

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
"CEREZA DEL JERTE"
PLIEGO DE CONDICIONES

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen (D.O.P.) “Cereza del Jerte”.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1. Definición:

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”.

B.2. Descripción de las variedades:

En forma de ficha, se han recogido las características básicas de cada variedad protegida por la Denominación de Origen Protegida, según los esquemas descriptivos de la UPOV¹ (Unión para la Protección de las Obtenciones Vegetales) que los elabora para las distintas especies cultivadas a fin de caracterizar los distintos cultivares conocidos de cada especie.

1.- Variedad: AMBRUNES. Origen: Local

CARACTERES DEL ARBOL Y GENERALES

Nº UPOV	CARACTER		
1	Grupo de origen	Cerezo dulce	1
2	Tipo de árbol	Normal	1
3	Vigor	Fuerte	5
4	Porte	Erguido	3
5	Densidad de la copa	Media	5
6	Coloración antocianica de brotes foliares	Medio	5
29	Época de floración	Temprana	3
30	Autocompatibilidad	Autoincompatible	1
31	Fecha de maduración	Tardía	9

CARACTERES DE LA HOJA

Nº UPOV	CARACTER		
7	Relación long. del peciolo/ long.del limbo	Alta	7
8	Tamaño del limbo	Grande	7
9	Relación largo/ancho del limbo	Baja	3
10	Color del haz	Verde oscuro	7
11	Aspecto del haz	Mate	1
12	Coloración antocianica de los nectarios	Alta	9
13	Longitud del peciolo de la hoja	Medio	5

¹ UPOV, Guidelines for the conduct of test for distinctness, homegeneity and stability of the cherry UPOV, TG/35/3

CARACTERES DEL FRUTO

Nº UPOV	CARACTER		
14	Tamaño	Medio	5
15	Forma	Achatada	2
16	Color de la epidermis	Rojo vinoso	5
17	Decoloraciones puntuales de la epidermis: tamaño.	Poco visibles	1
18	Decoloraciones puntuales de la epidermis: cantidad	Media	5
19	Color del jugo	Rosa	2
20	Color de la carne	Rosa	2
21	Firmeza	Alta	7
22	Sabor	Dulce	7
23	Jugosidad	Intermedia	5
24	Forma del punto pistilar	Plano	5
25	Longitud del pedúnculo	Medio	5
26	Tamaño del hueso	Grande	7
27	Forma del hueso	Intermedia	5
28	Relación hueso/fruto	Grande	7

OTRAS CARACTERÍSTICAS:

Es una variedad de entrada en producción muy lenta y, en general, de productividad media-baja.

Está perfectamente adaptada a los suelos ácidos y franco-arenosos, característicos de la demarcación geográfica, encontrando su hábitat natural en cotas comprendidas entre los 600 y los 1.200 metros. Su fecha de floración temprana y su autoincompatibilidad hacen que en las zonas más elevadas puedan presentarse problemas de polinización.

Es muy apreciada por el consumidor ya que a un aspecto exterior atractivo se une su excelente calidad gustativa y buena conservación. Se recoge sin rabo debido a la capacidad de cicatrización de la cavidad peduncular.

2.- Variedad: NAVALINDA. Origen: Local.

CARACTERES DEL ARBOL Y GENERALES

Nº UPOV	CARACTER		
1	Grupo de origen	Cerezo dulce	1
2	Tipo de árbol	Normal	1
3	Vigor	Fuerte	5
4	Porte	Abierto	5
5	Densidad de la copa	Media	5
6	Coloración antocianica de brotes foliares	Medio	5
29	Época de floración	Media	5
30	Autocompatibilidad	Autoincompatible	1
31	Fecha de maduración	Temprana	3

CARACTERES DE LA HOJA

Nº UPOV	CARACTER		
7	Relación long. del peciolo/ long.del limbo	Media	5
8	Tamaño del limbo	Grande	7
9	Relación largo/ancho del limbo	Baja	3
10	Color del haz	Verde oscuro	7
11	Aspecto del haz	Mate	1
12	Coloración antocianica de los nectarios	Alta	7
13	Longitud del peciolo de la hoja	Medio	5

