Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/2722

8.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/2722)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Ciliegia di Bracigliano“

PGI-IT-02766-AM01 — 8.2.2025

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name des Erzeugnisses**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

3. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Förderung der Qualität von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (PQA) 1

—

4. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen:

Die Änderungen fallen unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da

sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthalten, sie nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht, und da sie keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

1. *Artikel 5 der Produktspezifikation – Änderung der Pflanzdichte*

In Artikel 5 der Produktspezifikation lautet der derzeitige Wortlaut:

„mit einer Pflanzdichte von 600 bis 800 Pflanzen pro Hektar.“

Dies wurde geändert in:

„mit einer Pflanzdichte von bis zu 1 500 Pflanzen pro Hektar.“

Diese Änderung von Artikel 5 ist notwendig, da die meisten Betriebe über Kirschbäume unterschiedlichen Alters verfügen und es in Mischobstgärten weniger Bäume pro Hektar gibt, manchmal sogar weniger als 100. Auf diese Weise wurden Kleinbetriebe durch die Produktspezifikation stark benachteiligt. Gleichzeitig können durch die Änderung für freistehende Bäume sowie insbesondere für Spalierbäume die neuen, auf dem Markt erhältlichen Unterlagen verwendet werden, die mit den unter die g.g.A. fallenden Sorten kompatibel sind. So können neue

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Monokulturen mit bis zu 1 500 Pflanzen pro Hektar angebaut werden, wodurch die Produktivität und die Sicherheit der Arbeitskräfte verbessert werden, da die ältesten Kirschbäume Höhen erreichen, die für die Erntekräfte – an denen es derzeit ebenfalls mangelt – sehr gefährlich sind. Mit dieser Änderung wird des Weiteren sichergestellt, dass alle in der Produktspezifikation festgelegten Qualitätsmerkmale gewahrt bleiben.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Artikel 5 der Produktspezifikation – Änderung des Hektarertrags*

In Artikel 5 der Produktspezifikation wurde der Höchstertrag pro Hektar von Obst, das in Monokultur angebaut wird, von 25 Tonnen auf 28 Tonnen erhöht.

Die Änderung der Ertragsgrenze steht im Einklang mit der Erhöhung der Anzahl an Pflanzen pro Hektar. In Anbetracht der hohen Kosten für die Bewirtschaftung der Kultur ist dies notwendig, damit die Ernte für die Betriebe rentabler wird, indem ein größerer Teil der Kultur mit der g.g.A. zertifiziert werden kann.

Klimatische Faktoren und/oder Bodenbewirtschaftungsfaktoren können periodisch zu einem höheren Hektarertrag führen, ohne dass sich die organoleptischen Eigenschaften der Früchte verändern. Im Grunde können die Erzeuger durch die Erhöhung des Ertrags in der Produktspezifikation einen höheren Ertrag von hochwertigen Früchten erzielen und somit der ständig steigenden Marktnachfrage nachkommen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Artikel 5 der Produktspezifikation – Redaktionelle Änderung*

In Artikel 5 der Produktspezifikation wird folgender Satz gestrichen:

„Selbst in außergewöhnlich günstigen Jahren."

Der Grund für die Streichung ist, dass der Satz für die Beschreibung der Erzeugungsvorschriften irrelevant und möglicherweise irreführend ist.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Artikel 5 der Produktspezifikation – Änderung der Höchstdauer der Lagerung der Früchte in Kühlanlagen*

Die Höchstdauer, die die Früchte in Kühlanlagen gelagert werden dürfen, wurde von sechs auf acht Wochen erhöht.

Die Betriebe hatten eine Verlängerung der Lagerzeit beantragt, da die Früchte aufgrund von Marktchancen in einigen Fällen mindestens ein paar Wochen länger gelagert werden.

Dank moderner Kühltechniken können die Kirschen über einen langen Zeitraum gelagert werden, wodurch der Vertrieb des Erzeugnisses räumlich und zeitlich besser abgestimmt und somit ein Überangebot und ein entsprechender Preisverfall vermieden werden kann.

