Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2722

8.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2722)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Ciliegia di Bracigliano”

PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam van het product**

“Ciliegia di Bracigliano”

2. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

3. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

MINISTERO DELL’AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE — PQA 1

—

4. **Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

de wijzigingen vallen onder de definitie van een standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 omdat:

ze geen wijziging omvatten in de naam of het gebruik van de naam, ze het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigen te verbreken en ze geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

1. *Artikel 5 van het productdossier — wijziging van de beplantingsdichtheid*

Het volgende zinsdeel in artikel 5 van het productdossier:

“met een beplantingsdichtheid van 600 tot 800 bomen per hectare”

is gewijzigd in:

“met een beplantingsdichtheid van maximaal 1 500 bomen per hectare”.

Deze wijziging van artikel 5 is noodzakelijk omdat de meeste bedrijven kersenbomen van verschillende leeftijden hebben en het aantal bomen per hectare bij gemengde teelten soms zelfs onder de honderd uitkomt. Kleine bedrijven werden ernstig benadeeld door de voorschriften van het productdossier. Tegelijk wordt het door de wijziging mogelijk om voor vrijstaande bomen, maar vooral voor leivormen de nieuwe, op de markt verkrijgbare onderstammen te gebruiken die verenigbaar zijn met de BGA-rassen. Aldus kunnen tot 1 500 bomen per hectare in

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

nieuwe gespecialiseerde boomgaarden worden geplant, wat goed is voor de productiviteit en de veiligheid van de werknemers. Oudere kersenbomen kunnen namelijk zo hoog worden dat het voor de plukkers, die sowieso al moeilijk te vinden zijn, uiterst gevaarlijk is om de kersen te oogsten. Verder blijven alle in het productdossier voorgeschreven kwaliteitskenmerken behouden.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Artikel 5 van het productdossier — wijziging van de opbrengst per hectare*

In artikel 5 van het productdossier is de maximale fruitproductie per eenheid verhoogd van 25 naar 28 ton per hectare gespecialiseerde teelt.

De wijziging van de productielimiet hangt samen met de toename van het aantal bomen per hectare en is noodzakelijk omdat de bedrijven, gezien de hoge beheerskosten van het gewas, meer winst kunnen maken wanneer zij een groter aantal producten als BGA kunnen certificeren.

Cyclische klimaat- en/of bodembeheerfactoren kunnen tot een hogere opbrengst per hectare leiden zonder dat dit van invloed is op de organoleptische eigenschappen van de vruchten. Ook kan de producent met het oog op de groeiende marktvraag een hogere productie van goede kwaliteit garanderen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Artikel 5 van het productdossier — redactionele wijziging*

In artikel 5 van het productdossier is het volgende zinsdeel geschrapt:

“zelfs in uitzonderlijk gunstige jaren”.

De schrapping heeft geen gevolgen voor de beschrijving in het productdossier. De oorspronkelijke formulering kan misleidend zijn.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Artikel 5 van het productdossier — wijziging van de maximale periode dat de vruchten in een koelcel mogen worden bewaard*

De maximale periode dat de vruchten in een koelcel mogen worden bewaard, is verlengd van zes naar acht weken.

Bedrijven hebben erom verzocht. De bewaartermijn kan voortaan, afhankelijk van het marktperspectief, in sommige gevallen met ten minste enkele weken worden verlengd.

Dankzij de huidige technieken voor de bewaring in koelcellen blijven de kersen langer goed, zodat het product qua tijd en plaats beter kan worden verdeeld en overaanbod, dat gepaard gaat met een daling van de prijs, kan worden voorkomen.

Als het gekoelde product enkele weken langer kan worden bewaard, kunnen verpakkingsbedrijven altijd voorraden kersen aanleggen die conform het productdossier zijn geteeld en dus van hoge kwaliteit zijn. Deze voorraden zijn in de eerste plaats handig in tijden waarin er langere tijd vraag is naar het product, dus om commerciële redenen, maar ook in tijden van schaarste, omdat het kersenseizoen maar zeer kort duurt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Artikel 8 van het productdossier en punt 3.5 van het enig document — schrapping van de verplichting tot verpakking in het productiegebied*

In artikel 8 van het productdossier en in punt 3.5 van het enig document is het voorschrift dat verpakking in het productiegebied moet plaatsvinden, geschrapt.

Door de ontwikkeling van vervoerstechnologieën en -middelen kan deze afzetbeperking worden geschrapt, wat de exploitanten aanzienlijke voordelen zal opleveren.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Ciliegia di Bracigliano"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 08 — FRUIT; SCHILLEN VAN CITRUSVRUCHTEN EN VAN MELOENEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde geografische aanduiding (BGA) "Ciliegia di Bracigliano" verwijst naar vruchten van de soort Prunus avium L. (Rosaceae) die behoren tot de volgende cultivars: spernocchia, sciazza, pagliaccia (ook bekend als pagliaccio of pallaccia), don carmelo, silvestre, bigarreau burlat, baron picella, palermitana en principe.

