C/2025/2722

8.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2722)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ciliegia di Bracigliano”

PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv proizvoda**

„Ciliegia di Bracigliano”

2. **Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje**

Italija

3. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Promicanje kvalitete poljoprivredno-prehrambenih proizvoda (PQA) 1

—

4. **Opis odobrenih izmjena**

Objašnjenje zašto su izmjene obuhvaćene definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) 2024/1143

Izmjene su obuhvaćene definicijom standardne izmjene kako je navedena u članku 24. stavku 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer

ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva, ne dovode do mogućnosti poništavanja povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta niti podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

1. *Članak 5. specifikacije proizvoda. Izmjena gustoće sadnje*

U članku 5. specifikacije proizvoda trenutačni tekst glasi:

„s gustoćom sadnje od 800 do 600 biljaka po hektaru”.

Taj se dio mijenja u sljedeće:

„s gustoćom sadnje do 1 500 biljaka po hektaru”.

Navedena izmjena članka 5. nužna je jer većina poljoprivrednih gospodarstava ima stabla trešanja različite starosti, a u mješovitim voćnjacima ima manje stabala po hektaru, ponekad čak i manje od 100. U tom pogledu, specifikacija je znatno zakidala mala poljoprivredna gospodarstva. Izmjenom će se, za samostojeća i, prije svega, stabla uzgajana uza zid, istodobno omogućiti upotreba novih podloga dostupnih na tržištu, kompatibilnih sa sortama obuhvaćenima ZOZP-om. Budući da najstarija stabla trešanja dosežu visine koje predstavljaju značajan rizik za

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

berače, kojih trenutačno nedostaje, tim podlogama omogućit će se sadnja novih voćnjaka s jednim usjevom koji mogu imati do 1 500 biljaka po hektaru te tako poboljšati produktivnost i sigurnost radnika. Izmjenom će se osigurati i očuvanje svih svojstava kvalitete utvrđenih u specifikaciji proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Članak 5. specifikacije proizvoda. Izmjena prinosa po hektaru*

U članku 5. specifikacije proizvoda najveća proizvodnja voća s jednim usjevom po hektaru povećana je s 25 na 28 tona.

Promjena ograničenja proizvodnje u skladu je s povećanjem broja biljaka po hektaru. S obzirom na visoke troškove upravljanja usjevima, ta je promjena nužna jer certificiranjem većeg broja usjeva u okviru ZOZP-a berba za poljoprivredna gospodarstva postaje profitabilnija.

Klimatski čimbenici i/ili čimbenici upravljanja zemljištem na cikličkoj osnovi mogu dovesti do većeg prinosa po hektaru, a da se pritom ni na koji način ne mijenjaju organoleptička svojstva ploda. Povećanje prinosa u specifikaciji u osnovi omogućuje proizvođačima značajniju, visokokvalitetnu proizvodnju kao odgovor na sve veću potražnju na tržištu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *članak 5. specifikacije proizvoda. Izmjena teksta*

Iz članka 5. specifikacije uklanja se sljedeća rečenica:

„Čak i u iznimno povoljnim godinama”.

Nije relevantna za opis pravila proizvodnje, a može dovesti u zabludu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Članak 5. specifikacije proizvoda. Izmjena maksimalnog dozvoljenog vremena skladištenja plodova u hladnjači*

Maksimalno dozvoljeno vrijeme skladištenja plodova u hladnjači produljeno je sa šest na osam tjedana.

Poljoprivredna gospodarstva zatražila su produljenje razdoblja skladištenja jer u nekim se slučajevima voće skladišti najmanje nekoliko tjedana dulje radi tržišnih prilika.

Postojeće tehnike skladištenja u hladnjači omogućuju dugo razdoblje skladištenja trešanja, čime se, radi olakšane zemljopisne i vremenske distribucije proizvoda, izbjegava prevelika ponuda i posljedični pad cijene.

