C/2025/2722

8.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2722)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Ciliegia di Bracigliano“

PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Toote nimetus**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

3. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

PÕLLUMAJANDUS-, TOIDUAINE- JA METSANDUSPOLIITIKA MINISTEERIUM, 1. kvaliteeditalitus

–

4. **Heakskiidetud muudatus(te)e kirjeldus**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab (muudatused vastavad) standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 24 lõikes 4.

Muudatused vastavad standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 24 lõikes 4,

kuna need ei hõlma nimetuse või nimetuse kasutamise muutmist, nendega ei kaasne riski, et seos geograafilise keskkonnaga muutub kehtetuks, ning need ei too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

1. *Tootespetsifikaadi artikkel 5. Istutustiheduse muutmine*

Tootespetsifikaadi artikli 5 praegune sõnastus on järgmine:

„istutustihedus on 600–800 puud hektari kohta“.

Eelnev asendatakse järgmisega:

„istutustihedus on kuni 1 500 puud hektari kohta“.

See artikli 5 muutmine on vajalik, sest enamikus põllumajandusettevõtetes on erineva vanusega kirsipuid ning segatüüpi viljapuuaedades on vähem puid hektari kohta, mõnikord isegi alla 100 puud. Selles osas said tootespetsifikaadi nõuetega eriti karistatud väikeettevõtted. Samal ajal võimaldab muudatus kasutada uusi turul kättesaadavaid pookealuseid, mis sobivad kokku kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud sortidega. Need võimaldavad istutada uutesse monokultuuril põhinevatesse viljapuuaedadesse kuni 1 500 puud hektari kohta, nii

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

parandatakse tootlikkust ja töötajate ohutust, kuna kõige vanemad kirsipuud on oma kõrguse poolest väga ohtlikud korjajatele, keda praegusel ajal ei ole lihtne leida. Muudatusega tagatakse ka kõigi tootespetsifikaadis sätestatud kvaliteediomaduste säilimine.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

2. *Tootespetsifikaadi artikkel 5. Hektarisaagikuse muutmine*

Tootespetsifikaadi artiklis 5 on suurendatud monokultuurina kasvatatava kirsi maksimaalset toodangut hektari kohta 25 tonnilt 28 tonnile.

Tootmise ülempiiri muutmine on kooskõlas taimede arvu suurendamisega hektari kohta. See on vajalik seetõttu, et arvestades kirsipuude kasvatamise suuri kulusid, muudab see saagi põllumajandusettevõtete jaoks kasumlikumaks, sest kaitstud geograafilise tähisega saab hõlmata rohkem saaki.

Tsükliliselt võivad klimaatilised ja/või maaharimisega seotud tegurid suurendada saagikust hektari kohta, ilma et see kuidagi muudaks puuviljade organoleptilisi omadusi. Põhimõtteliselt aitab tootespetsifikaadis esitatud saagikuse suurendamine tagada tootjatel suurema ja kvaliteetsema tootmise vastusena üha kasvavale nõudlusele turgudel.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Tootespetsifikaadi artikkel 5. Redaktsiooniline muudatus*

Tootespetsifikaadi artiklist 5 on välja jäetud järgmine lause:

„Isegi erakordselt soodsatel aastatel“.

Põhjus on selles, et see ei ole tootmiseeskirjade kirjeldamisel asjakohane ja võib olla eksitav.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Tootespetsifikaadi artikkel 5. Maksimaalse aja muutmine, mille jooksul võib puuvilju külmhoones hoida*

Maksimaalset aega, mille jooksul võib puuvilju külmhoones hoida, on suurendatud kuuelt nädalalt kaheksale nädalale.

Põllumajandusettevõtted on taotlenud ladustusaja pikendamist, kuna mõnel juhul ladustatakse puuvilju turuvõimaluste tõttu vähemalt paar nädalat kauem.

Praegused külmsäilitustehnikad võimaldavad kirsse pikaajaliselt ladustada, mis tähendab, et toodet saab geograafiliselt ja aja jooksul paremini jaotada, vältides seega ülemäärast pakkumist ja vastavat hinnalangust.

