C/2025/2722

8.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2722)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Ciliegia di Bracigliano"

PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa produktu**

„Ciliegia di Bracigliano"

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

3. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Promowanie jakości produktów rolno-spożywczych (PQA) 1

—

4. **Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej", jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej", jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ:

nie obejmują zmiany nazwy ani stosowania nazwy, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie, ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. *Pkt 5 specyfikacji produktu. Zmiana dotycząca gęstości nasadzeń*

Sformułowanie w pkt 5 specyfikacji produktu brzmi obecnie:

„o gęstości nasadzeń 600–800 roślin na hektar".

Zostaje ono zmienione i otrzymuje brzmienie:

„o gęstości nasadzeń do 1 500 roślin na hektar".

Zmiana w pkt 5 jest konieczna, ponieważ drzewa czereśniowe w większości gospodarstw są w różnym wieku, a w sadach mieszanych przypada mniej drzew na hektar, czasami nawet poniżej 100. W związku z tym specyfikacja była istotnie krzywdząca dla małych gospodarstw. Jednocześnie zmiana umożliwi, zarówno w przypadku drzew wolnostojących, jak i przede wszystkim prowadzonych przy murze, stosowanie nowych podkładek dostępnych na rynku, które są zgodne z odmianami objętymi ChOG. Pozwoli to na sadzenie nowych

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

sadów monokulturowych o maksymalnej gęstości 1 500 roślin na hektar, co zwiększy wydajność i bezpieczeństwo pracowników, biorąc pod uwagę, że najstarsze drzewa czereśniowe przekraczają wysokości bardzo niebezpieczne dla zbieraczy, których w chwili obecnej jest również niedobór. Zmiana zapewni także zachowanie wszystkich cech jakościowych określonych w specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Pkt 5 specyfikacji produktu. Zmiana dotycząca plonów z hektara*

W pkt 5 specyfikacji produktu zwiększono z 25 ton do 28 ton maksymalną produkcję na hektar owoców w uprawie monokulturowej.

Zmiana limitu produkcji jest spójna ze wzrostem liczby roślin na hektar. Jest to konieczne, gdyż – biorąc pod uwagę wysokie koszty zarządzania uprawą – poprawia opłacalność zbiorów dla gospodarstw, zwiększając wielkość uprawy, jaką można certyfikować w ramach ChOG.

W ujęciu cyklicznym czynniki klimatyczne lub związane z gospodarowaniem gruntami mogą skutkować wyższymi plonami z hektara, nie zmieniając w żaden sposób właściwości organoleptycznych owoców. Zwiększenie plonów pomaga zasadniczo producentom zapewnić większą produkcję wysokiej jakości w odpowiedzi na stale rosnący popyt na rynkach.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Pkt 5 specyfikacji produktu. Zmiany redakcyjne*

Z pkt 5 specyfikacji usunięto poniższe sformułowanie:

„Nawet w wyjątkowo urodzajnych latach".

Wynika to z faktu, że nie ma ono znaczenia dla opisu zasad produkcji i może wprowadzać w błąd.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Pkt 5 specyfikacji produktu. Zmiana maksymalnego czasu przechowywania owoców w chłodni*

Maksymalny czas przechowywania owoców w chłodni wydłużono z sześciu do ośmiu tygodni.

Gospodarstwa zwróciły się o wydłużenie okresu przechowywania, ponieważ w niektórych przypadkach owoce są przechowywane co najmniej kilka tygodni dłużej ze względu na możliwości rynkowe.

Obecne techniki przechowywania w chłodni pozwalają na długie przechowywanie czereśni, co oznacza możliwość lepszej dystrybucji produktu w czasie oraz w wymiarze geograficznym, pozwalając uniknąć nadmiernej podaży i związanego z tym spadku ceny.