Mogućnost skladištenja proizvoda u hladnjači dodatnih nekoliko tjedana pakirateljima osigurava stalne zalihe visokokvalitetnih trešanja iz usjeva koji su u skladu sa specifikacijom proizvoda. Te su zalihe korisne ponajprije iz trgovinskih razloga, ako tržišna potražnja dugo potraje, ali i kako bi se zadovoljila potražnja za proizvodom čak i kad je ponuda proizvoda na tržištu ograničena, budući da je sezona trešanja vrlo kratka.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *članak 8. specifikacije proizvoda i točka 3.5. jedinstvenog dokumenta Ukidanje obveze pakiranja na području proizvodnje*

Iz članka 8. specifikacije proizvoda i točke 3.5. jedinstvenog dokumenta briše se odredba o pakiranju na području proizvodnje.

Ukljanjanje tog ograničenja stavljanja proizvoda na tržište, koje će donijeti znatne koristi proizvođačima, omogućeno je napretkom u tehnologijama, vozilima i alatima koji se mogu upotrebljavati za prijevoz proizvoda.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Ciliegia di Bracigliano”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 08 – JESTIVO VOĆE I ORAŠASTI PLODOVI; KORE AGRUMA ILI DINJA I LUBENICA

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) „Ciliegia di Bracigliano” odnosi se na plodove vrste *Prunusavium* L. (Rosaceae) koji pripadaju sljedećim kultivarima: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (poznat i kao Pagliaccio ili Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana i Principe.

Ako se u promet pušta kao svježe voće, proizvod sa ZOZP-om „Ciliegia di Bracigliano” mora imati sljedeća svojstva kvalitete:

— koža: žive boje, od tamnocrvene do boje amaranta,

— meso: svjetlocrveno do tamnocrveno, vrlo čvrsto, napola prianja za košticu,

— veličina: srednje velik plod (najmanja dopuštena veličina: 20 mm), srednje velika koštica, kratka do srednje duga peteljka,

— oblik: srcolik, izdužen ili spljošten,

— otpornost pri rukovanju: izvrsna,

— organoleptička svojstva: čvrsto meso, srednja sočnost, voćni, blag i ugodan slatko-kiseli okus.

Sve navedene sorte moraju imati sadržaj šećera od najmanje 12 °Brixa.

Kad se pušta u promet plod mora biti:

— cijeli i neoštećen,

— s pričvršćenim peteljkama,

— čist, bez ikakvih vidljivih stranih tvari,

— zdrav, bez trulih dijelova i vidljivih ostataka sredstava za zaštitu bilja,

— bez štetnih organizama.

Trešnje namijenjene isključivo preradi mogu biti bez peteljke, djelomično oštećene ili najmanje veličine 17 mm, pod uvjetom da su ispunjeni ostali zahtjevi iz specifikacije proizvoda. Takvo voće može nositi ZOZP „Ciliegia di Bracigliano”, ali se ne smije prodavati krajnjem potrošaču u neprerađenom obliku.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi koraci u proizvodnji proizvoda „Ciliegia di Bracigliano” moraju se odvijati na području iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod se mora staviti u spremnike najvećeg kapaciteta 10 kg koji su izrađeni od materijala biljnog podrijetla ili drugog materijala koji se može reciklirati.

Pakiranja moraju biti ujednačene veličine, a u svakom se smije nalaziti samo jedna sorta trešanja.

Kad je riječ o odstupanjima u veličini, dopušteno je odstupanje od 10 % s obzirom na broj ili masu trešanja u svakom pojedinačnom pakiranju.

Proizvod sa ZOZP-om „Ciliegia di Bracigliano" može se pakirati i izvan područja proizvodnje iz točke 4. u nastavku.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranja označena ZOZP-om ili etikete pričvršćene na njih moraju sadržavati sljedeće, ispisano jasnim i čitljivim slovima iste veličine:

a) riječi „Ciliegia di Bracigliano" i „Indicazione Geografica Protetta" (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) (ili kraticu „I.G.P." (ZOZP));

b) ime, tvrtku i adresu proizvođača i subjekta koji pakira proizvod;

c) broj proizvodne serije;

d) količinu proizvoda u pakiranju;

e) logotip ZOZP-a „Ciliegia di Bracigliano" kako je prikazan u nastavku, zajedno s obveznim europskim simbolom ZOZP-a.

Zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla iz točke 1. zabranjeno je dodavati opise, uključujući riječi: „tipo" (tip), „gusto" (okus), „uso selezionato" (odabrana upotreba), „scelto" (odabrano) ili slično te općinu podrijetla.

Međutim, dopušteno je koristiti riječi koje upućuju na poduzeća, imena, tvrtku i privatne žigove koje nisu pohvalne i vjerojatno neće zavarati kupca.

Te riječi mogu se nalaziti na etiketi ispisane slovima čija su visina i širina najmanje dvostruko manje od slova kojima je ispisana zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje trešanja sa ZOZP-om „Ciliegia di Bracigliano" sastoji se od cijelog područja sljedećih općina u pokrajinama Salerno i Avellino:

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

pokrajina Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost oznake „Ciliegia di Bracigliano" i zemljopisnog područja temelji se na kvaliteti proizvoda i njegovu dobrom ugledu koji je stekao s vremenom.

Područje proizvodnje stablima trešnje pruža najbolje uvjete za optimalan vegetativni rast i pravilan razvoj ploda.

Topografija je uglavnom brdovita. Kad je riječ o klimi, na područjima na kojima se uzgajaju trešnje proljeće stiže rano, a ljeta su topla, s najvećim temperaturama između 25 i 28 °C. Zimi se temperature rijetko spuštaju ispod 0 °C. Prosječna godišnja količina padalina iznosi približno 1 000 mm. Najveći dio padne od jeseni do ranog proljeća, ali je ipak dovoljan da zadovolji većinu potreba voćnjaka za vodom.

Tlo je uglavnom aluvijalnog ili koluvijalnog podrijetla, a često je prisutan piroklastični materijal. Većinom je rahlo, propusno, prosječne dubine, ima dobru drenažu i kapacitet zadržavanja vode te pH-vrijednost između 6,5 i 7,2.

Tla koja prevladavaju na tom području uglavnom imaju supstrat koji je dovoljno kompaktan da zadovolji potrebe korijenskog sustava trešanja *Prunusavium*, lako se obrađuju te su vrlo propusna i imaju dobar poljski kapacitet.

Opisane značajke tla i klime stvaraju idealno okruženje za uzgoj trešanja, što omogućuje da se postignu najbolja organoleptička svojstva voća i smanji aktivnost štetnih organizama, koja bi narušila utrživost proizvoda.

O uskoj povezanosti s područjem svjedoče i iznimno raznolike lokalne sorte, kako je utvrđeno u točki 3.2., koje su zapravo endemske jer postoje samo na tom području.

Na području Valle dell'Irno, vinovu lozu, koja je nekad bila glavni usjev, od sredine prošlog stoljeća gotovo su u potpunosti zamijenila stabla trešanja.

Najnoviji podaci pokazuju da se na tom području nalazi približno 500 poljoprivrednih gospodarstava i nekoliko prodajnih poduzeća.

Trešnja „Ciliegia di Bracigliano" potječe s područja koje je tradicionalno vrlo pogodno za proizvodnju trešanja, a tehničko znanje i iskustvo koje proizvođači stoljećima razvijaju (posebno o važnom radu na zaštiti genetske bioraznolikosti), prilagođeno lokalnim uvjetima, pomoglo je da nastane proizvod priznate kvalitete.