Tänu võimalusele hoida toodet külmhoones mõne täiendava nädala jooksul, on pakendajatel alati varu tootespetsifikaadile vastavatest põllumajanduskultuuridest pärit kvaliteetseid kirsse. Need varud on kasulikud eelkõige kaubanduslikel põhjustel, kui turunõudlus püsib pikka aega, aga ka selleks, et rahuldada nõudlust toote järele isegi siis, kui seda on vähe, sest kirsihooaeg on väga lühike.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Tootespetsifikaadi artikkel 8 ja koonddokumendi punkt 3.5 Tootmispiirkonnas pakendamise nõude kaotamine*

Tootmispiirkonna pakendamist käsitlev säte on tootespetsifikaadi artiklist 8 ja koonddokumendi punktist 3.5 välja jäetud.

Toote transportimiseks kasutatavate tehnoloogiate, sõidukite ja tööriistade areng võimaldab kõrvaldada toote turustamise piirangu, mis toob ettevõtjatele märkimisväärset kasu.

Muudatus hõlmab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 08 – SÖÖDAVAD PUUVILJAD, MARJAD JA PÄHKLID; TSITRUSVILJADE JA MELONITE KOOR

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafiline tähis „Ciliegia di Bracigliano“ viitab liigi *Prunus avium* L. (Rosaceae) järgmiste sortide viljadele: „Spernocchia“, „Sciazza“, „Pagliaccia“ (samuti tuntud kui „Pagliaccio“ või „Pallaccia“), „Don Carmelo“, „Silvestre“, „Bigarreau Burlat“, „Baron Picella“, „Palermitana“ ja „Principe“.

Värskelt tarbimisse laskmisel peab kaitstud geograafilise tähisega toode „Ciliegia di Bracigliano“ olema järgmiste kvaliteediomadustega:

— kest: intensiivne värvus, tumepunasest purpurlillani;

— viljaliha: erepunasest tumepunaseni, kõva konsistentsiga, pooleldi kivi küljes kinni;

— suurus: keskmise suurusega vili (väikseim lubatud suurus 20 mm), keskmise suurusega kivi, lühikese kuni keskmise pikkusega viljavars;

— kuju: südajas, piklik või lame;

— vastupidavus töötlemisel: suurepärane;

— organoleptilised omadused: tihe viljaliha; keskmine mahlasus; puuviljaline, õrn ja meeldiv magushapu maitse ja lõhn.

Kõigi loetletud sortide suhkrusisaldus ei tohi olla väiksem kui 12 Brixi kraadi.

Tarbimisse laskmisel peavad puuviljad olema:

— terved ja kahjustusteta;

— koos viljavartega;

— puhtad, nähtavate võõrkehadeta;

— veatud, hallituseta ja ilma taimekaitsevahendite jääkideta;

— kahjurivabad.

Üksnes töötlemiseks mõeldud kirsid võivad olla ilma viljavarreta, osaliselt kahjustatud või minimaalselt 17 mm suurused eeldusel, et teised tootespetsifikaadi tingimused on täidetud. Selliste puuviljade puhul võib kasutada kaitstud geograafilist tähist „Ciliegia di Bracigliano“, kuid neid ei tohi lõpptarbijale töötlemata kujul müüa.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik kirsside „Ciliegia di Bracigliano“ tootmise etapid peavad toimuma allpool punktis 4 osutatud piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toode tuleb panna pakendisse, mis mahutab kuni 10 kg ja on valmistatud taimset päritolu materjalist või muust ringlusse võetavast materjalist.

Iga pakendi sisu peab olema suuruselt ühtlane ja sisaldama üksnes ühe sordi kirsse.

Seoses suuruse erinevusega on igas konkreetses pakendis lubatud kirsside arvus või kaalus 10 % ulatuses kõrvalekaldeid.

Kaitstud geograafilise tähisega toodet „Ciliegia di Bracigliano“ võib pakendada ka väljaspool punktis 4 osutatud tootmispiirkonda.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Pakenditel, mis on märgistatud tähisega KGT, või neile kinnitatud siltidel peavad olema selgete, loetavate ja ühesuuruste tähtedega järgmised andmed:

a) sõnad „Ciliegia di Bracigliano“ ja „Indicazione Geografica Protetta“ [kaitstud geograafiline tähis] (või akronüüm „I.G.P.“ [KGT]);

b) tootja ja pakendaja nimi, ärinimi ja aadress;

c) tootepartii number;

d) pakendis sisalduva toote kogus;

e) kaitstud geograafilise tähisega toote „Ciliegia di Bracigliano“ logo, nagu allpool näidatud, koos kohustusliku Euroopa KGT sümboliga.

