C/2025/2722

8.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2722)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Ciliegia di Bracigliano»

PGI-IT-02766-AM01 — 8.2.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination du produit**

«Ciliegia di Bracigliano»

2. **État membre dont fait partie l'aire géographique**

Italie

3. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – PQA 1

—

4. **Description de la ou des modifications approuvées**

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où:

elles n'incluent pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

1. *Article 5 du cahier des charges Modification de la densité de plantation*

À l'article 5 du cahier des charges, la phrase suivante:

«avec une densité de plantation à l'hectare comprise entre 600 et 800 arbres»

est modifiée comme suit:

«avec une densité de plantation à l'hectare pouvant aller jusqu'à 1 500 arbres»

Cette modification de l'article 5 est nécessaire car la majeure partie de l'exploitation est plantée de cerisiers inéquiens et, en culture mixte, le nombre à l'hectare descend parfois même sous la barre des 100 arbres, raison pour laquelle les petites exploitations étaient, en l'occurrence, fortement désavantagées par les dispositions du cahier des charges. Parallèlement, la modification permettra, pour les formes en volume et surtout pour celles en espalier, d'utiliser de

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

nouveaux porte-greffes disponibles sur le marché, compatibles avec les variétés présentes dans l'IGP, qui permettent dans les nouvelles plantations spécialisées de planter jusqu'à 1 500 arbres par hectare, améliorant ainsi la productivité et la sécurité des travailleurs, étant donné que les cerisiers plus anciens atteignent des hauteurs très dangereuses pour les cueilleurs et qu'ils sont à ce stade également difficiles d'accès, en plus de préserver toutes les caractéristiques qualitatives prévues par le cahier des charges.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

2. *Article 5 du cahier des charges Modification du rendement à l'hectare*

À l'article 5 du cahier des charges, la production unitaire maximale de fruits passe de 25 à 28 tonnes par hectare de culture spécialisée.

La modification de la limite de production est cohérente avec l'augmentation du nombre d'arbres par hectare et est nécessaire dans la mesure où, compte tenu des coûts élevés de gestion de la culture, il est plus rentable pour les exploitations que la campagne réponde à l'augmentation de la quantité de produit à certifier en tant qu'IGP.

En substance, l'augmentation du rendement à l'hectare, qui, sous l'influence cyclique des facteurs climatiques et/ou de la gestion des sols, peut conduire à un rendement à l'hectare supérieur, sans toutefois altérer de quelque manière que ce soit les qualités organoleptiques du fruit, permet au producteur de garantir une production plus importante et de qualité, face à une demande croissante des marchés.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

3. *Article 5 du cahier des charges Modification rédactionnelle*

À l'article 5 du cahier des charges, la phrase suivante est supprimée:

«Même lors de campagnes exceptionnellement favorables»

car cela n'a aucune incidence sur la description figurant dans le cahier des charges et peut induire en erreur.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

4. *Article 5 du cahier des charges - Modification de la durée maximale de conservation réfrigérée des fruits*

La durée maximale de conservation réfrigérée des fruits passe de 6 à 8 semaines.

Les entreprises ont demandé d'accroître la durée de conservation qui, en fonction des perspectives commerciales, peut être prolongée dans certains cas d'au moins quelques semaines.

Les techniques actuelles de conservation réfrigérée permettent de conserver les cerises pendant une période plus longue, ce qui permettra mieux distribuer le produit dans le temps et l'espace tout en évitant d'avoir une offre excédentaire, qui s'accompagne d'une chute du prix.

La possibilité de conserver le produit réfrigéré pendant quelques semaines de plus permet aux conditionneurs de disposer de stocks de produits provenant toujours de cultures conformes au cahier des charges et donc de qualité élevée, utiles lorsque la demande des marchés se prolonge dans le temps pour des raisons qui peuvent être de nature commerciale en premier lieu mais aussi pour répondre à la demande du produit même en cas de pénurie, compte tenu du caractère saisonnier très éphémère de la cerise.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

5. *Article 8 du cahier des charges et point 3.5 du document unique Suppression de l'obligation de conditionnement dans l'aire de production*

À l'article 8 du cahier des charges et au point 3.5 du document unique, la disposition relative au conditionnement dans l'aire de production est supprimée.

L'évolution des technologies, des moyens et des outils pouvant être utilisés pour le transport permet de supprimer cette restriction à la commercialisation du produit, ce qui conférera des avantages considérables aux opérateurs.

Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Ciliegia di Bracigliano»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 08 — FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'indication géographique protégée (IGP) «Ciliegia di Bracigliano» désigne les fruits de l'espèce *Prunus avium L.* de la famille des rosacées, appartenant aux cultivars suivants: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (également appelé Pagliaccio ou Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana et Principe.

Lorsqu'elle est mise à la consommation à l'état frais, la «Ciliegia di Bracigliano» IGP doit présenter les caractéristiques qualitatives suivantes:

— Peau: de couleur brillante, allant du rouge foncé au rouge amarante;

— Chair: de couleur rouge vif à rouge intense, ferme, à noyau semi-adhérent;

— Taille: fruit de taille moyenne à grande (calibre minimal autorisé: 20 mm), noyau moyen et pédoncule court à moyennement long;

— Forme: cordiforme, allongée ou aplatie;

— Résistance du fruit à la manipulation: très bonne;

— Qualités organoleptiques: chair ferme, moyennement juteuse, saveur fruitée, douce et acidulée, délicate et agréable.

Toutes les variétés énumérées doivent présenter une teneur en sucre d'au moins 12°Brix.

Au moment de leur mise à la consommation, les fruits doivent être:

— intacts, sans meurtrissures;

— munis de leur pédoncule;

— propres, exempts de tout corps étranger visible;

— sains, exempts de pourritures et de résidus visibles de produits phytopharmaceutiques;

— exempts de parasites.

Les cerises destinées exclusivement à la transformation peuvent être dépourvues de pédoncule, être partiellement endommagées et avoir un calibre minimal de 17 mm, tout en respectant les autres exigences prévues par le cahier des charges. Ces fruits peuvent porter l'IGP «Ciliegia di Bracigliano», mais ne peuvent pas être destinés en l'état au consommateur final.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les phases de la production de la «Ciliegia di Bracigliano» doivent avoir lieu dans l'aire décrite au point 4 ci-dessous.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le produit doit être placé dans des conteneurs d'une capacité maximale de 10 kg, constitués de matériaux d'origine végétale ou d'autres matériaux recyclables.

Le contenu de chaque emballage doit être homogène en calibre et ne comporter que des cerises de la même variété.

Pour ce qui est de l'homogénéité du calibre, une tolérance de 10 % en nombre ou en poids du produit placé dans les emballages individuels est admise.

Les fruits bénéficiant de l'IGP «Ciliegia di Bracigliano» peuvent également être conditionnés en dehors de l'aire de production conformément au point 4 ci-dessous.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les emballages marqués du sceau de l'IGP ou les étiquettes apposées sur ceux-ci doivent comporter, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles de même dimension, les mentions suivantes:

a) «Ciliegia di Bracigliano» et la mention «Indicazione Geografica Protetta» (indication géographique protégée, ou son acronyme IGP);

b) le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise de production et de conditionnement;

c) le lot de production;

d) la quantité de produit effectivement contenu dans l'emballage;

e) le logo de l'IGP «Ciliegia di Bracigliano» figurant ci-dessous ainsi que le symbole européen de l'IGP obligatoire.

Il est interdit d'ajouter à l'indication géographique protégée visée au point 1 tout qualificatif, y compris des adjectifs: tipo, gusto, uso selezionato, scelto, similari (type, goût, utilisation sélectionnée, choix, similaires), ainsi que la commune d'origine.

Il est toutefois autorisé d'utiliser des mentions faisant référence à des entreprises, noms, raisons sociales, marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas un caractère élogieux et ne soient pas de nature à induire l'acheteur en erreur.

Ces mentions peuvent figurer sur l'étiquette, à condition que la hauteur et la largeur des caractères n'excèdent pas la moitié de la taille des caractères utilisés pour l'indication géographique protégée.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'IGP «Ciliegia di Bracigliano» comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes, situées dans les provinces de Salerno et d'Avellino:

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

Province d'Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre la «Ciliegia di Bracigliano» et l'aire géographique repose sur la qualité du produit et sur une solide réputation acquise au fil du temps.

Le cerisier trouve dans cette aire de production les meilleures conditions pour garantir une croissance optimale de la plante et un développement régulier des fruits.

Le territoire présente essentiellement un relief vallonné. Du point de vue climatique, les zones de culture se caractérisent par des printemps précoces et des étés chauds avec des températures maximales allant de 25 à 28 °C. En hiver, les températures descendent rarement en dessous de 0 °C. Les précipitations moyennes sont de l'ordre de 1 000 mm par an, principalement en automne et au début du printemps, mais cette pluviométrie suffit à couvrir la plupart des besoins en eau des cultures.

