C/2025/2722

2025.5.8.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott szabványos módosítására vonatkozó közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelet 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban ([1])

(C/2025/2722)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Ciliegia di Bracigliano”

PGI-IT-02766-AM01 – 2025.2.8.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **A termék elnevezése**

„Ciliegia di Bracigliano”

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

3. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium (PQA) 1

–

4. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

Annak indoklása, hogy a módosítás vagy a módosítások miért minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősülnek, mivel:

nem foglalják magukban az elnevezés vagy az elnevezés használatának módosítását, nem hordozzák annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat, és nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

1. *A termékleírás 5. cikke. A telepítési sűrűség módosítása*

A termékleírás 5. cikkének jelenlegi szövege a következő:

„600–800 növény/hektár telepítési sűrűséggel”.

E szöveg a következőképpen módosult:

„legfeljebb 1 500 növény/hektár telepítési sűrűséggel”.

Az 5. cikk módosítására azért van szükség, mert a legtöbb gazdaságban különböző korú cseresznyefák vannak, és a vegyes gyümölcsösökben hektáronként kevesebb, esetenként 100-nál is kevesebb fa található. E tekintetben a termékleírás igen hátrányosan érintette a kisgazdaságokat. A módosítás ugyanakkor lehetővé teszi mind a szabadon álló, mind pedig főként a falra futtatott fák esetében a piacon elérhető és az OFJ körébe tartozó fajtákkal kompatibilis

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

új alanyok használatát. Ezek új egyfajos gyümölcsösök telepítését teszik lehetővé, hektáronként legfeljebb 1 500 növénnyel, ami javítja a termelékenységet és a dolgozói biztonságot, mivel a legidősebb cseresznyefák meghaladják a jelenleg egyébként sem túl nagy számú szedőmunkás számára igen veszélyes magasságot. A módosítás biztosítja továbbá a termékleírásban meghatározott valamennyi minőségi jellemző megőrzését.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. *A termékleírás 5. cikke. A hektáronkénti hozam módosítása*

A termékleírás 5. cikkében hektáronként 25 tonnáról 28 tonnára emelték a maximális egyfajos gyümölcstermést.

A termelési határérték változása összhangban van a hektáronkénti növényszám növekedésével. Erre azért van szükség, mert a magas termesztési költségek mellett a betakarítást jövedelmezőbbé teszi a gazdaságok számára, mivel így a termés nagyobb részét lehet az OFJ szerint tanúsítani.

Az éghajlati és/vagy területgazdálkodási tényezők ciklikusan nagyobb hektáronkénti hozamot eredményezhetnek, ugyanakkor a gyümölcs érzékszervi tulajdonságai nem változnak. A termékleírásban szereplő terméshozam növelése alapvetően segíti a termelőket abban, hogy az egyre növekvő piaci keresletre reagálva nagyobb mennyiségű és kiváló minőségű termést biztosítsanak.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A termékleírás 5. cikke. Szövegezésbeli módosítás*

A termékleírás 5. cikkében a következő mondatot törölték:

„Még kivételesen kedvező években sem”.

Ez a mondat nem fontos a termelési szabályok leírásához, és félrevezető lehet.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *A termékleírás 5. cikke. A gyümölcs hűtőházban tartási maximális időtartamának módosítása*

A gyümölcs hűtőházban tartásának maximális időtartamát hatról nyolc hétre emelték.

A gazdaságok kérték a tárolási idő növelését, mivel a gyümölcsöt a piaci lehetőségek miatt egyes esetekben legalább néhány héttel tovább tárolják.

A jelenlegi hűtőházi technikák lehetővé teszik a cseresznye hosszú ideig történő tárolását, ami a termék jobb földrajzi és időbeli eloszthatóságát jelenti, ily módon pedig elkerülhető a túlkínálat és az azzal járó árcsökkenés.

