C/2025/2722

8.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af varespecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2722)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Ciliegia di Bracigliano«

PGI-IT-02766-AM01 — 8.2.2025

BOB () BGB (X)

1. **Produktets betegnelse**

»Ciliegia di Bracigliano«

2. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

3. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministeriet for landbrug fødevaresuverænitet og skovbrug) – PQA 1

—

4. **Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

Ændringerne svarer til definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, for så vidt som:

De omfatter ikke ændringer af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen, der er ikke risiko for ugyldiggørelse af den tilknytning til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet, og de medfører ikke yderligere restriktioner for afsætningen af produktet.

1. *Artikel 5 i varespecifikationen – Ændring af beplantningstætheden*

Følgende punktum i artikel 5 i varespecifikationen:

»med en beplantningstæthed på mellem 600 og 800 træer pr. ha«

ændres således:

»med en beplantningstæthed på op til 1 500 træer pr. ha«

Denne ændring af artikel 5 er nødvendig, fordi størstedelen af bedriften er beplantet med uensaldrende kirsebærtræer, og antallet pr. hektar ved blandede afgrøder ligger endog undertiden under tærsklen på 100 træer, hvilket er grunden til, at små bedrifter i dette tilfælde blev meget ugunstigt stillet på grund af varespecifikationens bestemmelser. Samtidig vil ændringen gøre det muligt at anvende nye grundstammer, der er tilgængelige på markedet, til formbeskårne træer og navnlig til espalierede træer, og som er forenelige med de sorter, der findes i

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

den beskyttede geografiske betegnelse, hvilket gør det muligt at plante op til 1 500 træer pr. hektar i nyanlagte specialiserede plantager og dermed forbedre arbejdstagernes produktivitet og sikkerhed, da ældre kirsebær når højder, der er meget farlige for plukkerne, og de er også vanskelige at få adgang til på dette stadium, samtidig med at alle de kvalitetsegenskaber, der er fastsat i varespecifikationen, bevares.

Denne ændring vedrører ikke enhedsdokumentet.

2. *Artikel 5 i varespecifikationen – Ændring af hektarudbyttet*

I artikel 5 i varespecifikationen forhøjes den maksimale enhedsproduktion af frugt fra 25 ton til 28 ton pr. hektar i specialkultur.

Ændringen af produktionsgrænsen er i overensstemmelse med forøgelsen af antallet af træer pr. hektar og er nødvendig, da det på grund af de høje forvaltningsomkostninger, der er forbundet med dyrkningen, er mere rentabelt for bedrifterne, at høståret svarer til stigningen i mængden af produkter, der skal certificeres som BGB.

Stigningen i hektarudbyttet, som under den cykliske påvirkning af klimatiske faktorer og/eller jordforvaltningsfaktorer kan føre til et højere hektarudbytte, uden dog på nogen måde at ændre frugtens organoleptiske egenskaber, gør det i det væsentlige muligt for producenten at sikre en større produktion af høj kvalitet i lyset af den voksende efterspørgsel på markedet.

Denne ændring vedrører ikke enhedsdokumentet.

3. *Artikel 5 i varespecifikationen – Redaktionel ændring*

I varespecifikationens artikel 5 udgår følgende tekst:

»Selv i usædvanligt gunstige produktionsår«

da dette ikke har nogen indvirkning på beskrivelsen i varespecifikationen og kan være vildledende.

Denne ændring vedrører ikke enhedsdokumentet.

4. *Artikel 5 i varespecifikationen – Ændring af frugtens maksimale opbevaring på køl*

Den maksimale varighed af opbevaringen af frugten på køl øges fra 6 til 8 uger.

Virksomhederne har anmodet om en forlængelse af opbevaringsperioden, som afhængigt af afsætningsudsigterne i nogle tilfælde kan forlænges med mindst et par uger.

De nuværende teknikker til køleopbevaring gør det muligt at opbevare kirsebærrene i en længere periode, hvilket muliggør en bedre distribution af produktet over tid og sted, samtidig med at et for stort udbud ledsaget af et prisfald undgås.

Muligheden for at opbevare produktet på køl i nogle uger ekstra gør det muligt for emballeringsvirksomhederne at råde over lagre af produkter, der er i overensstemmelse med varespecifikationen, og som derfor er af høj kvalitet, hvilket er nyttigt, når efterspørgslen på markedet fortsætter over tid af årsager, der i første omgang kan være af kommerciel karakter, men også for at imødekomme efterspørgslen efter produktet, selv i tilfælde af knaphed, i betragtning af kirsebærrets meget kortvarige sæsonbestemte karakter.

Denne ændring vedrører ikke enhedsdokumentet.

