ‘Ambrunés’, ‘Pico Limón Negro’, ‘Pico Negro’ and ‘Pico Colorado’.

The cherry varieties covered by the Protected Designation of Origin are of the following types:

—bigarreau cherries (‘Picotas’): the ‘Ambrunés’, ‘Pico Negro’, ‘Pico Colorado’ and ‘Pico Limón Negro’ varieties. Most of the production belongs to the group of ‘bigarreau’ cherry varieties; these are cherries whose basic difference is that they separate naturally from the stem when they are picked,

—stemmed cherries: ‘Navalinda’.

As regards the product’s characteristics, the fruit is reddish in colour, the cherries being predominantly wine-red or purple. Depending on the variety, their flesh, which is firm and crunchy, varies from red to yellowish or cream-coloured, and their juice from red to colourless. The fruit may be kidney-shaped, flat-ended, rounded or elongated in form. Depending on the variety, the stone may be medium-sized, large or very large, and spherical or elongated in shape.

The following table summarises the main requirements as regards sugar content (measured in degrees Brix), form, minimum size and pH.

**Sugar content, form, minimum size and pH value of the cherries protected by the PDO, by variety**

Variety	Sugar content (measured in °Bx)			Form	Minimum Size	pH		
	Minimum	Maximum	Average			Minimum	Maximum	Average
Navalinda	12	21,60	14	Flat-ended	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Flat-ended	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Elongated	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Elongated	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Elongated	21 mm	3,80	4,70	4,25

Cherries protected by the PDO 'Cereza del Jerte' will be of the 'Extra' class only, as defined in the marketing standard for cherries adopted in Commission Regulation (EC) No 214/2004

**3.3. Raw materials (for processed products only)**

—

**3.4. Feed (for products of animal origin only)**

—

**3.5. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area**

All steps in production must take place in the defined geographical area:

planting and cultivation, predominantly on small terraced holdings with steep slopes on which mechanisation is difficult, field work (ploughing, fertilising, pruning) and harvesting by hand.

**3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.**

Packaging and preparation for sale must be such as to ensure that the product is fully protected. Packaging materials must be carefully selected to prevent any deterioration of the product. The contents of each package must be uniform as regards their origin, variety, quality and size and the visible part must be representative of the contents.

The cherries protected by the PDO ‘Cereza del Jerte’ must be packaged in the defined geographical area, since this is considered necessary to safeguard the quality and ensure traceability and control throughout the certification process.

### **3.7. Specific rules concerning labelling**

The name of the Protected Designation of Origin ‘Cereza del Jerte’ must be prominently displayed on the packaging, as well as the proprietary markings and the information generally required by the applicable legislation.

The Regulatory Council has two versions of the logo. They are used as described below:

the ‘Cereza del Jerte’ logo. This logo, shown below, may be used for both stemmed cherries and bigarreau cherries:



the ‘Cereza del Jerte’ + ‘Picota’ logo. This logo, shown below, may be used only for bigarreau cherries, so as not to confuse the consumer:



The packaging in which the cherries are placed on the market must bear the numbered secondary label or identification code issued by the Regulatory Council.

## **4. Concise definition of the geographical area**

The production zone is located in the northern districts of the Province of Cáceres. This area comprises the territory of the following municipalities, grouped by district:

— **DISTRICT OF THE VALLE DEL JERTE:** Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas and Valdastillas.

— **DISTRICT OF 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 and Torremenga.

— **DISTRICT OF EL AMBROZ:** Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla and Segura de Toro.

The strong link between quality, the mountain location of the holdings and the type of production means that the following land and holdings not located in the mountain farming area are excluded from the defined geographical area:

—agricultural holdings in the district of La Vera less than 500 m above sea level,

—agricultural holdings in the district of the Valle del Ambroz less than 600 m above sea level.

The product is packed and prepared for the market within the production area.

## **5. Link with the geographical area**

### **5.1. Specificity of the geographical area**

#### **Historical link**

The name 'Jerte' or 'Valle del Jerte' has a close link with cherries, a large number of consumers in Spain almost automatically associating the place with cherries as a product, or vice versa. The area is therefore well-known for the excellence of its cherries and in particular of its 'Picotas' (bigarreau cherries).