Az, hogy a terméket még néhány hétig hűtőházban tarthatják, a csomagolók számára lehetővé teszi, hogy mindig rendelkezzenek a termékleírásnak megfelelő termésből származó, kiváló minőségű cseresznyekészletekkel. E készletek főleg kereskedelmi okokból hasznosak, ha a piaci kereslet hosszú ideig fennáll, de azért is, hogy a nagyon rövid cseresznyeszezon ellenére olyankor is ki lehessen elégíteni a termék iránti keresletet, amikor már kevés van belőle.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A termékleírás 8. cikke és az egységes dokumentum 3.5. pontja. A termőterületen történő csomagolásra vonatkozó követelmény törlése*

A termékleírás 8. cikkéből és az egységes dokumentum 3.5. pontjából törölték a termőterületen történő csomagolásra vonatkozó rendelkezést.

A termék szállításához használható technológiák, járművek és eszközök fejlődése lehetővé teszi a termék forgalmazására vonatkozó korlátozás megszüntetését, ami jelentős előnyökkel jár a gazdasági szereplők számára.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Ciliegia di Bracigliano”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Ciliegia di Bracigliano” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) a Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (más néven Pagliaccio vagy Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana és Principe fajtákat magában foglaló *Prunus avium* L. (Rosaceae) faj gyümölcsére utal.

Frissen történő forgalomba hozatalakor a „Ciliegia di Bracigliano” OFJ-nek a következő minőségi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— Héj: élénk, a sötétpirostól a bíborvörösig terjedő szín.

— Terméshús: élénkpirostól sötétpirosig terjedő szín, nagyon tömör, közepesen tapad a csonthéjas maghoz.

— Méret: középnagy termés (legkisebb megengedett méret: 20 mm), közepes méretű mag, rövid vagy közepesen hosszú szár.

— Alak: szív alakú, megnyúlt vagy lapos.

— Kezelésnek való ellenálló képesség: kiváló.

— Érzékszervi jellemzők: tömör hús; közepesen lédús; gyümölcsös, ízletes és kellemes édes-keserű íz.

A felsorolt fajták mindegyikének legalább 12 Brix-fok cukortartalommal kell rendelkeznie.

Forgalomba hozatalkor a gyümölcsnek a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

— egész és sérülésmentes,

— a szárak nincsenek eltávolítva,

— tiszta és minden látható idegen anyagtól mentes,

— egészséges, rothadástól mentes és a növényvédő szerek látható maradványaitól mentes,

— károsítóktól mentes.

A kizárólag feldolgozásra szánt cseresznyék esetében megengedett, hogy a szárak el legyenek távolítva, a cseresznyék részben sérültek legyenek, illetve legkisebb méretük 17 mm legyen, feltéve, hogy a termékleírás egyéb követelményei teljesülnek. Az ilyen gyümölcsre lehet „Ciliegia di Bracigliano” OFJ-ként utalni, de nem lehet ilyenként értékesíteni a végső fogyasztóknak.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Ciliegia di Bracigliano” előállításának valamennyi műveletét az alábbi 4. pontban említett területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A terméket legfeljebb 10 kg űrtartalmú, növényi eredetű anyagból vagy egyéb újrahasznosítható anyagból készült tárolóeszközökben kell elhelyezni.

Minden egyes csomag tartalmának egységes méretűnek kell lennie és az egyes csomagok kizárólag azonos fajtájú cseresznyét tartalmazhatnak.

Az egyes csomagokban található cseresznyék darabszámára vagy súlyára a méretbeli inhomogenitás tekintetében 10 %-os tűréshatárt lehet alkalmazni.

A „Ciliegia di Bracigliano” OFJ csomagolása a 4. pontban említett előállítási területen kívül is végezhető.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az OFJ-vel vagy a ragasztott címkékkel ellátott csomagoláson egyértelműen és olvashatóan, azonos méretű betűkkel fel kell tüntetni a következőket:

a) a „Ciliegia di Bracigliano” és az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) kifejezések (vagy az „I.G.P.” [OFJ] mozaikszó);

b) az előállító és/vagy a csomagoló neve, cégneve és címe;

c) a gyártási tételszám;

d) a csomagolás tartalmának tényleges mennyisége;

e) a „Ciliegia di Bracigliano” alábbi OFJ logója, a kötelező európai OFJ szimbólummal együtt.

