C/2025/2722

8.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2722)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Ciliegia di Bracigliano”

PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Produkta nosaukums**

“Ciliegia di Bracigliano”

2. **Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

3. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija, Agropārtikas kvalitātes veicināšana (*PQA*) 1

—

4. **Apstiprināto grozījumu apraksts**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumiem attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Uz grozījumiem attiecas standarta grozījuma definīcija, kas sniegta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo tie

neietver nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka spēku zaudēs vienotajā dokumentā aprakstītā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, un nerada papildu ierobežojumus produkta tirdzniecībai.

1. *Produkta specifikācijas 5. punkts. Grozījums attiecībā uz stādījumu biezību*

Produkta specifikācijas 5. punkta teksts pašlaik ir šāds:

“ar stādījumu biezību no 600 līdz 800 augu uz hektāru”.

Tas ir grozīts šādi:

“ar stādījumu biezību līdz 1 500 augu uz hektāru”.

Šis grozījums 5. punktā ir vajadzīgs, jo lielākajā daļā saimniecību ir dažāda vecuma ķiršķoki un jauktajos augļu dārzos ir mazāk koku uz hektāru (dažkārt pat mazāk par 100). Šai ziņā specifikācija bija ļoti nelabvēlīga mazām saimniecībām. Vienlaikus šis grozījums nodrošinās, ka gan kausveida formas vainaga, gan, svarīgāk, pie špalerām atsieta vainaga kokiem varēs izmantot jaunus tirgū pieejamos potcelmus, kas saderīgi ar AĢIN aptvertajām šķirnēm. Tas ļaus stādīt jaunus monokultūras augļu dārzus, kuros stādījumu biezība nepārsniedz 1 500 augu uz hektāru,

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

tādējādi uzlabojot ražīgumu un darbinieku drošību, ņemot vērā to, ka vecāko ķiršokoku augstums ir ļoti bīstams ķiršu novācējiem, kuru pašlaik arī trūkst. Šis grozījums arī nodrošinās, ka tiek saglabātas visas produkta specifikācijā noteiktās kvalitātes īpašības.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. *Produkta specifikācijas 5. punkts. Grozījums attiecībā uz ražu no hektāra*

Produkta specifikācijas 5. punktā monokultūras augļu dārziem maksimālā raža no hektāra no 25 tonnām ir palielināta līdz 28 tonnām.

Izmaiņas ražas ierobežojumā atbilst augu skaita pieaugumam uz hektāru. Tās vajadzīgas, lai, ņemot vērā šīs kultūras apsaimniekošanas dārdzību, padarītu saimniecību ražu ienesīgāku, ļaujot lielāku daudzumu kultūrauga apzīmēt ar AĢIN.

Ciklisku procesu ietekmē klimatiskie un/vai zemes apsaimniekošanas faktori var palīdzēt iegūt lielāku ražu no hektāra, vienlaikus nekādi nemainot augļa organoleptiskās īpašības. Būtībā ražas palielināšana specifikācijā palīdz ražotājiem nodrošināt vairāk kvalitatīvas ražas, reaģējot uz arvien pieaugošo pieprasījumu no tirgiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Produkta specifikācijas 5. punkts. Redakcionāls labojums*

Specifikācijas 5. punktā ir svītrots šāds teikums:

“Pat ārkārtīgi labvēlīgos gados”.

Iemesls ir tāds, ka minētais teikums ražošanas noteikumu aprakstā ir nebūtisks un var būt maldinošs.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Produkta specifikācijas 5. punkts. Grozījums attiecībā uz maksimālo ilgumu, kādu augļus drīkst glabāt aukstumā*

Maksimālais ilgums, kādu augļus drīkst glabāt aukstumā, no sešām nedēļām ir palielināts līdz astoņām nedēļām.

Saimniecības ir lūgušas pagarināt glabāšanas laiku, jo dažos gadījumos tirgus iespēju dēļ augļi tiek glabāti vismaz pāris nedēļas ilgāk.

Pašreizējie paņēmieni ķiršu glabāšanai aukstumā nodrošina, ka ķiršus var glabāt ilgi, un tas nozīmē, ka produktu var labāk izplatīt gan ģeogrāfiskā, gan laika ziņā, tādējādi izvairoties no pārmērīga piedāvājuma un attiecīga cenas samazinājuma.

