C/2025/2722

8.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2722)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Ciliegia di Bracigliano“

PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název produktu**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

3. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ, POTRAVINOVÉ SOBĚSTAČNOSTI A LESNICTVÍ – PQA 1

—

4. **Popis schválené změny (schválených změn)**

Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) č. 2024/1143

Změny spadají pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) č. 2024/1143:

nezahrnují změnu názvu nebo použití názvu, nehrozí, že by byla zrušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu, a neznamenají žádná další omezení uvádění produktu na trh.

1. *Článek 5 specifikace produktu: Změna – Hustota výsadby*

V článku 5 specifikace produktu se věta:

„s hustotou výsadby 600 až 800 rostlin na hektar“

mění na:

„s hustotou výsadby až 1 500 rostlin na hektar“.

Tato změna článku 5 je nezbytná, protože plochy většiny zemědělských podniků jsou osázeny stromy různého stáří a jejich počet na hektar je smíšený, někdy dokonce nižší než 100, takže specifikace v tomto případě silně postihuje malé zemědělské podniky. Změna zároveň umožní použití nových podnoží, které jsou dostupné na trhu, jsou kompatibilní s odrůdami uvedenými v CHZO a umožňují v nových specializovaných výsadbách až 1 500 rostlin na hektar, čímž se zvýší produktivita a bezpečnost pracovníků, a to jak v případě korunových stromů, tak zejména

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

stromů pěstovaných s oporou zdi, vzhledem k tomu, že starší stromy dosahují výšek nebezpečných pro pracovníky zabývající se sklizní, jichž je v současné době na pracovním trhu nedostatek. Se změnou budou zachovány všechny kvalitativní charakteristiky stanovené ve specifikaci produktu.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Článek 5 specifikace produktu: Změna výnosu na hektar*

V článku 5 specifikace byla zvýšena maximální jednotková produkce ovoce z 25 tun na 28 tun na hektar specializované plodiny.

Rozdíl v limitu produkce je v souladu se zvýšením počtu rostlin na hektar a je nezbytný, protože vzhledem k vysokým nákladům na hospodaření s plodinami je ziskovější, pokud se sklidí větší množství produktu, který má být certifikován v rámci CHZO.

Výnos na hektar může v závislosti na klimatických a/nebo půdních faktorech růst cyklicky, což může v podstatě vést k vyššímu hektarovému výnosu, aniž by se jakýmkoli způsobem měnily organoleptické vlastnosti ovoce. Producent tak získává podporu při zajišťování jakostní produkce ve větším objemu, a to v reakci na rostoucí poptávku na trzích.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Článek 5 specifikace produktu: Redakční změna*

V článku 5 specifikace se zrušuje tato věta:

„I ve výjimečně příznivých letech“.

Pro popis zásad produkce je irelevantní a může být zavádějící.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

4. *Článek 5 pravidel. Změna maximální doby chladírenského skladování ovoce*

Maximální doba uchovávání ovoce v chladu se prodlužuje z 6 na 8 týdnů.

Podniky požádaly o prodloužení období chladírenského skladování. V některých případech kvůli tržním příležitostem lze toto období prodloužit alespoň o několik týdnů.

Současné metody chladírenského skladování umožňují skladování třešní po dlouhou dobu, takže lze distribuci produktu lépe rozložit v čase a prostoru, aniž by došlo k přebytku nabídky, který by byl doprovázen poklesem ceny.

Možnost skladovat produkt v chladu po dobu několika dalších týdnů umožňuje balírnám mít zásobu produktu, který vždy pochází z plodin, jež vyhovují specifikaci produktu, a je tedy vysoce kvalitní, pokud poptávka na trhu trvá z důvodů, které mohou být v prvé řadě komerční, ale také z důvodu uspokojení poptávky po produktu i v případě jeho nedostatku, který se objevuje vzhledem k velmi krátké sezónně třešní.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Článek 8 specifikace produktu a bod 3.5 jednotného dokumentu Zrušení požadavku na balení v oblasti produkce.*

V článku 8 specifikace a v bodě 3.5 jednotného dokumentu se zrušuje požadavek na balení v oblasti produkce.

Vývoj technologií, prostředků a nástrojů, které lze použít pro přepravu, umožňuje odstranit toto omezení ohledně uvádění výrobku na trh, což přinese hospodářským subjektům značné výhody.

Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) „Ciliegia di Bracigliano“ se vztahuje k plodům druhu *Prunus avium* L. (*Rosaceae*) pocházejícím z těchto odrůd: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (rovněž známá jako Pagliaccio nebo Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana a Principe.