Das Erzeugnis für einige weitere Wochen in Kühlanlagen lagern zu können, bietet den Abpackbetrieben die Möglichkeit, stets hochwertige Kirschen aus Kulturen, die der Produktspezifikation entsprechen, auf Lager zu haben. Diese Lagerbestände sind zunächst aus kommerziellen Gründen nützlich, wenn die Marktnachfrage über einen langen Zeitraum andauert, aber auch, um die Nachfrage nach dem Erzeugnis selbst dann decken zu können, wenn es aufgrund der sehr kurzen Kirschensaison knapp ist.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments – Streichung der Anforderung zur Verpackung im Erzeugungsgebiet*

Die Bestimmung über die Verpackung im Erzeugungsgebiet wurde aus Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments gestrichen.

Dank der Fortschritte bei den Technologien, Fahrzeugen und Hilfsmitteln, die für den Transport des Erzeugnisses eingesetzt werden können, kann diese Beschränkung der Vermarktung des Erzeugnisses aufgehoben werden, was den betreffenden Akteuren erhebliche Vorteile bietet.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 08 — GENIESSBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Ciliegia di Bracigliano“ bezieht sich auf Früchte der Art *Prunus avium* L. (Rosaceae), die zu den folgenden Sorten gehören: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (auch bekannt als Pagliaccio oder Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana und Principe.

Beim Inverkehrbringen in frischem Zustand müssen die Früchte mit der g.g.A. „Ciliegia di Bracigliano“ folgende Qualitätsmerkmale aufweisen:

— Fruchtschale: leuchtende Farbe, dunkelrot bis amarant.

— Fruchtfleisch: hellrot bis dunkelrot, sehr fest, halbfest am Stein.

— Größe: mittelgroße Früchte (zulässige Mindestgröße: 20 mm), mittelgroßer Stein, kurz- bis mittellanger Stiel.

— Form: herzförmig, länglich oder abgeflacht.

— Widerstandsfähigkeit bei der Handhabung: vorzüglich.

— Organoleptische Eigenschaften: festes Fleisch; mittlere Saftigkeit; fruchtig, feines und angenehm süß-saures Aroma.

Alle aufgeführten Sorten müssen einen Zuckergehalt von mindestens 12 °Brix aufweisen.

Beim Inverkehrbringen müssen die Früchte

— ganz und unbeschädigt;

— noch mit dem Stiel versehen;

— sauber und frei von sichtbaren Fremdstoffen;

— unversehrt, frei von Fäulnis und sichtbaren Rückständen von Pflanzenschutzmitteln;

— frei von Schädlingen sein.

Sie können teilweise beschädigt sein oder eine Mindestgröße von 17 mm aufweisen, sofern die übrigen Anforderungen der Produktspezifikation erfüllt sind. Diese Früchte können als g.g.A. „Ciliegia di Bracigliano“ bezeichnet werden, dürfen aber nicht in unverarbeiteter Form an den Endverbraucher verkauft werden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Phasen der Erzeugung von „Ciliegia di Bracigliano“ müssen in dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis muss in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 10 kg abgefüllt werden, die aus einem Material pflanzlicher Herkunft oder einem anderen recycelbaren Material bestehen.

Der Inhalt jeder Packung muss von einheitlicher Größe sein und darf nur Kirschen derselben Sorte umfassen.

Hinsichtlich der Uneinheitlichkeit der Größe gilt für die Anzahl oder das Gewicht der Kirschen in jeder Einzelpackung eine Toleranz von 10 %.

Kirschen mit der g.g.A. „Ciliegia di Bracigliano“ können auch außerhalb des unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiets verpackt werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den mit der Angabe g.g.A. versehenen Verpackungen oder den darauf angebrachten Etiketten muss in deutlich sichtbaren und lesbaren Druckbuchstaben derselben Schriftgröße Folgendes stehen:

a) die Formulierungen „Ciliegia di Bracigliano“ und „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) (oder das Akronym „I.G.P.“ (g.g.A.));

b) Name, Firmenname und Anschrift des Erzeugers und Abpackbetriebs;

c) die Nummer der Herstellungscharge;

d) die in der Verpackung enthaltene Erzeugnismenge;

e) das Logo der g.g.A. „Ciliegia di Bracigliano“, wie nachstehend dargestellt, zusammen mit dem verbindlichen europäischen Symbol für g.g.A.

