Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2722

8.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2722)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Ciliegia di Bracigliano»

PGI-IT-02766-AM01 — 8.2.2025

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Ciliegia di Bracigliano»

2. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

3. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΥΡΙΑΡΧΙΑΣ ΚΑΙ ΔΑΣΩΝ — PQA 1

—

4. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων τροποποίησης/-εων**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143:

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς:

δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο και δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

1. *Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος — Τροποποίηση της πυκνότητας φύτευσης*

Στο άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος, η φράση:

«με πυκνότητα φύτευσης μεταξύ 600 και 800 φυτών ανά εκτάριο»

τροποποιείται ως εξής:

«με πυκνότητα φύτευσης έως 1 500 φυτά ανά εκτάριο»

Η εν λόγω τροποποίηση του άρθρου 5 είναι αναγκαία διότι οι περισσότερες εκμεταλλεύσεις διαθέτουν μη ομήλικες κερασιές και σε μεικτές καλλιέργειες ο αριθμός ανά εκτάριο είναι πιο περιορισμένος, ενίοτε ακόμη και μικρότερος από 100, με αποτέλεσμα οι προδιαγραφές στην περίπτωση αυτή να δυσχεραίνουν σημαντικά τις μικρές εκμεταλλεύσεις. Ταυτόχρονα, η τροποποίηση θα επιτρέψει, τόσο για τα φυτά χωρίς στηρίγματα όσο και, κυρίως, για εκείνα που στηρίζονται σε τοιχώματα,

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

τη χρήση νέων έρριζων υποκειμένων που διατίθενται στην αγορά, τα οποία είναι συμβατά με τις ποικιλίες που καλύπτονται από την ΠΓΕ και επιτρέπουν στις νέες μονοκαλλιέργειες τη φύτευση έως και 1 500 φυτών ανά εκτάριο, βελτιώνοντας την παραγωγικότητα και την ασφάλεια των εργαζομένων, δεδομένου ότι οι παλαιότερες κερασιές φτάνουν πολύ επικίνδυνα ύψη για τους καλλιεργητές, ενώ είναι επίσης δύσκολο να βρεθούν επί του παρόντος. Η τροποποίηση θα διασφαλίσει επίσης τη διατήρηση όλων των ποιοτικών χαρακτηριστικών που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος — Τροποποίηση της απόδοσης ανά εκτάριο*

Στο άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος, η μέγιστη ανά μονάδα παραγωγή φρούτων αυξάνεται από 25 σε 28 τόνους ανά εκτάριο μονοκαλλιέργειας.

Η αλλαγή του ορίου παραγωγής συνάδει με την αύξηση του αριθμού των φυτών ανά εκτάριο και είναι αναγκαία διότι, δεδομένου του υψηλού κόστους διαχείρισης της καλλιέργειας, η συγκομιδή καθίσταται πιο επικερδής για τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις όσο μεγαλύτερη είναι η ποσότητα του προϊόντος που μπορεί να πιστοποιηθεί ως ΠΓΕ.

Κατ' ουσίαν, η αύξηση της παραγωγής ανά εκτάριο, η οποία, σε κυκλική βάση, ανάλογα με τους κλιματικούς παράγοντες και/ή τους παράγοντες διαχείρισης της γης, μπορεί να οδηγήσει σε υψηλότερη απόδοση ανά εκτάριο, χωρίς ωστόσο να αλλοιώνει με κανέναν τρόπο τις οργανοληπτικές ιδιότητες του καρπού, στηρίζει τον παραγωγό στην εξασφάλιση μεγαλύτερης και υψηλής ποιότητας παραγωγής, έναντι μιας όλο και μεγαλύτερης ζήτησης από τις αγορές.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος — Συντακτική τροποποίηση*

Στο άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος, διαγράφεται η ακόλουθη φράση:

«Ακόμη και σε εξαιρετικά ευνοϊκά έτη»

Η εν λόγω φράση δεν έχει σημασία για την περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής και ενδέχεται να είναι παραπλανητική.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος — Τροποποίηση του μέγιστου χρόνου διατήρησης των καρπών σε ψυκτικό θάλαμο*

Ο μέγιστος χρόνος διατήρησης των καρπών σε ψυκτικό θάλαμο αυξάνεται από 6 σε 8 εβδομάδες.