CARACTERES DEL FRUTO

Nº UPOV	CARACTER		
14	Tamaño	Grande	7
15	Forma	Achatada	2
16	Color de la epidermis	Rojo vinoso	5
17	Decoloraciones puntuales de la epidermis: tamaño.	Poco visibles	1
18	Decoloraciones puntuales de la epidermis: cantidad	Media	5
19	Color del jugo	Rojo	3
20	Color de la carne	Rojo	3
21	Firmeza	Media	5
22	Sabor	Intermedio	5
23	Jugosidad	Intermedia	5
24	Forma del punto pistilar	Puntiagudo	7
25	Longitud del pedúnculo	Corto	3
26	Tamaño del hueso	Grande	7
27	Forma del hueso	Intermedia	5
28	Relación hueso/fruto	Grande	7

OTRAS CARACTERÍSTICAS:

Árbol vigoroso y de lenta entrada en producción. Bien adaptada a los suelos ácidos y franco-arenosos, característicos de la demarcación geográfica, encontrando su hábitat natural en cotas comprendidas entre los 600 y los 800 metros.

Variedad de gran interés porque la oferta varietal en la fecha en que madura es escasa. Tiene un aspecto y calibre muy interesante. Otras características son su sensibilidad al rajado y el gran tamaño del endocarpio. La forma de su punto pistilar es muy característica.

3.- Variedad: PICO COLORADO.

Origen: Local

CARACTERES DEL ARBOL Y GENERALES

Nº UPOV	CARACTER		
1	Grupo de origen	Cerezo dulce	1
2	Tipo de árbol	Normal	1
3	Vigor	Fuerte	5

4	Porte	Erguido	3
5	Densidad de la copa	Media	5
6	Coloración antociánica de brotes foliares	Medio	5
29	Época de floración	Temprana	3
30	Autocompatibilidad	Autoincompatible	1
31	Fecha de maduración	Muy tardía	9

CARACTERES DE LA HOJA

Nº UPOV	CARACTER		
7	Relación long. del peciolo/ long.del limbo	Alta	7
8	Tamaño del limbo	Grande	7
9	Relación largo/ancho del limbo	Bajo	3
10	Color del haz	Verde oscuro	7
11	Aspecto del haz	Mate	1
12	Coloración antociánica de los nectarios	Media	5
13	Longitud del peciolo de la hoja	Medio	5

CARACTERES DEL FRUTO

Nº UPOV	CARACTER		
14	Tamaño	Pequeño	3
15	Forma	Alargada	4
16	Color de la epidermis	Bermellón	4
17	Decoloraciones puntuales de la epidermis: tamaño.	Finas	2
18	Decoloraciones puntuales de la epidermis: cantidad	Media	5
19	Color del jugo	Incoloro	1
20	Color de la carne	Blanco.crema	1
21	Firmeza	Alta	7
22	Sabor	Intermedio	5
23	Jugosidad	Baja	3
24	Forma del punto pistilar	Puntiagudo	7
25	Longitud del pedúnculo	Largo	7
26	Tamaño del hueso	Medio	5
27	Forma del hueso	Alargada	7
28	Relación hueso/fruto	Grande	7

OTRAS CARACTERÍSTICAS:

Es muy característico su color bermellón o bermellón sobre fondo amarillo. No adquiere un color más oscuro. Es de lenta entrada en producción y, en general, de productividad media o alta. Su adaptación a los suelos ácidos y franco-arenosos, característicos de la demarcación geográfica es excelente, encontrando su hábitat natural en cotas comprendidas entre los 800 y los 1.200 metros. Es la variedad más tardía y firme de las cultivadas en el Valle del Jerte.

4.- Variedad: PICO LIMON NEGRO. Origen: Local.**CARACTERES DEL ARBOL Y GENERALES**

Nº UPOV	CARACTER		
1	Grupo de origen	Cerezo dulce	1
2	Tipo de árbol	Normal	1
3	Vigor	Medio	3
4	Porte	Abierto	5
5	Densidad de la copa	Media	5
6	Coloración antociánica de brotes foliares	Medio	5
29	Época de floración	Media	5
30	Autocompatibilidad	Autoincompatible	1
31	Fecha de maduración	Tardía	7