Les sols sont principalement d'origine alluviale ou colluviale et contiennent souvent du matériel pyroclastique. Ils sont généralement meubles, perméables et de profondeur moyenne, avec une bonne capacité de drainage et de rétention d'eau et des valeurs de pH comprises entre 6,5 et 7,2.

Les sols dominants de la région présentent normalement une résistance suffisante du substrat par rapport aux besoins des systèmes racinaires du *Prunusavium*, une facilité de travail, une perméabilité élevée et une capacité au champ modérée.

Les caractéristiques pédoclimatiques décrites créent un environnement de culture idéal permettant d'obtenir des fruits à la qualité organoleptique optimale et de réduire au minimum l'incidence des attaques parasitaires, qui compromettraient leur qualité marchande.

En outre, le lien avec le territoire est démontré par la présence extraordinaire de variétés locales, comme cela est indiqué au point 3.2 du présent document, qui, puisqu'elles sont exclusivement présentes dans cette aire, revêtent une sorte de caractère endémique.

Dans la région de la vallée de l'Irno, la vigne, qui constituait autrefois la culture dominante, a presque été entièrement remplacée par la culture de la cerise depuis le milieu du siècle dernier.

Les données les plus récentes montrent la présence sur le territoire d'environ 500 exploitations agricoles et de quelques sociétés commerciales.

La «Ciliegia di Bracigliano» provient d'un territoire traditionnellement voué à la production de cerises, et les connaissances techniques acquises au fil des siècles par les producteurs (visant principalement à préserver la biodiversité génétique), adaptées aux conditions locales, ont contribué à en faire un produit de qualité reconnue.

La présence du cerisier en tant qu'élément caractéristique de l'agriculture et de l'économie du territoire est attestée dès 1556 par diverses sources, pour l'essentiel des actes notariés (protocoles notariaux — Bracigliano, notaire Salvatore Grimaldi, dossiers 472 et 477, protocoles notariaux — Bracigliano, notaire Gaetano De Caro, dossier 487). Ces documents témoignent de l'importance de la récolte des cerises à Bracigliano. En 1714, le notaire Matteo Milone (archives d'État de Salerne, protocoles notariaux — Bracigliano, dossier 495) atteste de manière indiscutable la culture intensive du cerisier à Bracigliano.

Plus récemment, la réputation de la «Ciliegia di Bracigliano» est étayée par toute une série de supports publicitaires, historiques, vidéo et papier. Dans son ouvrage intitulé «Storia di Bracigliano» (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980), dans la partie consacrée à l'économie locale, le père franciscain Teofilo M. Giordano fait clairement référence à la diffusion de la «Ciliegia di Bracigliano» depuis des décennies et mentionne de nombreuses variétés couvertes par le présent cahier des charges. Il évoque en particulier la valeur de cette cerise et la demande du marché, y compris à l'exportation, comme en témoigne la présence de la dénomination «Ciliegia di Bracigliano» sur les factures commerciales. La culture de la cerise semble donc être une réalité bien établie dans la région, avec de vastes cultures en mesure de générer d'importants revenus agricoles.

L'importance économique et culturelle de la «Ciliegia di Bracigliano» pour sa zone de production historique a été démontrée au fil des ans par de nombreuses foires et fêtes, comme la fête de la «Ciliegia di Bracigliano», qui a lieu chaque année depuis 1999, et la manifestation parallèle qui se tient à Siano depuis 1997.

Chaque année, l'association nationale «Città delle Ciliegie» (ville des cerises) organise sa fête nationale «Città delle Ciliegie» dans des lieux caractérisés par des productions de cerises d'excellence. En reconnaissance de la grande valeur qualitative de la «Ciliegia di Bracigliano», la cinquième fête nationale s'est précisément tenue à Bracigliano du 18 au 21 juin 2009.

À plusieurs reprises, la «Ciliegia di Bracigliano» a remporté un franc succès dans des concours nationaux spécialisés. Il suffit de rappeler qu'en 2011, ce produit a été désigné «Migliore Ciliegia d'Italia» (Meilleure cerise d'Italie) par l'A.M.D.M.I. (Association des directeurs des marchés de gros de fruits et légumes).

L'aire de production de la «Ciliegia di Bracigliano» est aujourd'hui encore considérée comme la «terre des cerises»: ces territoires ont en effet depuis toujours été voués à la culture de ce fruit, ce qui les lie de manière intrinsèque à la cerise.