Legend has it that the cherry tree was introduced by the Arabs and that, after the Reconquest, the new settlers found that it was well-suited to the land. Not until the 14th century, however, is there reliable evidence of its existence.

On 2 June 1352 a party of the king's emissaries stopped to spend the night in one of the villages in the area. The knights ate trout and cherries there, which shows that already at that time the cherry was a choice product of sufficient quality to offer to such distinguished travellers.

In the following centuries, cherry-growing survived and prospered. The famous Spanish doctor, Luis de Toro, refers to the cherries of the Jerte in the 16th century and singles them out for their size, colour and flavour.

It was in the 18th century, when the chestnut groves were ravaged by ink disease, that the cherry started to become a genuine economic alternative. At the end of that century and throughout the 19th, cherry orchards spread in the Valle del Jerte and the two neighbouring valleys.

In the early 1800s, writers were already maintaining that the best thing about the area ‘... is its cherries, which accordingly are very much appreciated at Court...’. Throughout the century, cherry trees spread to all villages, so that at the dawn of the 20th century the area was well-known for ‘its delicious cherries’.

### **Natural link**

The five protected varieties are indigenous, coming either from the Valle del Jerte or from the neighbouring valleys of the Ambroz and La Vera. They are virtually exclusive to this region, since attempts to introduce them elsewhere have so far had little success.

Various authors state that the presence of stemless cherry varieties in the Valle del Jerte is the result of a long process of acclimatisation and semi-induced selection from different stocks of *Prunus avium* L., an indigenous forest species present in these mountain valleys since ancient times.

Combined with the improvements and clonal selection carried out by the inhabitants of the Jerte, environmental factors such as high humidity (even in summer), the breezes in the valley, its orientation, average annual sunshine, altitude, the microclimate and the acidity of the soil have done the rest.

The property structure and the conditions resulting from the difficult topography form a landscaped area of small, sometimes tiny, terraces supported by stone walls, which has to be worked largely without recourse to mechanisation.

The product's characteristics are therefore determined by the use of specific plant material, adapted and acclimatised to the environmental conditions typical of the Jerte basin and the neighbouring valleys, but also by the special features of a system of production where cherry growing is tied to farming traditions based on smallholding and the family organisation of labour. The farms, generally situated on terraced plots on steeply sloping hillsides where mechanisation is difficult, make it possible to balance the low yields obtained with better quality.

### **5.2. Specificity of the product**

The protected designation of origin ‘Cereza del Jerte’ applies exclusively to table cherries, to be consumed fresh, of the following local varieties of the species *Prunus avium* L.: ‘Navalinda’, ‘Ambrunés’, ‘Pico Limón Negro’, ‘Pico Negro’ and ‘Pico Colorado’.

The fruit has a reddish external colouring, its intensity varying according to the variety. The cherries are predominantly wine-red or purple because of the preponderance of bigarreau cherries in the local harvest, and particularly of the Ambrunés variety (‘the queen of cherries’).



The basic difference of bigarreau cherries is that they separate naturally from the stem when they are picked, without this reducing their quality, making them less resistant to handling or reducing their shelf-life. The following varieties belong to this group: ‘Ambrunés’, ‘Pico Negro’, ‘Pico Limón Negro’ and ‘Pico Colorado’.

The fruit may be kidney-shaped, flat-ended, rounded or elongated in form.

The flesh is firm and crunchy and, depending on the variety, varies from red to yellowish or cream-coloured, and their juice from red to colourless. The colour of the flesh and juice is generally stable, especially the colour of the juice.

The stone is one of the most stable of the cherries' characteristics, the size ranging from medium-sized to large or very large (‘Navalinda’ and ‘Ambrunés’ varieties), while the form is spherical (‘Ambrunés’), intermediate (‘Pico Colorado’) or elongated (‘Pico Limón Negro’).

The stone/fruit ratio ranges from medium (‘Pico Colorado’) to large and very large (‘Pico Limón Negro’, ‘Navalinda’ and ‘Ambrunés’).

The stem shows significant variations in length and thickness:

- **length:** medium (Ambrunés and Navalinda) and long (Pico Negro and Pico Colorado),
- **thickness:** fine (Pico Negro and Pico Colorado), medium (Ambrunés and Navalinda).

