C/2025/2722

8.5.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' undikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2722)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Ciliegia di Bracigliano"

PGI-IT-02766-AM01 — 8.2.2025

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem il-prodott**

"Ciliegia di Bracigliano"

2. **Stat Membru li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

3. **Awtorità tal-Istat Membru jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija – Promozzjoni tal-Kwalità Agroalimentari (PQA) 1

—

4. **Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i**

Spjegazzjoni tar-raġuni għaliex l-emenda/i taqa'/jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard kif previst fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

L-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard kif previst fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li

ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, ma jirriskjawx li jbiddlu r-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-Dokument Uniku, u ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

1. *L-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Emenda tad-densità tat-tħawwil*

Fl-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-formulazzjoni kurrenti hija:

"b'densità tat-tħawwil ta' bejn 600 u 800 pjanta għal kull ettaru".

Din inbidlet għal:

"b'densità tat-tħawwil ta' mhux aktar minn 1 500 pjanta għal kull ettaru".

Din l-emenda tal-Artikolu 5 hija meħtieġa minħabba li l-biċċa l-kbira tal-azjendi għandhom siġar taċ-ċirasa ta' etajiet differenti u, fi msaġar imħallta, hemm inqas siġar għal kull ettaru, xi drabi anki inqas minn 100 siġra. F'dan ir-rigward, l-Ispeċifikazzjoni kienet tippenalizza b'mod sinifikanti lill-azjendi żgħar. Fl-istess ħin, l-emenda tippermetti, kemm għal siġar li joqogħdu weqfin waħedhom u, fuq kollox, għal siġar imħarrġa li jikbru ċatti

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

appoġġjati minn ħajt, l-użu ta' materjal salvaġġ ġdid disponibbli fis-suq, li huma kompatibbli mal-varjetajiet koperti mill-IĠP. Dawn se jippermettu t-tħawwil ta' msaġar ġodda b'għalla waħda b'mhux aktar minn 1 500 pjanta għal kull ettaru, biex b'hekk jittejbu l-produttività u s-sikurezza tal-ħaddiema, meta jitqies li l-eqdem siġar taċ-ċirasa jaqbżu l-għoli li huwa ta' periklu għal dawk li jaqtgħu u jiġbru l-frott, li bħalissa huma wkoll skarsi. L-emenda tiżgura wkoll li l-karatteristiċi tal-kwalità kollha stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiġu ppreservati.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

2. *L-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. L-emenda fir-rendiment għal kull ettaru*

Fl-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-produzzjoni massima għal kull ettaru ta' frott bħala għalla waħda żdiedet minn 25 tunnellata għal 28 tunnellata.

Il-bidla fil-limitu tal-produzzjoni hija konsistenti maż-żieda fl-għadd ta' pjanti għal kull ettaru. Hija meħtieġa peress li, minħabba l-kostijiet għoljin tal-ġestjoni tal-għalla, tirrendi l-ħsad aktar profitabbli għall-azjendi billi ammont akbar tal-għalla jista' jiġi ċċertifikat taħt l-IĠP.

Fuq bażi ċiklika, fatturi klimatiċi u/jew tal-ġestjoni tal-art jistgħu jirriżultaw f'rendiment ogħla għal kull ettaru, filwaqt li bl-ebda mod ma jbiddlu l-kwalitajiet organolettiċi tal-frott. Bażikament, iż-żieda fir-rendiment fl-Ispeċifikazzjoni tgħin lill-produtturi jiżguraw produzzjoni akbar u ta' kwalità għolja, b'reazzjoni għal domanda dejjem akbar mis-swieq.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

3. *L-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Bidla editorjali*

Fl-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, titħassar is-sentenza li ġejja:

"Anki fi snin eċċezzjonalment favorevoli".

Ir-raġuni hija għaliex din ma hijiex rilevanti għad-deskrizzjoni tar-regoli tal-produzzjoni u hija potenzjalment qarrieqa.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

4. *L-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Emenda fit-tul ta' żmien massimu li fih il-frott jista' jinżamm f'ħażna mkessħa*

It-tul ta' żmien massimu li fih il-frott jista' jinżamm f'ħażna mkessħa żdied minn sitt ġimgħat sa tmien ġimgħat.