5. *Artikel 8 i varespecifikationen og punkt 3.5 i enhedsdokumentet – Bestemmelsen om, at emballeringen skal foregå i produktionsområdet, udgår*

I artikel 8 i varespecifikationen og i punkt 3.5 i enhedsdokumentet udgår bestemmelsen om, at emballering skal foregå i produktionsområdet.

Udviklingen i de teknologier, metoder og redskaber, der kan anvendes til transport, gør det muligt at lade denne begrænsning af markedsføringen af produktet udgå, hvilket medfører betydelige fordele for de erhvervsdrivende.

Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Ciliegia di Bracigliano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 08 — SPISELIGE FRUGTER OG NØDDER; SKALLER AF CITRUSFRUGTER ELLER MELONER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Ciliegia di Bracigliano« henviser til frugter af arten *Prunus avium L.* (Rosaceae), der tilhører følgende sorter: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (også kendt som Pagliaccio eller Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana og Principe.

Ved markedsføring i frisk tilstand skal »Ciliegia di Bracigliano« (BGB) have følgende kvalitetskarakteristika:

— Skind: kraftig skinnende farve, mørkerød til amarant.

— Frugtkød: kraftig rød til mørk rød, meget fast, delvist fastsiddende på stenen.

— Størrelse: mellemstor til stor frugt (mindste tilladte størrelse: 20 mm), mellemstor sten, kort til mellemlang stilk.

— Form: hjerteformet, aflang eller flad.

— Modstandsdygtighed over for håndtering: meget god.

— Organoleptiske egenskaber: fast kød, middel saftighed, frugtagtig, delikat og behagelig sød-syrlig smag.

Alle de anførte sorter skal have et sukkerindhold på mindst 12 ° Brix.

Når frugterne overgår til forbrug, skal de være:

— hele og ubeskadigede

— forsynet med stilk

— rene og uden synlige fremmedlegemer

— ubeskadigede, fri for råd og synlige restkoncentrationer af plantebeskyttelsesmidler

— fri for skadegørere.

Kirsebær, der udelukkende er bestemt til forarbejdning, må mangle stilken, være delvist beskadigede eller have en minimumsstørrelse på 17 mm, forudsat at de øvrige krav i varespecifikationen er opfyldt. Sådanne frugter må gerne være forsynet med BGB'en »Ciliegia di Bracigliano«, men må ikke sælges til den endelige forbruger.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Ciliegia di Bracigliano« skal finde sted inden for området som beskrevet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet skal anbringes i beholdere med en kapacitet på højst 10 kg, der er fremstillet af plantemateriale eller af andet genanvendeligt materiale.

Indholdet af hver pakning skal være af ensartet størrelse og må kun omfatte kirsebær af samme sort.

Med hensyn til den ensartet størrelse gælder der en tolerance på 10 % for så vidt angår antallet eller vægten af kirsebær i hver enkelt pakning.

Frugt med den beskyttede geografiske betegnelse »Ciliegia di Bracigliano« kan også emballeres uden for produktionsområdet i overensstemmelse med punkt 4 nedenfor.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Pakninger mærket med BGB'en eller etiketterne på disse skal være forsynet med følgende tydelige og letlæselige påskrifter af samme størrelse:

a) ordene »Ciliegia di Bracigliano« og betegnelsen »Indicazione Geografica Protetta« (beskyttet geografisk betegnelse) (eller forkortelsen IGP [BGB])

b) produktions- og/eller emballeringsvirksomhedens navn, firmabetegnelse og adresse

c) varepartiets produktionsnummer

d) den mængde af produktet, der er indeholdt i emballagen

e) BGB-logoet »Ciliegia di Bracigliano« som vist nedenfor sammen med det obligatoriske europæiske BGB-symbol.

Det er forbudt at tilføje en beskrivelse til den beskyttede geografiske betegnelse, der er omhandlet i punkt 1, herunder følgende adjektiver: »tipo« [type], »gusto« [smag], »uso selezionato« [udvalgt brug], »scelto« [udvalgt] eller lignende samt oprindelseskommunen.

Det er imidlertid tilladt at anvende formuleringer, der henviser til virksomheder, navne, firmabetegnelser og private varemærker, som ikke i sig selv er anprisende, og som ikke kan vildlede køberen.

Disse formuleringer kan anføres på etiketten med bogstaver, hvis højde og bredde ikke overstiger halvdelen af dem, der anvendes til den beskyttede geografiske betegnelse.



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Ciliegia di Bracigliano« omfatter følgende kommuner i provinserne Salerno og Avellino:

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

Provinsen Avellino: Contrada, Forino, Montoro og Moschiano.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem »Ciliegia di Bracigliano« og det geografiske område er baseret på produktets kvalitet og et stærkt omdømme, der er opbygget over tid.

Produktionsområdet giver kirsebærtræerne de bedste betingelser for optimal vækst og korrekt udvikling af frugten.