CARACTERES DE LA HOJA

Nº UPOV	CARACTER		
7	Relación long. del peciolo/ long.del limbo	Alta	7
8	Tamaño del limbo	Medio	5
9	Relación largo/ancho del limbo	Baja	3
10	Color del haz	Verde oscuro	7
11	Aspecto del haz	Mate	1
12	Coloración antociánica de los nectarios	Alta	7
13	Longitud del peciolo de la hoja	Corto	3

CARACTERES DEL FRUTO

Nº UPOV	CARACTER		
14	Tamaño	Medio	5
15	Forma	Alargada	4
16	Color de la epidermis	Rojo vinoso	5
17	Decoloraciones puntuales de la epidermis: tamaño.	Finas	2
18	Decoloraciones puntuales de la epidermis: cantidad	Media	5
19	Color del jugo	Rojo	3
20	Color de la carne	Rojo	3
21	Firmeza	Alta	7
22	Sabor	Dulce	7
23	Jugosidad	Intermedia	5
24	Forma del punto pistilar	Puntiagudo	7
25	Longitud del pedúnculo	Medio	5
26	Tamaño del hueso	Grande	7
27	Forma del hueso	Intermedia	5
28	Relación hueso/fruto	Grande	7

OTRAS CARACTERÍSTICAS:

La forma es entre alargada y achatada, desde luego menos alargada que el “Pico Negro” pero lo más característico respecto a su forma es el punto pistilar saliente. El color de la epidermis e incluso la calidad gustativa es más similar a “Ambrunés” que a “Pico Negro”. Buena adaptabilidad a los suelos ácidos y franco-arenosos, característicos de la demarcación geográfica, encontrando su hábitat en cotas comprendidas entre los 600 y los 1.000 metros.

5.- Variedad: PICO NEGRO. Origen: Local.

CARACTERES DEL ARBOL Y GENERALES

Nº UPOV	CARACTER		
1	Grupo de origen	Cerezo dulce	1
2	Tipo de árbol	Normal	1
3	Vigor	Fuerte	5
4	Porte	Erguido	3
5	Densidad de la copa	Media	5
6	Coloración antociánica de brotes foliares	Medio	5
29	Época de floración	Media	5
30	Autocompatibilidad	-	-
31	Fecha de maduración	Tardía	9

CARACTERES DE LA HOJA

Nº UPOV	CARACTER		
7	Relación long. del peciolo/ long.del limbo	Alta	7
8	Tamaño del limbo	Medio	5
9	Relación largo/ancho del limbo	Medio	5
10	Color del haz	Verde oscuro	7
11	Aspecto del haz	Mate	1
12	Coloración antociánica de los nectarios	Alta	7
13	Longitud del peciolo de la hoja	Medio	5

CARACTERES DEL FRUTO

Nº UPOV	CARACTER		
14	Tamaño	Medio	5
15	Forma	Alargada	4
16	Color de la epidermis	Negro	6
17	Decoloraciones puntuales de la epidermis: tamaño.	Poco visibles	1
18	Decoloraciones puntuales de la epidermis: cantidad	Media	5
19	Color del jugo	Púrpura	4
20	Color de la carne	Rojo	3
21	Firmeza	Alta	7
22	Sabor	Intermedio	5
23	Jugosidad	Intermedia	5
24	Forma del punto pistilar	Plano	5

25	Longitud del pedúnculo	Medio	5
26	Tamaño del hueso	Medio	5
27	Forma del hueso	Alargada	7
28	Relación hueso/fruto	Grande	7

OTRAS CARACTERÍSTICAS.

Varietad valorada por su fecha de maduración y la posibilidad de recogerse sin pedúnculo. Siendo dura, es la menos dura de las cuatro variedades tardías del Valle. Es una variedad de lenta entrada en producción y, en general, de productividad media o alta. Presenta muy buena adaptabilidad a los suelos ácidos y franco-arenosos característicos de la demarcación geográfica, encontrando su hábitat natural en cotas comprendidas entre los 700 y los 1.200 metros.

B.3. Características del producto:

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 (más ancha que larga con marcada depresión en la cavidad peduncular), achatada (más ancha que larga, debido a los achatamientos de la cavidad peduncular y el punto pistilar), redondeada (con la misma longitud y grosor) y alargada (más larga que ancha).

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.