Čerstvé plody s CHZO „Ciliegia di Bracigliano“ uváděné ke spotřebě musejí mít tyto jakostní vlastnosti:

— slupka: svěží barva, od tmavě červené až po amarantovou,

— dužnina: jasně červená až tmavě červená, velmi pevná, polopřilnavá k pecce,

— velikost: středně velký plod (minimální přípustná velikost: 20 mm), středně velká pecka, krátká až středně dlouhá stopka;

— tvar: srdcovitý, protáhlý nebo zploštělý,

— odolnost při manipulaci: vynikající,

— organoleptické vlastnosti: pevná dužnina, střední šťavnatost, ovocná, jemná a příjemná sladkokyselá chuť,

Všechny uvedené odrůdy musejí mít obsah cukru nejméně 12 °Bx.

Při uvedení ke spotřebě musejí být plody:

— celé a nepoškozené,

— se stopkou,

— čisté, bez viditelných cizorodých látek,

— nepoškozené, bez hniloby a bez viditelných zbytků přípravků na ochranu rostlin,

— bez škůdců.

Třešně určené výhradně ke zpracování mohou být bez stopky, částečně poškozené nebo mohou mít minimální velikost 17 mm, pokud jsou splněny ostatní požadavky specifikace produktu. Takové ovoce může být označováno CHZO „Ciliegia di Bracigliano“, ale nesmí se takto prodávat konečnému spotřebiteli.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

V oblasti uvedené v bodě 4 níže musejí probíhat veškeré kroky spojené s produkcí třešní „Ciliegia di Bracigliano“.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt musí být umístěn v nádobách s kapacitou nejvýše 10 kg, vyrobených z materiálu rostlinného původu nebo jiného recyklovatelného materiálu.

Obsah každého balení musí mít jednotnou velikost a musí sestávat z třešní ze stejné odrůdy.

Co se týká nerovnoměrnosti ve velikosti, platí tolerance 10 %, pokud jde o počet nebo hmotnost třešní v každém jednotlivém balení.

Produkt s CHZO „Ciliegia di Bracigliano“ může být rovněž balen mimo oblast produkce uvedenou v bodě 4 níže.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na baleních označených CHZO nebo na etiketách, jimiž jsou tato balení opatřena, musí být zřetelně, čitelně a písmem o stejné velikosti vytištěny tyto údaje:

a) text „Ciliegia di Bracigliano“ a „Indicazione Geografica Protetta“ (tj. chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „I.G.P.“ (tj. CHZO);

b) jméno/název, obchodní název a adresa producenta-balírny;

c) číslo produkční šarže;

d) množství produktu obsaženého v balení;

e) logo CHZO „Ciliegia di Bracigliano“ v podobě uvedené níže, spolu s povinným evropským symbolem CHZO.

Je zakázáno přidávat k chráněnému zeměpisnému označení uvedenému v bodě 1 jakýkoli popis, včetně těchto přídavných jmen, resp. přívlastků: „tipo“ (odrůdové), „gusto“ (chutné), „uso selezionato“ (k vybranému použití), „scelto“ (výběrové) a podobně, a stejně tak se k názvu nesmí přidávat obec původu.

Je však povoleno používat výrazy odkazující na společnosti, jména/názvy, obchodní názvy a soukromé ochranné známky, které nejsou pochvalné a není u nich riziko, že by kupujícího uvedly v omyl.

Tyto výrazy se na etiketě smějí uvádět písmem, jehož výška a šířka nepřesahují polovinu výšky, resp. polovinu šířky písma použitého pro chráněné zeměpisné označení.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Produkční oblast třešní s CHZO „Ciliegia di Bracigliano“ zahrnuje celé území těchto obcí v provinciích Salerno a Avellino:

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

Provincie Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem „Ciliegia di Bracigliano“ a zeměpisnou oblastí spočívá v jakosti produktu a silné pověsti vybudované v průběhu času.

Oblast produkce poskytuje třešňovým stromům nejlepší podmínky pro optimální vegetativní růst a správný vývoj plodů.

Reliéf je především kopcovitý. Co se týká podnebí, v oblastech pěstování třešní přichází jaro brzy a léta jsou teplá, s maximálními teplotami 25 až 28 °C. V zimě teploty zřídkakdy klesají pod 0 °C. Průměrný roční úhrn srážek se pohybuje okolo 1 000 mm. Nejvíce srážek se vyskytuje zejména v období od podzimu do začátku jara, ale stále je jich dostatek na to, aby z velké části uspokojily nároky této plodiny na vodu.

Půda se utvořila většinou z naplavenin a usazenin a často je v ní zastoupen materiál sopečného původu. Z větší části je kyprá, propustná, s průměrnou tloušťkou vrstvy, dobrou kapacitou odvádění a zadržování vody a s pH mezi 6,5 až 7,2.