Punktis 1 viidatud kaitstud geograafilisele tähisele on keelatud lisada ühtegi kirjeldust, sh järgmisi kirjeldamist eeldavaid sõnu: „tipo“ (tüüp), „gusto“ (maitse), „uso selezionato“ (valitud kasutus), „scelto“ (valik) vms, samuti ei tohi lisada päritolupiirkonda.

Lubatud on aga viidata äriühingutele, nimedele, ärinimedele ja erakaubamärkidele, kui see ei ole ülistava ega ostjat tõenäoliselt eksitava iseloomuga.

Sellised viited võivad olla märgistusel esitatud kirjas, mille kõrgus ja laius ei ületa poolt sellest, mida kasutatakse kaitstud geograafilise tähise jaoks.



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähise „Ciliegia di Bracigliano“ tootmispiirkond koosneb Salerno ja Avellino provintsi järgmiste omavalitsusüksuste kogu territooriumist:

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

Avellino provints: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Ciliegia di Bracigliano“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote kvaliteedil ja aja jooksul kujunenud tugeval mainel.

Tootmispiirkond tagab kirssidele parimad tingimused optimaalseks vegetatiivseks kasvuks ja viljade õigeks arenguks.

Maastik on valdavalt künklik. Mis puudutab kliimat, siis kevad saabub kirsside kasvatamise piirkondades varakult ja suved on soojad; maksimaalsed temperatuurid jäävad vahemikku 25–28 °C. Talvel langeb temperatuur harva alla 0 °C. Aastane keskmine sademetehulk on ligikaudu 1 000 mm. Sademeid on peamiselt sügisel ja varakevadel, kuid sellest siiski piisab, et rahuldada viljapuude suurt veevajadust.

Muld on valdavalt alluviaalset või kolluviaalset päritolu, sisaldab sageli ka püroklastilist ainet. Suures osas on pinnas sõmer, vett läbilaskev, keskmise sügavusega, heade äravooluomadustega, hea veekogumisvõimega ning selle pH on vahemikus 6,5–7,2.

Piirkonnas domineerivate muldade kasvusubstraat on üldjuhul piisavalt tugev, et rahuldada liigi *Prunus avium* juuresüsteemi vajadusi, pinnast on lihtne töödelda, see on väga hea läbilaskvuse ning hea niiskusemahutavusega.

Kirjeldatud mulla- ja ilmastikutingimused loovad selle viljapuu jaoks ideaalse keskkonna, võimaldades maksimeerida vilja organoleptilist kvaliteeti ja hoida miinimumi juures kahjurite tegevust, mis kahjustaks viljade turustatavust.

Tihedat seost piirkonnaga kinnitab ka kohalike sortide erakordne arvukus, nagu täpsustatud punktis 3.2; tegemist on omamoodi päriskoduste taimeliikidega, sest need eksisteerivad üksnes selles piirkonnas.

Valle dell'Irno piirkonnas on kunagi viinamarjade kasvatamiseks mõeldud istandused alates eelmise sajandi keskpaigast peaaegu täielikult kirsipuid täis istutatud.

Kõige värskemad andmed näitavad, et piirkonnas on ligikaudu 500 põllumajandusettevõtet ja mitmed müügiettevõtted.

Toode „Ciliegia di Bracigliano“ pärineb piirkonnast, mis sobib hästi kirsside kasvatamiseks ning tootjate sajandite jooksul omandatud tehniline oskusteave (eeskätt geneetilise elurikkuse kaitsmiseks tehtava olulise töö vallas), mida on kohandatud kohalikele tingimustele, on aidanud saavutada toote tunnustatud kvaliteedi.

