C/2025/2722

8.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2722)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Ciliegia di Bracigliano“

PGI-IT-02766-AM01 — 8.2.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование на продукта**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Италия

3. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ПРОДОВОЛСТВЕНИЯ СУВЕРЕНИТЕТ И ГОРИТЕ — ГЕНЕРАЛНА ДИРЕКЦИЯ „Утвърждаване на качеството на храните“ 1

—

4. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

Обяснение защо изменението или измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143:

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, доколкото:

те не включват промяна в наименованието или използването на наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ, и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

1. *Член 5 от продуктовата спецификация. Изменение — гъстота на засаждане*

В член 5 от продуктовата спецификация изречението:

„с гъстота на засаждане между 600 и 800 растения на хектар“

се променя, както следва:

„с гъстота на засаждане до 1 500 растения на хектар“.

Това изменение на член 5 е необходимо, тъй като по-голямата част от стопанствата имат черешови дървета с различна възраст и в овощните градини със смесени култури броят на хектар спада понякога дори под 100, така че спецификацията в този случай сериозно ощетява малките стопанства. В същото време изменението ще позволи — както за дърветата с обемни формировки, така и особено за тези с формировка, пригодна за шпалир — използването на нови предлагани на пазара подложки, съвместими с наличните в ЗГУ сортове, които позволяват засаждането на

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

нови специализирани насаждения с до 1 500 растения на хектар. По този начин се подобряват производителността и безопасността на работниците, като се има предвид, че най-старите черешови дървета достигат много опасни височини за берачите на реколтата, които също така са трудни за намиране в този момент, а освен това се запазват всички качествени характеристики, определени в продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

2. *Член 5 от продуктовата спецификация. Изменение на добива от хектар*

В член 5 от продуктовата спецификация максималното производство на плодове за единица площ е увеличено от 25 тона на 28 тона от хектар специализирана култура.

Изменението на горната граница на производство е в съответствие с увеличаването на броя на растенията на хектар и е необходимо, тъй като — предвид високите разходи за управление на културата — кампанията става по-рентабилна за стопанствата в зависимост от увеличението на количеството продукт, подлежащ на сертифициране със ЗГУ.

По същество увеличаването на добива от хектар, което циклично, в зависимост от климатичните фактори и/или факторите, свързани с управлението на земята, може да доведе до по-висок добив от хектар, без по никакъв начин да променя органолептичните качества на плодовете, помага на производителя да осигури производство на по-големи количества с високо качество в отговор на нарастващото търсене от страна на пазарите.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Член 5 от продуктовата спецификация: редакционно изменение*

В член 5 от продуктовата спецификация се заличава следното изречение:

„Дори в изключително благоприятни години“,

тъй като не оказва влияние върху описанието на производствените правила и е потенциално подвеждащо.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Член 5 от продуктовата спецификация. Изменение на максималното време за складиране на плодове в хладилна камера*

Максималното време за съхранение на плодовете в хладилна камера се увеличава от 6 на 8 седмици.

Дружествата поискаха удължаване на срока на съхранение, който в някои случаи може да бъде удължен с поне няколко седмици поради пазарни възможности.

Настоящите техники за съхранение в хладилна камера дават възможност черешите да се съхраняват за дълъг период от време, така че предлагането на продукта да може да бъде по-добре разпределено във времето и с оглед на пространството, като се избягва свръхпредлагане с произтичащия от него спад на цените.

Възможността за хладилно съхранение на продукта в продължение на няколко допълнителни седмици позволява на опаковчиците да разполагат със складови наличности, които винаги са от култури, отговарящи на продуктовата спецификация и следователно с високо качество; тези наличности са полезни при по-продължително пазарно търсене по причини, които на първо място могат да бъдат търговски, но и за да се отговори на търсенето на продукта в периоди на недостиг, като се има предвид силно ограниченият във времето сезонен характер на черешите.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Член 8 от действащата спецификация и точка 3.2 от единния документ Премахване на изискването за опаковане в района на производство.*

В член 8 от продуктовата спецификация и в точка 3.5 от единния документ се заличава изискването за опаковане в района на производство.