Topografien er overvejende bakket. Foråret tidligt i kirsebærdyrkningsområderne, og somrene er varme med maksimumtemperaturer på mellem 25 og 28 °C. Om vinteren falder temperaturerne sjældent til under 0 °C. Den gennemsnitlige årlige nedbør er på ca. 1 000 mm. Den falder især om efteråret og i det tidlige forår, men er stadig tilstrækkelig til at dække størstedelen af afgrødernes vandbehov.

Jordbunden er for det meste af alluvial eller kolluvial oprindelse, og indeholder ofte pyroklastisk materiale. Den er for det meste løs, gennemtrængelig, af gennemsnitlig dybde, med god drænings- og vandbindingsevne og med en pH-værdi på mellem 6,5 og 7,2.

De dominerende jordbundstyper i området har generelt et substrat, der er robust nok til at opfylde de behov, som *Prunus aviums* rodsystemer har, og de er let bearbejdelige og meget gennemtrængelige og har en moderat markkapacitet.

De beskrevne jordbunds- og klimaforhold skaber et ideelt miljø for afgrøden, der gør det muligt at optimere frugtens organoleptiske kvalitet og begrænse skadedyrsangreb, som ville ødelægge afgrødens salgbarhed, til et minimum.

Et bevis på den tætte tilknytning til området er også den ekstraordinære tilstedeværelse af lokale sorter, jf. punkt 3.2, der, da de kun findes i dette område, har en form for endemisk karakter.

I området Valle dell'Irno er vinplanterne, som engang var den vigtigste afgrøde, siden midten af det forrige århundrede blevet næsten helt erstattet af kirsebærtræer.

De seneste data viser, at der er omkring 500 landbrugsbedrifter og en række salgsvirksomheder i området.

»Ciliegia di Bracigliano« kommer fra et område, der traditionelt er velegnet til kirsebærproduktion, og den tekniske knowhow, som producenterne har opbygget gennem århundreder (der hovedsageligt har til formål at beskytte den genetiske biodiversitet), og som er tilpasset de lokale forhold, har bidraget til at gøre det til et produkt af anerkendt kvalitet.

Forekomsten af kirsebærtræer som et karakteristisk træk ved områdets landbrug og økonomi fremgår af forskellige kilder, navnlig notardokumenter, der går helt tilbage til 1556 (notarprotokol fra Bracigliano: notar Salvatore Grimaldi, sag 472 og 477, notarprotokol fra Bracigliano: notar Gaetano De Caro, sag 487). Dokumenterne viser, hvor vigtig kirsebærhøsten var i Bracigliano. I 1714 attesterede notaren Matteo Milone (Salernos statsarkiv, notarprotokol fra Bracigliano, sag 495), at der uden nogen form for tvivl fandt en intensiv kirsebærdyrkning sted i Bracigliano.

I de senere år er »Ciliegia di Braciglianos« omdømme blevet dokumenteret ved hjælp af en lang række reklamer, historiske optegnelser, videoer og papirdokumenter. I sin »Storia di Bracigliano« [Braciglianos historie] (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980) nævner franciskanerpræsten Teofilo M. Giordano i den del, der omhandler den lokale økonomi, udtrykkeligt, at »Ciliegia di Bracigliano« har været udbredt i årtier, og han nævner mange af de sorter, der er omfattet af denne varespecifikation. Han nævner navnlig værdien af dette kirsebær og efterspørgslen efter det på markedet, herunder til eksport, hvilket fremgår af betegnelsen »Ciliegia di Bracigliano« på handelsfakturaer. Kirsebærdyrkning synes således at være veletableret i området med store kirsebærplantager, der kan sikre betydelige landbrugsindtægter.

Den økonomiske og kulturelle betydning, som »Ciliegia di Bracigliano« har for det traditionelle produktionsområde, er i årenes løb blevet demonstreret ved adskillige messer og festivaler, f.eks. Festa della Ciliegia di Bracigliano, som har været afholdt hvert år siden 1999, og dens pendant, som har været afholdt i Siano siden 1997.

Hvert år afholder Associazione Nazionale »Città delle Ciliegie« sin nationale »Città delle Ciliegie«-festival (festival for kirsebærbyerne) på steder, der er kendt for at producere fremragende kirsebær. Som en anerkendelse af den høje kvalitet af »Ciliegia di Bracigliano« blev den femte festival afholdt i Bracigliano fra den 18. til den 21. juni 2009.

Ved flere lejligheder har »Ciliegia di Bracigliano« opnået bemærkelsesværdig succes i nationale specialiserede konkurrencer. I denne henseende bemærkes blot, at dette produkt i 2011 blev udnævnt til »Migliore Ciliegia d'Italia« (Italiens bedste kirsebær) af AMDMI (sammenslutningen af direktører for engroshandel med frugt og grøntsager).