Kirsipuude kui piirkonna põllumajanduse ja majanduse iseloomuliku tunnuse tõestuseks on olemas arvukaid allikaid, peamiselt notariaalselt kinnitatud dokumendid, mis pärinevad koguni 1556. aastast (Bracigliano notariaaldokumendid: notar Salvatore Grimaldi, kaustad 472 ja 477; Bracigliano notariaaldokumendid: notar Gaetano de Caro, kaust 487). Dokumendid näitavad, kui oluline oli Bracigliano jaoks kirsisaak. 1714. aastal kinnitas notar Matteo Milone (Salerno riigiarhiiv, Bracigliano notariaalsed dokumendid, kaust 495) ilma igasuguse kahtluseta, et Braciglianos kasvatatakse aktiivselt kirsse.

Viimastel aastatel on toote „Ciliegia di Bracigliano“ mainet näidatud mitmesuguste reklaammaterjalide, ajalooliste dokumentide, videote ja paberkandjal dokumentide abil. Oma raamatu *Storia di Bracigliano* (Bracigliano ajalugu) (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980) kohalikku majandust käsitlevas osas viitab frantsiskaani preester Teofilo M. Giordano selgelt sellele, et toode „Ciliegia di Bracigliano“ on olnud aastakümneid väga levinud. Ta nimetab paljusid käesoleva tootespetsifikaadiga hõlmatud sorte, mis annab tunnistust nende kvaliteedist ja turunõudlusest, ära on märgitud isegi eksport, nagu tõestab nimetuse „Ciliegia di Bracigliano“ olemasolu kaubaarvetel. Kirsside kasvatamine näib seega olevat piirkonnas hästi juurdunud tegevus ja suurtes kirsiistandustes on võimalik teenida märkimisväärset põllumajanduslikku tulu.

Toote „Ciliegia di Bracigliano“ majanduslikku ja kultuurilist tähtsust traditsioonilise tootmispiirkonna jaoks aastate jooksul on tõendanud väljaanded, milles tutvustatakse mitmesuguseid laatu ja festivale, nagu näiteks Festa della Cilegia di Bracigliano, mida on korraldatud alates 1999. aastast igal aastal, ning sellega paralleelselt toimunud üritus, mida on Sianos korraldatud alates 1997. aastast.

Igal aastal korraldab ühendus Associazione Nazionale „Città delle Ciliegie“ oma riiklikku „Città delle Ciliegie“ (kirsilinnade) nimelist festivali paikades, mis on tuntud selle poolest, et seal kasvatatakse suurepäraseid kirsse. Tunnustusena toote „Ciliegia di Bracigliano“ heale kvaliteedile korraldati viies festival Braciglianos 18. juunist kuni 21. juunini 2009.

Toode „Ciliegia di Bracigliano“ on riiklikel erikonkurssidel korduvalt saavutanud märkimisväärset edu. On piisav, kui meenutada, et 2011. aastal omistas AMDMI (puu- ja köögiviljade hulgimüügituru ühendus) tootele tiitli „Migliore Ciliegia d'Italia“ (Itaalia parim kirss).

Toote „Ciliegia di Bracigliano“ tootmispiirkonda nimetatakse ka täna „kirsimaaks“, sest sealseid piirkondi on alati kirsside kasvatamiseks kasutatud ning seeläbi on tekkinud lahutamatu seos paikkonna ja kirsside vahel.

Toode „Ciliegia di Bracigliano“ on paljude retseptide oluline koostisosa ja seda on tutvustatud paljudel erialastel veebisaitidel nagu Top Food Italy või Torte e Dintorni ning see on tuntud kuulsate peakokkade seas, sh Sal De Riso ja Rocco Iannone, aga ka teiste paljutõotavate alustavate peakokkade seas, kes toodet oma loomingus kasutavad. Sal de Riso on tuntud oma kondiitrioskuste poolest ja ta on rääkinud tootest „Ciliegia di Bracigliano“ sotsiaalmeedias (videos, mis laeti YouTube'is üles 8. oktoobril 2020, ja tema Facebooki lehele 21. novembril 2020, kus ta märgib: See on suur, mahlane ja magus, kõrge Brixi arvuga, samuti on see krõmpsuv, ning ma kasutan seda ka kokteilides).

