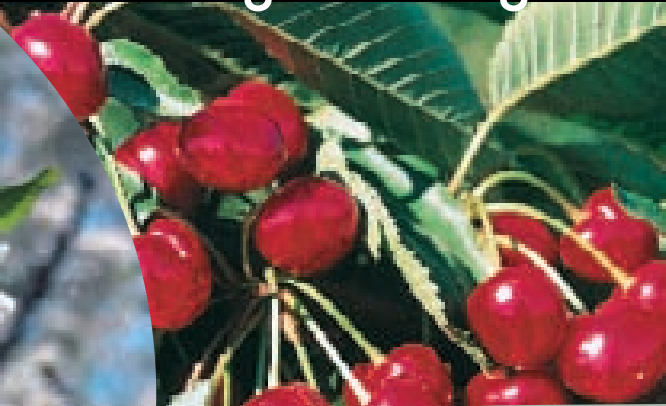


Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte»



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 del Jerte», 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 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 posee características geográficas, físicas, históricas y culturales muy específicas y homogéneas.

VARIETADES PROTEGIDAS

El producto certificado por este Consejo Regulador es cereza de mesa para su consumo en fresco.

Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan son las agrupadas bajo el nombre genérico «Picotas del Jerte» cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual.

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.

Las características del producto están determinadas 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 irreplicable.

Las variedades amparadas en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» son: las cuatro variedades tipo «Picota», es decir, Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, y la variedad de cereza Navalinda.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «CEREZA DEL JERTE» EN CIFRAS

A inicios del presente año se realizó la labor de actualización del Registro de Productores y explotaciones de la Denominación de Origen «Cereza del Jerte». Del resultado de estas actualizaciones se obtienen los siguientes datos:

- Los agricultores con explotaciones inscritas ascienden a 3.692.
- La superficie total de las explotaciones inscritas alcanza 8.281 Hectáreas.
- La producción potencial, según la media de los últimos años, de las variedades avaladas se sitúa en 10.500.000 Kg.
- El número de parcelas inscritas asciende a 20.471.
- El número de árboles inscritos es de 235.260.



Fruta de Extremadura

*Alimentos
de Extremadura*

Diversidad Natural

www.comercioextremadura.org

Vicepresidencia Segunda de
Asuntos Económicos y Consejería de
Economía, Comercio e Innovación

JUNTA DE EXTREMADURA