

# Denominación de Origen "Cereza del Jerte"

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", siendo esta fama resultado del trabajo añadido por los agricultores, generación tras generación, quienes desde antiguo fueron transformando en fértiles las incultas y asilvestradas laderas de la comarca que se vieron humanizadas en virtud de sucesivos abancalamientos.

La Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte" ampara exclusivamente a cerezas frescas para mesa originarias del área de producción situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres y enclavadas en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur.

Esta zona, con unas características geográficas, físicas, históricas y culturales muy específicas y homogéneas, está constituida por los terrenos pertenecientes a los términos municipales siguientes: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Barrado, Cabeza-bellosa, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, Casas del Monte, Cuacos de Yuste, El Torno, Garganta la Olla, Gargantilla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jarilla, Jerte, Navaconcejo, Pasaron de la Vera, Piornal, Rebollar,

Segura de Toro, Tornavacas, Torremenga, Valdestillas.

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.

El cultivo se asienta en pequeñas fincas abancaladas, situadas en las laderas situadas en umbría o solana. Las explotaciones tienen una dimensión media de 1,6 ha, generalmente divididas en varios trozos o parcelas.

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 que limitan la mecanización en gran medida.

**La relación entre la calidad, la localización montañosa de las explotaciones y la forma de producción excluye a los terrenos no ubicados en el área agrícola de montaña**



## Variedades protegidas

El cultivo en la zona, es resultado de un largo proceso de selección clonal a partir de dos estirpes locales de *Prunus avium* y de los cruzamientos o combinaciones sucesivas que se han ido realizando entre ellas a lo largo del tiempo.

El material vegetal, totalmente adaptado al ambiente local, configura una arboleda característica compuesta predominantemente por ejemplares de gran desarrollo, marcado vigor y larga vida.

En la demarcación geográfica encontramos más de 100 variedades diferentes de cereza, de las cuales un porcentaje bastante alto tienen muy poca representación en el total de la producción. Las variedades amparadas en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida de "Cereza del Jerte" son: las cuatro variedades tipo "Picota" (Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado) y la variedad de cereza Navalinda.

## Técnicas de cultivo

El espacio agrario está muy limitado por su morfología topográfica. La mayor parte de las explotaciones se situ-



an en pequeños bancales, en laderas con fuertes pendientes y sostenidos por paredes de piedra. Predominan las explotaciones de muy pequeña dimensión. De acuerdo con los datos recogidos en el Registro de Productores de la Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte" el tamaño medio se sitúa en 1,6 ha, siendo de 4,5 el número de parcelas por explotación.

### Laboreo, Poda y Recolección

Aunque en los últimos años se están introduciendo cerezos injertados desde los viveros, lo tradicional y la práctica más frecuente es traer los cerezos desde los montes y sierras cercanas, desinfectarlos de posibles plagas y enfermedades y plantarlos. La época para llevar a cabo esta práctica es entre otoño e invierno. Posterior a la plantación del árbol se lleva a cabo el injerto, cuando éste cuenta con 1 ó 2 años de edad. El tipo de injerto más habitual es el "espiga" que suele realizarse entre enero y febrero.

El sistema de abonado más utilizado sigue basándose en estiércoles y en el enterramiento de malas hierbas. Este abonado natural se complementa en ocasiones con enmiendas nitrogenadas, cálcicas o potásicas según necesidades del suelo.

La poda es ligera en árboles de producción, limitándose a aclareos y despuntes. En árboles jóvenes se tiende a formarlos mediante supresión de ramas y despunte para obligarlos a ramificar. Por razón del vigor y envergadura que confiere el patrón de cerezo silvestre, las plantaciones de árboles a todo viento son marcadamente predominantes en toda la zona. La recolección tiene una duración normal de 12- 15 semanas. Se inicia por lo regular a finales del mes de abril y se prolonga hasta principios del mes de agosto en las explotaciones situadas a mayor altitud.