L-azjendi talbu li jiżdied il-perjodu tal-ħżin, peress li f'xi każijiet il-frott jinħażen għal mill-inqas ftit ġimgħat aktar minħabba opportunitajiet tas-suq.

It-tekniki attwali tal-ħażna mkessħa jippermettu li ċ-ċiras jinħażen għal perjodu ta' żmien itwal, li jfisser li l-prodott jista' jiġi distribwit aħjar ġeografikament u maż-żmien, u b'hekk jiġu evitati provvista eċċessiva u tnaqqis korrispondenti fil-prezz.

Jekk il-prodott ikun jista' jitħalla f'ħażna mkessħa għal ftit ġimgħat oħra, dan iwassal biex l-imballaturi dejjem ikollhom stokkijiet ta' ċiras ta' kwalità għolja minn għelejjel li jikkonformaw mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dawn l-istokkijiet huma utli, l-ewwel nett għal raġunijiet kummerċjali, jekk id-domanda tas-suq tkompli għal żmien twil, iżda wkoll sabiex tkun tista' tiġi sodisfatta d-domanda għall-prodott anki meta jkun skars, meta jitqies l-istaġjun qasir ħafna taċ-ċirasa.

L-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

5. *L-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.5 tad-Dokument Uniku. Tħassir tar-rekwiżit għall-imballaġġ fiż-żona tal-produzzjoni*

Id-dispożizzjoni dwar l-imballaġġ fiż-żona tal-produzzjoni tħassret mill-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u mill-punt 3.5 tad-Dokument Uniku.

Avvanzi fit-teknoloġiji, fil-vetturi u fl-għodod li jistgħu jintużaw għat-trasportar tal-prodott jippermettu t-tħassir ta' din ir-restrizzjoni fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott, li jirriżulta f'benefiċċji sinifikanti għall-operaturi.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Ciliegia di Bracigliano"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 08 — FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP) "Ciliegia di Bracigliano" tirreferi għall-frott tal-ispeċi *Prunusavium* L. (Rosaceae) li jappartjeni għall-kultivari li ġejjin: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (magħruf ukoll bħala Pagliaccio jew Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana u Principe.

Meta tiġi rilaxxata għall-konsum frisk, l-IĠP "Ciliegia di Bracigliano" jrid ikollha l-karatteristiċi ta' kwalità li ġejjin:

— Qoxra: kulur vividu, minn aħmar skur għal lewn l-għobbejra.

— Polpa: ta' lewn aħmar jgħajjat għal aħmar skur, iebsa ħafna, nofsha mwaħħla mal-għadma.

— Daqs: frotta ta' daqs medju sa kbir (daqs minimu permess: 20 mm), għadma ta' daqs medju, zokk ta' tul qasir għal medju.

— Forma: forma ta' qalb, fit-tul jew ċatta.

— Reżistenza għall-immaniġġjar: eċċellenti.

— Kwalitajiet organolettiċi: polpa iebsa; b'ammont ta' meraq medju; togħma ta' frott, delikata u pjaċevoli bejn ħelwa u morra.

Il-varjetajiet kollha elenkati jrid ikollhom kontenut ta' zokkor ta' mhux inqas minn 12° brix.

Meta tiġi rilaxxata għall-konsum, il-frotta trid tkun:

— Sħiħa u mhux imħassra;

— Biz-zokk preżenti;

— Nadifa, mingħajr ebda materja barranija viżibbli;

— Soda, mingħajr taħsir u residwi viżibbli ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti;

— Mingħajr pesti.