Możliwość przechowywania produktu w chłodni przez kilka dodatkowych tygodni pozwala pakującym dysponować zawsze zapasami wysokiej jakości czereśni pochodzących z upraw zgodnych ze specyfikacją produktu. Zapasy te są przydatne, przede wszystkim ze względów handlowych, jeżeli popyt na rynku utrzymuje się przez długi czas, ale również w celu zaspokojenia popytu na produkt, nawet jeśli jest on ograniczony, biorąc pod uwagę bardzo krótki sezon na czereśnie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.5 jednolitego dokumentu. Zniesienie wymogu pakowania na obszarze produkcji*

W pkt 8 specyfikacji produktu oraz w pkt 3.5 jednolitego dokumentu skreślono zapis dotyczący pakowania na obszarze produkcji.

Postęp w zakresie technologii, pojazdów i narzędzi, które można wykorzystać do transportu produktu, umożliwia usunięcie tego ograniczenia dotyczącego wprowadzania produktu do obrotu, co przyniesie znaczne korzyści podmiotom gospodarczym.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Ciliegia di Bracigliano"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Ciliegia di Bracigliano" dotyczy owoców z gatunku *Prunusavium* L. (Rosaceae) należących do następujących kultywarów: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (znany również jako Pagliaccio lub Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana i Principe.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji świeży produkt objęty ChOG „Ciliegia di Bracigliano" musi posiadać następujące właściwości:

— Skórka: o żywej barwie od ciemnoczerwonej po amarantową.

— Miąższ: od jasnoczerwonego po ciemnoczerwony, bardzo jędrny, częściowo przylegający do pestki.

— Wielkość: owoce o średniej lub dużej wielkości (minimalna dopuszczalna wielkość: 20 mm), ze średniej wielkości pestką i szypułką o średniej długości.

— Kształt: sercowaty, wydłużony lub spłaszczony.

— Wytrzymałość na manipulacje: doskonała.

— Właściwości organoleptyczne: jędrny miąższ; średnia soczystość; owocowy, delikatny i przyjemny słodko-kwaśny smak.

W przypadku wszystkich wymienionych odmian zawartość cukru nie może być mniejsza niż 12° brix.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji owoc musi być:

— cały i nieuszkodzony;

— z przywierającą szypułką;

— czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych;

— zdrowy, wolny od pleśni i widocznych pozostałości środków ochrony roślin;

— wolny od szkodników.

Czereśnie przeznaczone wyłącznie do przetwarzania mogą być pozbawione szypułek, częściowo uszkodzone lub mieć minimalną wielkość 17 mm, o ile zostały spełnione pozostałe wymogi specyfikacji produktu. Takie owoce można określać jako ChOG „Ciliegia di Bracigliano", ale nie można ich sprzedawać w postaci nieprzetworzonej konsumentowi końcowemu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Ciliegia di Bracigliano" muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4 poniżej.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt musi być umieszczony w pojemnikach o maksymalnej pojemności 10 kg, wykonanych z materiału pochodzenia roślinnego lub innego materiału nadającego się do recyklingu.

W opakowaniu muszą znajdować czereśnie jednakowej wielkości i wyłącznie tej samej odmiany.

Jeśli chodzi o niejednolitą wielkość, stosuje się tolerancję 10 % w odniesieniu do liczby lub masy czereśni w każdym opakowaniu jednostkowym.

„Ciliegia di Bracigliano" ChOG można również pakować poza obszarem produkcji, o którym mowa w pkt 4 poniżej.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniach oznaczonych ChOG lub umieszczonej na nich etykiecie muszą znajdować się zapisane drukowanymi, wyraźnymi i łatwymi do odczytania literami o jednakowej wielkości:

a) sformułowanie „Ciliegia di Bracigliano" i „Indicazione Geografica Protetta" (chronione oznaczenie geograficzne) [lub akronim „I.G.P." (ChOG)];

b) nazwa i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego;

c) numer partii towaru;

d) ilość produktu znajdującą się w opakowaniu;

e) logo ChOG „Ciliegia di Bracigliano", jak przedstawiono poniżej, z obowiązkowym europejskim symbolem ChOG.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń do chronionego oznaczenia geograficznego, o którym mowa w pkt 1, w tym następujących słów: „tipo" [typ], „gusto" [smak], „uso selezionato" [wybrane użycie], „scelto" [wybór] lub podobnych oraz nazwy gminy pochodzenia.