Atendiendo a las características del color de la pulpa y del jugo se diferencian dos grupos:

- ❖ Cerezas de jugo rojo y carne roja (ej.: variedad “Pico Colorado”).
- ❖ Cerezas de jugo incoloro y carne amarillenta o crema (ej.: variedades “Ambrunés” y “Pico Negro”).

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 (Ambunés 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.

En el siguiente cuadro resumen se recogen los principales requisitos de contenidos en azúcar (medidos en grados Brix), forma fruto y pH, para cada una de las variedades protegidas:

CUADRO N° 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

* Estos son los diámetro mínimos exigidos para que las cerezas puedan ser calificadas por la DOP “Cereza del Jerte”, por tanto aquellas cerezas con diámetro inferior a 21mm no podrán ser comercializadas bajo el aval de la DOP.

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 de la Comisión, de 6 de febrero de 2004, con las siguientes presentaciones, con los calibrados que se indican, a los efectos de conseguir una mayor homogeneidad en su envasado y presentación final, según se establece en la legislación vigente.

CUADRO 2: PRESENTACION DE LAS CEREZAS PROTEGIDAD (El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto).

VARIEDAD	CATEGORIA EXTRA			
NAVALINDA	Mayor o igual a 21 mm	Mayor a 24 mm	Mayor a 26 mm	Mayor a 28 mm

AMBRUNÉS	Mayor o igual a 21 mm	Mayor a 24 mm	Mayor a 26 mm	Mayor a 28 mm
PICO COLORADO	Mayor o igual a 21 mm	Mayor a 24 mm	Mayor a 26 mm	Mayor a 28 mm
PICO NEGRO	Mayor o igual a 21 mm	Mayor a 24 mm	Mayor a 26 mm	Mayor a 28 mm
PICO LIMÓN NEGRO	Mayor o igual a 21 mm	Mayor a 24 mm	Mayor a 26 mm	Mayor a 28 mm

C. ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción se encuentra situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres, en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur. La demarcación geográfica comprende toda la comarca del Valle del Jerte y determinados municipios, con similitud en cuanto a condiciones edafo-climatológicas, de las comarcas aledañas del Ambroz y la Vera. Esta zona 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:
 - Cabezaabellosa.
 - 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.

Se estima que la extensión total de cerezal, solo o asociado, está ligeramente por encima de las 13.000 Ha.

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

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

El proceso de control y certificación, necesario para asegurar el origen y la calidad del producto, está sujeto a las pautas siguientes:

- 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.
- 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.
- Las “Picotas” o cerezas avaladas por el Consejo Regulador pertenecerán exclusivamente a las variedades autorizadas.
- La fruta se acondicionará, envasará y expedirá en los almacenes inscritos. Cada uno de los almacenes inscritos realizará los correspondientes controles de calidad para asegurar que las partidas de cereza entregadas por los agricultores se atienen a las normas establecidas.
- Al azar, se elegirán semanal y aleatoriamente un número determinado de muestras de producto para comprobar si las pautas seguidas en el uso de productos fitosanitarios han sido adecuadas, con el fin de ofrecer así las máximas garantías a los consumidores.
- Las partidas amparadas por la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte”, se envasarán y expedirán avaladas con los identificadores numerados del Consejo Regulador. El número de contraetiquetas o identificadores numerados entregados por el Consejo Regulador a la empresa envasadora estará siempre en función del volumen de producto.

- El control de identificadores según las series de numeración estará estrictamente registrado, controlando así cualquier posibilidad de fraude. .
- 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 producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

El cultivo se asienta en pequeñas fincas abancaladas, situadas en las laderas localizadas en umbría o solana. Son predominantes en toda la zona las explotaciones de pequeña dimensión, generalmente sometidas a un altísimo nivel de parcelación. El tamaño medio de las explotaciones se sitúa en 1,6 Ha. y 4,5 parcelas/explotación. El régimen de propiedad abarca al 92,6% de la superficie total.

“El predominio de lomas y colinas, vertientes, vaguadas o navas y laderas con pendientes superiores al 30 por ciento, la elevada altitud media de los paredones graníticos (...) y los fuertes contrastes altitudinales (...) son, entre otros, los fundamentos económicos”² del espacio agrario de la zona.