Iespēja glabāt produktu aukstumā vēl dažas nedēļas nodrošina, ka iepakotājiem vienmēr būs kvalitatīvu ķiršu krājumi, kas iegūti no produkta specifikācijai atbilstošiem ķirškokiem. Šie krājumi ir noderīgi, pirmkārt, komerciālu iemeslu dēļ, ja pieprasījums tirgū pastāv ilgstoši, un arī tādēļ, lai pieprasījumu pēc produkta varētu apmierināt pat tad, kad tā daudzums ir nepietiekams, ņemot vērā ķiršu ļoti īso sezonu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Produkta specifikācijas 8. punkts un vienotā dokumenta 3.5. punkts. Prasības atcelšana attiecībā uz iepakošanu ražošanas apgabalā*

Produkta specifikācijas 8. punktā un vienotā dokumenta 3.5. punktā ir svītrots noteikums par iepakošanu ražošanas apgabalā.

Produkta transportēšanai izmantojamo tehnoloģiju, transportlīdzekļu un rīku attīstība ļauj šo produkta tirdzniecības ierobežojumu atcelt, tādējādi sniedzot ievērojamus ieguvumus uzņēmējiem.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Ciliegia di Bracigliano"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 08 – ĒDAMI AUGĻI UN RIEKSTI; CITRUSAUGĻU UN MELOŅU MIZAS

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN) "Ciliegia di Bracigliano" attiecas uz *Prunus avium* L. (Rosaceae) sugas augļiem, kas pieder pie šādām šķirnēm: "Spernocchia", "Sciazza", "Pagliaccia" (pazīstama arī kā "Pagliaccio" vai "Pallaccia"), "Don Carmelo", "Silvestre", "Bigarreau Burlat", "Baron Picella", "Palermitana" un "Principe".

Ja ar AĢIN "Ciliegia di Bracigliano" apzīmēto produktu laiž tirdzniecībā svaigu, tam ir jābūt turpmāk uzskaitītajām kvalitātes īpašībām.

— Miza: spilgtā krāsā, no tumši sarkana līdz amaranta tonim.

— Mīkstums: spilgti sarkans līdz tumši sarkans, ļoti stingrs, daļēji pieaudzis pie kauliņa.

— Izmērs: vidēji lieli augļi (minimālais atļautais izmērs: 20 mm), vidēja izmēra kauliņš, īss līdz vidēja garuma kāts.

— Forma: sirdsveida, iegarena vai saplacināta.

— Izturība pret pārcilāšanu: izcila.

— Organoleptiskās īpašības: mīkstums stingrs, vidēji sulīgs; augļaina, maiga un patīkami saldskāba garša.

Visām uzskaitītajām šķirnēm cukuru saturam jābūt ne mazākam par 12° pēc Briksa.

Laižot tirdzniecībā, augļiem jābūt:

— veseliem un nebojātiem,

— pie kātiņiem,

— tīriem, bez redzamiem svešķermeņiem,

— nebojātiem, bez puves un redzamām augu aizsardzības līdzekļu atliekām,

— bez kaitīgiem organismiem.

Ķiršiem, kas paredzēti tikai pārstrādei, var nebūt kātiņa, tie var būt daļēji bojāti vai to minimālais izmērs var būt 17 mm, ja vien tiek ievērotas pārējās produkta specifikācijas prasības. Šādus augļus var apzīmēt ar AĢIN "Ciliegia di Bracigliano", taču tos nedrīkst pārdot galapatērētājam nepārstrādātus.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Ciliegia di Bracigliano" ražošanas posmi ir jāveic turpmāk 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produkts jāievieto traukos, kuru ietilpība nepārsniedz 10 kg un kuri izgatavoti no augu izcelsmes materiāla vai cita reciklējama materiāla.

Katra iepakojuma saturam jābūt vienāda izmēra, un tajā jāievieto tikai vienas un tās pašas šķirnes ķirši.

Attiecībā uz izmēra neviendabīgumu piemēro 10 % pielaidi ķiršu skaitam vai svaram katrā atsevišķā iepakojumā.