Iċ-ċiras maħsub esklużivament għall-ipproċessar jista' jkun mingħajr iz-zokk, parzjalment imħassar jew ikollu daqs minimu ta' 17-il mm, sakemm jiġu ssodisfati r-rekwiżiti l-oħrajn tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dan il-frott jista' juża l-IĠP "Ciliegia di Bracigliano" iżda ma jistax jinbiegħ lill-konsumatur aħħari fil-forma mhux ipproċessata tiegħu.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi kollha fil-produzzjoni taċ-"Ciliegia di Bracigliano" jridu isiru fiż-żona msemmija fil-punt 4 hawn taħt.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Il-prodott irid jitqiegħed f'kontenituri b'kapaċità ta' mhux aktar minn 10 kg, li jkunu magħmula minn materjal li joriġina mill-pjanti jew materjali riċiklabbli ieħor.

Il-kontenut ta' kull imballaġġ irid ikun ta' daqs uniformi u jinkludi biss ċiras tal-istess varjetà.

Fir-rigward tan-nuqqas ta' uniformità fid-daqs, tapplika tolleranza ta' 10 % fir-rigward tal-għadd jew il-piż taċ-ċiras f'kull imballaġġ individwali.

L-IĠP "Ciliegia di Bracigliano" trid tiġi mballata wkoll barra miż-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4 hawn taħt.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-imballaġġi mmarkati bl-IĠP jew bit-tikketti mwaħħla magħhom irid ikollhom, b'kitba ċara u li tista' tinqara tal-istess daqs, dan li ġej:

a) Il-kliem "Ciliegia di Bracigliano" u "Indicazione Geografica Protetta" [Indikazzjoni Ġeografika Protetta] (jew l-akronimu "I.G.P." [IĠP]);

b) L-isem, l-isem kummerċjali u l-indirizz tal-produttur u l-imballatur;

c) In-numru tal-lott ta' produzzjoni;

d) Il-kwantità tal-prodott li jkun hemm fl-imballaġġ;

e) Il-logo tal-IĠP "Ciliegia di Bracigliano" kif muri hawn taħt, flimkien mas-simbolu obbligatorju tal-IĠP Ewropew.

Huwa pprojbit li tiżdied xi deskrizzjoni mal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta msemmija fil-punt 1, inkluż il-kwalifikaturi li ġejjin: "tipo" [tip], "gusto" [togħma], "uso selezionato" [użu magħżul], "scelto" [għażla] jew simili, kif ukoll il-muniċipalità tal-oriġini.

Madankollu, huwa permess li jintuża kliem li jirreferi għal kumpaniji, ismijiet, ismijiet kummerċjali u trademarks privati li ma jkollhomx skop ta' tifħir u li ma għandhomx probabbiltà li jqarrqu bix-xerrej.

Dan il-kliem jista' jidher fuq it-tikketta b'ittri li l-għoli u l-wisa' tagħhom ma jkunux jaqbżu n-nofs ta' dawk użati għall-indikazzjoni ġeografika protetta.



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-IĠP "Ciliegia di Bracigliano" tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċji ta' Salerno u Avellino:

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

Il-provinċja ta' Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn iċ-"Ciliegia di Bracigliano" u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq il-kwalità tal-prodott u reputazzjoni b'saħħitha li nbniet maż-żmien.

Iż-żona ta' produzzjoni toffri lis-siġar taċ-ċirasa l-aħjar kundizzjonijiet għal tkabbir veġetali ottimali u l-iżvilupp korrett tal-frotta.

It-topografija hija primarjament bl-għoljiet. F'termini ta' klima, ir-rebbiegħa tibda kmieni fiż-żoni ta' tkabbir taċ-ċirasa u s-sjuf huma sħan b'temperaturi massimi ta' bejn 25 °C u 28 °C. Fix-xitwa, it-temperaturi rari jinżlu taħt iż-0 °C. Ix-xita annwali medja hija ta' madwar 1 000 mm. Din hija kkonċentrata l-aktar bejn il-ħarifa u l-bidu tar-rebbiegħa iżda xorta hi biżżejjed biex tissodisfa ħafna mir-rekwiżiti ta' ilma tal-għalla.

Il-ħamrija hija l-aktar ta' oriġini alluvjali jew kolluvjali u ħafna drabi jkun hemm preżenti materjali piroklastiku. Fil-biċċa l-kbira tagħha, hija ħamrija li ma hijiex magħquda, hija permeabbli, ta' fond medju, b'kapaċità tajba ta' skular u żamma tal-ilma u b'pH ta' bejn 6,5 u 7,2.