Οι εκμεταλλεύσεις έχουν ζητήσει να διευρυνθεί η περίοδος διατήρησης, καθώς, σε ορισμένες περιπτώσεις, με βάση ευκαιρίες της αγοράς, είναι δυνατή η παράτασή της κατά τουλάχιστον δύο εβδομάδες.

Οι τρέχουσες τεχνικές διατήρησης σε ψυκτικό θάλαμο επιτρέπουν τη διατήρηση των κερασιών για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, έτσι ώστε το προϊόν να μπορεί να κατανέμεται καλύτερα χρονικά και γεωγραφικά, ώστε να αποφεύγεται η πλεονάζουσα προσφορά και η αντίστοιχη πτώση της τιμής.

Η δυνατότητα διατήρησης του προϊόντος σε ψυκτικό θάλαμο για λίγες επιπλέον εβδομάδες επιτρέπει στους συσκευαστές να διαθέτουν αποθέματα προϊόντος που προέρχεται πάντα από καλλιέργειες που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος και είναι, ως εκ τούτου, υψηλής ποιότητας, τα οποία είναι χρήσιμα όταν η ζήτηση της αγοράς παρατείνεται χρονικά για λόγους που μπορεί να είναι εξαρχής εμπορικοί, αλλά και για την κάλυψη της ζήτησης του προϊόντος ακόμη και όταν υπάρχουν ελλείψεις, δεδομένης της πολύ περιορισμένης εποχικής περιόδου του κερασιού.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου — Κατάργηση της απαίτησης συσκευασίας εντός της περιοχής παραγωγής.*

Στο άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου απαλείφεται η απαίτηση συσκευασίας εντός της περιοχής παραγωγής.

Η εξέλιξη των τεχνολογιών, των μέσων και των εργαλείων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη μεταφορά καθιστά δυνατή την άρση αυτού του περιορισμού στην εμπορία του προϊόντος, η οποία θα αποφέρει σημαντικά οφέλη στους φορείς εκμετάλλευσης.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Ciliegia di Bracigliano»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 08 — ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ· ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό το σημείο 1*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Ciliegia di Bracigliano» αναφέρεται σε καρπούς του είδους Prunusavium L. (Rosaceae) που ανήκουν στις ακόλουθες ποικιλίες: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (γνωστή και ως Pagliaccio ή Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana και Principe.

Κατά τη διάθεσή του προς κατανάλωση σε νωπή κατάσταση, το προϊόν «Ciliegia di Bracigliano» ΠΓΕ πρέπει να έχει τα ακόλουθα ποιοτικά χαρακτηριστικά:

— φλοιός: ζωντανό χρώμα, από βαθυκόκκινο έως ερυθροϊώδες (του αμάρανθου)·

— σάρκα: χρώμα λαμπερό κόκκινο έως βαθυκόκκινο, πολύ σφικτή, ελαφρώς προσκολλημένη στον πυρήνα·

— διαστάσεις: καρποί μέτριου έως μεγάλου μεγέθους (ελάχιστο επιτρεπόμενο μέγεθος: 20 mm), πυρήνας μεσαίου μεγέθους, μίσχος μικρού έως μεσαίου μήκους·

— σχήμα: καρδιοειδές, επίμηκες ή πεπλατυσμένο·

— ανθεκτικότητα στους χειρισμούς: άριστη·

— οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: σάρκα σφικτή, μέτρια χυμώδης, γεύση γλυκόξινη και φρουτώδης, λεπτή και ευχάριστη.