La «Ciliegia di Bracigliano» est un ingrédient de base de nombreuses recettes et est mentionnée sur des sites spécialisés tels que *Top Food Italy* ou *Torte e dintorni*. Elle est aussi bien connue des chefs réputés comme Sal De Riso, célèbre pour son savoir-faire dans le domaine de la pâtisserie, qui en parle sur les médias sociaux (vidéo téléchargée sur youtube le 8.10.2020, dans laquelle il affirme que «la "Ciliegia di Bracigliano" est vraiment particulière, de par son grand calibre, sa chair juteuse et sucrée et son degré Brix élevé; elle est également croquante et je m'en sers aussi pour les cocktails», et le 21.11.2020 sur la page Facebook de Sal De Riso), Rocco Iannone ou d'autres nouveaux chefs qui l'utilisent dans leurs créations.

La réputation de la «Ciliegia di Bracigliano» est également confirmée par de nombreux articles de spécialistes (il suffit de citer le journaliste gastronomique Luciano Pignataro qui a publié un article sur sa page web le 7.7.2015 intitulé «La stagione delle ciliegie a Bracigliano» [La saison des cerises à Bracigliano], dans lequel il la décrit comme suit: «Bracigliano est la ville des cerises. Si ces fruits tellement gourmands sont appréciés dans toute la Botte, ce n'est pas uniquement dû aux caractéristiques organoleptiques précieuses qui les différencient des autres. Les habitants de ce village célèbre pour la tradition musicale séculaire, le fameux "mallone" (plat typique), la fraîcheur estivale et, bien entendu, les cerises, malgré le village planétaire, se distinguent par le respect religieux du calendrier, des saisons et des rites de la terre. Le mois de juin est donc entièrement consacré à la récolte de ces fruits, dont on dit également que "si on en mange une, il est impossible de s'arrêter". Des infirmières, des enseignants, des professeurs de musique et des fonctionnaires de l'administration publique séjournent dans le village pour s'occuper des cerises qui, d'année en année, acquièrent un caractère toujours plus précieux en raison des attaques de certains parasites. Ces difficultés mineures n'ont pas ébranlé la passion pour la récolte qui, chaque année, est synonyme de réjouissance

dans le village. Si ce produit typique est désormais précédé par sa propre réputation, ce n'est pas un hasard») ou d'entrepreneurs, comme Antonio Amato (qui a publié un article sur son blog en août 2020 intitulé «La "Ciliegia di Bracigliano" – l'or rouge de notre terre», dans lequel il souligne, entre autres, que «nous sommes dans la période idéale pour admirer le paysage d'une couleur rouge intense, le blanc des arbres en fleurs a désormais fait place aux diverses nuances de rouge de cette variété prisée qu'est la "Ciliegia di Bracigliano", de type tardif, dont les fruits mûrissent entre la deuxième quinzaine de juin et la première de juillet, marquant le début de l'été et colorant de rouge les collines de l'Agro.

Un tiers de la production de cerises en Campanie provient du territoire de la commune de Bracigliano, qui depuis le XVIII^{e} siècle vante les mérites de la culture de fruits de calibre moyen à grand, de couleur foncée et à la chair excellente, ferme et juteuse.») et par les résultats obtenus (plus de 25 000) en insérant «Ciliegia di Bracigliano» dans le moteur de recherche Google, parmi lesquels figurent des sites tels que *Campania Terra Laboris* et *Irno notizie*, qui reconnaissent son caractère unique lié à la zone de production. La «Ciliegia di Bracigliano» est utilisée en pâtisserie pour la préparation de gâteaux typiques; il suffit de mentionner la «Zizzinella» du chef pâtissier G. Palumbo, un gâteau à base de ricotta de bufflonne, de noisettes et de «Ciliegia di Bracigliano» à l'eau-de-vie (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23.5.2020 - article intitulé «La pâtisserie de Giuseppe Palumbo mettant à l'honneur la cerise, un aliment riche en éléments bénéfiques pour le corps humain» qui démontre que «la production de cerises est attestée à Bracigliano dès la première moitié du XVIIIe siècle et elle n'a jamais été interrompue, pas même pendant la famine de 1764. Dans les années 1950, on y produisait environ un tiers des cerises de la Campanie, qui était à l'époque la première région productrice de cerises en Italie. C'est le produit agricole par excellence de Bracigliano, que l'on qualifie en effet d'«or rouge» ou «a cerasa» en dialecte. Ce fruit mûrit à la fin du printemps et est riche en flavonoïdes).

Référence à la publication du cahier des charges

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