C/2025/2722

8.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2722)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Ciliegia di Bracigliano”

PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **Tuotteen nimi**

”Ciliegia di Bracigliano”

2. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

3. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

MAATALOUS-, ELINTARVIKEOMAVARAISUUS- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ – PQA 1

–

4. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksyttyjen muutosten kuvaus**

Selvitys siitä, että muutokset ovat asetuksen (EU) N:o 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuotoista muutosta koskevan määritelmän mukaisia:

Muutokset ovat asetuksen (EU) N:o 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuotoista muutosta koskevan määritelmän mukaisia, sillä

ne eivät sisällä nimen tai nimen käytön muutosta, ne eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen, eivätkä ne aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

1. *Tuote-eritelmän 5 kohta. Istutustiheyden muuttaminen*

Tuote-eritelmän 5 kohdan virke

”ja istutustiheys on 600–800 tainta hehtaaria kohti”

on muutettu muotoon

”ja istutustiheys on enintään 1 500 tainta hehtaaria kohti”.

Muutos 5 kohtaan on tarpeen, koska useimmilla tiloilla on eri-ikäisiä kirsikkapuita ja monilajitarhoissa on vähemmän puita hehtaaria kohti, joskus jopa alle sata. joskus jopa alle 100. Tuote-eritelmä oli tässä suhteessa voimakkaasti pieniä tiloja rankaiseva. Samanaikaisesti muutoksella sallitaan sekä tukemattomien että ennen kaikkea muureihin tuettujen puiden osalta sellaisten uusien markkinoilla saatavilla olevien perusrunkojen käyttö, jotka sopivat yhteen suojatun maantieteellisen merkinnän kattamien lajikkeiden kanssa. Ne mahdollistavat sen, että uusiin

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

monokulttuurihedelmätarhoihin istutetaan jopa 1 500 kasvia hehtaaria kohden. Tämä parantaa tuottavuutta ja työntekijöiden turvallisuutta, koska vanhimmat kirsikkapuut ovat korkeutensa vuoksi erittäin vaarallisia poimijoille, joista on lisäksi nykyisin pulaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Tuote-eritelmän 5 kohta. Hehtaarikohtaisen tuotoksen muuttaminen*

Tuote-eritelmän 5 kohdassa hedelmien enimmäistuotos erityisviljelyssä on korotettu 25 tonnista 28 tonniin hehtaaria kohti.

Enimmäistuotantomäärän muutos vastaa hehtaarikohtaisen kasvimäärän korotusta. Se on tarpeen, koska korkeiden viljelykustannusten vuoksi viljelystä tulee näin tiloille kannattavampaa, kun suurempi osa sadosta voidaan sertifioida suojatulla maantieteellisellä merkinnällä.

Ilmastoon ja/tai maankäyttöön liittyvät tekijät voivat satokohtaisesti johtaa suurempaan hehtaarikohtaiseen tuotokseen, mutta ne eivät muuta hedelmien aistinvaraisia ominaisuuksia. Korottamalla tuote-eritelmässä asetettua enimmäistuotosta autetaan tuottajia lisäämään laadukasta tuotantoa, joka vastaa markkinoiden kasvavaan kysyntään.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Tuote-eritelmän 5 kohta. Toimituksellinen muutos*

Tuote-eritelmän 5 kohdasta on poistettu virke

”Myös poikkeuksellisen suotuisina vuosina”.

Syynä on se, että tekstillä ei ole merkitystä tuotantoa koskevien sääntöjen kuvauksen kannalta ja se voi olla harhaanjohtava.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuote-eritelmän 5 kohta. Hedelmien kylmäsäilytyksen enimmäiskeston muutos*

Hedelmien kylmäsäilytyksen enimmäiskesto on pidennetty kuudesta viikosta kahdeksaan viikkoon.

Tilat ovat pyytäneet säilytysajan pidentämistä, koska joissakin tapauksissa hedelmiä varastoidaan vähintään pari viikkoa kauemmin markkinamahdollisuuksien vuoksi.

Nykyiset kylmäsäilytystekniikat mahdollistavat kirsikoiden pitkäaikaisen varastoinnin, ja tämän ansiosta tuotetta voidaan jaella maantieteellisesti ja ajallisesti paremmin, jolloin vältetään liiallinen tarjonta ja sen aiheuttama hintojen lasku.