Il-ħamrija dominanti fiż-żona ġeneralment ikollha substrat li jkun robust biżżejjed biex jissodisfa l-ħtiġijiet tas-sistemi tal-għeruq ta' *Prunusavium*, faċli taħdimha u permeabbli ħafna, u għandha kapaċità tajba għall-għelieqi.

Il-karatteristiċi tal-ħamrija u dawk klimatiċi deskritti joħolqu ambjent ideali għall-għalla, li jagħmluha possibbli li tiġi massimizzata l-kwalità organolettika tal-frotta u li żżomm l-attività tal-pesti, li jimminaw il-kummerċjabbiltà tagħha, għal minimu.

Xhieda tar-rabta mill-qrib maż-żona tintwera wkoll mill-preżenza straordinarja tal-varjetajiet lokali, kif speċifikati fil-punt 3.2 li, peress li jeżistu biss f'din iż-żona, jirrappreżentaw tip ta' endemiżmu.

Fiż-żona ta' Valle dell'Irno, il-vinji, li xi darba kienu jipproduċu l-għalla ewlenija, kważi kollha ġew sostitwiti bis-siġar taċ-ċirasa sa min-nofs l-aħħar seklu.

L-aktar data riċenti turi li ż-żona għandha madwar 500 azjenda agrikola u għadd ta' negozji tal-bejgħ.

Iċ-"Ciliegia di Bracigliano" tiġi minn żona tradizzjonalment xierqa sew għall-produzzjoni taċ-ċirasa u l-għarfien tekniku li akkumulaw il-produtturi tul is-sekli (b'mod partikolari fir-rigward ta' xogħol importanti biex tiġi mħarsa l-bijodiversità ġenetika), adattat għall-kundizzjonijiet lokali, għen biex dan il-prodott jikseb kwalità rikonoxxuta.

Il-preżenza tas-siġar taċ-ċirasa bħala karatteristika distintiva tal-agrikoltura u l-ekonomija taż-żona tintwera minn diversi sorsi, l-aktar dokumenti notarili, li jmorru lura sal-1556 (ir-rekords notarili ta' Bracigliano: in-nutar Salvatore Grimaldi, il-fajls 472 u 477; ir-rekords notarili ta' Bracigliano: in-nutar Gaetano De Caro, il-fajl 487). Id-dokumenti juru kemm kien importanti l-ħsad taċ-ċirasa fi Bracigliano. Fl-1714, in-nutar Matteo Milone (l-Arkivju Statali ta' Salerno, ir-rekords notarili ta' Bracigliano, il-fajl 495) xehed mingħajr ma ħalla dubju l-preżenza ta' tkabbir intensiv taċ-ċirasa fi Bracigliano.

Fi snin aktar riċenti, ir-reputazzjoni taċ-"Ciliegia di Bracigliano" ntweriet minn serje sħiħa ta' materjal ta' reklamar, rekords storiċi, vidjos u dokumenti fuq karti. Fi *Storia di Bracigliano* [L-Istorja ta' Bracigliano] (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980), il-patri Franġiskan Teofilo M. Giordano, fil-parti li tittratta l-ekonomija lokali, jirreferi b'mod ċar għall-fatt li ċ-"Ciliegia di Bracigliano" kienet ilha mifruxa għal deċennji sħaħ. Huwa jsemmi ħafna mill-varjetajiet koperti minn din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li huma xhieda tal-kwalità tagħhom u d-domanda għalihom fis-suq, kif ukoll bl-inklużjoni tal-esportazzjonijiet, kif muri mill-preżenza tal-isem "Ciliegia di Bracigliano" fuq il-fatturi kummerċjali. Għalhekk it-tkabbir taċ-ċirasa jidher li huwa stabbilit sew fiż-żona, b'siġar kbar taċ-ċirasa li kapaċi jipprovdu introjtu agrikolu sinifikanti.