Tilos az 1. pontban említett oltalom alatt álló földrajzi jelzést bármilyen leírással kiegészíteni, ideértve a következő mellékneveket is: „tipo” (típus), „gusto” (íz), „uso selezionato” (szelektív felhasználás), „scelto” (válogatott) vagy hasonló, valamint a származási település.

Megengedett azonban a vállalatokra, nevekre, cégnevekre és magánvédjegyekre utaló olyan kifejezések használata, amelyek nem dicsérő jellegűek, és nem alkalmasak arra, hogy megtévesszék a vásárlót.

Ezek a feliratok a címkén olyan betűkkel tüntethetők fel, amelyek magassága és szélessége nem haladja meg az oltalom alatt álló földrajzi jelzés esetében használt betűk magasságának és szélességének felét.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Ciliegia di Bracigliano” OFJ előállítási területe Salerno és Avellino megye alábbi településeinek teljes területét foglalja magában:

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

Avellino megye: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Ciliegia di Bracigliano” és a földrajzi terület közötti kapcsolat alapja a termék minősége és az idők során kialakult jó hírneve.

A termőterület a legjobb feltételeket kínálja a cseresznyefáknak az optimális vegetatív növekedéshez és a gyümölcs megfelelő fejlődéséhez.

A domborzat elsősorban hegyvidéki. Ami az éghajlatot illeti, a tavasz korán beköszönt a cseresznyetermő területeken, a nyarak pedig melegek, a maximális hőmérsékletértékek 25 °C és 28 °C között vannak. Télen ritkán csökken a hőmérséklet 0 °C alá. Az éves átlagos csapadék 1 000 mm körül van. Főleg az ősz és kora tavasz közötti időszakra koncentrálódik, de még mindig elegendő ahhoz, hogy kielégítse a növény vízigényének nagy részét.

A talaj többnyire alluviális vagy kolluviális eredetű, és gyakran fordul elő benne piroklasztikus anyag. Többnyire laza, áteresztő, átlagos mélységű, jó vízelvezetési és vízmegtartó képességgel bír, továbbá 6,5 és 7,2 közötti pH-értékű.

A területen uralkodó talajok általában elég masszív altalajjal rendelkeznek ahhoz, hogy kielégítsék a *Prunus avium* gyökérrendszerének igényeit, könnyen megművelhetők és nagymértékben áteresztők, valamint jó szabadföldi vízkapacitással rendelkeznek.

A leírt talaj- és éghajlati jellemzők ideális környezetet teremtenek a növény számára, lehetővé téve a gyümölcs érzékszervi minőségének maximalizálását és a károsítók aktivitásának, amely aláásná a gyümölcs értékesíthetőségét, a lehető legalacsonyabb szinten tartását.

A területtel való szoros kapcsolatról tanúskodik a 3.2. pontban meghatározott helyi fajták rendkívüli jelenléte is, amelyek – mivel csak ezen a területen léteznek – egyfajta endemizmust képviselnek.

A Valle dell'Irno térségében a szőlőültetvényeket, amelyek egykor a fő növénykultúrát adták, a múlt század közepe óta szinte teljes egészében cseresznyefákkal ültették át.

A legfrissebb adatok azt mutatják, hogy a területen közel 500 mezőgazdasági termelőegység és számos értékesítő vállalkozás található.

A „Ciliegia di Bracigliano" olyan területről származik, amely hagyományosan igen alkalmas a cseresznyetermesztésre, és (különösen a genetikai biológiai sokféleség megőrzésére irányuló fontos munka tekintetében) a termelők által az évszázadok során felhalmozott, a helyi feltételekhez igazított know-how hozzájárult ahhoz, hogy ez a termék elismert minőségű termék legyen.