Es ist verboten, der geschützten geografischen Angabe gemäß Punkt 1 eine Beschreibung hinzuzufügen, einschließlich der folgenden Attribute: „Tipo“ (Art), „gusto“ (Geschmack), „uso selezionato“ (ausgewählte Verwendung), „scelto“ (Auswahl) oder Ähnliches sowie die Herkunftsgemeinde.

Die Verwendung von Angaben, die auf Namen, Firmenbezeichnungen oder private Marken Bezug nehmen, ist jedoch zulässig, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Käufer nicht in die Irre führen.

Diese Angaben können auf dem Etikett in Schriftzeichen angebracht sein, deren Höhe und Breite die Hälfte der für die geschützte geografische Angabe verwendeten Angaben nicht überschreiten.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Ciliegia di Bracigliano“ umfasst das gesamte Gebiet der folgenden Gemeinden in den Provinzen Salerno und Avellino:

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

Provinz Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen der g. g. A. „Ciliegia di Bracigliano“ und dem geografischen Gebiet ergibt sich aus der Qualität des Erzeugnisses und dem guten Ruf, den es im Laufe der Zeit erlangt hat.

Das Erzeugungsgebiet bietet Kirschbäumen die besten Voraussetzungen für optimales Wachstum und die korrekte Entwicklung der Früchte.

Die Topografie ist in erster Linie hügelig. Klimatisch gesehen hält das Frühjahr in den Kirschanbaugebieten früh Einzug. Die Sommer sind warm mit Höchsttemperaturen zwischen 25 und 28 °C. Im Winter fallen die Temperaturen selten unter 0 °C. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt bei ca. 1 000 mm. Der Regen fällt hauptsächlich zwischen Herbst und Frühling, reicht aber aus, um einen Großteil des Wasserbedarfs der Pflanzen zu decken.

Der Boden ist überwiegend alluvialer oder kolluvialer Herkunft, wobei oft pyroklastisches Material vorhanden ist. Er ist größtenteils locker, durchlässig, von durchschnittlicher Tiefe, mit einer guten Entwässerungs- und Wasserrückhaltekapazität und einem pH-Wert zwischen 6,5 und 7,2.

Die in dem Gebiet vorherrschenden Böden weisen im Allgemeinen ein Substrat auf, das robust genug ist, um den Bedürfnissen der Wurzelsysteme von *Prunus avium* gerecht zu werden. Sie sind leicht zu bearbeiten, hochdurchlässig und haben eine gute Feldkapazität.

Die beschriebenen Boden- und Klimamerkmale schaffen ein ideales Umfeld für die Kultur, wodurch die organoleptische Qualität der Früchte maximiert und die Aktivität von Schädlingen, die ihre Marktfähigkeit beeinträchtigen würde, auf ein Minimum beschränkt wird.

Die Aussage über die enge Anbindung an das Gebiet ergibt sich auch aus dem außergewöhnlichen Vorkommen lokaler Sorten, wie unter Punkt 3.2 beschrieben, die, da sie nur in diesem Gebiet vorkommen, Endemiten sind.

Im Gebiet Valle dell'Irno sind die Weinberge, die früher einmal Hauptkultur waren, seit Mitte des letzten Jahrhunderts fast vollständig durch Kirschbäume ersetzt worden.

Den jüngsten Daten zufolge umfasst das Gebiet rund 500 landwirtschaftliche Betriebe und eine Reihe von Verkaufsbetrieben.

Die g. g. A. „Ciliegia di Bracigliano" stammt aus einem Gebiet, das traditionell gut für den Kirschanbau geeignet ist. Darüber hinaus hat das von den Erzeugern im Laufe der Jahrhunderte erworbene technische Know-how (insbesondere im Hinblick auf die wichtige Arbeit zur Erhaltung der genetischen Vielfalt), das an die örtlichen Gegebenheiten angepasst ist, dazu beigetragen, dass dieses Erzeugnis eine anerkannte Qualität aufweist.