Wanneer de BGA "Ciliegia di Bracigliano" in ongewijzigde staat wordt vrijgegeven voor consumptie, moet deze de volgende kwaliteitskenmerken hebben:

— schil: levendige kleur, van donkerrood tot amarant;

— vruchtvlees: helderrood tot donkerrood, zeer stevig, halfklevend aan de pit;

— omvang: middelgrote vruchten (toegestane minimumgrootte: 20 mm), middelgrote pit, korte tot middellange steel;

— vorm: hartvormig, langwerpig of afgeplat;

— weerstand tegen behandeling: uitstekend;

— organoleptische kenmerken: stevig vruchtvlees, gemiddelde sappigheid; fruitige, delicate en aangename zoetzure smaak.

Alle vermelde rassen moeten een suikergehalte van ten minste 12° brix hebben.

Bij vrijgave voor consumptie moeten de vruchten:

— heel en onbeschadigd zijn;

— nog vastzitten aan de steel;

— schoon en vrij van zichtbare vreemde stoffen zijn;

— gezond en vrij van rot en van zichtbare resten van gewasbeschermingsmiddelen zijn;

— vrij van aantasting door plagen zijn.

Kersen die uitsluitend bestemd zijn voor verwerking, mogen de steel missen, gedeeltelijk beschadigd zijn of een minimumgrootte van 17 mm hebben, zolang wordt voldaan aan de andere vereisten van het productdossier. Dergelijke vruchten mogen als BGA "Ciliegia di Bracigliano" worden aangeduid, maar mogen niet als zodanig worden verkocht aan de eindverbruiker.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stappen in de productie van "Ciliegia di Bracigliano" moeten plaatsvinden in het in punt 4 hieronder genoemde gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product moet worden geplaatst in recipiënten met een capaciteit van ten hoogste 10 kg die zijn vervaardigd van een materiaal van plantaardige oorsprong of een ander recyclebaar materiaal.

De inhoud van elke verpakking moet uniform zijn en mag alleen kersen van hetzelfde ras bevatten.

Wat de niet-uniformiteit in grootte betreft, geldt een tolerantie van 10 % voor het aantal of gewicht van kersen in elke afzonderlijke verpakking.

Vruchten met de BGA "Ciliegia di Bracigliano" mogen ook buiten het in punt 4 genoemde productiegebied worden verpakt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op verpakkingen met de BGA-markering of een etiket moet in duidelijke en leesbare letters van hetzelfde formaat het volgende zijn aangebracht:

a) de bewoordingen "Ciliegia di Bracigliano" en "Indicazione Geografica Protetta" (beschermde geografische aanduiding) of het acroniem "I.G.P." (BGA);

b) de naam of handelsnaam en het adres van de producent en verpakker;

c) het productienummer van de partij;

d) de hoeveelheid van het product in de verpakking;

e) het logo van de BGA "Ciliegia di Bracigliano", zoals hieronder getoond, samen met het verplichte Europese BGA-symbool.

Het is verboden om aan de in punt 1 bedoelde beschermde geografische aanduiding een kwalificatie toe te voegen, zoals "tipo" (type), "gusto" (smaak), "uso selezionato" (geselecteerd gebruik), "scelto" (van voorkeur) of de gemeente van oorsprong.

Wel is het toegestaan om bedrijven, namen, handelsnamen en particuliere handelsmerken te vermelden zolang die informatie niet lovend van aard is en de koper niet kan misleiden.

Deze informatie mag op het etiket staan in letters die niet hoger of breder mogen zijn dan de helft van die welke zijn gebruikt voor de beschermde geografische aanduiding.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de BGA "Ciliegia di Bracigliano" omvat het gehele grondgebied van de volgende gemeenten in de provincies Salerno en Avellino:

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

Provincie Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen "Ciliegia di Bracigliano" en het geografische gebied berust op de kwaliteit van het product en de sterke reputatie die in de loop van de tijd is opgebouwd.

Het productiegebied biedt kersenbomen de beste omstandigheden voor een optimale vegetatieve groei en een goede ontwikkeling van de vruchten.

Topografisch gezien wordt het gebied voornamelijk gekenmerkt door heuvelachtig terrein. Wat het klimaat betreft, breekt de lente in de kersenteeltgebieden vroeg aan en zijn de zomers er warm, met maximumtemperaturen tussen de 25 °C en 28 °C. In de winter dalen de temperaturen zelden tot onder 0 °C. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt ongeveer 1 000 mm. De neerslag valt grotendeels in de periode van de herfst tot en met het vroege voorjaar, maar is voldoende om in een groot deel van de waterbehoeften van het gewas te voorzien.