Produktionsområdet »Ciliegia di Bracigliano« betragtes i dag stadig som »kirsebærland«, idet dets jord altid er blevet brugt til at dyrke denne frugt, hvilket har skabt en uløselig forbindelse mellem området og kirsebær.

»Ciliegia di Bracigliano« indgår som en vigtig ingrediens i mange opskrifter, det er blevet omtalt på specialiserede websteder såsom *Top Food Italy* eller *Torte e Dintorni*. Det er også velkendt blandt succesrige kokke som Sal De Riso, der er berømt for sin viden inden for konditorfaget, og som taler om det på de sociale medier (video downloadet på You Tube den 8.10.2020, hvor han udtaler: »Ciliegia di Bracigliano« er virkelig unik på grund af sin store størrelse, sit saftige og søde frugtkød og sin høje Brix-grad; det er også sprødt, og jeg bruger det også i cocktails" og den 21.11.2020 på Sal De Riso's Facebook-side), Rocco Iannone eller andre nye kokke, der bruger det i deres kreationer.

Desuden bekræftes »Ciliegia di Braciglianos« omdømme af adskillige artikler, der er skrevet af specialister (det er tilstrækkeligt at nævne madjournalisten Luciano Pignataro (en artikel med titlen La stagione delle ciliegie a Bracigliano" [Kirsebærsæson i Bracigliano], som blev offentliggjort på hans hjemmeside den 7. juli 2015 og indeholdt følgende beskrivelse: »Bracigliano er kirsebærrenes by. Men at disse lækre kirsebær er værdsat i hele Italien, skyldes ikke kun de meget værdsatte organoleptiske egenskaber, der adskiller dem fra andre kirsebær. Denne by er kendt for sin ældgamle musiktradition, den berømte ret »Mallone«, dens kølige somre og selvfølgelig kirsebær. Selv om indbyggerne bor i den »globale landsby«, er de kendetegnet ved deres samvittighedsfulde respekt for tiden, årstiderne og traditionerne i forholdet til landskabet. Hele juni er således helliget plukningen af disse kirsebær, og det siges også, at de smager så godt, at man ikke kan nøjes med at spise ét. Sygeplejersker, lærere, musiklærere og tjenestemænd tager sig tid til at hellige sig kirsebærrene, som bliver mere værdifulde for hvert år, da de udsættes for angreb fra en række skadegørere. Disse små problemer har dog ikke rokket ved passionen for kirsebærhøsten, der hvert år er synonym med glæde

i landsbyen. Når dette typiske produkt har et godt omdømme, er det ikke tilfældigt«. Man kan også nævne iværksætteren Antonio Amato (som i august 2020 offentliggjorde en artikel på sin blog med titlen »La Ciliegia di Bracigliano – L'oro rosso della nostra terra« (Ciliegia di Bracigliano – vores områdes røde guld), som bl.a. fortæller, at »Det er nu det perfekte tidspunkt til at beundre det dybrøde panorama, idet den hvide farve på de blomstrende træer nu er blevet afløst af de forskellige røde nuancer af denne dyrebare kirsebærsort fra Bracigliano, en sent modnende sort, der modner fra anden halvdel af juni til første halvdel af juli og byder sommeren velkommen og farver Agro-bakkerne røde).

En tredjedel af Campanias produktion af kirsebær stammer fra kommunen Bracigliano, som siden det 18. århundrede har dyrket mellemstore til store kirsebær, der er mørke med fremragende fast og saftigt kød«) og de resultater, der er opnået (mere end 25 000) ved at indsætte »Ciliegia di Bracigliano« i søgemaskinen Google, herunder på websteder som *Campania Terra Laboris* og *Irno notizie*, som anerkender dets unikke karakter, der er knyttet til produktionsområdet. »Ciliegia di Bracigliano« anvendes til fremstilling af traditionelt bagværk. Det er tilstrækkeligt at nævne »Zizzinella«, en kreation skabt af mesterkonditor Giuseppe Palumbo, lavet med bøffelricotta, hasselnødder og brændevin lavet på "Ciliegia di Bracigliano (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23.5.2020 – en artikel med overskriften »Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano« [Giuseppe Palumbos søde hyldest til kirsebær. Kirsebær er fulde af stoffer, der er gavnlige for kroppen], hvilket viser, at der var tegn på kirsebærproduktion i Bracigliano allerede i første halvdel af det 18. århundrede, og denne produktion fortsatte uden afbrydelse, selv under hungersnøden i 1764. I 1950'erne producerede byen en tredjedel af kirsebærrene i Campania, som dengang var den førende kirsebærproducerende region i Italien. Det er Braciglianos landbrugsprodukt par excellence, og det går da også under betegnelsen »det røde guld« eller »a cerasa« på den lokale dialekt. Det modnes sidst på foråret og et rigt på flavonoider).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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