Όλες οι αναφερόμενες ποικιλίες πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 12 °Brix.

Κατά τη διάθεσή τους προς κατανάλωση, οι καρποί πρέπει να είναι:

— ολόκληροι και άθικτοι·

— με τους μίσχους προσκολλημένους·

— καθαροί, απαλλαγμένοι από κάθε ορατή ξένη ύλη·

— υγιείς, απαλλαγμένοι από σήψη και ορατά υπολείμματα φυτοφαρμάκων·

— απαλλαγμένοι από παρασιτικούς οργανισμούς.

Τα κεράσια που προορίζονται αποκλειστικά για μεταποίηση μπορούν να μην έχουν μίσχο, να έχουν υποστεί μερική ζημιά ή να έχουν ελάχιστο μέγεθος 17 mm, εφόσον πληρούνται οι λοιπές απαιτήσεις των προδιαγραφών του προϊόντος. Οι εν λόγω καρποί μπορούν να αναφέρονται με την ονομασία «Ciliegia di Bracigliano» ΠΓΕ, αλλά δεν μπορούν να πωλούνται με την ονομασία αυτή στον τελικό καταναλωτή.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής του προϊόντος «Ciliegia di Bracigliano» πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4 κατωτέρω.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν πρέπει να τοποθετείται σε δοχεία μέγιστης χωρητικότητας 10 kg, κατασκευασμένα από υλικό φυτικής προέλευσης ή άλλο ανακυκλώσιμο υλικό.

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να έχει ομοιόμορφο μέγεθος και να περιλαμβάνει μόνο κεράσια της ίδιας ποικιλίας.

Όσον αφορά την ανομοιογένεια ως προς το μέγεθος, επιτρέπεται όριο ανοχής 10 % όσον αφορά τον αριθμό ή το βάρος των κερασιών σε κάθε επιμέρους συσκευασία.

Το προϊόν «Ciliegia di Bracigliano» ΠΓΕ μπορεί επίσης να συσκευάζεται εκτός της περιοχής παραγωγής που αναφέρεται στο σημείο 4 κατωτέρω.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι συσκευασίες που φέρουν την ΠΓΕ ή οι ετικέτες που επικολλώνται σ' αυτές πρέπει να φέρουν, με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες του ίδιου μεγέθους, τα ακόλουθα στοιχεία:

α) τις ενδείξεις «Ciliegia di Bracigliano» και «Indicazione Geografica Protetta» [Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη] (ή το ακρωνύμιο IGP)·

β) την ονομασία, την έδρα και τη διεύθυνση της επιχείρησης παραγωγής–συσκευασίας·

γ) τον αριθμό της παρτίδας παραγωγής·

δ) την ποσότητα προϊόντος που πράγματι περιέχεται στη συσκευασία·

ε) τον λογότυπο της ΠΓΕ «Ciliegia di Bracigliano», όπως παρουσιάζεται κατωτέρω, καθώς και το υποχρεωτικό ευρωπαϊκό σύμβολο της ΠΓΕ.

Απαγορεύεται να προστίθεται στην προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη που αναφέρεται στο σημείο 1 οποιαδήποτε περιγραφή, μεταξύ άλλων και οι ακόλουθοι προσδιορισμοί: «tipo» [τύπος], «gusto» [γεύση], «uso selezionato» [επιλεγμένη χρήση], «scelto» [διαλογή] ή άλλος παρόμοιος προσδιορισμός, καθώς και ο δήμος προέλευσης.

Ωστόσο, επιτρέπεται η χρήση φράσεων που παραπέμπουν σε επιχειρήσεις, ονομασίες, επωνυμίες και ιδιωτικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν είναι πιθανό να παραπλανήσουν τον αγοραστή.