Dozwolone jest jednak stosowanie określeń nawiązujących do przedsiębiorstw, nazwisk, nazw, prywatnych znaków towarowych przy czym określenia te nie mogą jednak mieć charakteru reklamującego i wprowadzać nabywcy w błąd.

Określenia te mogą pojawić się na etykiecie zapisane czcionką, której wysokość i szerokość nie przekracza połowy czcionki użytej w chronionym oznaczeniu geograficznym.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ChOG „Ciliegia di Bracigliano" obejmuje całe terytorium następujących gmin w prowincjach Salerno i Avellino:

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

W prowincji Avellino: Contrada, Forino, Montoro i Moschiano.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek „Ciliegia di Bracigliano" z obszarem geograficznym opiera się na jakości i ugruntowanej renomie, którą produkt ten zdobył na przestrzeni czasu.

Obszar produkcji zapewnia czereśniom najlepsze warunki dla optymalnego wzrostu wegetacyjnego i odpowiedniego rozwoju owoców.

Ukształtowanie terenu jest w dużej mierze pagórkowate. Jeżeli chodzi o klimat, to na obszarach uprawy czereśni wiosna następuje wcześnie, a lato jest ciepłe z maksymalnymi temperaturami 25–28 °C. W zimie temperatury rzadko spadają poniżej 0 °C. Średnie roczne opady wynoszą około 1 000 mm. Opady występują głównie w okresie od jesieni do wczesnej wiosny, ale są wystarczające, aby zaspokoić większość zapotrzebowania upraw na wodę.

Gleba jest w większości pochodzenia aluwialnego lub koluwialnego, z często występującym materiałem piroklastycznym. W przeważającej części jest to gleba luźna, przepuszczalna, o średniej głębokości, o dobrym drenażu i zdolności zatrzymywania wody, o pH wynoszącym 6,5–7,2.

Podłoże dominujących na tym obszarze gleb jest na ogół wystarczająco mocne, aby zaspokoić potrzeby systemów korzeniowych *Prunusavium*. Gleby te są łatwe w obróbce i wysoce przepuszczalne, a także mają dobrą pojemność polową.

Opisane cechy glebowo-klimatyczne tworzą idealne środowisko dla upraw, umożliwiając maksymalizację właściwości organoleptycznej owoców i ograniczenie do minimum aktywności szkodników, które mogłyby ograniczyć ich zbywalność.

Świadectwem ścisłego związku z obszarem jest również niezwykła obecność odmian lokalnych, o których mowa w pkt 3.2, które – ponieważ występują tylko na tym obszarze – stanowią rodzaj endemizmu.

Na obszarze Valle dell'Irno winnice, które niegdyś stanowiły główną uprawę, od połowy ubiegłego stulecia zostały prawie całkowicie wyparte przez czereśnie.

Z najnowszych danych wynika, że obszar ten liczy około 500 gospodarstw rolnych i szereg przedsiębiorstw handlowych.

„Ciliegia di Bracigliano" pochodzi z obszaru tradycyjnie dobrze nadającego się do produkcji czereśni, a wiedza fachowa, którą producenci zdobyli na przestrzeni wieków (w szczególności w zakresie ważnych działań na rzecz ochrony genetycznej różnorodności biologicznej), dostosowana do warunków lokalnych, przyczyniła się do powstania produktu o uznanej jakości.