Ar AĢIN "Ciliegia di Bracigliano" apzīmēto produktu var iepakot arī ārpus 4. punktā minētā ražošanas apgabala.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojumiem, kas marķēti ar AĢIN, vai tiem piestiprinātajās etiķetēs skaidrā un salasāmā vienāda izmēra drukā jābūt šādai informācijai:

a) vārdi "Ciliegia di Bracigliano" un "Indicazione Geografica Protetta" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] (vai akronīms "I.G.P." [AĢIN]);

b) ražotāja un/vai iepakotāja vārds un uzvārds / nosaukums, uzņēmuma nosaukums un adrese;

c) produkcijas partijas numurs;

d) iepakojumā esošā produkta daudzums;

e) AĢIN "Ciliegia di Bracigliano" logotips, kā parādīts tālāk, kopā ar obligāti norādāmo Eiropas AĢIN simbolu.

1. punktā minētajai aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei aizliegts pievienot jebkādu aprakstu, tai skaitā tādus apzīmējumus kā "tipo" [veids], "gusto" [garša], "uso selezionato" [izvēlētais lietojums], "scelto" [izvēle] vai tamlīdzīgus, kā arī izcelsmes pašvaldības nosaukumu.

Ir atļauts lietot formulējumu, kas attiecas uz uzņēmumiem, nosaukumiem, uzņēmuma nosaukumiem un privātām preču zīmēm un kas savā būtībā nav slavinošs un, visticamāk, nemaldina patērētāju.

Šie formulējumi marķējumā var būt iekļauti ar tādiem burtiem, kuru augstums un platums ir vismaz uz pusi mazāks nekā burtiem, kas izmantoti aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei.



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Ciliegia di Bracigliano" apzīmētā produkta ražošanas apgabals aptver visu šādu Salerno un Avellīno [*Avellino*] provinču pašvaldību teritoriju:

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

Avellīno provincē: *Contrada, Forino, Montoro, Moschiano*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne starp produktu, kas apzīmēts ar AĢIN "Ciliegia di Bracigliano", un ģeogrāfisko apgabalu balstās produkta kvalitātē un izcilajā reputācijā, kas izveidota daudzu gadu gaitā.

Ražošanas apgabals nodrošina vislabākos apstākļus optimālai ķiršokoku veģetatīvai augšanai un pareizai augļu attīstībai.

Reljefs galvenokārt ir kalnains. Attiecībā uz klimatu: ķiršu audzēšanas apgabalos pavasaris iestājas agri, un vasaras ir siltas, ar maksimālo temperatūru 25–28 °C. Ziemā temperatūra reti nokrītas zem 0 °C. Vidējais nokrišņu daudzums gadā ir aptuveni 1 000 mm. Nokrišņi vērojami galvenokārt no rudens līdz agram pavasarim, bet to daudzums joprojām ir pietiekams, lai apmierinātu lielāko daļu kultūraugu vajadzību pēc ūdens.

Augsne lielākoties ir aluviāla vai koluviāla, un tajā bieži sastopami piroklastiskie ieži. Lielākoties tā ir irdena, ūdenscaurlaidīga, vidēja dziļuma, ar labu dabīgo noteci un ūdensnoturspēju, un tās pH ir 6,5–7,2.

Apgabalā dominējošajām augsnēm parasti ir pietiekami rupjš substrāts, kas piemērots *Prunus avium* sugas augu sakņu sistēmai, augsne ir viegli apstrādājama, ļoti caurlaidīga un mitrumietilpīga.

Aprakstītās augsnes un klimata īpašības nodrošina ideālu vidi kultūraugiem, ļaujot maksimāli palielināt augļu organoleptisko kvalitāti un līdz minimumam samazināt kaitīgo organismu iedarbību, kas varētu apdraudēt to tirgspēju.

Par ciešo saistību ar apgabalu liecina arī tas, ka vienīgi šajā apgabalā sastopamas 3.2. punktā minētās vietējās šķirnes, kas uzskatāms par sava veida endēmismu.

Valle dell'Irno apgabalā vīnogulājus, kas reiz bija galvenais kultūraugs, kopš pagājušā gadsimta vidus gandrīz pilnībā ir aizstājuši ķiršokoki.

Jaunākie dati liecina, ka šajā apgabalā ir aptuveni 500 lauku saimniecību un vairāki tirdzniecības uzņēmumi.

Ar AĢIN "Ciliegia di Bracigliano" apzīmētais produkts nāk no apgabala, kas tradicionāli ir labi piemērots ķiršu audzēšanai, un ražotāju gadsimtu gaitā uzkrātās speciālās zināšanas (it īpaši attiecībā uz svarīgo darbu ģenētiskās biodaudzveidības saglabāšanā), kas pielāgotas vietējiem apstākļiem, ir palīdzējušas to padarīt par atzītas kvalitātes produktu.