Kun tuotetta voidaan säilyttää kylmässä muutamia viikkoja kauemmin, pakkaajilla on mahdollisuus pitää aina varastossa tuote-eritelmän mukaisista viljelykasveista saatuja korkealaatuisia kirsikoita. Nämä varastot ovat hyödyllisiä ensinnäkin kaupallisista syistä, jos markkinoiden kysyntä jatkuu pitkään, mutta myös siksi, että niiden avulla pystytään vastaamaan tuotteen kysyntään myös silloin, kun tuotetta on saatavilla niukasti, kun otetaan huomioon, että kirsikkakausi on erittäin lyhyt.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Tuote-eritelmän 8 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohta. Tuotantoalueella tapahtuvaa pakkaamista koskevan vaatimuksen poistaminen*

Tuote-eritelmän 8 kohdasta ja yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohdasta on poistettu määräys, jonka mukaan pakkaamisen on tapahduttava tuotantoalueella.

Tuotteen kuljettamiseen käytettävissä olevien teknologioiden, ajoneuvojen ja välineiden kehittyminen mahdollistaa tämän tuotteen kaupan pitämistä koskevan rajoituksen poistamisen, mistä on merkittävää hyötyä toimijoille.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Ciliegia di Bracigliano”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 08 – SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä (SMM) ”Ciliegia di Bracigliano” viitataan *Prunusavium* L. (Rosaceae) -lajin hedelmiin, jotka kuuluvat seuraaviin lajikkeisiin: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (tunnetaan myös nimillä Pagliaccio tai Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana ja Principe.

Kun SMM-merkinnällä ”Ciliegia di Bracigliano” varustetut kirsikat luovutetaan kulutukseen tuoreina, niillä on oltava seuraavat laatuominaisuudet:

— Kuori: voimakas väri, joka vaihtelee tummanpunaisesta purppuranpunaiseen.

— Malto: kirkkaanpunaisesta tummanpunaiseen ja erittäin kiinteä, kivi on puolittain mallosta irtoava.

— Koko: keskisuuri hedelmä (sallittu vähimmäiskoko 20 mm), keskisuuri kivi, kanta lyhyestä keskipitkään.

— Muoto: herttamainen, pitkulainen tai litteä.

— Käsittelynkestävyys: erittäin hyvä.

— Aistinvaraiset ominaisuudet: kiinteämaltoinen, keskimääräisen mehukas, hedelmäinen, hienostunut ja miellyttävä makea ja happoinen maku.

Kaikkien lueteltujen lajikkeiden sokeripitoisuuden on oltava vähintään 12 astetta Brixin asteikolla.

Kulutukseen luovutettaessa hedelmien on oltava

— kokonaisia ja vahingoittumattomia

— kannallisia

— puhtaita, vailla näkyviä vieraita aineita

— terveitä, vailla mätää ja näkyviä kasvinsuojeluaineiden jäämiä

— vailla kasvintuhoojia.

Ainoastaan jalostukseen tarkoitetuissa kirsikoissa ei tarvitse olla kantaa, ja ne voivat osittain vahingoittuneita tai vähintään 17 millimetrin kokoisia, kunhan muut tuote-eritelmän vaatimukset täyttyvät. Tällaisista hedelmistä voidaan käyttää suojattua maantieteellistä merkintää ”Ciliegia di Bracigliano”, mutta niitä ei saa myydä sellaisenaan loppukuluttajalle.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Ciliegia di Bracigliano -kirsikoiden kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava jäljempänä 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tuote on sijoitettava enintään 10 kilogramman pakkauksiin, jotka on valmistettu kasviperäisestä materiaalista tai muusta kierrätettävästä materiaalista.

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasakokoista, ja pakkauksessa saa olla vain saman lajikkeen kirsikoita.

Kokoerojen osalta kussakin yksittäisessä pakkauksessa olevien kirsikoiden lukumäärään tai painoon sovelletaan 10 prosentin poikkeamaa.

SMM-tuote ”Ciliegia di Bracigliano” voidaan pakata myös jäljempänä 4 kohdassa tarkoitetun tuotantoalueen ulkopuolella.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

SMM-merkinnällä varustetuissa pakkauksissa tai niihin kiinnitetyissä etiketeissä on oltava samankokoisina selkein ja helposti luettavin kirjaimin seuraavat maininnat:

a) ”Ciliegia di Bracigliano” ja ”Indicazione Geografica Protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) (tai lyhenne ”I.G.P.” [SMM])

b) tuottaja- ja pakkausyrityksen nimi, toiminimi ja osoite

c) tuotantoerän numero

d) tuotteiden tosiasiallinen määrä pakkauksessa

e) jäljempänä esitetty SMM-merkinnän ”Ciliegia di Bracigliano” logo ja pakollinen Euroopan unionin SMM-tunnus. ja

Edellä 1 kohdassa tarkoitettuun suojattuun maantieteelliseen merkintään ei saa lisätä mitään kuvausta, kuten mainintoja ”tipo” (tyyppi), ”gusto” (maku), ”uso selezionato” (valittu käyttötarkoitus) tai ”scelto” (valittu) tai muita vastaavia mainintoja tai alkuperäkuntaa.