L-importanza ekonomika u kulturali taċ-"Ciliegia di Bracigliano" għaż-żona ta' produzzjoni tradizzjonali tagħha ntweriet matul is-snin mill-bosta edizzjonijiet ta' fieri u festivals, bħall-Festa della Ciliegia di Bracigliano, li saret kull sena mill-1999, u l-avveniment parallel li ilu jsir fi Siano mill-1997.

Kull sena, l-Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie" torganizza l-festival nazzjonali tagħha "Città delle Ciliegie" [Irħula taċ-Ċirasa] f'postijiet magħrufa għall-produzzjoni ta' ċirasa eċċellenti. Bħala rikonoxximent tal-kwalità għolja taċ-"Ciliegia di Bracigliano", sar il-ħames festival fi Bracigliano mit-18 sal-21 ta' Ġunju 2009.

F'diversi okkażjonijiet, iċ-"Ciliegia di Bracigliano" kisbet suċċess importanti f'kompetizzjonijiet nazzjonali speċjalizzati. Biżżejjed insemmu li fl-2011 dan il-prodott ġie rikonoxxut bħala l-"Migliore Ciliegia d'Italia" [L-Aħjar Ċirasa fl-Italja] mill-AMDMI (l-Assoċjazzjoni tad-Diretturi ta' Swieq tal-Bejgħ bl-Ingrossa tal-Frott u l-Ħaxix).

Iż-żona ta' produzzjoni taċ-"Ciliegia di Bracigliano" llum għadha titqies bħala l-"pajjiż taċ-ċirasa", billi l-art tagħha dejjem intużat biex titkabbar din il-frotta, li toħloq rabta inseparabbli bejn il-lokalitajiet u ċ-ċirasa.

Iċ-“Ciliegia di Bracigliano” tidher bħala ingredjent ewlieni f’bosta riċetti, inkitbu artikli dwarha minn siti speċjalizzati bħal Top Food Italy jew Torte e Dintorni u hija magħrufa sew fost il-koki li għamlu suċċess, bħal Sal De Riso u Rocco Iannone, kif ukoll fost koki oħrajn promettenti, li jużawha fil-kreazzjonijiet tagħhom. Sal De Riso huwa magħruf għall-ħila tiegħu bħala pastiċċier u tkellem dwar iċ-“Ciliegia di Bracigliano” fuq il-media soċjali (f’vidjo mtella’ fuq YouTube fit-8 ta’ Ottubru 2020, u fuq il-paġna ta’ Facebook tiegħu fil-21 ta’ Novembru 2020, huwa jgħid li ċ-“Ciliegia di Bracigliano” hija tassew speċjali: kbira, immerrqa u ħelwa, bi grad għoli ta’ Brix, kif ukoll tqarmeċ, jien nużaha wkoll fil-cocktails).

Barra minn hekk, ir-reputazzjoni taċ-“Ciliegia di Bracigliano” hija kkonfermata minn bosta artikli li nkitbu minn speċjalisti. Biżżejjed insemmu l-ġurnalist tal-ikel Luciano Pignataro (artiklu, bit-titlu “La stagione delle ciliegie a Bracigliano” [L-istaġun taċ-ċirasa fi Bracigliano], li ġie ppubblikat fuq is-sit web tiegħu fis-7 ta’ Lulju 2015 u fih id-deskrizzjoni li ġejja: “Bracigliano huwa r-raħal taċ-ċiras. Iżda l-fatt li dan iċ-ċiras tassew tajjeb huwa apprezzat madwar l-Italja kollha ma huwiex biss bis-saħħa tal-karatteristiċi organolettiċi tant meqjusa li jiddistingwuh. Dan ir-raħal huwa magħruf għat-tradizzjoni mużikali antika tiegħu, il-platt famuż tiegħu ‘Mallone’, għas-sjuf friski tiegħu u naturalment għaċ-ċiras; l-abitanti tiegħu, minkejja li jgħixu fil-‘villaġġ globali’, huma kkaratterizzati mir-rispett metikoluż tagħhom għaż-żmien, għall-istaġuni u għat-tradizzjonijiet relatati mal-art. Għalhekk, ix-xahar ta’ Ġunju kollu huwa ddedikat għall-qtugħ ta’ dan iċ-ċiras, li huwa magħruf ukoll bil-laqam ‘ma tistax tiekol waħda biss’. L-infermiera, l-għalliema, l-għalliema tal-mużika u l-impjegati taċ-ċivil jieħdu l-frank mix-xogħol biex jiddedikaw ħinhom għaċ-ċiras, li kull sena jikseb aktar valur peress li huwa soġġett għal attakki minn għadd ta’ pesti. Madankollu, dawn il-problemi żgħar ma xekklux il-passjoni għall-qtugħ taċ-ċirasa li kull sena r-raħal kollu jidħol għalih bi ħġaru.