Como se explica con más detalle en el apartado F.2. de este Pliego de Condiciones, el cultivo en la zona es resultado de un largo proceso de selección clonal a partir de estirpes locales de *Prunus avium L.*, y de sus cruzamientos o combinaciones sucesivas. El material vegetal, totalmente adaptado al ambiente local, configura una arboleda característica compuesta predominantemente por ejemplares de gran desarrollo, marcado vigor y larga vida.

Como se ha indicado en las páginas anteriores, las “Picotas” y/o cerezas sólo pueden proceder de parcelas inscritas situadas en la demarcación de la Denominación de Origen Protegida, con las limitaciones de altitud señaladas en el apartado C. Así, se asegura que han sido producidas en pequeñas explotaciones familiares enclavadas en el área agrícola de montaña.

Esta estructura determina que la mayor parte de las explotaciones recurran a mano de obra familiar para la realizar las tareas principales, especialmente la recolección, una de las más arduas y que exigen más adiestramiento al ser totalmente manual y sin que quepan aquí fórmulas mecanizadas sustitutivas dadas la delicadeza y fragilidad del fruto. La recolección tiene abarca entre 12 y 15 semanas, habitualmente desde finales de Abril a principios de Agosto.

El laboreo una vez recolectado el fruto, exige una atención parcial y discontinua. Debido al carácter accidentado de la zona y las tortuosas pendientes, la inversión en horas de trabajo es elevada. Las labores que piden mayor atención al agricultor son las de arado y abonado.

Los marcos de plantación están condicionados por la estrechez de los bancales que, en una altísima proporción, no admiten más que una única línea de árboles. Por ello, de forma mayoritaria, sólo puede hacerse mención a distancia entre árboles y en menor medida a distancia entre calles. Dependiendo del patrón elegido la separación entre pies varía, siendo para el *P. avium*, el más utilizado en la zona, de 8 metros, lo que arroja aproximadamente 125 pies/Ha. e indica un alto nivel

² CRUZ REYES, J.L., “Transformación del espacio y economía de subsistencia del Valle del Jerte”, Cáceres, 1983.

de extensificación. Los sistemas de formación del arbolado son del tipo vaso alto, vaso bajo y piramidal y a todo viento.

Las labores de arado, realizadas usualmente tres veces al año, se resuelven todavía en gran medida recurriendo al tiro animal. Se distribuyen entre finales del verano o inicios de la otoñada, final del invierno y antes de la floración. El abonado sigue basándose también en el uso de estiércoles y en el enterramiento de las malas hierbas, complementándose en ocasiones con enmiendas nitrogenadas, cálcicas o potásicas según las necesidades del suelo.

La poda es habitualmente ligera en los árboles de producción, 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 recolección.

Las técnicas de cultivo, sujetas a tradiciones seculares, así como los trabajos de recolección, acondicionamiento, envasado y transporte del producto se realizan con todo esmero, estableciéndose los controles necesarios para que el producto conserve sus rasgos característicos.

La recolección debe realizarse siempre por métodos tradicionales, es decir, a mano y fruto por fruto, para evitar posibles daños. Las cerezas deben presentar un desarrollo apropiado y un estado, en especial el grado de maduración, que asegure la presencia y el mantenimiento de las cualidades gustativas características de cada variedad, permitiendo su llegada a los destinos en condiciones satisfactorias.

Además de respetar los criterios de ubicación, el producto debe cumplir otros requisitos, como son:

- El acatamiento de normas en material varietal y el cumplimiento de los requisitos de calidad estipulados. De esta forma el producto sólo puede pertenecer a alguna de las cinco variedades protegidas, escogiendo de entre estas las porciones más sobresalientes.
- La recolección del fruto, previamente madurado al sol, se realizará de forma artesanal, es decir, a mano y fruto por fruto. Esta labor se desarrollará en el punto ideal de madurez y en los momentos del día en que la temperatura es más baja, salvando las horas de mayor calor para evitar pérdidas de firmeza.
- La selección se llevará a cabo bien a pié de árbol, en la misma explotación, o bien en alguno de los almacenes inscritos, para eliminar los frutos defectuosos, dañados, bajos de color..., etc. Al mismo tiempo, las “Picotas” y/o cerezas se separarán por variedad, color y tamaño para lograr la máxima uniformidad.
- El acondicionamiento y envasado posterior 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 D.O.P. “Cereza del Jerte” deberá realizarse en la zona geográfica delimitada pues así lo determina la agrupación solicitante, 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.