On kuitenkin sallittua käyttää ilmaisuja, joilla viitataan yrityksiin, nimiin, toiminimiin ja yksityisiin tuotenimiin ja jotka eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan ostajaa harhaan.

Tällaiset ilmaisut voidaan esittää etiketissä sellaisin kirjaimin, joiden korkeus ja leveys ovat enintään puolet suojatun maantieteellisen merkinnän esittämiseen käytettyjen kirjainten koosta.



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM-merkinnällä ”Ciliegia di Bracigliano” varustettujen kirsikoiden tuotantoalue käsittää seuraavat Salernon ja Avellinon maakunnissa sijaitsevat kunnat kokonaisuudessaan:

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

Avellinon maakunta: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Ciliegia di Bracigliano -kirsikoiden ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu tuotteen laatuun ja ajan mittaan muodostuneeseen vahvaan maineeseen.

Kirsikkapuilla on tuotantoalueella parhaat edellytykset optimaaliselle kasvulle ja hedelmien asianmukaiselle kehittymiselle. Alue on topografialtaan pääosin mäkistä.

Kevät alkaa kirsikanviljelyalueilla varhain. Kevät alkaa kirsikanviljelyalueilla varhain. Kesät ovat lämpimiä, ja lämpötilat ovat enintään 25–28 celsiusastetta. Talvella lämpötila laskee harvoin alle 0 celsiusasteen. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin noin 1 000 millimetriä. Sateet keskittyvät pääasiassa syksyyn ja alkukevääseen, mutta täyttävät silti suuren osan puiden vedentarpeesta.

Maaperä on enimmäkseen alluviaalista tai kolluviaalista, ja siinä esiintyy usein pyroklastista materiaalia. Maaperä on enimmäkseen irtonaista, läpäisevää ja keskisyvää, ja sen vedenläpäisevyys ja vedenpidätyskyky ovat hyvät. Maaperän pH on 6,5–7,2.

Alueelle ominaisen maaperän kasvualusta on yleensä Prunusaviumin-lajin juuriston tarpeiden kannalta riittävän vankka. Sitä on helppo työstää ja se on hyvin läpäisevää, ja sen peltokapasiteetti on hyvä.

Kuvatut maaperä- ja ilmasto-ominaisuudet muodostavat puille ihanteellisen ympäristön, jossa hedelmä saa parhaat mahdolliset aistinvaraiset ominaisuudet ja tuotteen markkinakelpoisuutta heikentäviä tuholaisia esiintyy mahdollisimman vähän.

Tuotteen läheisestä yhteydestä alueeseen kertoo myös kohdassa 3.2 mainittujen paikallisten lajikkeiden poikkeuksellinen runsaus. Lajikkeet ovat kotoperäisiä, koska niitä esiintyy vain kyseisellä alueella.

Valle dell'Irnon alueella viinirypäle oli aiemmin tärkein viljelykasvi, mutta viinitarhat ovat viime vuosisadan puolivälistä lähtien hävinneet lähes kokonaan kirsikkapuiden tieltä.

Tuoreimpien tietojen mukaan alueella on noin 500 maatilaa ja useita myyntiyrityksiä.

Ciliegia di Bracigliano -kirsikat ovat peräisin alueelta, joka soveltuu perinteisesti kirsikantuotantoon, ja tuottajille vuosisatojen aikana kertynyt tekninen osaaminen (erityisesti geneettisen biologisen monimuotoisuuden turvaamisen kannalta tärkeä työ) ja kyky mukauttaa tuotanto paikallisiin olosuhteisiin on saanut aikaan tuotteen, joka tunnetaan laadustaan.