Развитието на технологиите, средствата и инструментите, които могат да се използват за транспорт, позволява премахването на това ограничение във връзка с предлагането на продукта на пазара, като това ще даде значителни предимства на операторите.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното географско указание (ЗГУ) „Ciliegia di Bracigliano“ се отнася за плодовете от вида Prunus avium L. (Rosaceae), които принадлежат към следните култивари: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (известен също като Pagliaccio или Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana и Principe.

Когато се пускат на пазара за консумация в прясно състояние, плодовете със ЗГУ „Ciliegia di Bracigliano“ трябва да притежават следните характеристики по отношение на качеството:

— Кожица: с ярък цвят — от тъмночервен до цвят на амарант.

— Месеста част: яркочервена до тъмночервена, много стегната, полуприлепнала към костилката.

— Размер: средни до големи плодове (минимален разрешен размер: 20 mm), средно голяма костилка, къса до среднодълга дръжка;

— Форма: сърцевидна, удължена или сплесната.

— Устойчивост при манипулациите: отлична.

— Органолептични качества: стегната месеста част, средна сочност; плодов, деликатен и приятен сладко-кисел вкус.

Съдържанието на захар в плодовете от всички изброени сортове трябва да бъде не по-малко от 12° по Брикс.

При пускане на пазара за консумация плодовете трябва да бъдат:

— цели, без наранявания;

— с дръжки;

— чисти, без видими странични примеси;

— здрави, без гниене и видими остатъци от продукти за растителна защита;

— без вредители.

Черешите, които са предназначени изключително за преработка, може да са без дръжки, да имат частични наранявания и да са с минимален размер 17 mm, при условие че са спазени останалите изисквания от продуктовата спецификация. Такива плодове може да бъдат обозначени със ЗГУ „Ciliegia di Bracigliano“, но не може да бъдат предназначени в това състояние за крайния потребител.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ трябва да се осъществяват в района, посочен в точка 4 по-долу.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът трябва да бъде поставен в контейнери с вместимост най-много 10 kg, изработени от материал от растителен произход или от друг материал, който може да се рециклира.

Всяка опаковка трябва да съдържа череши с еднакъв размер и само от един и същ сорт.

По отношение на нееднородността на размера се допуска отклонение от 10 % за броя или теглото на черешите във всяка отделна опаковка.

Опаковането на ЗГУ „Ciliegia di Bracigliano“ може да се извършва и извън района на производство, посочен в точка 4 по-долу.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху опаковките, обозначени със ЗГУ, или върху етикетите, прикрепени към тях, трябва да бъде отпечатан следният текст с ясен и четлив шрифт с еднакъв размер:

а) наименованието „Ciliegia di Bracigliano“ и терминът „Indicazione Geografica Protetta“ [Защитено географско указание] (или съкращението „I.G.P.“) [ЗГУ]);

б) името, фирменото наименование и адресът на предприятието опаковчик;

в) номерът на производствената партида;

г) количеството на продукта, което действително се съдържа в опаковката;

д) логото на ЗГУ „Ciliegia di Bracigliano“, показано по-долу, заедно със задължителния европейски символ за ЗГУ.

Забранява се добавянето на каквото и да било описание към защитеното географско указание, посочено в точка 1, включително на следните характеристики: „tipo“ [вид], „gusto“ [вкус], „uso selezionato“ [избрана употреба], „scelto“ [избор] или други подобни, както и на общината на произход.

Разрешено е обаче да се използват текстове, отнасящи се за предприятия, имена, фирмени наименования и частни търговски марки, които нямат рекламен характер и не е възможно да заблудят купувача.

Тези текстове могат да бъдат отпечатани върху етикета с шрифт, чиято височина и широчина не надвишават половината на шрифта, използван за защитеното географско указание.



4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на плодовете със ЗГУ „Ciliegia di Bracigliano“ обхваща цялата територия на следните общини в провинциите Salerno и Avellino:

Провинция Salerno: Baronissi, Bracigliano, Calvanico, Castel San Giorgio, Cava de' Tirreni, Fisciano, Mercato San Severino, Pellezzano, Roccapiemonte, Siano;

Провинция Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ и географския район се основава на качеството на продукта и на солидната репутация, изградена с течение на времето.

В района на производство за черешовите дървета са осигурени най-добрите условия за оптимален вегетативен растеж и за правилно развитие на плодовете.