Par ķiršokiem kā apgabala lauksaimniecības un ekonomikas raksturīgo iezīmi liecina dažādi avoti, galvenokārt notariālie dokumenti, kas datēti jau ar 1556. gadu (*Bracigliano* notariālie ieraksti: notārs *Salvatore Grimaldi*, 472. un 477. lieta; *Bracigliano* notariālie ieraksti: notārs *Gaetano De Caro*, 487. lieta). Dokumenti pierāda, cik svarīga bija ķiršu audzēšana *Bracigliano*. 1714. gadā notārs *Matteo Milone* (Salerno Valsts arhīvs, *Bracigliano* notariālie ieraksti, 495. lieta) nepārprotami ir norādījis, ka *Bracigliano* intensīvi audzē ķiršus.

Pēdējos gados "Ciliegia di Bracigliano" reputāciju ir apliecinājusi arī vesela virkne reklāmas materiālu, vēsturisku ierakstu, video un dokumentu papīra formā. Franciskāņu priesteris *Teofilo M. Giordano* savā grāmatā "Storia di Bracigliano" ["*Bracigliano* vēsture"] (*Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni*, 1980. gads), konkrēti tās daļā, kas apraksta vietējo ekonomiku, skaidri norāda, ka "Ciliegia di Bracigliano" produkti tika plaši audzēti gadu desmitiem. Viņš min daudzas no šajā specifikācijā ietvertajām šķirnēm, apliecinot to kvalitāti un tirgus pieprasījumu pēc tām, tai skaitā norāda uz to eksportu, par ko liecina nosaukums "Ciliegia di Bracigliano" komercrēķinos. Tādējādi tiek pierādīts, ka šajā apgabalā ķiršu audzēšanai ir senas tradīcijas, te ir lieli ķiršu dārzi, kas nodrošina ievērojamu daļu lauksaimniecības ienākumu.

"Ciliegia di Bracigliano" ekonomisko un kultūras nozīmi produkta tradicionālajā ražošanas apgabalā gadu gaitā ir apstiprinājuši daudzi gadatirgi un festivāli, piemēram, *Festa della Ciliegia di Bracigliano*, kas kopš 1999. gada tiek rīkots katru gadu, un līdzīgs pasākums, kas kopš 1997. gada notiek *Siano*.

Katru gadu Nacionālā asociācija "Città delle Ciliegie" ["Ķiršu pilsētas"] rīko savu nacionālo festivālu ar tādu pašu nosaukumu vietās, kas pazīstamas ar izcilu ķiršu ražošanu. Kā atzinība par "Ciliegia di Bracigliano" produktu augsto kvalitāti 2009. gada 18.–21. jūnijā *Bracigliano* notika jau piektais šāds festivāls.

Vairākas reizes "Ciliegia di Bracigliano" produkti ir guvuši vērā ņemamus panākumus valsts specializētajās sacensībās. Pietiek vien minēt, ka 2011. gadā *AMDMI* (Augļu un dārzeņu vairumtirdzniecības direktoru asociācija) šo produktu atzina par "Migliore Ciliegia d'Italia" ["Labākie ķirši Itālijā"].

"Ciliegia di Bracigliano" ražošanas apgabals joprojām tiek uzskatīts par "ķiršu zemi", un tā zeme vienmēr ir izmantota šo augļu audzēšanai, radot nesaraujamu saikni starp attiecīgajiem apgabaliem un ķiršiem.

"Ciliegia di Bracigliano" ir galvenā sastāvdaļa daudzās receptēs, produkts ir iekļauts specializētās vietnēs, piemēram, *Top Food Italy* un *Torte e Dintorni*, un to labi pazīst slaveni šefpavāri, piemēram, *Sal De Riso* un *Rocco Iannone*, kā arī citi topošie šefpavāri, kuri to izmanto savos izstrādājumos. *Sal De Riso* ir pazīstams ar savām konditora prasmēm, un sociālajos medijos viņš ir stāstījis par "Ciliegia di Bracigliano" (videosižetā, kas augšupielādēts vietnē *YouTube* 2020. gada 8. oktobrī un viņa *Facebook* lapā 2020. gada 21. novembrī, viņš norāda, ka "Ciliegia di Bracigliano" ķirši patiešām ir īpaši: tie ir lieli, sulīgi un saldi, kraukšķīgi, ar augstu Briksa skaitli; es tos izmantoju arī kokteiļos).