Οι φράσεις αυτές μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα με χαρακτήρες των οποίων το ύψος και το πλάτος δεν υπερβαίνουν το ήμισυ των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Ciliegia di Bracigliano» ΠΓΕ περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους των ακόλουθων δήμων των επαρχιών Salerno και Avellino:

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

Επαρχία Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός του προϊόντος «Ciliegia di Bracigliano» με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στην ποιότητα του προϊόντος και στην ισχυρή φήμη που έχει αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου.

Η περιοχή παραγωγής προσφέρει στις κερασιές τις καλύτερες συνθήκες για τη βέλτιστη βλαστική ανάπτυξη και τη σωστή ανάπτυξη του καρπού.

Η τοπογραφία είναι κυρίως λοφώδης. Όσον αφορά το κλίμα, η άνοιξη αρχίζει νωρίς στις περιοχές καλλιέργειας και τα καλοκαίρια είναι θερμά με μέγιστες θερμοκρασίες μεταξύ 25 και 28 °C. Κατά τη χειμερινή περίοδο, οι θερμοκρασίες σπανίως πέφτουν κάτω από τους 0 °C. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι περίπου 1 000 mm. Οι βροχοπτώσεις συγκεντρώνονται κυρίως στην περίοδο μεταξύ του φθινοπώρου και των αρχών της άνοιξης, αλλά εξακολουθούν να επαρκούν για να καλύψουν μεγάλο μέρος των αναγκών της καλλιέργειας σε νερό.

Το έδαφος είναι κυρίως αλλουβιακής ή κολλουβιακής προέλευσης, με συχνή παρουσία πυροκλαστικού υλικού. Ως επί το πλείστον, είναι χαλαρό, διαπερατό, μέσου βάθους, με καλή ικανότητα αποστράγγισης και υδατοχωρητικότητα και με pH από 6,5 έως 7,2.

Τα εδάφη που κυριαρχούν στην περιοχή έχουν γενικά υπόστρωμα αρκετά ανθεκτικό ώστε να ανταποκρίνεται στις ανάγκες των ριζικών συστημάτων του Prunusavium, είναι εύκολο να καλλιεργηθούν, είναι εξαιρετικά διαπερατά και έχουν καλή αγροϋδροχωρητικότητα.

Τα χαρακτηριστικά του εδάφους και του κλίματος που περιγράφονται δημιουργούν ιδανικό περιβάλλον για την καλλιέργεια, το οποίο επιτρέπει τη μεγιστοποίηση της οργανοληπτικής ποιότητας του καρπού και τη διατήρηση της δραστηριότητας των παρασιτικών οργανισμών, η οποία θα υπονόμευε την εμπορευσιμότητα του προϊόντος, στο ελάχιστο.

Η στενή σχέση με την περιοχή αποδεικνύεται επίσης από την αξιοσημείωτη παρουσία τοπικών ποικιλιών, όπως αναφέρεται στο σημείο 3.2, οι οποίες, δεδομένου ότι υπάρχουν μόνο στην περιοχή αυτήν, είναι κατά κάποιον τρόπο ενδημικές.

Από τα μέσα του περασμένου αιώνα οι αμπελώνες της περιοχής Valle dell'Irno, από τους οποίους προερχόταν κάποτε η κύρια καλλιέργεια, έχουν σχεδόν πλήρως αντικατασταθεί από κερασώνες.

Τα πιο πρόσφατα στοιχεία δείχνουν ότι η περιοχή αριθμεί περίπου 500 γεωργικές εκμεταλλεύσεις και ορισμένες επιχειρήσεις πωλήσεων.

Το προϊόν «Ciliegia di Bracigliano» προέρχεται από περιοχή παραδοσιακά κατάλληλη για την παραγωγή κερασιών και η τεχνογνωσία που απέκτησαν οι παραγωγοί με την πάροδο των αιώνων (ιδίως όσον αφορά τις σημαντικές εργασίες για τη διαφύλαξη της γενετικής βιοποικιλότητας), η οποία είναι προσαρμοσμένη στις τοπικές συνθήκες, συνέβαλε στην ανάδειξή του σε προϊόν αναγνωρισμένης ποιότητας.