O prisutnosti stabala trešnje kao karakterističnog obilježja poljoprivrede i gospodarstva tog područja svjedoče mnogi izvori, uglavnom javnobilježnički dokumenti, koji potječu još iz 1556. (javnobilježnički zapisi grada Bracigliana: javni bilježnik Salvatore Grimaldi, spisi 472 i 477; javnobilježnički zapisi grada Bracigliana: javni bilježnik Gaetano De Caro, spis 487). Dokumenti pokazuju važnost berbe trešanja u Braciglianu. Javni bilježnik Matteo Milone (Državni arhiv grada Salerna, javnobilježnički zapisi grada Bracigliana, spis 495) posvjedočio je 1714. o neupitnoj prisutnosti intenzivnog uzgoja trešanja u gradu Braciglianu.

U novije vrijeme ugled trešanja „Ciliegia di Bracigliano" dokazuje niz reklamnih materijala, povijesnih zapisa, videozapisa i papirnatih dokumenata. U djelu *Storia di Bracigliano* (Povijest Bracigliana) (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980.), franjevac Teofilo M. Giordano u dijelu koji govori o lokalnom gospodarstvu jasno navodi da su trešnje „Ciliegia di Bracigliano" vrlo raširene već desetljećima. Spominje mnoge sorte obuhvaćene ovom specifikacijom, što svjedoči o njihovoj kvaliteti i potražnji za tim trešnjama na tržištu, uključujući i izvoz, što dokazuje prisutnost naziva „Ciliegia di Bracigliano" na trgovačkim računima. Stoga se čini da se uzgoj trešanja duboko ukorijenio na tom području, a veliki voćnjaci trešanja mogu osigurati znatan poljoprivredni dohodak.

Gospodarsku i kulturnu važnost trešanja „Ciliegia di Bracigliano" za tradicionalno područje proizvodnje tijekom godina dokazali su mnogi sajmovi i festivali, kao što su Festa della Ciliegia di Bracigliano, koji se održava svake godine od 1999., i događanje koje se u isto vrijeme organizira u gradu Sianu od 1997.

Organizacija Associazione Nazionale „Città delle Ciliegie" svake godine održava nacionalni festival „Città delle Ciliegie" (Gradovi trešanja) na mjestima poznatima po proizvodnji izvrsnih trešanja. Kako bi se odalo priznanje visokoj kvaliteti trešanja „Ciliegia di Bracigliano", peti festival održan je u Braciglianu od 18. do 21. lipnja 2009.

Trešnja „Ciliegia di Bracigliano" u nekoliko je navrata ostvarila znatan uspjeh na nacionalnim specijaliziranim natjecanjima. Dovoljno je spomenuti da je 2011. dobila priznanje „Migliore Ciliegia d'Italia" (najbolja trešnja u Italiji), koje dodjeljuje AMDMI (Udruženje direktora veleprodajnih tržišta voća i povrća).

Područje proizvodnje trešanja „Ciliegia di Bracigliano" i danas se smatra „zemljom trešanja" jer se tamošnje zemljište oduvijek koristi za uzgoj tog voća, čime je uspostavljena neraskidiva veza između mjesta i trešnje.

Trešnje „Ciliegia di Bracigliano” ključan su sastojak mnogih recepata, o njima su pisali specijalizirani portali, kao što je Top Food Italy i Torte e Dintorni, te su poznate među vrhunskim kuharima, kao što su Sal De Riso i Rocco Iannone, ali i među drugim perspektivnim kuharima koji ih koriste u svojim kreacijama. Sal De Riso poznat je kao vrstan slastičar, a o trešnjama „Ciliegia di Bracigliano” govorio je na društvenim mrežama (u videozapisu koji je učitan na YouTube 8. listopada 2020. i na njegovu Facebook stranicu 21. studenoga 2020. rekao je: „Trešnje ‚Ciliegia di Bracigliano’ stvarno su posebne: velike su, sočne i slatke, s visokim stupnjem Brixa, ali su i čvrste, pa ih koristim i u koktelima.”).