Turklāt "Ciliegia di Bracigliano" reputāciju apstiprina daudzi speciālistu raksti. Kā piemēru var minēt pārtikas žurnālistu *Luciano Pignataro* (rakstu ar nosaukumu "La stagione delle ciliegie a Bracigliano" ["Ķiršu sezona *Bracigliano*"] viņš publicēja savā tīmekļa vietnē 2015. gada 7. jūlijā, un tajā bija šāds apraksts: "*Bracigliano* ir ķiršu pilsēta. Taču šos gardos ķiršus visā Itālijā novērtē ne tikai to lielisko, unikālo organoleptisko īpašību dēļ. Šī pilsēta ir pazīstama ar savām senajām mūzikas tradīcijām, slaveno ēdienu "Mallone", vēsajām vasarām un, protams, ķiršiem; tās iedzīvotājiem, lai arī viņi dzīvo "pasaulslavenā ciematā", raksturīga liela cieņa pret laiku, gadalaikiem un ar zemi saistītajām tradīcijām. Viņi visu jūniju lasa šos ķiršus, un par tiem saka "jūs nevarat apēst tikai vienu". Medmāsas, universitātes profesori, mūzikas skolotāji un ierēdņi – teju visi velta savu laiku ķiršiem, kas ar katru gadu kļūst arvien vērtīgāki, jo tiem uzbrūk dažādi kaitēkļi. Tomēr šīs nelielās ķibeles nav mazinājušas aizraušanos ar ķiršu novākšanu, kas katru gadu pārņem visu pilsētu.

Tā nav nejaušība, ka šis īpašais produkts tagad ir tik slavens.") vai uzņēmēju *Antonio Amato* (kurš savā emuārā 2020. gada augustā publicēja rakstu "La Ciliegia di Bracigliano – L'oro rosso della nostra terra" [""Ciliegia di Bracigliano" – mūsu zemes sarkanais zelts"], kurā cita starpā teikts: "Tagad ir īstais laiks, lai apbrīnotu tumši sarkano panorāmu, jo ziedošo ķirškoku baltumu tagad ir nomainījušas dažādās sarkanā nokrāsas; tā ir vērtīgā, vēlīnā "Bracigliano" ķiršu šķirne, kas nogatavojas no jūnija otrās puses līdz jūlija pirmajai pusei, sveicot vasaru un iekrāsojot *Agro* kalnus sarkanā tonī.

Viena trešdaļa Kampānijas ķiršu produkcijas nāk no *Bracigliano* pašvaldības teritorijas, kas kopš 18. gadsimta lepojas ar to, ka audzē vidēji lielus un lielus ķiršus tumšā krāsā, ar izcili stingru un sulīgu mīkstumu."). Lielisko reputāciju apstiprina arī vairāk nekā 25 000 *Google* atlases rezultātu [atslēgas vārdam] "Ciliegia di Bracigliano", arī tīmekļa vietnes *Campania Terra Laboris* un *Irno Notizie*, kas atzīst produkta unikalitāti, kura saistīta ar tā ražošanas apgabalu. "Ciliegia di Bracigliano" ķiršus izmanto tradicionālo konditorejas izstrādājumu ražošanā; piemēram, konditorejas meistara *Giuseppe Palumbo* radītajā "Zizzinella", kas pagatavots no bifeļmātes piena rikotas, lazdu riekstiem un ar alkoholu piesūcinātiem "Ciliegia di Bracigliano" ķiršiem (*Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano*, 23.5.2020. – rakstā ar nosaukumu "Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano" ["Džuzepes Palumbo saldais veltījums ķiršiem. Ķiršos ir daudz cilvēka veselībai noderīgu vielu"] teikts, ka "Liecības par ķiršu audzēšanu *Bracigliano* datētas jau ar 18. gs. pirmo pusi, un tā turpinājās bez pārtraukuma pat bada laikā 1764. gadā. 20. gs. 50. gados pilsēta izaudzēja vienu trešdaļu Kampānijas ķiršu, bet Kampānija tajā laikā bija vadošais ķiršu audzēšanas reģions Itālijā. Tas ir izcils *Bracigliano* lauksaimniecības produkts, un tas patiešām pazīstams kā "sarkanais zelts". Vietējā dialektā to sauc par "a cerasa". Tas nogatavojas vēlā pavasarī un satur lielu skaitu flavonoīdu.").

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

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