De bodem is grotendeels van alluviale of colluviale oorsprong en vaak is pyroclastisch materiaal aanwezig. De bodem is voor een groot deel los, permeabel en van gemiddelde diepte, met een goed waterafvoer- en watervasthoudend vermogen en een pH tussen 6,5 en 7,2.

De meest voorkomende bodems in het gebied hebben een substraat dat robuust genoeg is om te voldoen aan de behoeften van de wortelsystemen van Prunus avium, zijn gemakkelijk te bewerken, zijn zeer doorlatend en hebben een goede vochtopnamecapaciteit.

De beschreven bodem- en klimaatkenmerken vormen een ideale omgeving voor het gewas, waardoor het mogelijk is om de organoleptische kwaliteit van het fruit te maximaliseren en plaagactiviteit, die de verhandelbaarheid ervan zou ondergraven, tot een minimum te beperken.

De nauwe band met het gebied blijkt ook uit de buitengewone aanwezigheid van lokale rassen, zoals aangegeven in punt 3.2, die, omdat ze alleen in dit gebied voorkomen, een inheemse soort vertegenwoordigen.

In het gebied Valle dell'Irno zijn de wijnstokken, die ooit het belangrijkste gewas voortbrachten, sinds het midden van de vorige eeuw bijna volledig vervangen door kersenbomen.

Uit de meest recente gegevens blijkt dat het gebied circa 500 landbouwbedrijven en daarnaast een aantal verkoopbedrijven telt.

"Ciliegia di Bracigliano" komt uit een gebied dat van oudsher geschikt is voor de kersenproductie, en de technische knowhow die producenten in de loop der eeuwen hebben opgebouwd (met name met betrekking tot het belangrijke werk van het beschermen van de genetische diversiteit), afgestemd op de lokale omstandigheden, heeft ertoe bijgedragen dat dit een product van erkende kwaliteit is geworden.

De aanwezigheid van kersenbomen als een karakteristieke eigenschap van de landbouw en de economie van het gebied kan worden afgeleid uit verschillende bronnen, voornamelijk notariële akten, die teruggaan tot 1556 (notariële registers van Bracigliano: notaris Salvatore Grimaldi, dossiers 472 en 477, notariële registers van Bracigliano: notaris Gaetano De Caro, dossier 487). De documenten getuigen van het belang van de kersenoogst in Bracigliano. In 1714 attesteerde notaris Matteo Milone (archief van de staat Salerno, notariële registers van Bracigliano: dossier 495) de aanwezigheid van intensieve kersenteelt in Bracigliano.

In recentere jaren blijkt de reputatie van "Ciliegia di Bracigliano" uit een heel scala aan reclamemateriaal, historische gegevens, video's en papieren documenten. In zijn Storia di Bracigliano (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980) verwijst de Franciscaanse priester Teofilo M. Giordano in het deel over de lokale economie duidelijk naar "Ciliegia di Bracigliano" als een product dat al tientallen jaren in brede kring bekendheid geniet. Ook noemt hij veel van de rassen die onder dit productdossier vallen, wat kan worden gezien als een bevestiging van de kwaliteit ervan en de vraag ernaar op de markt, zelfs vanuit het buitenland, zoals blijkt uit de aanwezigheid van de naam "Ciliegia di Bracigliano" op handelsfacturen. De kersenteelt lijkt dus goed ingeburgerd in het gebied, met grote kersenboomgaarden die een aanzienlijk landbouwinkomen kunnen opleveren.

Het economische en culturele belang van "Ciliegia di Bracigliano" voor zijn traditionele productiegebied is in de loop der jaren aangetoond in talrijke edities van beurzen en festivals, zoals het Festa della Ciliegia di Bracigliano, dat sinds 1999 elk jaar wordt georganiseerd, en het parallelle evenement dat sinds 1997 wordt gehouden in Siano.

Elk jaar organiseert de Associazione Nazionale Città delle Ciliegie zijn nationale festival "Città delle Ciliegie" op locaties die bekend staan om hun uitstekende kersen. Als erkenning van de hoge kwaliteit van de "Ciliegia di Bracigliano" werd het vijfde festival gehouden in Bracigliano (van 18 tot 21 juni 2009).

Bij verschillende gelegenheden heeft "Ciliegia di Bracigliano" klinkende successen geboekt op nationale specialistische wedstrijden. Het product is in 2011 tot "Migliore Ciliegia d'Italia" (beste kers van Italië) uitgeroepen door de Italiaanse vereniging van directeuren van groente- en fruitmarkten.