As regards the organoleptic characteristics, the average sugar content is higher than that usually found, with a refractive index that at optimum ripeness varies between 12 g and 24 g per 100 g fresh weight, depending on the variety.

Cherries protected by the PDO ‘Cereza del Jerte’ are of the ‘Extra’ class only, as defined in the marketing standard for cherries adopted in Regulation (EC) No 214/2004.

**5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)**

The protected varieties are virtually exclusive to this region, since attempts to introduce them elsewhere have so far had little success, as they do not flourish when the soil conditions, altitude, hours of sunshine, humidity and wind regime are not right.

The presence of stemless cherry varieties in the Jerte is the result of a long process of acclimatisation and semi-induced selection from *Prunus avium* L., an indigenous forest species present in these mountain valleys since ancient times.

Combined with the improvements and clonal selection carried out by the inhabitants of the Jerte, environmental factors such as:

- the high humidity, even in the summer months,

- the breezes in the valley, its orientation, average annual sunshine, altitude, the microclimate and the healthy acidity of the soil have done the rest,
- orography: the crop is grown from the bottoms of the three valleys up to altitudes above 1 200 m. The land between 600 m and 1 200 m is the most suitable for growing the bigarreau varieties, which, together with the other varieties grown, attain ripeness over a period running from the end of April until the beginning of August,
- the area's soils tend to have a loose, coarse texture, usually being sandy loam. External drainage is generally good. The soil is always acidic because of the material from which it originates, with a pH value normally between 5 and 5,5. These general characteristics of the soil are ideal for growing the main rootstock (*Prunus avium* or wild cherry) and the local cherry varieties,
- climate: the characteristics of the three valleys included within the defined area are the result of their narrowness and depth, their orientation and their opening to the south. Variations in altitude and a fragmented terrain produce an uneven distribution of sunshine and differences in temperature between the summits and the alluvial valley bottoms, temperature differences sometimes being extreme. These differences in the climate cause differences in the length of the growing season and the flowering/ripening periods which, as already stated, are spread out over time, leading to very significant differences in the date of the harvest. Cherries of the same variety can ripen more than 20 days apart.

As regards humidity, the monthly and annual values and the distribution of rainfall show the area to have a humid Mediterranean climate with a short and significant dry summer period caused by the scarcity of rain in the hot months of July and August.

Despite the annual average temperature pointing to a generally hot climate, there are large differences in temperature from season to season. The variation in temperature is proof of the harshness of the climate.

To conclude, all the area's specific orographical, soil, climate and hydrological characteristics described above are essential for producing such an exclusive, genuine product as 'Cereza del Jerte'. If one of these factors should cease to exist, it would be impossible to produce this product.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

«CEREZA DEL JERTE»

N° CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination**

«Cereza del Jerte»

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au paragraphe 1**

L'appellation d'origine protégée «Cereza del Jerte» concerne exclusivement les cerises de table à consommer à l'état frais des variétés locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» et «Pico Colorado», appartenant à l'espèce *Prunus avium* L.

Les variétés de cerises protégées par l'appellation d'origine protégée sont de deux types:

—les bigarreaux (picotas): variétés «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» et «Pico Limón Negro». La majeure partie de la production correspond à ce type de cerises, appelées «picotas», dont la particularité essentielle est de se détacher naturellement du pédoncule au moment de la récolte,

—les cerises avec pédoncule: «Navalinda».

Les cerises du Jerte se caractérisent par leur couleur extérieure rougeâtre, avec prédominance des fruits couleur lie de vin ou pourpre. En fonction des variétés, leur chair, ferme et croquante, varie de rouge à jaune ou crème et leur jus, de rouge à incolore. Les fruits peuvent être réniformes, aplatis, arrondis ou allongés. Selon les variétés, leur noyau est de taille moyenne, grande ou très grande et de forme sphérique ou allongée.

Le tableau ci-dessous reprend les principaux critères relatifs à la teneur en sucre (mesurée en degrés Brix), à la forme du fruit, au calibre minimal et au pH.