La mayor parte de las explotaciones recurren a la mano de obra familiar para realizar las tareas principales, especialmente la recolección, una de las más arduas y que exige un elevado grado de adiestramiento por ser totalmente manual y por la delicadeza y fragilidad del fruto. La recogida del fruto es ardua, y precisa adiestramiento. Las cerezas han de recogerse a mano, de una en una, sin que quepan fórmulas mecanizadas substitutivas, por la delicadeza del fruto y la complejidad del sistema de cultivo. Esta labor se lleva a cabo teniendo en cuenta el estado de madurez ideal y la temperatura del fruto evitándose

las horas de calor para que la fruta mantenga firmeza y un punto óptimo de calidad. El sistema manual sigue siendo el único y más apropiado. La recolección abarca entre 12 y 15 semanas, en condiciones climatológicas normales y se extiende desde finales de Abril a principios de Agosto.

Una vez que el fruto se ha recolectado se procede al laboreo que exige la atención parcial y discontinúa del agricultor. Debido al carácter accidentado de la zona y a las tortuosas pendientes, la inversión en horas de trabajo es muy elevada. Las labores que mayor tiempo acaparan al agricultor son las de abonado y arado.

Las labores de arado se realizan normalmente tres veces al año y se resuelven todavía en gran medida recurriendo al tiro animal. Se distribuyen entre finales de verano o inicios de la otoñada, final del invierno y antes de la floración.

Los marcos de plantación están condicionados por la estrechez de los bancales que, en una altísima proporción, no admiten más de una única línea de árboles. Por ello, en términos generales, debe hablarse de distancia entre árboles y menos de distancia entre calles. Dependiendo del patrón elegido la separación entre árboles oscila mucho, siendo para *Prunus Avium*, el más utilizado, de ocho metros, lo que arroja aproximadamente 125 árboles por hectárea e indica que el nivel de intensificación es realmente muy bajo.

En los árboles que están en producción las labores de podas son ligeras, limitándose a aclareos y despuntes. En árboles jóvenes se tiende a formarlos mediante la supresión de ramas y el despunte para obligarlos a ramificar. Por razón del vigor y la envergadura que confiere el patrón de cerezo silvestre, las plantaciones de árboles a todo viento son marcadamente predominantes, lo que encarece también los costes de producción dificultando de forma especial la fase de recolección.

Las técnicas empleadas en la recolección, acondicionamiento o envasado y transporte de cerezas protegidas serán las adecuadas para obtener productos de la máxima calidad. Todas estas labores se realizan con especial esmero para asegurar que se mantienen los caracteres propios de la zona. Todo este proceso comprende los pasos siguientes: recoger la fruta una a una, como se ha explicado anteriormente, la selección se lleva a cabo en la misma parcela donde se recoge el fruto o en los almacenes inscritos. Su finalidad es la de eliminar frutos defectuosos, dañados, agrietados y bajos de color. En la fase de clasificación y calibrado las cerezas se separan según variedad, color y tamaño para conseguir la máxima uniformidad del producto. Acondicionamiento y envasado. Las cerezas se acondicionan asegurando una protección conveniente del producto. Los envases utilizados, nuevos y limpios, se eligen cuidadosamente para evitar cualquier alteración de los frutos.

**El sistema manual sigue siendo el único y más apropiado. La recolección abarca entre 12 y 15 semanas, y se extiende desde finales de abril a principios de agosto**



El contenido de cada envase ha de ser homogéneo, conteniendo únicamente cerezas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible de cada envase debe ser representativa de todo el conjunto.

### Variedades sin pedúnculo

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Primera</b>     | Cerezas con un diámetro mayor o igual a 21 mm. |
| <b>Extra</b>       | Cerezas con un diámetro mayor o igual a 24 mm. |
| <b>Super-extra</b> | Cerezas con un diámetro mayor o igual a 27mm.  |

### Variedades con pedúnculo

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Primera</b>     | Cerezas con un diámetro mayor o igual a 23 mm. |
| <b>Extra</b>       | Cerezas con un diámetro mayor o igual a 25 mm. |
| <b>Super-extra</b> | Cerezas con un diámetro mayor o igual a 27mm.  |

## Descripción del producto

El producto obtenido es cereza de mesa para su consumo en fresco. Las cerezas presentarán las siguientes características mínimas de calidad: enteras, sanas, limpias, con aspecto fresco, exentas de materias extrañas visibles y exentas de olores y sabores extraños Exentas de humedad exterior anormal.