Dass Kirschbäume ein charakteristisches Merkmal der Landwirtschaft und der Wirtschaft des Gebiets sind, wird durch verschiedene Quellen belegt, vor allem durch notarielle Dokumente, die bis ins Jahr 1556 zurückreichen (Notariatsakten von Bracigliano: Notar Salvatore Grimaldi, Akten 472 und 477; Notariatsakten von Bracigliano: Notar Gaetano De Caro, Akte 487). Aus den Unterlagen geht hervor, wie wichtig die Kirschernte in Bracigliano war. Im Jahr 1714 bescheinigte der Notar Matteo Milone (Staatsarchiv von Salerno, Notariatsakten von Bracigliano, Akte 495) zweifelsfrei das Vorhandensein eines intensiven Kirschanbaus in Bracigliano.

In den letzten Jahren wurde das Ansehen der „Ciliegia di Bracigliano" durch eine Reihe von Werbematerial, historischen Aufzeichnungen, Videos und Papierdokumenten belegt. In seiner „Storia di Bracigliano" (Geschichte von Bracigliano) (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980) bezieht sich der Franziskanerpater Teofilo M. Giordano in dem Teil, der sich mit der lokalen Wirtschaft befasst, eindeutig auf die seit Jahrzehnten weitverbreitete „Ciliegia di Bracigliano". Er nennt zahlreiche Sorten, die unter diese Spezifikation fallen, und bezeugt damit ihre Qualität und die Nachfrage auf dem Markt, einschließlich der Ausfuhren, wie das Vorhandensein des Namens „Ciliegia di Bracigliano" auf Handelsrechnungen zeigt. Der Kirschanbau scheint also in dem Gebiet gut etabliert zu sein, und mit den großen Kirschplantagen kann ein bedeutendes landwirtschaftliches Einkommen erzielt werden.

Die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung der „Ciliegia di Bracigliano" für ihr traditionelles Erzeugungsgebiet wurde im Laufe der Jahre durch zahlreiche Messen und Festivals belegt, wie z. B. die Festa della Ciliegia di Bracigliano, die seit 1999 jedes Jahr stattfindet, und die Parallelveranstaltung, die seit 1997 in Siano abgehalten wird.

Jedes Jahr veranstaltet die Associazione Nazionale „Città delle Ciliegie" ihr nationales Festival „Città delle Ciliegie" (Kirschstädte) in Orten, die für ihre Erzeugung hervorragender Kirschen bekannt sind. Als Anerkennung der hohen Qualität der „Ciliegia di Bracigliano" fand das fünfte Festival vom 18. bis 21. Juni 2009 in Bracigliano statt.

Die „Ciliegia di Bracigliano" hat bereits mehrfach bemerkenswerte Erfolge bei nationalen Fachwettbewerben erzielt. Es genügt zu erwähnen, dass dieses Produkt im Jahr 2011 von der AMDMI (Verband der Direktoren von Obst- und Gemüsegroßmärkten) als „Migliore Ciliegia d'Italia" (Beste Kirsche Italiens) ausgezeichnet wurde.

Das Erzeugungsgebiet der „Ciliegia di Bracigliano" wird auch heute noch als „Kirschenland" bezeichnet, da die Böden seit jeher für den Anbau dieser Frucht genutzt werden und somit eine untrennbare Verbindung zwischen den Ortschaften und den Kirschen besteht.

Die Kirsche „Ciliegia di Bracigliano“ ist eine Hauptzutat in vielen Rezepten, über die auf spezialisierten Websites wie Top Food Italy und Torte e Dintorni berichtet wird, und ist sowohl bei erfolgreichen Köchen wie Sal De Riso und Rocco Iannone als auch bei anderen aufstrebenden Köchen bekannt, die sie für ihre Kreationen verwenden. Sal De Riso ist für sein Können als Konditor bekannt und hat in den sozialen Medien über das Erzeugnis „Ciliegia di Bracigliano“ gesprochen (in einem Video, das am 8. Oktober 2020 auf YouTube und am 21. November 2020 auf seiner Facebook-Seite hochgeladen wurde, sagt er: „Die Kirsche ‚Ciliegia di Bracigliano‘ ist wirklich etwas Besonderes. Sie ist groß, saftig und süß, mit einem hohen Brix-Grad, aber auch knackig. Ich verwende sie auch in Cocktails.“).