**Teneur en sucre, forme, calibre minimal et pH des cerises protégées par l'AOP, selon les variétés**

Variété	Teneur en sucre (mesurée en degrés Brix)			Forme	Calibre minimal	pH		
	Minimum	Maximum	Moyenne			Minimum	Maximum	Moyenne
Navalinda	12	21,60	14	aplatie	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	aplatie	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	allongé	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	allongé	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	allongé	21 mm	3,80	4,70	4,25

Les cerises protégées par l'AOP «Cereza del Jerte» seront exclusivement de la catégorie «extra», conformément à la norme de commercialisation applicable aux cerises, approuvée par le règlement (CE) n° 214/2004 de la Commission.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

—

### **3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

—

### **3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

plantation et culture, principalement réalisées dans de petites exploitations aménagées en terrasses et avec de fortes pentes rendant toute mécanisation difficile, travail du sol (labourage, fertilisation, taille) et cueillette manuelle.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Le conditionnement et l'emballage garantiront une protection totale du produit. Les matériaux d'emballage seront choisis avec soin pour éviter les altérations. Le contenu de chaque

emballage doit être homogène du point de vue de l'origine, de la variété, de la qualité et du calibre; il doit être en partie visible et cette partie doit être représentative de l'ensemble.

L'emballage des cerises protégées par l'AOP «Cereza del Jerte» doit être réalisé dans l'aire géographique délimitée, cette condition étant jugée nécessaire pour préserver la qualité du produit et en assurer le contrôle et la traçabilité tout au long du processus de certification, jusqu'à sa finalisation.

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Outre les informations générales imposées par la législation applicable, le nom de l'appellation d'origine protégée, mentionnant les éléments propres à l'entreprise, doit figurer obligatoirement, en évidence, sur l'emballage.

Le conseil régulateur dispose de deux versions de son logotype. Elles s'utilisent comme suit:

Logo «Cereza del Jerte». Ce logo, présenté ci-après, peut être utilisé pour toutes les cerises, y compris pour les variétés du groupe «Picotas»:



Logo «Cereza del Jerte» + «Picota». Ce logo, présenté ci-après, est exclusivement utilisé pour les variétés du groupe «Picotas», pour ne pas semer la confusion dans l'esprit du consommateur:



Quel que soit le type d'emballage dans lequel sont expédiées les cerises en vue de leur consommation, celui-ci est accompagné de la contre-étiquette ou de l'identifiant numéroté fourni par le conseil régulateur.

#### **4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La zone de production se situe dans les régions du nord de la province de Cáceres. Cette zone est constituée par les terres appartenant aux territoires des communes suivantes, regroupées par régions:

- **RÉGION DE LA VALLÉE DU JERTE:** Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas et Valdastillas,
- **RÉGION 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 et Torremenga,
- **RÉGION DE L'AMBROZ:** Cabzabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla et Segura de Toro.

L'étroite relation entre la qualité, la situation montagneuse des exploitations et le type de production exclut de l'aire géographique de l'AOP les terrains et les exploitations agricoles se trouvant en dehors de la zone agricole montagneuse. En conséquence:

- les exploitations agricoles de la région de la Vera situées à une altitude inférieure à 500 m sont exclues,
- les exploitations agricoles de la région de la vallée de l'Ambroz situées à une altitude inférieure à 600 m sont exclues.

La zone de production coïncide avec la zone de conditionnement et d'emballage.

#### **5. Lien avec l'aire géographique**

##### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

###### **Lien historique**

Le nom de «Jerte» ou «Valle del Jerte» est étroitement lié aux cerises. En Espagne, bon nombre de consommateurs associent presque automatiquement le lieu et le produit et vice versa. La zone est donc très réputée pour ses excellentes cerises et, en particulier, pour ses bigarreaux («Picotas»).

On pense que le cerisier fut introduit dans la région par les Arabes et qu'à l'arrivée des nouveaux colons, après la reconquête, il était adapté à cette terre. Les premières preuves fiables de son existence ne datent toutefois que du XIV<sup>e</sup> siècle.

Le 2 juin 1352, un cortège d'émissaires du roi s'arrêta pour la nuit dans un village de la région. Ces illustres personnages y dégustèrent des truites et des cerises qui, à l'époque déjà, constituaient donc un produit particulier, d'une qualité digne de voyageurs si distingués.

Au cours des siècles qui suivirent, la culture des cerises se maintint et se développa. Au XVI<sup>e</sup> siècle, le célèbre médecin espagnol Luis de Toro fait référence aux cerises du Jerte et vante leur taille, leur couleur et leur saveur.