Osim toga, ugled trešanja „Ciliegia di Bracigliano” potvrđuju brojni članci koje su napisali stručnjaci. Dovoljno je spomenuti gastronomskog novinara Luciana Pignatara (članak pod naslovom „La stagione delle ciliegie a Bracigliano” (Sezona trešanja u Braciglianu) objavljen je na njegovoj internetskoj stranici 7. srpnja 2015. i sadržavao je sljedeći opis: „Bracigliano je grad trešanja. Međutim, činjenica da su te ukusne trešnje cijenjene u cijeloj Italiji ne može se pripisati samo vrsnim organoleptičkim svojstvima po kojima su jedinstvene. Taj je grad poznat i po stoljetnoj glazbenoj tradiciji, poznatom jelu ‚Mallone’, svježim ljetima i, naravno, trešnjama. Njegovi stanovnici, premda žive u ‚globalnom selu’, poznati su po istinskom poštovanju vremena, godišnjih doba i tradicija povezanih sa zemljom. Stoga je cijeli lipanj posvećen branju trešanja, za koje se uvriježeno kaže ‚ne možeš stati nakon prve’. Medicinske sestre, učitelji, profesori glazbe i državni službenici izdvajaju vrijeme kako bi se posvetili trešnjama, koje su svake godine sve dragocjenije jer ih napadaju razni štetni organizmi. Međutim, ti mali problemi nisu umanjili strast za branjem trešanja koja svake godine zavlada gradom.

Stoga ugled tog uobičajenog proizvoda nije slučajnost.”) ili poduzetnika Antonija Amata (koji je na svojem blogu u kolovozu 2020. objavio članak pod nazivom „La Ciliegia di Bracigliano – L’oro rosso della nostra terra” (Ciliegia di Bracigliano – crveno zlato našeg područja), u kojem među ostalim navodi: „Sad je savršeno vrijeme da se divimo tamnocrvenoj panorami, nakon što su bijele krošnje u cvatu zamijenile različite nijanse crvene boje dragocjene sorte trešnji Bracigliano – kasne sorte koja dozrijeva od druge polovine lipnja do prve polovine srpnja i kao znak dobrodošlice ljetu boji brežuljke Agra u crveno.

Trećina proizvodnje trešanja u regiji Kampaniji dolazi s područja općine Bracigliano, koja se od 18. stoljeća može pohvaliti uzgojem srednje velikih do velikih trešanja tamne boje i izvrsnog čvrstog i sočnog mesa.”). Ugled potvrđuje i više od 25 000 rezultata pri pretraživanju izraza „Ciliegia di Bracigliano” na tražilici Google, među ostalim na stranicama Campania Terra Laboris i Irno Notizie, koje prepoznaju jedinstvenost proizvoda povezanu s njegovim područjem proizvodnje. Trešnje „Ciliegia di Bracigliano” koriste se za proizvodnju tradicionalnih slastica; dovoljno je spomenuti slastice „Zizzinella”, kreaciju vrhunskog slastičara Giuseppea Palumba, koje se rade od bivolje ricotte, lješnjaka i trešanja „Ciliegia di Bracigliano” natopljenih u alkoholu (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23. svibnja 2020. u članku pod naslovom „Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo”. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano (Slatka počast Giuseppea Palumba trešnjama. Trešnje su pune sastojaka korisnih za ljudsko tijelo) navodi se: „Postoje dokazi o proizvodnji trešanja u Braciglianu već u prvoj polovini 18. stoljeća, a ta se proizvodnja nastavila bez prekida, čak i tijekom razdoblja gladi 1764. Grad je pedesetih godina 20. stoljeća proizvodio trećinu trešanja u Kampaniji, koja je tada bila vodeća talijanska regija u proizvodnji trešanja. Trešnje su poljoprivredni proizvod *par excellence* grada Bracigliano i doista su poznate kao ‚crveno zlato’. Na lokalnom dijalektu nazivaju se ‚a cerasa’. Dozrijevaju u kasno proljeće i sadržavaju veliku količinu flavonoida.”).

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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