Darüber hinaus wird das Ansehen der „Ciliegia di Bracigliano“ durch zahlreiche von Fachleuten verfasste Artikel bestätigt. Nennenswert sind hier der Lebensmitteljournalist Luciano Pignataro (der am 7. Juli 2015 auf seiner Website einen Artikel mit dem Titel „La stagione delle ciliegie a Bracigliano“ (Kirschensaison in Bracigliano) veröffentlichte, der folgende Beschreibung enthält: „Bracigliano ist die Kirschenstadt. Dass diese köstlichen Kirschen in ganz Italien geschätzt werden, liegt aber nicht nur an den hochgeschätzten organoleptischen Eigenschaften, die sie auszeichnen. Die Stadt ist bekannt für ihre jahrhundertealte Musiktradition, ihr berühmtes Gericht ‚Mallone‘, ihre kühlen Sommer und natürlich für ihre Kirschen. Ihre Bewohner leben zwar im ‚globalen Dorf‘, zeichnen sich aber durch eine sehr genaue Einhaltung der Zeit, der Jahreszeiten und der Landtraditionen aus. So ist der ganze Juni dem Pflücken dieser Kirschen gewidmet, die auch den Spitznamen ‚Man kann nicht nur eine essen‘ trägt. Krankenschwestern, Lehrer, Musiklehrer und Beamte nehmen sich Zeit für die Kirschen, die von Jahr zu Jahr wertvoller werden, da sie von verschiedenen Schädlingen heimgesucht werden. Diese kleinen Probleme haben jedoch nicht die Leidenschaft für das Kirschenpflücken erschüttert, die jedes Jahr die ganze Stadt erfasst.

Es ist kein Zufall, dass der Ruf dieses typischen Erzeugnisses ihr jetzt vorauseilt.“) und der Unternehmer Antonio Amato (der im August 2020 in seinem Blog einen Artikel mit dem Titel „La Ciliegia di Bracigliano – L’oro rosso della nostra terra“ (Das rote Gold unseres Landes) veröffentlicht hat, in dem es unter anderem heißt: „Jetzt ist die perfekte Zeit, um das tiefrote Panorama zu bewundern, denn das Weiß der blühenden Bäume ist jetzt den verschiedenen Rottönen dieser wertvollen Sorte der Bracigliano-Kirsche gewichen, einer spät reifenden Sorte, die von der zweiten Junihälfte bis zur ersten Julihälfte reift, den Sommer begrüßt und die Hügel von Agro rot färbt.

Ein Drittel der Kirscherzeugung Kampaniens stammt aus dem Gebiet der Gemeinde Bracigliano, die sich seit dem 18. Jahrhundert des Anbaus mittelgroßer bis großer Kirschen von dunkler Farbe mit ausgezeichnetem festem und saftigem Fruchtfleisch rühmt.“). Das Ansehen bestätigen auch mehr als 25 000 Treffer von Google für „Ciliegia di Bracigliano“, einschließlich der Websites Campania Terra Laboris und Irno Notizie, die die Einzigartigkeit des Erzeugnisses im Zusammenhang mit seinem Produktionsgebiet anerkennen. „Ciliegia di Bracigliano“ wird zur Herstellung von traditionellem Gebäck verwendet; hier sei die „Zizzinella“ erwähnt, eine Kreation des Konditormeisters Giuseppe Palumbo, die mit Büffelricotta, Haselnüssen und mit Alkohol versetzter „Ciliegia di Bracigliano“ zubereitet wird (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23.5.2020 – Im Artikel mit dem Titel „Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La Ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano“ (Die süße Hommage von Giuseppe Palumbo an die Kirsche. Kirschen sind voller Inhaltsstoffe, die dem menschlichen Körper guttun) heißt es: „Schon aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts gibt es Belege für den Kirschanbau in Bracigliano, der auch während der Hungersnot von 1764 ununterbrochen fortgesetzt wurde. In den 1950er Jahren produzierte die Stadt ein Drittel der Kirschen in Kampanien, der damals führenden Kirschanbauregion Italiens. Es handelt sich um Braciglianos landwirtschaftliches Erzeugnis schlechthin, das als ‚rotes Gold‘ bekannt ist. Im lokalen Dialekt wird es als ‚a cerasa‘ bezeichnet. Die Kirschen reifen im späten Frühjahr und enthalten eine hohe Anzahl von Flavonoiden.“).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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