C'est au XVIII<sup>e</sup> siècle, avec l'effondrement des châtaigneraies, ravagées par la maladie de l'encre, que le cerisier se profile comme une véritable alternative économique. À la fin de ce siècle et pendant tout le XIX<sup>e</sup> siècle, la culture du cerisier prend de l'ampleur dans la vallée du Jerte et dans les deux vallées voisines.

Au cours des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, les chroniqueurs affirment déjà que ce qu'il y a de meilleur dans la région «... ce sont les cerises qui, à ce titre, sont très appréciées à la Cour ...». Tout au long de ce siècle, la culture des cerises va progresser dans chaque village, de sorte qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, cette région est déjà réputée pour «ses délicieuses cerises».

### **Lien naturel**

Les cinq variétés protégées sont autochtones soit de la vallée du Jerte, soit des vallées voisines de l'Ambroz et de la Vera. Elles sont produites quasi exclusivement dans cette région, car les tentatives pour les introduire sous d'autres latitudes ont été jusqu'à présent peu fructueuses.

Plusieurs auteurs affirment que la présence de variétés de cerises sans pédoncule dans la vallée du Jerte est le résultat d'un long processus d'acclimatation et de sélection semi-induite à partir de différentes souches de *Prunus avium* L., espèce forestière autochtone de ces vallées montagneuses depuis les temps anciens.

Des travaux d'amélioration et de sélection clonale ont été réalisés par les populations de Jerte, et la présence de facteurs environnementaux, tels que le taux d'humidité, élevé même pendant la saison estivale, les brises de la vallée, l'orientation, l'ensoleillement moyen annuel, l'altitude, la variété microclimatique et l'acidité des sols, ont fait le reste.

La structure des propriétés et les conditions imposées par une topographie difficile forment un paysage de jardins aménagés en petites terrasses, parfois minuscules, soutenues par des murs de pierre, où le labourage doit se faire en grande partie sans l'aide de moyens mécaniques.

Les caractéristiques du produit sont donc déterminées par l'utilisation d'un matériel végétal spécifique, adapté et acclimaté aux conditions environnementales propres à la vallée du Jerte et aux vallées voisines, mais également par les particularités d'un système de production qui lie la culture des cerises à des traditions culturelles reposant sur la petite propriété et

l'organisation familiale du travail. Les exploitations, généralement des parcelles en terrasses situées sur des versants escarpés où la mécanisation est difficile, compensent leur faible rendement par une qualité supérieure.

## **5.2. Spécificité du produit**

L'appellation d'origine protégée «Cereza del Jerte» concerne exclusivement les cerises de table à consommer à l'état frais des variétés locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» et «Pico Colorado», appartenant à l'espèce *Prunus avium* L.

La coloration extérieure est rougeâtre, plus ou moins intense selon les variétés. On trouve essentiellement les cerises couleur lie de vin ou pourpre, en raison de la place prépondérante qu'occupent les bigarreaux dans la récolte locale, et notamment la variété reine ou «Ambrunés».

On appelle «Picotas» les cerises qui se distinguent essentiellement par le fait qu'elles se détachent naturellement du pédoncule au moment de la cueillette, sans que cela nuise à leur qualité, les rende moins résistantes aux manipulations ou plus rapidement périssables. Les variétés de cerises appelées «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» et «Pico Colorado» appartiennent à ce groupe.

Les formes sont variées et peuvent être classées dans les catégories suivantes: réniforme, aplatie, arrondie ou encore allongée.

La chair, très ferme et croquante, et sa couleur varie, en fonction des variétés, entre rouge et jaune ou crème et celle du jus, entre rouge et incolore. La couleur de la chair et du jus est généralement stable, en particulier celle du jus.

Le noyau est l'une des caractéristiques les plus stables. La taille varie de moyenne à grande ou très grande (variétés «Navalinda» et «Ambrunés»). Les formes sont sphériques («Ambrunés»), intermédiaires («Pico Colorado») ou allongées («Pico Limón Negro»).

Le rapport noyau/fruit présente des valeurs qui oscillent entre moyenne («Pico Colorado») et grande/très grande («Pico Limón Negro», «Navalinda» et «Ambrunés»).