Η παρουσία των κερασιών ως χαρακτηριστικού στοιχείου της γεωργίας και της οικονομίας της περιοχής αποδεικνύεται από διάφορες πηγές, κυρίως συμβολαιογραφικά έγγραφα, που χρονολογούνται από το 1556 (συμβολαιογραφικά έγγραφα του Bracigliano: συμβολαιογράφος Salvatore Grimaldi, φάκελοι 472 και 477· συμβολαιογραφικά έγγραφα του Bracigliano: συμβολαιογράφος Gaetano De Caro, φάκελος 487). Τα έγγραφα δείχνουν πόσο σημαντική ήταν η συγκομιδή των κερασιών στο Bracigliano. Το 1714 ο συμβολαιογράφος Matteo Milone (Κρατικά Αρχεία του Salerno, συμβολαιογραφικά έγγραφα του Bracigliano, φάκελος 495) επιβεβαίωσε πέραν πάσης αμφιβολίας την παρουσία εντατικής καλλιέργειας κερασιών στο Bracigliano.

Στα πιο πρόσφατα χρόνια, μια ολόκληρη σειρά διαφημιστικού υλικού, ιστορικών αρχείων, βίντεο και έντυπων εγγράφων μαρτυρούν τη φήμη του προϊόντος «Ciliegia di Bracigliano». Στο έργο του Storia di Bracigliano [Ιστορία του Bracigliano] (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980), ο Φραγκισκανός ιερέας Teofilo M. Giordano αναφέρει σαφώς, στο μέρος που αφορά την τοπική οικονομία, ότι το προϊόν «Ciliegia di Bracigliano» ήταν διαδεδομένο εδώ και δεκαετίες. Αναφέρει πολλές από τις ποικιλίες που καλύπτονται από τις παρούσες προδιαγραφές, επιβεβαιώνοντας την ποιότητά τους και τη ζήτησή τους στην αγορά, ακόμα και για εξαγωγές, όπως αποδεικνύεται από την παρουσία της ονομασίας «Ciliegia di Bracigliano» σε εμπορικά τιμολόγια. Ως εκ τούτου, η καλλιέργεια κερασιών φαίνεται να είναι εδραιωμένη στην περιοχή, με εκτεταμένους κερασώνες που μπορούν να αποφέρουν σημαντικό γεωργικό εισόδημα.

Η οικονομική και πολιτιστική σημασία των κερασιών «Ciliegia di Bracigliano» για την παραδοσιακή περιοχή παραγωγής τους έχει αποδειχθεί με τα χρόνια από πολυάριθμες διοργανώσεις εκθέσεων και φεστιβάλ, όπως το Festa della Ciliegia di Bracigliano, που διοργανώνεται κάθε χρόνο από το 1999, και η παράλληλη εκδήλωση που διοργανώνεται στο Siano από το 1997.

Κάθε χρόνο, η Associazione Nazionale «Città delle Ciliegie» διοργανώνει το εθνικό φεστιβάλ της «Città delle Ciliegie» [Πόλεις των κερασιών] σε τοποθεσίες γνωστές για την παραγωγή κερασιών άριστης ποιότητας. Ως αναγνώριση της υψηλής ποιότητας του «Ciliegia di Bracigliano», το πέμπτο φεστιβάλ πραγματοποιήθηκε στο Bracigliano από τις 18 έως τις 21 Ιουνίου 2009.

Σε αρκετές περιπτώσεις, το «Ciliegia di Bracigliano» έχει σημειώσει αξιοσημείωτη επιτυχία σε εθνικούς εξειδικευμένους διαγωνισμούς. Αρκεί να αναφερθεί ότι το 2011 το εν λόγω προϊόν έλαβε από την A.M.D.M.I. (Ένωση Διευθυντών Χονδρικών Αγορών Οπωροκηπευτικών) τη διάκριση «Migliore Ciliegia d'Italia» [Καλύτερο κεράσι της Ιταλίας].