Půda, která v oblasti převládá, je obecně tvořena substrátem, jenž je dostatečně robustní na to, aby splňoval nároky kořenových systémů třešní *Prunus avium*, snadno se obdělává, je vysoce propustná a má dobrý zemědělský potenciál.

Popsané vlastnosti půdy a podnebí vytvářejí ideální prostředí pro plodinu, čímž umožňují maximalizovat organoleptické vlastnosti ovoce a omezovat na minimum působení škůdců, které by jinak snižovalo jeho prodejnost.

Důkaz o úzkém spojení s touto oblastí se rovněž nalézá v mimořádném zastoupení místních odrůd uvedených v bodě 3.2, které se vyskytují pouze v této oblasti, a představují tak určitý druh endemismu.

Na vinicích v oblasti Valle dell'Irno, kde se svého času pěstovala zdejší hlavní plodina, byla od poloviny minulého století vinná réva téměř zcela nahrazena třešněmi.

Nejnovější údaje ukazují, že tato oblast čítá přibližně 500 zemědělských podniků a řadu prodejních podniků.

„Ciliegia di Bracigliano" pochází z oblasti, která je tradičně vhodná pro produkci třešní, a odborné znalosti nabyté zemědělci v průběhu několika staletí (zejména pokud jde o důležitou práci na ochraně genetické biologické rozmanitosti) a přizpůsobené místním podmínkám přispívají k tomu, že je tento produkt uznáván pro svou jakost.

Přítomnost třešní coby charakteristického prvku zemědělství a hospodářství v této oblasti dokládají různé prameny, především notářské dokumenty, datující se až do roku 1556 (notářské záznamy města Bracigliano: notář Salvatore Grimaldi, spisy 472 a 477; notářské záznamy města Bracigliano: notář Gaetano de Caro, spis 487). Dokumenty zachycují, jak důležitá byla v Braciglianu třešňová sklizeň. V roce 1714 notář Matteo Milone (Státní archiv provincie Salerno, notářské záznamy města Bracigliano, spis 495) osvědčil nespornou přítomnost intenzivního pěstování třešní na území Bracigliana.

V posledních letech lze pověst „Ciliegia di Bracigliano" doložit celou řadou reklamních materiálů, historických záznamů, videí a tištěných dokumentů. Františkánský kněz Teofilo M. Giordano ve svém díle Storia di Bracigliano (Dějiny Bracigliana), Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980, v části zabývající se místním hospodářstvím, jasně popisuje, že třešně „Ciliegia di Bracigliano" zde byly rozšířeny po celá desetiletí. Zmiňuje mnoho odrůd, na které se vztahuje i tato specifikace, dosvědčuje jejich kvalitu a poptávku po nich na trhu, a to i včetně vývozu, jak vyplývá z uvedení názvu „Ciliegia di Bracigliano" na obchodních fakturách. Zdá se tedy, že pěstování třešní je v této oblasti dobře zavedeno a místní velké třešňové sady jsou schopny zajišťovat významné zemědělské příjmy.

Hospodářský a kulturní význam, jejž třešně „Ciliegia di Bracigliano" představují pro svou tradiční produkční oblast, se v průběhu let ukazuje na četných ročnících veletrhů a festivalů, jako je Festa della Ciliegia di Bracigliano, který se koná každoročně od roku 1999, či obdobná akce, která se pořádá ve městě Siano od roku 1997.

Organizace Associazione Nazionale „Città delle Ciliegie" pořádá každoročně svůj národní festival „Città delle Ciliegie" (Třešňová města) v místech, která jsou známá produkcí vynikajících třešní. Jako projev uznání vysoké kvality třešní „Ciliegia di Bracigliano" se pátý ročník festivalu konaný ve dnech 18. až 21. června 2009 uskutečnil ve městě Bracigliano.

Produkt „Ciliegia di Bracigliano" zaznamenal několikrát pozoruhodné úspěchy v celostátních specializovaných soutěžích. Stačí zmínit, že v roce 2011 získal tento produkt titul „Migliore Ciliegia d'Italia" (nejlepší třešeň v Itálii) udělovaný sdružením AMDMI (Sdružení ředitelů velkoobchodních trhů s ovocem a zeleninou).

Oblast produkce třešní „Ciliegia di Bracigliano" je dodnes považována za „třešňovou zemi", jejíž půda se odjakživa využívá k pěstování tohoto ovoce a utváří neoddělitelné spojení mezi místním krajem a třešněmi.