En ce qui concerne le pédoncule, on observe d'importantes différences de longueur et d'épaisseur:

— **longueur:** moyenne («Ambrunés» et «Navalinda») et grande («Pico Negro» et «Pico Colorado»),

— **épaisseur:** fine («Pico Negro» et «Pico Colorado»), moyenne («Ambrunés» et «Navalinda»).



En ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques, la teneur moyenne en sucre est supérieure à la teneur habituelle, avec un indice réfractométrique qui, à l'état de maturité optimale du fruit, varie de 12 à 24 grammes par 100 grammes de poids frais, selon les variétés.

Les cerises protégées par l'AOP «Cereza del Jerte» appartiendront exclusivement à la catégorie «extra», conformément à la norme de commercialisation applicable aux cerises, approuvée par le règlement (CE) n° 214/2004.

**5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

Les variétés protégées proviennent quasi exclusivement de cette région, car les tentatives pour les introduire ailleurs ont été jusqu'à présent peu fructueuses, et elles ne se développent pas bien lorsque les conditions pédologiques, l'altitude, l'ensoleillement, l'humidité et le régime de vents ne sont pas appropriés.

La présence de variétés de cerises sans pédoncule dans la vallée du Jerte est le résultat d'un long processus d'acclimatation et de sélection semi-induite à partir de différentes souches de *Prunus avium* L., espèce forestière autochtone de ces vallées montagneuses depuis les temps anciens.

Outre des travaux d'amélioration et de sélection clonale réalisés par les habitants de Jerte, des facteurs climatiques interviennent, tels que:

- le taux d'humidité, élevé même pendant la saison estivale,
- les brises de la vallée, l'orientation, l'ensoleillement moyen annuel, l'altitude, la variété microclimatique et l'acidité saine des sols ont fait le reste.
- Orographie. Les cultures s'étendent du fond des trois vallées jusqu'à des altitudes supérieures à 1 200 m. Les niveaux situés entre 600 m et l'altitude maximale sont les plus adaptés pour produire les variétés de cerise de type «Picota» qui, associées à celles qui composent la carte variétale, suivent chaque année un modèle de maturation échelonnée, qui s'étend de la fin du mois d'avril au début du mois d'août.
- La texture des sols de la zone est généralement épaisse et peu compacte, en principe franche et sableuse. Le drainage externe est généralement bon. Le pH est toujours acide en raison de la matière d'origine, avec des valeurs généralement comprises entre 5 et 5,5. Ces caractéristiques édaphiques générales sont excellentes pour le développement de la variété prédominante (*Prunus avium* ou merisier) et des variétés locales de cerise.
- Climat. Les trois vallées faisant partie de la zone délimitée doivent leurs spécificités climatiques à leur étroitesse et à leur profondeur ainsi qu'à leur orientation et à leur ouverture méridionale. Les contrastes d'altitude et le relief fragmenté entraînent une répartition inégale de l'ensoleillement et des températures entre la ligne des crêtes et le fond alluvial, offrant

des contrastes thermiques parfois extrêmes. Ces différences climatiques sont à l'origine d'un cycle de végétation et de périodes de floraison/maturation dont la durée, comme cela est indiqué plus haut, est inégale et s'étale ou s'échelonne, ce qui donne lieu à des différences très marquées en ce qui concerne les dates de récolte. Pour une même variété de cerise, la maturation peut présenter des différences supérieures à 20 jours.

En ce qui concerne le régime d'humidité, les indices mensuels et annuels ainsi que la répartition des pluies montrent que la région bénéficie d'un climat méditerranéen humide, avec une période estivale d'aridité courte et marquée en raison des faibles valeurs pluviométriques des mois chauds de juillet et d'août.

Malgré la chaleur générale définie par les températures moyennes annuelles, on observe une répartition très inégale de ces températures tout au long des saisons. L'amplitude thermique enregistrée témoigne d'un climat très rigoureux.

En conclusion, nous pouvons dire que l'ensemble des caractéristiques spécifiques orographiques, pédologiques, climatiques et hydrographiques décrites ci-dessus sont indispensables pour obtenir un produit aussi typique et authentique que la «Cereza del Jerte». Si l'un de ces facteurs venait à disparaître, il ne serait plus possible d'obtenir le produit mentionné.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«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

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.

#### **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 cerezal 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».

### **Vinculo 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) nº 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.