A cseresznyefák jelenlétét – mint a terület mezőgazdaságának és gazdaságának jellegzetes sajátosságát – különböző források, főként közjegyzői okiratok igazolják, amelyek egészen 1556-ig nyúlnak vissza (Bracigliano közjegyzői okiratok tára: Salvatore Grimaldi közjegyző, 472. és 477. akta; Bracigliano közjegyzői okiratok tára: Gaetano De Caro közjegyző, 487. akta). A dokumentumokból kiderül, mennyire fontos volt a cseresznye betakarítása Braciglianóban. 1714-ben Matteo Milone közjegyző (Salerno Állami Irattár, Bracigliano közjegyzői okiratok tára, 495. akta) minden kétséget kizáróan tanúsította, hogy Braciglianóban intenzív cseresznyetermesztés folyik.

Az elmúlt években a „Ciliegia di Bracigliano" hírnevét számos reklámanyag, történeti feljegyzés, videó és papíralapú dokumentum bizonyította. A Bracigliano története (*Storia di Bracigliano*) (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980) című munkájának a helyi gazdasággal foglalkozó részében Teofilo M. Giordano ferences szerzetes egyértelműen utal arra, hogy a „Ciliegia di Bracigliano" évtizedek óta széles körben elterjedt. Az ebben a termékleírásban szereplő fajták közül többet megemlít, tanúsítva minőségüket és az iránt mutatkozó piaci keresletet, még az exportot is ideértve, amit a kereskedelmi számlákon feltüntetett „Ciliegia di Bracigliano" elnevezés igazol. Úgy tűnik tehát, hogy a cseresznyetermesztés a területen jól elterjedt, és a nagy cseresznyeültetvények jelentős mezőgazdasági jövedelmet képesek biztosítani.

A „Ciliegia di Bracigliano" hagyományos termőterülete számára jelentett gazdasági és kulturális jelentőségét az évek során számos vásár és fesztivál alátámasztotta, mint például az 1999 óta minden évben megrendezett Festa della Ciliegia di Bracigliano, valamint az 1997 óta Sianóban megtartott párhuzamos esemény.

Az Associazione Nazionale „Città delle Ciliegie" minden évben a kiváló minőségű cseresznye termesztéséről ismert helyszíneken tartja országos „Cseresznyetermesztő városok" (Città delle Ciliegie) fesztiválját. A „Ciliegia di Bracigliano" kiváló minőségének elismeréseként az ötödik fesztivált 2009. június 18. és 21. között tartották Braciglianóban.

A „Ciliegia di Bracigliano" számos alkalommal figyelemreméltó sikert ért el a nemzeti szakversenyeken. Elegendő megemlíteni, hogy 2011-ben ezt a terméket az AMDMI (a nagykereskedelmi gyümölcs- és zöldségpiacok igazgatóinak egyesülete) „Olaszország legjobb cseresznyéjének" (Migliore Ciliegia d'Italia) nevezte el.

A „Ciliegia di Bracigliano" termőterülete ma is „cseresznyeországnak" minősül, mivel a termőterületet mindig is e gyümölcs termesztésére használták, ami elválaszthatatlan kapcsolatot teremt a települések és a cseresznye között.

A „Ciliegia di Bracigliano” számos recept kulcsfontosságú összetevője, amellyel a Top Food Italy-hoz és a Torte e Dintornihoz hasonló speciális oldalak is foglalkoztak, és amely jól ismert olyan sikeres séfek körében, mint Sal De Riso és Rocco Iannone, valamint más, nagy reményű séfek, akik alkotásaikban felhasználják azt. Sal De Riso cukrászmesterségéről ismert, ő a közösségi médiában beszélt a „Ciliegia di Bracigliano”-ról (egy a YouTube-ra 2020. október 8-án, a Facebook-oldalára pedig 2020. november 21-én feltöltött videóban azt állítja, hogy a „»Ciliegia di Bracigliano« valóban különleges: nagy, lédús és édes, magas Brix-fokú és ropogós, koktélokban is használom”).