Het productiegebied "Ciliegia di Bracigliano" wordt vandaag de dag nog steeds beschouwd als "kersenland": de grond is altijd gebruikt om deze vrucht te telen, waardoor een onlosmakelijke band tussen de plaatsen en de kers is gesmeed.

"Ciliegia di Bracigliano" is een belangrijk ingrediënt in veel recepten. Gespecialiseerde sites als Top Food Italy en Torte e Dintorni hebben erover gepubliceerd en succesvolle chef-koks als Sal De Riso en Rocco Iannone, maar ook andere, opkomende chef-koks gebruiken "Ciliegia di Bracigliano" in hun creaties. De vermaarde patissier Sal De Riso presenteerde "Ciliegia di Bracigliano" op sociale media (in een video van 8 oktober 2020 op YouTube). Op zijn Facebook-pagina van 21 november 2020 noemde hij "Ciliegia di Bracigliano" echt bijzonder: groot, sappig en zoet, met een hoge brix-graad, en ook knapperig ("Ik gebruik ze ook in cocktails").

De reputatie van "Ciliegia di Bracigliano" wordt onderstreept in diverse artikelen van specialisten, zoals het artikel van de culinaire journalist Luciano Pignataro onder de kop "La stagione delle ciliegie a Bracigliano", dat hij op 7 juli 2015 op zijn website publiceerde en dat de volgende beschrijving bevatte: "Bracigliano is de stad van de kersen. Het feit dat deze heerlijke kersen in heel Italië worden gewaardeerd, is niet alleen te danken aan de hooglijk geprezen organoleptische kenmerken die ze onderscheiden van andere kersen. Deze plaats staat als "werelddorp" bekend om zijn eeuwenoude muziektraditie, zijn befaamde gerecht "mallone", zijn koele zomers en natuurlijk zijn kersen. De inwoners volgen met bijna religieuze ijver de tijd, de seizoenen en de tradities die verband houden met de aarde. Zo staat de hele maand juni in het teken van het plukken van deze kersen, waarover ook wel wordt gezegd dat "het onmogelijk is om er maar één van te eten". Verpleegkundigen, leraren, muziekdocenten en ambtenaren nemen vrij voor de kersen, die elk jaar waardevoller worden omdat ze worden aangetast door plagen. Deze kleine problemen hebben de passie voor het kersenplukken, die elk jaar de hele gemeente in zijn greep houdt, echter geenszins aan het wankelen gebracht.

Dat de reputatie van de kersen dit typische product nu vooruitsnelt, is geen toeval". Een ander voorbeeld is de ondernemer Antonio Amato, die in augustus 2020 op zijn blog een artikel publiceerde onder de titel "La Ciliegia di Bracigliano — L'oro rosso della nostra terra", waarin hij onder meer schreef: "Het is nu het perfecte moment om dat dieprode panorama te bewonderen, omdat het wit van de bomen in bloei heeft plaatsgemaakt voor de verschillende tinten rood van dit kostbare ras van de Bracigliano-kers, een laatrijpend ras dat rijpt vanaf de tweede helft van juni tot de eerste helft van juli, de zomer verwelkomt en de Agro-heuvels rood kleurt.

Een derde van de kersenproductie van Campanië is afkomstig van het grondgebied van de gemeente Bracigliano, die sinds de achttiende eeuw prat gaat op de teelt van deze middelgrote tot grote kersen, die donker van kleur zijn en excellent, stevig en sappig vruchtvlees heeft". De reputatie van de "Ciliegia di Bracigliano" blijkt ook uit de meer dan 25 000 Google-hits. Zo wordt op de websites Campania Terra Laboris en Irno Notizie gewezen op het unieke karakter van het product, dat samenhangt met het productiegebied ervan. "Ciliegia di Bracigliano" wordt ook gebruikt om traditionele gebakjes te produceren: "Mag ik slechts de naam "Zizzinella" noemen? Zizzinella is een creatie van meester-patissier Giuseppe Palumbo, gemaakt van buffelricotta, hazelnoten en in alcohol geweekte "Ciliegia di Bracigliano"", zo schreef Annamaria Parlato in Enogastronomia Bracigliano, (23 mei 2020) in een artikel onder de kop "Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano". In dat artikel stelt de auteur dat "de kersenproductie in Bracigliano ten minste teruggaat tot de eerste helft van de achttiende eeuw. De productie is altijd, zonder onderbreking, doorgegaan, zelfs tijdens de hongersnood van 1764. In de jaren 1950 produceerde de stad een derde van de kersen van Campanië, dat in die tijd de toonaangevende kersenproducerende regio in Italië was. De kersen zijn Bracigliano's landbouwproduct bij uitstek en ze staan bekend als "rood goud". In het lokale dialect wordt de kers "a cerasa" genoemd. De kersen rijpen in het late voorjaar en bevatten een groot aantal flavonoïden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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