Dicha finalización tiene lugar cuando el producto certificado recibe en su envase la contraetiqueta numerada que garantiza su origen y calidad, contraetiqueta que es expedida por el Consejo Regulador, cuyo ámbito de competencias viene delimitado en su Reglamento, de la siguiente manera:

- En lo territorial, por la zona de producción.
- En la razón de los productos, por los protegidos por la D.O.P. “Cereza del Jerte”, en cualquiera de sus fases de producción, almacenado, envasado, circulación y comercialización.
- En la razón de las personas, en las inscritas en los diferentes registros.

Por tanto, que el envasado deberá realizarse en la zona geográfica delimitada en el apartado C del Pliego de Condiciones, para asegurar la trazabilidad y garantizar el control en todo el proceso por parte de la Estructura de Control y salvaguardar la calidad del producto protegido, debido a que, al tratarse de una zona de montaña con difíciles accesos, el transporte de la cereza implicaría someter a éstas a unas condiciones medioambientales inadecuadas, agravadas por la mayor duración del tiempo de transporte. Esto, sin lugar a dudas, afectaría a las características propias de la fruta, pudiéndose modificar los perfiles del producto definidos por la Denominación de Origen.

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

F. VINCULO CON EL MEDIO

F.1. Vínculo histórico

El nombre de “Jerte” o “Valle del Jerte” tiene una estrecha relación con las cerezas. En España un gran número de consumidores asocian de forma casi automática este 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 el valor añadido acumulado por el trabajo de generaciones de agricultores que, desde antiguo, fueron transformando en fértiles las incultas y asilvestradas laderas, humanizando estas por medio del abancalamiento.

De esta forma, se fue propiciando un complejo policultivo de subsistencia donde se entremezclaban el huerto, el prado, la viña, el olivar y las plantaciones frutales. Estas últimas fueron cobrando poco a poco en importancia sobre los otros cultivos, empujadas por su excelente adaptación y por unas condiciones de entorno socio-económico favorables.

En el siglo XVIII, la zona era descrita por los cronistas como un auténtico paraíso frutal, por la variedad y calidad de sus productos:

*“...también abunda en este Valle peras de todas las especies, guindas comunes y garrafales, camuesas, peros, manzanas, melocotones, damasquinos, duraznos, albrichigos y otras frutas de hueso, ciruelas, higos de muchos veduños, granadas, membrillos, nueces y avellanas, frutas de espino, como son los limones y naranjas”.*³

El hundimiento del castañar, principal producto en aquella época, arruinado por la enfermedad de la “tinta”, propiciaría una reordenación de cultivos y nuevas roturaciones de terrenos baldíos y comunales en el último cuarto del siglo dieciocho. Así, se intensificaron y ampliaron en superficies

³ FLORES DEL MANZANO, F. “La vida tradicional en el Valle del Jerte”. Mérida, 1992. De Biblioteca Nacional, Sección de Manuscritos. Correspondencia de Tomás López, Párroco de Jerte.

otros cultivos bien aclimatados al lugar, principalmente los frutales, entre los que destacaría de forma clara el cerezo.

El cerezal progresó muy rápidamente debido a que estaba asentado ya en estos valles desde siglos atrás. Se conjetura que 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 de Navarra que se dirigía a Sevilla, se detuvo e hizo noche en Cabezuela del Valle, uno de los pueblos de la comarca. Los ilustres caballeros, que en cada zona iban alimentándose de los productos más característicos y disponibles, degustaron aquí truchas y cerezas, lo que indica que ya 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 Luís de Toro, en el siglo XVI se refiere a las cerezas del Jerte y las distingue por su tamaño, color y sabor:

*“...verás también todo género de cerezas, que ni Persia las tiene mejores. Cerezas de un gusto y tamaño extraordinario, rojas, negras y de un color intermedio parecido al vino “.*⁴

Pero, como antes se indicaba, será con la quiebra del castañar, en el siglo XVIII, cuando el cerezo empieza a perfilarse como una auténtica alternativa económica. A finales de ese siglo el cerezal ganará espacio en el Valle del Jerte. Cabezuela del Valle, Navaconcejo, Rebollar, Valdastillas y Casas del Castañar se decantan pronto a su favor, mientras a lo largo del s. XIX el cerezo irá asentándose en los empinados bancales en el resto de los términos municipales 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..”*⁵ 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 *“los productos que exporta, en especial por las deliciosas cerezas”*⁶.