Jekk ir-reputazzjoni ta’ dan il-prodott tipiku issa tippreċedih, dan ma huwiex b’kumbinazzjoni”) jew l-intraprenditur Antonio Amato (li ppubblika artiklu fuq il-blogg tiegħu f’Awwissu 2020 bit-titlu “La Ciliegia di Bracigliano – L’oro rosso della nostra terra” [Iċ-“Ciliegia di Bracigliano” – Id-deheb ħamrani tat-territorju tagħna] li jgħid, fost oħrajn, li “Issa huwa ż-żmien perfett biex wieħed jammira l-panorama ta’ lewn aħmar skur, hekk kif l-abjad tas-siġar fil-fjuri issa ċeda postu għall-isfumaturi differenti ħamranin ta’ din il-varjetà prezzjuża taċ-ċirasa ta’ Bracigliano, varjetà ta’ sajran tardiv li ssir mit-tieni nofs ta’ Ġunju sal-ewwel nofs ta’ Lulju, meta tilqa’ s-sajf u tibdel l-għoljiet ta’ Agro f’lewn aħmar.

Terz tal-produzzjoni taċ-ċiras tal-Campania tiġi mit-territorju tal-muniċipalità ta’ Bracigliano, li sa mis-seklu 18, kienet tiftaħar bil-kultivazzjoni tagħha ta’ ċiras ta’ daqs medju sa kbir b’kulur skur u b’polpa iebsa u mmerrqa eċċellenti”). Ir-reputazzjoni hija kkonfermata wkoll minn aktar minn 25 000 riżultat fuq Google għaċ-“Ciliegia di Bracigliano”, inkluż is-siti web Campania Terra Laboris u Irno Notizie, li jirrikonoxxu l-element uniku tal-prodott marbut maż-żona ta’ produzzjoni tiegħu. Iċ-“Ciliegia di Bracigliano” tintuża biex jiġu prodotti ħlewwiet tradizzjonali; biżżejjed insemmu z-“Zizzinella”, kreazzjoni tad-dulċier prim Giuseppe Palumbo, li ssir minn irkotta tal-buflu, ġellewż u ċ-“Ciliegia di Bracigliano” infuża bl-alkoħol (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23/5/2020 – artiklu bit-titlu “Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano” [Ir-rikonoxximent ħelu ta’ Giuseppe Palumbo għaċ-ċiras. Iċ-ċiras huwa mimli ingredjenti ta’ benefiċċju għall-ġisem tal-bniedem] jgħid li “Kien hemm evidenza tal-produzzjoni taċ-ċirasa fi Bracigliano sa mill-ewwel nofs tas-seklu tmintax u din il-produzzjoni kompliet mingħajr interruzzjoni, saħansitra waqt il-karestija li kien hemm fl-1764. Fis-snin ħamsin, ir-raħal ipproduċa terz taċ-ċiras fil-Campania, li dak iż-żmien kienet ir-reġjun ewlieni għall-produzzjoni taċ-ċiras fl-Italja. Huwa l-prodott agrikolu per eċċellenza ta’ Bracigliano u tabilħaqq huwa magħruf bħala ‘deheb ħamrani’. Bid-djalett lokali jissejjaħ ‘a cerasa’. Jimmatura lejn l-aħħar tar-rebbiegħa u fih għadd għoli ta’ flavonojdi”).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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