Lisaks kinnitavad toote „Ciliegia di Bracigliano“ mainet arvukad erialaspetsialistide artiklid. Piisab, kui nimetada toiduajakirjanikku Luciano Pignatarot (artikkel pealkirjaga „La stagione delle ciliegie a Bracigliano“ (Kirsihooaeg Braciglianos), mis avaldati tema veebisaidil 7. juulil 2015 ja milles oli järgmine kirjeldus: „Bracigliano on kirsside linn. Kuid asjaolu, et neid hõrgutavaid kirsse hinnatakse terves Itaalias, ei ole tingitud üksnes nende kõrgelt hinnatud organoleptilistest omadustest, mis eristavad neid teistest kirssidest. See linn on tuntud oma igivanade muusikatraditsioonide, sealse kuulsa roa poolest, mille nimi on Mallone, jahedate suvede ja loomulikult kirsside poolest; sealseid elanikke iseloomustab vaatamata „üleilmses külas“ elamisele nende sügavalt lugupidav suhtumine aega, aastaaegadesse ning maaga seotud traditsioonidesse. Seega on terve juunikuu pühendatud nende kirsside korjamisele, mille hüüdnimeks on ka „ühega piirduda ei ole võimalik“. Meditsiiniõed, õpetajad ja riigiametnikud võtavad aja maha, et pühenduda kirssidele, mis muutuvad iga aastaga üha väärtuslikumaks, sest neid ründavad mitmesugused kahjurid. Kuid need väikesed probleemid ei ole kahandanud armastust kirsside korjamise vastu, mis valdab igal aastal tervet linna.

Kui selle traditsioonilise toote maine käib tootest endast sammukese ees, siis ei ole see juhuslik“) või ettevõtja Antonio Amato (kes avaldas 2020. aasta augustis oma blogis artikli pealkirjaga „La Ciliegia di Bracigliano – L'oro rosso della nostra terra“ (Ciliegia di Bracigliano – Meie maa punane kuld), milles kirjeldab, et muu hulgas on „nüüd, kus õide puhkenud puude valge värvus on teinud ruumi selle väärtusliku Bracigliano kirsisordi erinevat tooni punasele, on käes parim aeg imetleda sügavpunast panoraami; tegemist on hilja küpseva sordiga, mille küpsemisperiood kestab juuni teisest poolest juuli esimese pooleni, tervitades suve ja värvides Agro mäed punaseks.

Kolmandik Campania kirsitoodangust pärineb Bracigliano omavalitsusüksuse territooriumilt, mis on alates 18. sajandist olnud uhke selliste keskmise suuruse ja suurte kirsside kasvatamise üle, mis on värvuselt tumedad ning suurepärase kõva konsistentsi ja mahlase viljalihaga“). Sellist mainet kinnitavad ka enam kui 25 000 Google'i tulemust märksõnale „Ciliegia di Bracigliano“, sh Campania Terra Laboris ja Irno Notizie veebisaidid, millega tunnustatakse selle oma tootmispiirkonnaga seotud toote ainulaadsust. Toodet „Ciliegia di Bracigliano“ kasutatakse traditsiooniliste kondiitritoodete valmistamiseks; piisab, kui nimetada Zizzinellat, meisterkondiitri Giuseppe Palumbo kätetööd, mis on valmistatud pühvlipiimast *ricotta*'st, sarapuupähklitest ja alkoholiga immutatud Bracigliano kirssidest (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23.5.2020 – artiklis pealkirjaga „Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano“ (Giuseppe Palumbo armas ülistuslaul kirssidele. Kirssides on palju inimese jaoks kasulikke aineid) on öeldud: „On tõendeid, et kirsse kasvatati Braciglianos juba 18. sajandi esimeses pooles ja tootmine jätkus katkestusteta isegi 1764. aasta näljahäda ajal. 1950. aastatel kasvatati linnas kolmandik Campania, st toona Itaalia juhtiva kirsside kasvatamise piirkonna kirssidest. Tegemist on sõna otseses mõttes Bracigliano põllumajandusliku tootega ja seda tuntakse tõepoolest kui „punast kulda“. Kohalikus dialektis on selle nimeks „a cerasa“. Kirsid küpsevad hiliskevadel ja sisaldavad suurel määral flavonoide“).

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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