F.2. Vínculo natural

Las cuatro variedades del grupo “Picota”, junto con “Navalinda” 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, al prosperar mal cuando las condiciones de suelos, altitud, insolación, humedad y régimen de vientos no son apropiadas.

Diferentes autores han señalado que la presencia de variedades sin pedúnculo en el 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

⁴ DE TORO, L., “Placentiae urbis et ejusdem episcopatus descriptio”. Manuscrito de la Biblioteca Universidad de Salamanca. Traducción de SANCHEZ-LORO, D., “Historias placentinas inéditas”, vol.I, Cáceres, 1982.

⁵ MIÑANO, S. “Diccionario geográfico...”. Vol. XI, págs. 149-150. Madrid, 1826.

⁶ FLORES MANZANO, F. “Aproximación a la historia del Valle del Jerte. La villa de Cabezuela.” Cáceres, 1982.

valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez sana de los suelos, han hecho el resto.

Se cree que la variedad “Ambrunés”, la de mayor peso en la cosecha, fue diseminada por pastores que trajeron los cerezos “reboldos” tras constatar su resistencia y cualidades mientras apacentaban sus ganados en los pastos de montaña de la vertiente del Ambroz (del Ambroz = “ambronesa” ó “ambrunesa” = “Ambrunés”).

Trabajos de investigación actualmente en curso⁷ 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 exclusivamente a cotas más bajas y suelos profundos.

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 de un producto manifiestamente genuino e irrepetible.

A continuación se señala de forma más detallada las características orográficas, climáticas, edafológicas e hidrográficas de esta zona geográfica:

a) Orografía

La zona es muy montañosa, incluyendo todo el extremo occidental de la Sierra de Gredos y gran parte de la Sierra de Béjar. Las tres cuartas partes de la superficie se encuentran a una altitud superior a los 1.200 metros, con sierras altas y sin poblar que alcanzan los 2.400 m.

El valle del Jerte es un característico valle en “V”, largo, estrecho y muy profundo, atravesado longitudinalmente por el río del mismo nombre y flanqueado por las laderas que descienden desde las cumbres. La cota mínima es de 430 m. en su esquina S.O., mientras que el lecho del río está por debajo de los 600 m. en su mayor parte. Este río, en menos de 30 kilómetros desciende drásticamente desde los 1.275 m. (inmediaciones del Puerto de Tornavacas) hasta la cota mínima antes indicada. La pendiente media es del 36%.

Por su parte, La Vera y El Ambroz, son valles que se abren hacia la llanura. En ellos las explotaciones se asientan en el piedemonte de las Sierras de Gredos y de Béjar, respectivamente. Aunque las pendientes de sus laderas, opuestas a las de la vertiente del Jerte, siguen siendo muy pronunciadas, la mayor parte de sus municipios cuentan con espacios amplios y llanos. Las explotaciones de cerezo situadas en estos dos valles poseen unas características muy similares a las

⁷ MORENO, J., “Prospección, caracterización, identificación y clasificación de variedades tradicionales de cerezo en el Valle del Jerte”. Comunicación personal.

de la subzona del Jerte, pues al igual que allí sucede, se encuentran ubicadas en terrenos de ladera que descienden desde la línea de cumbres

El cultivo asciende así desde el fondo de los tres valles por lomas, colinas, vertientes y vaguadas 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.

b) Suelos.

Los suelos de la zona suelen presentar texturas gruesas y sueltas, normalmente franco-arenosas, respondiendo a una monotonía heredada de la roca madre, de naturaleza granítica. Solo por excepción llegan a ser francos. La lixiviación argílica es rara, por lo que el máximo de arcilla suele darse en horizontes superficiales. A veces la pérdida de elementos finos en superficie se debe no tanto a un lavado vertical como a la erosión diferencial superficial frecuente en los terrenos de fuerte pendiente.