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Ciliegia di Bracigliano» εξακολουθεί ακόμα και σήμερα να θεωρείται «πατρίδα των κερασιών», καθώς η γη της χρησιμοποιείται ανέκαθεν για την καλλιέργεια των καρπών αυτών, με αποτέλεσμα να έχει δημιουργηθεί άρρηκτος δεσμός μεταξύ των τοποθεσιών και του κερασιού.

Το «Ciliegia di Bracigliano» αποτελεί βασικό συστατικό πολλών συνταγών, έχει παρουσιαστεί σε εξειδικευμένους ιστότοπους όπως το Top Food Italy ή το Torte e Dintorni και είναι πολύ γνωστό σε καταξιωμένους σεφ, όπως ο Sal De Riso και ο Rocco Iannone, καθώς και σε άλλους ανερχόμενους σεφ, που το χρησιμοποιούν στις δημιουργίες τους. Ο Sal De Riso είναι γνωστός για τη δεξιότητά του στη ζαχαροπλαστική και έχει μιλήσει για το «Ciliegia di Bracigliano» στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (σε βίντεο που αναρτήθηκε στο YouTube στις 8 Οκτωβρίου 2020 και στη σελίδα του στο Facebook στις 21 Νοεμβρίου 2020, αναφέρει ότι «το κεράσι “Ciliegia di Bracigliano” είναι πραγματικά ξεχωριστό: είναι μεγάλο, ζουμερό και γλυκό, με υψηλό βαθμό Brix, αλλά και τραγανό, και το χρησιμοποιώ επίσης σε κοκτέιλ»).

Επιπλέον, η φήμη του «Ciliegia di Bracigliano» επιβεβαιώνεται από πολυάριθμα άρθρα που έχουν γράψει ειδικοί. Αρκεί να αναφερθεί ο γαστρονομικός δημοσιογράφος Luciano Pignataro {άρθρο με τίτλο La stagione delle ciliegie a Bracigliano [Η εποχή των κερασιών στο Bracigliano] δημοσιεύθηκε στον ιστότοπό του στις 7 Ιουλίου 2015 και περιλάμβανε την ακόλουθη περιγραφή: «Το Bracigliano είναι η πόλη των κερασιών. Όμως, το γεγονός ότι ολόκληρη η Ιταλία εκτιμά αυτά τα πεντανόστιμα κεράσια δεν οφείλεται μόνο στα υψηλής αξίας οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που τα κάνουν να ξεχωρίζουν. Η πόλη αυτή είναι γνωστή για τη μακραίωνη μουσική της παράδοση, το διάσημο πιάτο της “Mallone”, τα δροσερά καλοκαίρια της και, φυσικά, τα κεράσια· οι κάτοικοί της, παρότι ζουν στο “παγκόσμιο χωριό”, τρέφουν ευλαβικό σεβασμό για τον χρόνο, τις εποχές και τις παραδόσεις που σχετίζονται με τη γη. Έτσι, ολόκληρος ο Ιούνιος είναι αφιερωμένος στη συγκομιδή των κερασιών αυτών, στα οποία έχει δοθεί επίσης η προσωνυμία “δεν μπορείς να φας μόνο ένα”. Νοσηλευτές, εκπαιδευτικοί, καθηγητές μουσικής και δημόσιοι υπάλληλοι διακόπτουν τη δραστηριότητά τους για να αφιερώσουν τον χρόνο τους στα κεράσια, τα οποία κάθε χρόνο γίνονται πιο πολύτιμα, καθώς προσβάλλονται από διάφορους παρασιτικούς οργανισμούς. Ωστόσο, αυτά τα μικρά προβλήματα δεν έχουν κλονίσει το πάθος για τη συγκομιδή των κερασιών η οποία μαγεύει όλη την πόλη κάθε χρόνο. Το ότι σήμερα η φήμη αυτού του χαρακτηριστικού προϊόντος προηγείται δεν είναι τυχαίο.»} ή ο επιχειρηματίας Antonio Amato {τον Αύγουστο του 2020 δημοσίευσε άρθρο στο ιστολόγιό του με τίτλο «La Ciliegia di Bracigliano — L’oro rosso della nostra terra» [Ciliegia di Bracigliano — Ο κόκκινος χρυσός της γης μας], το οποίο αναφέρει, μεταξύ άλλων, ότι «Τώρα είναι η ιδανική στιγμή για να θαυμάσουμε το βαθυκόκκινο πανόραμα, καθώς το λευκό χρώμα των λουλουδιών των κερασιών έχει πλέον δώσει τη θέση του στις διάφορες αποχρώσεις του κόκκινου αυτής της πολύτιμης ποικιλίας κερασιού Bracigliano, μιας ποικιλίας όψιμης ωρίμασης που ωριμάζει από το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Ιουνίου έως το πρώτο δεκαπενθήμερο του Ιουλίου, καλωσορίζοντας το καλοκαίρι και βάφοντας κόκκινους τους λόφους του Agro.