Se dividen en dos grupos:

Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan son las agrupadas bajo el nombre genérico "PICOTA" que no presentan pedúnculo, al desprenderse de éste de forma natural en la recolección manual. A este grupo, pertenecen las variedades de cerezas denominadas "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Limón Negro" y "Pico Colorado". Adicionalmente, por sus destacados atributos se incluye entre las variedades protegidas otra variedad conocida con el nombre de "Navalinda".

<sup>1</sup> MORENO, J., "Prospección, caracterización, identificación y clasificación de variedades tradicionales de cerezo en el Valle del Jerte". Comunicación personal.

El origen de todo este grupo de variedades es exclusivamente local, por lo que su procedencia está en la zona de geográfica citada en apartados anteriores. Los intentos de plantación de dichas variedades en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito, al prosperar mal cuando las condiciones de suelo, altitud, insolación, humedad y régimen de vientos no son apropiadas.

Diferentes autores han señalado que la presencia de variedades sin pedúnculo en el Jerte resulta de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida a partir de diferentes estirpes de *Prunus avium* L. Junto a la labor de selección clonal realizada por los agricultores 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.

Trabajos de investigación actualmente en curso<sup>1</sup> ponen de manifiesto que las cuatro variedades del grupo "Picota" tienen un origen genético común, como prueba el hecho de que presenten cadenas de ADN próximas entre sí y, al mismo tiempo, diferentes de otros grupos varietales. Resultan de mejoras y cruzamientos de castas locales adaptadas a cotas altas (por encima de los 700-800 m.), mientras que otras, como es el caso de "Navalinda", parecen proceder de un linaje diferente adaptado más a las cotas más bajas y a suelos profundos.

Las características del producto están determinadas entonces por la utilización de un material vegetal específico, adaptado y aclimatado a las condiciones ambientales dominantes en 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 que se apoyan en el minifundio y en la



organización familiar del trabajo. Las explotaciones ubicadas en parcelas abancaladas situadas en laderas de fuertes pendientes y de difícil mecanización, permiten equilibrar los bajos rendimientos obtenidos con la calidad superior de un producto manifiestamente genuino e irrepetible.

## Datos sobre la Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte"

El pasado 2005, se realizó la labor de actualización del Registro de Productores y explotaciones de la Denominación de Origen "Cereza del Jerte". Los agricultores con explotaciones inscritas ascienden a **3.668**.

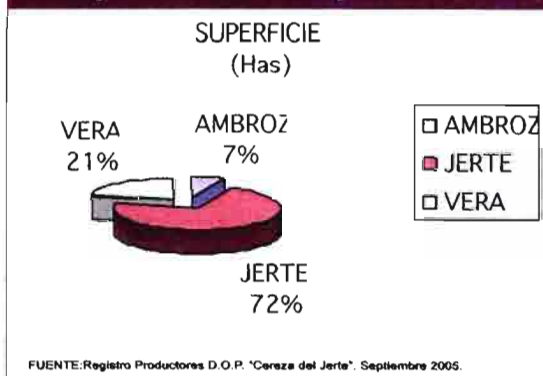
La superficie total de las explotaciones inscritas alcanza 9.644 has. En el siguiente cuadro y gráfico podemos ver su distribución por comarcas:

### Superficie por comarcas

| Comarcas             | Superficie (Has) |
|----------------------|------------------|
| <b>AMBROZ</b>        | 697              |
| <b>JERTE</b>         | 7.442            |
| <b>VERA</b>          | 2.227            |
| <b>TOTAL GENERAL</b> | <b>9.644</b>     |

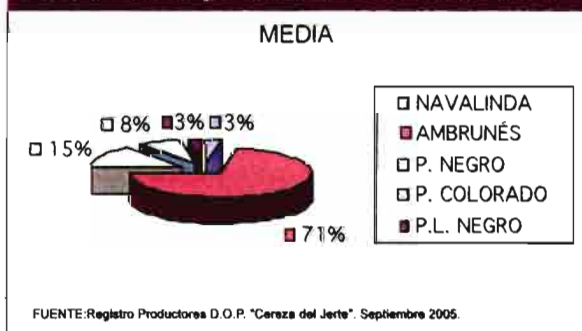
Fuente: Registro Productores D.O.P. "Cereza del Jerte". Septiembre 2005.