Релефът е предимно хълмист. По отношение на климата районите на отглеждане се характеризират с ранни пролети и горещи лета, като максималните температури се колебаят между 25 °C и 28 °C. През зимата температурите рядко падат под 0 °C. Средното количество на валежите е около 1 000 mm годишно, като те са разпределени предимно между есента и началото на пролетта, като във всеки случай задоволяват голяма част от нуждите от вода на културата.

Почвата е предимно с алувиален или колувиален произход, като на много места е смесена с пирокластичен материал. По-голямата част от почвата е рохкава, пропусклива, със средна дълбочина, с добра способност за дрениране и задържане на вода и с pH между 6,5 и 7,2.

Субстратът на преобладаващите почви в района обикновено осигурява достатъчна устойчивост по отношение на изискванията на кореновите системи на Prunus avium, лесна обработваемост, повишена пропускливост и умерена полска влагоемност.

Описаните почвени и климатични характеристики създават идеална среда за културата, където е възможно да се постигне максимално добро органолептично качество на плодовете и да се сведе до минимум активността на вредителите, които биха могли да попречат на възможността за пазарна реализация.

Доказателство за тясната връзка с района е изключително голямото количество местни сортове, както е посочено в точка 3.2, които представляват своеобразен вид ендемични сортове, тъй като съществуват само в този район.

От средата на миналия век лозите в района на долината на Ирно, които някога са били основната култура, са почти изцяло заменени от черешови дървета.

По последни данни в района има около 500 земеделски стопанства и редица търговски предприятия.

Плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ произхождат от район, който е традиционно отдаден на производството на череши, а натрупаното от производителите ноу-хау в течение на вековете (особено по отношение на важното дело да се опазва генетичното биоразнообразие), адаптирано към местните условия, е допринесло за превръщането на тези череши в продукт с признато качество.

Наличието на черешови дървета като особеност на земеделието и икономиката на района се доказва от различни източници, главно нотариални актове, датиращи от 1556 г. (нотариални актове от Брачиляно: нотариус Салваторе Грималди, досиета 472 и 477; нотариални актове от Брачиляно: нотариус Гаетано Де Каро, досие 487). Документите показват колко важна е била реколтата от череши в Брачиляно. През 1714 г. нотариус Матео Милоне (държавен архив на Салерно, нотариални актове от Брачиляно, досие 495) потвърждава по безспорен начин наличието на интензивно отглеждане на череши в Брачиляно.

През последните години репутацията на плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ се доказва от цяла поредица рекламни материали, архиви, видеоклипове и документи на хартиен носител. В книгата си „Storia di Bracigliano“ [История на Брачиляно] (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980 г.) францисканският свещеник Теофило М. Джордано ясно посочва в частта, посветена на местната икономика, че плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ са били широко разпространени от десетилетия. Той споменава много от сортовете, попадащи в обхвата на настоящата спецификация, като свидетелства за тяхното качество и за търсенето им на пазара, даже и за износ, както се вижда от присъствието на наименованието „Ciliegia di Bracigliano“ в търговските фактури. Следователно отглеждането на череши изглежда е добре установено в района, като обширните черешови насаждения могат да осигурят значителни приходи от селскостопанска дейност.

Икономическото и културното значение на плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ за района на традиционното им производство се доказва през годините от многобройните издания на панаири и фестивали, като например Festa della Ciliegia di Bracigliano [фестивал на „Ciliegia di Bracigliano“], който се провежда всяка година от 1999 г. насам, и паралелното събитие, провеждано в Сиано от 1997 г. насам.

Всяка година Associazione Nazionale „Città delle Ciliegie“ [Националната асоциация „Градовете на черешите“] провежда националния фестивал „Città delle Ciliegie“ [Градовете на черешите] на места, известни с производството на череши с отлично качество. В знак на признание за високото качество на плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ петият фестивал е проведен в Брачиляно от 18 до 21 юни 2009 г.

На няколко пъти плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ постигат забележителен успех на национални специализирани конкурси. Достатъчно е да се спомене, че през 2011 г. този продукт е обявен от AMDMI (Асоциацията на директорите на пазарите за търговия на едро с плодове и зеленчуци) за „Migliore Ciliegia d'Italia“ (Най-добрата череша в Италия).

Районът на производство на „Ciliegia di Bracigliano“ и днес се счита за „земята на черешите“; тези територии винаги са били подходящи за тези плодове, свързвайки местата неразривно с черешата.

Плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ са основна съставка на много рецепти; на тях са посветени публикации в специализирани сайтове като Top Food Italy или Torte e Dintorni и са добре познати сред популярни готвачи като Сал Де Рисо и Роко Яноне, както и сред други обещаващи млади готвачи, които ги използват в специалитетите си. Сал Де Рисо, който е известен със сладкарските си умения, разказва за плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ в социалните медии (във видеоклип, качен в YouTube на 8 октомври 2020 г., и на страницата си във Facebook на 21 ноември 2020 г. той твърди, че „плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ са наистина специални: те са едри, сочни и сладки, с висока стойност в градуси по Брикс, а освен това са хрупкави, така че ги използвам и в коктейли“).

Освен това репутацията на плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ се потвърждава от многобройни статии на специалисти. Достатъчно е да се спомене журналистът по въпросите на храненето Лучано Пинятаро (в статия, озаглавена „La stagione delle ciliegie a Bracigliano“ [„Сезонът на черешите в Брачиляно“], публикувана на неговия уебсайт на 7 юли 2015 г., се съдържа следното описание: „Брачиляно е градът на черешите. Фактът обаче, че тези толкова вкусни череши са търсени в цяла Италия, не се дължи единствено на високо ценените органолептични характеристики, с които се отличават. Районът е известен с вековната си музикална традиция, с прочутото ястие „mallone“, с прохладното си лято и разбира се, с черешите; въпреки че живеят в „глобалното село“, жителите му се отличават със стриктно следване на календара, сезоните и ритуалите, свързани със земята. Затова целият месец юни е посветен на брането на този вид череши, които са наричани още „само-една-не-стига“. Медицинските сестри, учителите, преподавателите по музика и служителите от публичната администрация отделят от времето си, за да се посветят на черешите, които от година на година стават по-ценни поради нападенията на някои вредители. Тези незначителни проблеми обаче ни най-малко не намаляват страстта към брането на череши, на която всяка година се отдава

целият град. Ако сега репутацията на този типичен продукт го предшества, това не е случайно.“) или предприемачът Антонио Амато (който през август 2020 г. публикува в своя блог статия, озаглавена „La Ciliegia di Bracigliano — L'oro rosso della nostra terra“ [Ciliegia di Bracigliano — червеното злато на нашата земя], в която разказва, наред с останалото, че „сега е най-подходящото време да се полюбувате на пейзажа в наситеночервено, тъй като бялото на цъфналите дървета вече е отстъпило място на различните нюанси на червеното на този ценен късно зреещ сорт череши от Брачиляно, който узрява от втората половина на юни до първата половина на юли, като приветства лятото и оцветява в червено хълмовете на Агро.

Една трета от продукцията на череши в Кампания се получава от територията на община Брачиляно, която още от XVIII век се слави с отглеждането на средноголеми до едри череши с тъмен цвят и отлично качество на стегнатата и сочна месеста част.“). Репутацията се потвърждава и от повече от 25 000 резултата в Google при търсене за „Ciliegia di Bracigliano“, сред които са и уебсайтовете Campania Terra Laboris и Irno Notizie, в които се признава уникалността на продукта, свързана с района на производство. Плодовете „Ciliegia di Bracigliano“ се използват за производството на традиционни сладкиши; достатъчно е да се спомене „Zizzinella“ на майстора сладкар Дж. Палумбо на основата на рикота от биволско мляко, лешници и Ciliegia di Bracigliano в алкохол (в статия на Анамария Парлато, в Enogastronomia Bracigliano от 23.5.2020 г., озаглавена „Сладкото отдаване на почит към черешата на Джузепе Палумбо — черешата съдържа множество полезни съставки за човешкото тяло“, където се посочва, че „производството на череши вече е било засвидетелствано през първата половина на 18 век и никога не е било прекъсвано дори по време на гладната 1764-та година. През 50-те години на миналия век градът произвежда една трета от черешите в Кампания, която по това време е водещият регион в производството на череши в Италия. Това е типичният селскостопански продукт от Брачиляно, известен всъщност като „червено злато“, а на местния диалект — „a cerasa“. Плодовете узряват през късната пролет и са богати на флавоноиди.“).

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F5%252FD.2b7b3e606aeccbd310b6/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download