Το ένα τρίτο της παραγωγής κερασιών της Καμπανίας προέρχεται από την περιοχή του δήμου Bracigliano, ο οποίος, από τον 18ο αιώνα, περηφανεύεται για την καλλιέργεια των κερασιών του που έχουν μέτριο έως μεγάλο μέγεθος, σκούρο χρώμα και εξαιρετική σφικτή και χυμώδη σάρκα»}. Η φήμη του προϊόντος «Ciliegia di Bracigliano» επιβεβαιώνεται επίσης από τα περισσότερα από 25 000 αποτελέσματα που δίνει το προϊόν στο Google, μεταξύ άλλων, και στους ιστότοπους Campania Terra Laboris και Irno Notizie, τα οποία αναγνωρίζουν τη μοναδικότητα του προϊόντος που συνδέεται με την περιοχή παραγωγής του. Το προϊόν «Ciliegia di Bracigliano» χρησιμοποιείται για την παραγωγή παραδοσιακών ειδών ζαχαροπλαστικής· αρκεί να αναφέρουμε το «Zizzinella», μια δημιουργία του κύριου σεφ ζαχαροπλαστικής Giuseppe Palumbo, που παρασκευάζεται με βουβαλίσια ρικότα, φουντούκια και κεράσια «Ciliegia di Bracigliano» εμποτισμένα σε αλκοόλ {Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23/5/2020 — άρθρο με τίτλο «Il dolce omaggio alla Ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano» [Ο Giuseppe Palumbo αποτίει γλυκό φόρο τιμής στα κεράσια. Τα κεράσια είναι γεμάτα συστατικά ωφέλιμα για τον ανθρώπινο οργανισμό] αναφέρει ότι «Υπάρχουν στοιχεία που μαρτυρούν ότι στο Bracigliano παράγονται κεράσια ήδη από το πρώτο μισό του 18ου αιώνα και η παραγωγή αυτή συνεχίστηκε χωρίς διακοπή, ακόμα και κατά τη διάρκεια του λιμού του 1764. Τη δεκαετία του 1950 η πόλη παρήγε το ένα τρίτο των κερασιών της Καμπανίας, η οποία την εποχή εκείνη ήταν η κυριότερη περιοχή παραγωγής κερασιών στην Ιταλία. Πρόκειται για το κατεξοχήν γεωργικό προϊόν του Bracigliano, το οποίο είναι γνωστό ως “κόκκινος χρυσός”. Στην τοπική διάλεκτο ονομάζεται “a cerasa”. Ωριμάζει στα τέλη της άνοιξης και περιέχει μεγάλο αριθμό φλαβονοειδών»}.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

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