### Superficie inscrita por comarcas



La producción potencial, según la media de los últimos años, de las variedades avaladas se sitúa en 5.342.045 Kgs. En los siguientes cuadros podemos ver la distribución por variedades, así como el número de parcelas inscritas, que asciende a 12.352.

### Distribución porcentual de variedades



### Parcelas por comarcas

| Comarcas             | Parcelas      |
|----------------------|---------------|
| <b>JERTE</b>         | 9.933         |
| <b>LA VERA</b>       | 2.322         |
| <b>AMBROZ</b>        | 97            |
| <b>TOTAL GENERAL</b> | <b>12.352</b> |

Fuente: Registro Productores D.O.P. "Cereza del Jerte". Septiembre 2005.

En los siguientes cuadros se describen el número de árboles inscritos es de 233.913 y su distribución por variedades es así como las empresas / almacenes que en la campaña de 2005 estuvieron inscritas a la D.O.P. "Cereza del Jerte".

### Árboles por variedad

| Variedad                | Nº de árboles  |
|-------------------------|----------------|
| <b>AMBRUNES</b>         | 130.575        |
| <b>PICO NEGRO</b>       | 37.269         |
| <b>NAVALINDA</b>        | 35.926         |
| <b>PICO COLORADO</b>    | 26.200         |
| <b>PICO LIMÓN NEGRO</b> | 3.943          |
| <b>TOTAL GENERAL</b>    | <b>232.913</b> |

Fuente: Registro Productores D.O.P. "Cereza del Jerte". Septiembre 2005.

### Empresas y almacenes inscritos en la D.O.P. "Cereza del Jerte"

| Nombre de la empresa y almacenes                   | Municipio         |
|--|-------------------|
| <b>AGRUPACIÓN DE COOP. VALLE DEL JERTE, S.C.L.</b> | Valdastillas      |
| <b>COOP. DEL CAMPO</b>                             | Navaconcejo       |
| <b>GRUPO ALBA INTERNACIONAL</b>                    | Jaraiz de la Vera |
| <b>TOTAL EMPRESAS INSCRITAS</b>                    | <b>3</b>          |

Fuente: Registro Productores D.O.P. "Cereza del Jerte". Septiembre 2005.

**Datos sobre la Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte"**



Las cifras finales de cereza protegida para la campaña 2005 han sido superiores a las previstas inicialmente. La producción total certificada ha alcanzado los 5.189.203 Kgs. avalados por la Denominación de Origen Protegida. En el siguiente cuadro se reflejan las producciones por variedades y categorías:

**Producción por variedad y categoría**

| Variedad/Categoría | 21/22 MM         | 24 MM            | 26 MM          | 28 MM         | Total            |
|--------------------|------------------|------------------|----------------|---------------|------------------|
| <b>AMBRUNES</b>    | 1.574.241        | 1.726.998        | 771.469        | 18.422        | 4.091.130        |
| <b>NAVALINDA</b>   | 83.794           | 105.973          | 26.079         | 651           | 216.497          |
| <b>P. COLORADO</b> | 349.858          | 110.700          | 6.375          | 1             | 466.934          |
| <b>P.L. NEGRO</b>  | 80.057           | 14.992           | 528            | -             | 95.577           |
| <b>P. NEGRO</b>    | 220.481          | 88.366           | 10.216         | 2             | 319.065          |
| <b>TOTAL</b>       | <b>2.308.431</b> | <b>2.047.029</b> | <b>814.667</b> | <b>19.076</b> | <b>5.189.203</b> |

Fuente: Elaboración propia según datos de las empresas

**Inspecciones certificación de producto**

En el siguiente cuadro se resumen las inspecciones realizadas para la certificación de producto para esta campaña 2005:

**Desglose de inspecciones realizadas**

| Empresa                               | Informes<br>Producto no conforme | Informes<br>Producto conforme | Total Informes |
|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------|
| <b>AGRUPACIÓN COOPERATIVAS</b>        | 31                               | 874                           | 905            |
| <b>CAMPO S.C.L</b>                    | 6                                | 136                           | 142            |
| <b>GRUPO ALBA INTERNACIONAL S.L.L</b> | 1                                | 108                           | 109            |
| <b>TOTAL</b>                          | <b>38</b>                        | <b>1.118</b>                  | <b>1.156</b>   |

Fuente: Elaboración propia según datos de las empresas