Plody „Ciliegia di Bracigliano“ figurují jako klíčová složka v mnoha receptech, zmiňují se o nich specializované stránky, jako je Top Food Italy nebo Torte e Dintorni, a jsou dobře známy mezi úspěšnými šéfkuchaři, jako je Sal de Riso a Rocco Iannone, i mezi dalšími nadějnými kuchaři, kteří toto ovoce používají ve svých výtvorech. Sal de Riso je vyhlášený svými cukrářskými dovednostmi a o třešních „Ciliegia di Bracigliano“ hovoří na sociálních sítích (ve videu, které umístil na YouTube dne 8. října 2020 a na svou stránku na Facebooku dne 21. listopadu 2020, říká, „že plody ‚Ciliegia di Bracigliano‘ jsou opravdu výjimečné: jsou velké, šťavnaté a sladké, s vysokou hodnotou brix, a také křupavé, a já je používám i v koktejlech“).

Pověst produktu „Ciliegia di Bracigliano“ potvrzuje dále řada článků napsaných odborníky (za všechny jmenujme např. novináře Luciana Pignatara, který se specializuje na gastronomii (článek s názvem „La stagione delle ciliegie a Bracigliano“ (Třešňová sezóna v Braciglianu), který zveřejnil na svých internetových stránkách dne 7. července 2015, obsahuje tento popis: „Bracigliano je město třešní. Ale skutečnost, že tyto lahodné třešně jsou uznávány po celé Itálii, není jen výsledkem vysoce ceněných organoleptických vlastností, jimiž se vyznačují. Toto město je známé svou odvěkou hudební tradicí, proslulým pokrmem ‚Mellone‘, letní pohodou a samozřejmě třešněmi; jeho obyvatelé, přestože žijí v rámci ‚globální vesnice‘, se vyznačují svou neochvějnou úctou k času, ročním obdobím a tradicím, jež se váží k půdě. Sběru těchto třešní, o kterých se říká, že ‚nelze sníst jen jednu‘, je proto věnován celý červen. Zdravotní sestry, pedagogové, učitelé hudby a státní úředníci si berou volno, aby věnovali svůj čas třešním, které jsou rok od roku vzácnější, neboť musejí čelit útokům řady škůdců. Tyto malé problémy však dosud neotřásly vášní pro sběr třešní, která každoročně pohltí

celé město. Pokud tedy tento typický produkt předchází jeho vlastní pověst, není to náhoda.“) nebo podnikatele Antonia Amata (který v srpnu 2020 publikoval na svém blogu článek pod názvem „La Ciliegia di Bracigliano – L'oro rosso della nostra terra“ (Ciliegia di Bracigliano – Červené zlato naší země), v němž mimo jiné líčí, že „nyní je ideální čas obdivovat sytě červené panorama, protože bílé zbarvení kvetoucích stromů nyní ustupuje rozličným odstínům červené barvy, jimiž oplývá tato vzácná pozdní odrůda třešně z Bracigliana, která coby posel léta dozrává v druhé polovině června a první polovině července a zbarvuje kopce v oblasti Agro doruda.

Jedna třetina produkce třešní v Kampánii pochází z území pod správou města Bracigliano, které se již od 18. století pyšní pěstováním středně velkých až velkých třešní, které mají tmavou barvu a vynikající pevnou a šťavnatou dužinu.“) Dobrou pověst potvrzuje i více než 25 000 výsledků zaznamenaných v Google Analytics v souvislosti s výrazem „Ciliegia di Bracigliano“, včetně odkazu na internetové stránky Campania Terra Laboris a Irno Notizie, které oceňují jedinečnost produktu spojenou s oblastí jeho produkce. Třešně „Ciliegia di Bracigliano“ se používají k výrobě tradičních cukrářských výrobků; za všechny lze uvést dezert „Zizzinella“, který vymyslel mistr cukrář Giuseppe Palumbo a který se připravuje z buvolí ricotty, lískových oříšků a třešní „Ciliegia di Bracigliano“ naložených v alkoholu (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23.5.2020 – článek s názvem „Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano“ (Sladký hold třešním od Giuseppe Palumba. Třešně jsou plné látek prospěšných lidskému tělu) uvádí, že „v Braciglianu existovaly důkazy o produkci třešní již v první polovině osmnáctého století a tato produkce pokračovala bez přerušení, a to i během hladomoru v roce 1764. V padesátých letech 20. století vyprodukovalo město třetinu třešní v Kampánii, která byla v té době předním regionem produkujícím třešně v Itálii. Je to braciglianský zemědělský produkt *par excellence* a skutečně je znám jako ‚červené zlato‘. V místním dialektu se mu říká ‚a cerasa‘. Dozrává na konci jara a obsahuje vysoké množství flavonoidů“).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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