Kirsikkapuiden merkitys alueen maatalouden ja talouden ominaispiirteenä on todettu useissa eri lähteissä, joista vanhimmat ovat peräisin vuodelta 1556 (Braciglianon notaarin vahvistamat asiakirjat: notaari Salvatore Grimaldi, asiakirjat 472 ja 477; Braciglianon notaarin vahvistamat asiakirjat: notaari Gaetano De Caro, asiakirja 487). Asiakirjoista käy ilmi, kuinka merkittävää kirsikoiden korjuu oli Braciglianossa. Vuonna 1714 notaari Matteo Milone (Salernon valtionarkisto, Braciglianon notaarin vahvistamat asiakirjat, asiakirja 495) osoitti kiistatta, että kirsikoita viljellään Braciglianon alueella laajalti.

Viime vuosina Ciliegia di Bracigliano -kirsikoiden maine on aikoina käynyt ilmi lukuisista mainoksista, historiallisista asiakirjoista, videoista ja paperiasiakirjoista. Fransiskaanipappi Teofilo M. Giordano ilmaisee teoksensa Storia di Bracigliano (Braciglianon historia) (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980) paikallistaloutta käsittelevässä osassa selkeästi, että Ciliegia di Bracigliano -kirsikat ovat olleet yleisiä jo vuosikymmenten ajan. Hän mainitsee useita tämän eritelmän kattamia lajikkeita ja kirjoittaa niiden laadusta ja kysynnästä markkinoilla sekä viennistä. Tästä osoituksena on Ciliegia di Bracigliano -nimen esiintyminen useissa kauppalaskuissa. Kirsikanviljely vaikuttaa siis olevan alueella vakiintunutta, ja suuret kirsikkatarhat voivat saada aikaan merkittäviä maataloustuloja. Kirsikanviljely vaikuttaa siis olevan alueella vakiintunutta, ja suuret kirsikkatarhat voivat saada aikaan merkittäviä maataloustuloja.

Ciliegia di Bracigliano -kirsikoiden taloudellinen ja kulttuurinen merkitys sen perinteiselle tuotantoalueelle on vuosien mittaan käynyt ilmi siitä, että sen kunniaksi on järjestetty lukuisia tapahtumia ja festivaaleja. Esimerkiksi Festa della Ciliegia di Bracigliano -festivaali on järjestetty vuosittain vuodesta 1999 lähtien, ja Sianossa on pidetty vastaava tapahtuma vuodesta 1997 alkaen.

"Associazione Nazionale Città delle Ciliegie" -yhdistys järjestää vuosittain kansallisen "Città delle Ciliegie" -kirsikkakaupunkifestivaalin paikoissa, jotka ovat tunnettuja erinomaisten kirsikoiden tuotannosta. Viides festivaali pidettiin Braciglianossa 18.–21. kesäkuuta 2009, mikä oli tunnustus Ciliegia di Bracigliano -kirsikoiden korkeasta laadusta.

Ciliegia di Bracigliano -kirsikat ovat useaan otteeseen saavuttaneet huomattavaa menestystä kansallisissa alan kilpailuissa. Lisäksi hedelmä- ja vihannestukkumarkkinoiden johtajien yhdistys (Associazione dei Direttori di mercati ortofrutticoli all'ingrosso, AMDMI) nimesi tuotteen vuonna 2011 Italian parhaaksi kirsikaksi ("Migliore Ciliegia d'Italia"). Ciliegia di Bracigliano -kirsikoiden tuotantoaluetta pidetään edelleen kirsikka-alueena. Alueen maata on aina käytetty kirsikoiden viljelyyn, mikä on luonut paikkakuntien ja kirsikan välille erottamattoman yhteyden.

Ciliegia di Bracigliano -kirsikat ovat keskeinen ainesosa monissa resepteissä, ja niistä on kirjoitettu useilla alan sivustoilla (esim. Top Food Italy ja Torte e Dintorni). Myös monet huippukokit, kuten Sal De Riso ja Rocco Iannone, ja lupaavat kokit tuntevat kirsikat hyvin ja käyttävät niitä annoksissaan.

Kondiittorintaidoistaan tunnettu Sal De Riso on puhunut Ciliegia di Bracigliano -kirsikoista sosiaalisessa mediassa. Hän toteaa YouTubeen 8. lokakuuta 2020 lataamassaan ja 21. marraskuuta 2020 Facebook-sivullaan julkaisemassaan videossa, että ”Ciliegia di Bracigliano -kirsikat ovat todella erikoislaatuisia: ne ovat suuria, mehukkaita ja makeita, niiden Brix-arvo on korkea ja ne ovat myös rapeita. Käytän niitä myös cocktaileissa.” Lisäksi Ciliegia di Bracigliano -kirsikoiden maine käy ilmi lukuisista asiantuntijoiden kirjoittamista artikkeleista.