Ezenkívül a „Ciliegia di Bracigliano” hírnevét számos, szakértők által írt cikk is megerősíti. Elegendő, ha említést teszünk Luciano Pignataro szakújságíróról (a „La stagione delle ciliegie a Bracigliano” [Cseresznyeszezon Braciglianóban] című, a weboldalán 2015. július 7-én közzétett cikk, amely a következő leírást tartalmazta: Bracigliano a cseresznye városa). Az a tény azonban, hogy ezeket az ízletes cseresznyéket Olaszország-szerte nagy becsben tartják, nem csupán a nagyra értékelt érzékszervi jellemzőknek köszönhető, amelyek megkülönböztetik őket. A város régi zenei hagyományairól, híres „Mallone” ételéről, hűvös nyarairól és természetesen a cseresznyéiről ismert; lakosait, annak ellenére, hogy ebben a „globális faluban” élnek, az idő, az évszakok és a földdel kapcsolatos hagyományok szigorú tisztelete jellemzi. Így június egész hónapját e cseresznyék szedésének szentelik, amelyekre gyakran csak úgy utalnak, hogy „az egyik szinte maga után vonja a másikat” (kifejezve, hogy ebből a cseresznyéből nem lehet csak egyet enni). Az ápolók, a tanárok, a zenetanárok és köztisztviselők időt szánnak a cseresznyékre, amelyek évről évre egyre értékesebbé válnak, mivel számos károsító támadásának ki vannak téve. Ezek az apró problémák azonban nem rendítették meg a cseresznyeszedés iránti szenvedélyt, amely minden évben magával ragadja az egész várost.

Ha e tipikus termék hírneve ma megelőzi a terméket, az nem a véletlen műve”) Antonio Amato vállalkozó számára (aki 2020 augusztusában tette közzé blogján a Ciliegia di Bracigliano – A mi földünk vörös aranya [La Ciliegia di Bracigliano – L'oro rosso della nostra terra] című cikket, amelyben többek között ezt írja: „Éppen tökéletes az időpont arra, hogy megcsodáljuk a mélyvörös panorámát, amint a fehér virágban pompázó fák színe már átváltozott a Bracigliano cseresznye ezen értékes, június második felétől július első feléig érő, azaz későn érő fajtájára jellemző piros szín különféle árnyalataira, üdvözölve a nyarat és pirosba borítva az Agro dombjait.

Campania cseresznyetermelésének egyharmada Bracigliano település területéről származik, amely a XVIII. század óta dicsekedhet a kiváló tömör és lédús húsú, sötét színű, középnagy méretű cseresznyék termesztésével”). A hírnevet a „Ciliegia di Bracigliano”-ra vonatkozó több mint 25 000 Google-találat is megerősíti, ideértve a Campania Terra Laboris és az Irno Notizie honlapokat is, amelyek elismerik a terméknek a termelési területéhez kapcsolódó egyediségét. A „Ciliegia di Bracigliano”-t hagyományos sütemények készítéséhez használják; elegendő megemlíteni a „Zizzinellát”, Giuseppe Palumbo mestercukrász kreációját, amely bivalyricotta, mogyoró és alkoholba áztatott „Ciliegia di Bracigliano” felhasználásával készül (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 2020.5.23. – a Giuseppe Palumbo édes hódolata a cseresznyéhez. A cseresznye az emberi szervezet számára kedvező összetevőket tartalmaz („Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano”) című cikk kijelenti, hogy: „Már a tizennyolcadik század első feléből rendelkezésre állnak bizonyítékok arra, hogy Braciglianóban cseresznyetermesztés folyt, és ezt a termesztést megszakítás nélkül folytatták, még az 1764-es éhínség idején is. Az 1950-es években a város a Campania tartomány cseresznye-termésének egyharmadát állította elő, amely akkoriban a legnagyobb cseresznyetermelő régió volt Olaszországban. A cseresznye Bracigliano kiemelkedő mezőgazdasági terméke, sőt »vörös aranyként« is ismerik. A helyi dialektusban »a cerasa«-nak nevezik. Késő tavasszal érik meg, és sok flavonoidot tartalmaz”).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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