Los dos factores que intervienen de forma más destacada en la formación de los suelos son las fuertes pendientes -que originan una baja estabilidad fisiográfica- y la preponderancia del roquedo granítico como factor formador. A ellos se suma la vegetación natural, constituida principalmente por bosques de *Quercus pyrenaica*, hasta los 1.200 m., pasando a partir de esa altitud a praderas con robles sueltos y céspedes de montaña.

El drenaje externo suele ser bueno, excepto en zonas depresionarias, pero en profundidad, el drenaje interno se hace lento o malo lo que origina fenómenos de hidromorfismo incluso en fase de pendiente.

El pH es siempre ácido en consonancia con el material originario, con valores generalmente comprendidos entre 5 y 5.5. El tipo de humus más frecuente es el “mull forestal”. Todos los suelos son pobres en fósforo asimilable y los contenidos de calcio y potasio oscilan de moderados a muy pobres. Por debajo de la cota de los 800 m. los suelos están muy modificados por la influencia antro-po-zoógena. En ellos el abancalamiento, despedregado, abonado y demás prácticas desarrolladas durante siglos, han modificado sus propiedades naturales mejorándoles notablemente para usos productivos.

Estos rasgos edáficos generales, unidos a las características microclimáticas descritas a continuación, son excelentes para el desarrollo del patrón predominante (*Prunus avium* o cerezo silvestre) y de las variedades locales de cereza.

c) Clima.

Los tres valles incluidos en la demarcación -y el del Jerte en particular- deben a su estrechez y profundidad, así como a su orientación y apertura meridional sus peculiaridades climáticas, considerándose como una unidad climática. 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.

Adicionalmente, la zona puede definirse cuantitativamente como un área húmeda de montaña, ya que las precipitaciones medias anuales oscilan entre los 1.000 y 1.500 mm., siendo una buena parte de ellas en forma de nieve. Sin embargo, debido a las diferencias de altitud, de orientación y de disposición del relieve, todos los municipios de la zona se benefician de un clima que varía entre el Mediterráneo subtropical y el Mediterráneo templado o templado fresco, como reflejan los siguientes valores:

VARIABLE CLIMATICA	VALOR MEDIO
Temperatura media anual	6° a 16° C
Temperatura media mes mas frío	Entre 2° y 8° C
Temperatura media mes mas cálido	Entre 14° y 28° C
Duración media periodo heladas	6 a 8 meses
Precipitación media anual	600 a 1.200 mm.
Déficit medio anual	100 a 400 mm.
Duración media del período seco	1 a 5 meses
Precipitación de invierno	33 %
Precipitación de primavera	27 %
Precipitación de otoño	31 %
E.T.P. media anual	500 a 1.000 mm.

Fuente: M.A.P.A., 1982.

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, que reciben lluvias muy por debajo de los 30 mm. mensuales.

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

De todo lo expuesto se deduce, finalmente que la zona presenta unos caracteres climáticos privilegiados, de indiscutible riqueza para la producción y calidad de sus productos agrícolas.

d) Hidrografía.

La simplicidad del relieve conforma una red hidrográfica de rápida evacuación, siendo esta tributaria de tres cauces principales, los ríos Jerte, Tiétar y Ambroz, todos ellos afluentes o subafluentes, a su vez, del río Tajo.

El Jerte, desde su nacimiento en la cabecera del valle, va recogiendo las corrientes que le tributan gargantas importantes como San Martín, Becedas, Papúos, Infiernos, Buitres, Honduras, Nogaledas, Puria, Bonal, etc. En días de lluvia son frecuentes las rápidas crecidas.

Similarmente el Tiétar y el Ambroz, en una red muy reticulada, se alimentan respectivamente de las gargantas que, con fuerte potencial erosivo, descienden desde las Sierras de Tormantos y San Bernabé por la vertiente del Tiétar y desde la Sierra de Béjar-Candelario por el lado del Ambroz.

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.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Cereza del Jerte».

Dirección: Pol. Ind. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381, 400.

C.P. - 10613. Navaconcejo. Cáceres.

Teléfono: (34-927) 47 11 01.

Fax: (34-927) 47 10 67.

Correo electrónico: picota@cerezadeljerte.org

La estructura de control de la Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» está acreditada en la normativa EN 45011.

H. 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.