Lisäksi Ciliegia di Bracigliano -kirsikoiden maine käy ilmi lukuisista asiantuntijoiden kirjoittamista artikkeleista. Esimerkiksi ruokatoimittaja Luciano Pignataro kuvaili verkkosivustollaan 7. heinäkuuta 2015 julkaistussa artikkelissa ”La stagione delle ciliegie a Bracigliano” (Kirsikkakausi Braciglianossa) kirsikoita seuraavasti: ”Bracigliano on kirsikoiden kaupunki. Kirsikoita arvostetaan koko Italiassa, mutta arvostuksen taustalla on muutakin kuin kirsikoiden ainutlaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet. Kaupunki tunnetaan ikivanhasta musiikkiperinteestään, kuuluisasta ”Mallone”-ruoastaan, viileistä kesistään ja tietenkin kirsikoistaan. Vaikka asukkaat kuvailevat asuvansa globaalissa kylässä, he kunnioittavat kotiseutunsa historiaa, vuodenaikoja ja perinteitä. Koko kesäkuu onkin omistettu koukuttaviksi kutsuttujen kirsikoiden poiminnalle, josta ovat innostuneet niin sairaanhoitajat, opettajat, musiikinopettajat kuin virkamiehetkin. Kirsikoista tulee vuosi vuodelta yhä arvokkaampia, kun vaarana ovat tuholaisten aiheuttamat vahingot. Nämä pienet ongelmat eivät kuitenkaan ole vähentäneet poimimisintoa, joka saa koko kaupungin valtaansa

joka vuosi. Ei ole sattumaa, että maine kulkee nyt kirsikoiden edellä.” Yrittäjä Antonio Amato puolestaan julkaisi elokuussa 2020 blogissaan kirjoituksen ”La Ciliegia di Bracigliano – L’oro rosso della nostra terra” (Ciliegia di Bracigliano -kirsikat – alueen punainen kulta), jossa hän kirjoittaa muun muassa seuraavaa: ”Nyt on hyvä aika ihailla syvänpunaista maisemaa, kun valkoisena kukkineet arvostetun Braciliano-lajikkeen kirsikkapuut hehkuvat punaisen eri sävyissä. Lajike kypsyy myöhään, kesäkuun jälkipuoliskolta heinäkuun alkupuoliskolle, jolloin ne toivottavat kesän tervetulleeksi ja värjäävät Agron kukkulat punaisiksi.

Kolmannes Campanian kirsikoiden tuotannosta tapahtuu Braciglianon kunnassa, jossa on 1700-luvulta lähtien viljelty keskikokoisia tai suuria kirsikoita, jotka ovat tummanpunaisia, kiinteämaltoisia ja mehukkaita.” Kirsikoiden maineesta kertoo myös se, että Google-haun ”Ciliegia di Bracigliano” tuloksena on yli 25 000 osumaa. Ne ohjaavat muun muassa Campania Terra Laboris- ja Irno Notizie -verkkosivustoille, joilla tunnustetaan tuotteen tuotantoalueeseen sidoksissa oleva ainutlaatuisuus. Ciliegia di Bracigliano -kirsikoita käytetään perinteisten leivonnaisten valmistukseen. Esimerkiksi mestarikondiittori Giuseppe Palumbon luoman Zizzinella-leivoksen keskeisiä ainesosia ovat puhvelinmaidosta valmistettu ricotta-juusto, hasselpähkinät ja alkoholiin säilötyt Ciliegia di Bracigliano -kirsikat. Annamaria Parlato kirjoittaa 23. toukokuuta 2020 Enogastronomia Bracigliano -sivustolla julkaistussa artikkelissa ”Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano” (Giuseppe Palumbon makea kunnianosoitus kirsikoille. Kirsikat ovat täynnä ihmiskeholle hyödyllisiä ainesosia) seuraavaa: ”Braciglianon kirsikkatuotannosta on näyttöä jo 1700-luvun alkupuoliskolta. Tuotanto on jatkunut siitä lähtien, eikä se keskeytynyt edes vuoden 1764 nälänhädän aikana. Kaupunki tuotti 1950-luvulla kolmanneksen Campanian, tuolloin Italian suurimman kirsikantuotantoalueen, kirsikoista. Kirsikka on Braciglianon suosituin maataloustuote, ja sitä kutsutaan punaiseksi kullaksi. Paikallismurteessa kirsikoista käytetään nimeä ”a cerasa”. Kirsikat kypsyvät loppukeväästä, ja ne sisältävät runsaasti flavonoideja.”

Eritelmän julkaisutiedot

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