O obecności czereśni jako charakterystycznego elementu rolnictwa i gospodarki tego obszaru świadczą różne źródła, głównie dokumenty notarialne, pochodzące już z 1556 r. (dokumenty notarialne Bracigliano: notariusz Salvatore Grimaldi, sygnatura 472 i 477; dokumenty notarialne Bracigliano: notariusz Gaetano De Caro, sygnatura 487). Dokumenty te wskazują na znaczenie zbioru czereśni w Bracigliano. W 1714 r. notariusz Matteo Milione (Archiwum Państwowe w Salerno, dokumenty notarialne Bracigliano, sygnatura 495) poświadczył ponad wszelką wątpliwość obecność intensywnej uprawy czereśni w Bracigliano.

W ostatnich latach o renomie „Ciliegia di Bracigliano" świadczy cały szereg materiałów reklamowych, zapisów historycznych, filmów i dokumentów papierowych. W swojej *Storia di Bracigliano* [Historia Bracigliano] (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980), franciszkanin Teofilo M. Giordano w części dotyczącej lokalnej gospodarki wyraźnie wspomina, że „Ciliegia di Bracigliano" była rozpowszechniona od dziesięcioleci. Wymienia on wiele odmian objętych tą specyfikacją, potwierdzając ich jakość i popyt na nie na rynku, w tym również na wywóz, o czym świadczy obecność nazwy „Ciliegia di Bracigliano" na fakturach handlowych. Uprawa czereśni wydaje się więc być dobrze rozwinięta na tym obszarze, a duże sady czereśniowe mogą zapewnić znaczne dochody z działalności rolniczej.

Znaczenie gospodarcze i kulturowe „Ciliegia di Bracigliano" dla tradycyjnego obszaru produkcji zostało na przestrzeni lat potwierdzone licznymi edycjami targów i festiwali, takich jak Festa della Ciliegia di Bracigliano, która odbywa się corocznie od 1999 r., oraz równoległe wydarzenie organizowane w Siano od 1997 r.

Krajowe stowarzyszenie „Città delle Ciliegie" organizuje co roku krajowy festiwal „Città delle Ciliegie" [Miasta czereśni] w miejscach znanych z produkcji doskonałych czereśni. W uznaniu wysokiej jakości „Ciliegia di Bracigliano" piąty festiwal odbył się w Bracigliano w dniach 18–21 czerwca 2009 r.

„Ciliegia di Bracigliano" wielokrotnie odnosiła znaczące sukcesy w krajowych konkursach specjalistycznych. Wystarczy wspomnieć, że w 2011 r. AMDMI (Stowarzyszenie Dyrektorów Hurtowych Rynków Owoców i Warzyw) uznało ten produkt za „Migliore Ciliegia d'Italia" [Najlepsza czereśnia we Włoszech].

Obszar produkcji „Ciliegia di Bracigliano" do dziś uważany jest za „kraj czereśni", ponieważ na jego terenie od zawsze uprawiano ten owoc, co tworzy nierozerwalny związek między tym rejonem a czereśnią.

„Ciliegia di Bracigliano" stanowi kluczowy składnik wielu przepisów, jest opisywana na specjalistycznych stronach internetowych, takich jak Top Food Italy i Torte e Dintorni, i jest dobrze znana wśród szefów kuchni odnoszących sukcesy, takich jak Sal De Riso i Rocco Iannone, a także wśród innych młodych kucharzy, którzy wykorzystują ją w tworzonych przez siebie potrawach. Sal De Riso jest znany ze swoich umiejętności jako cukiernik, a o „Ciliegia di Bracigliano" wypowiadał się w mediach społecznościowych (w filmie zamieszczonym w serwisie YouTube 8 października 2020 r. i na jego profilu na Facebooku 21 listopada 2020 r. stwierdza, że „Ciliegia di Bracigliano" jest naprawdę wyjątkowa: jest duża, soczysta i słodka, o wysokiej liczbie Brixa, jest również chrupiąca, używam jej też w koktajlach).

Renomę „Ciliegia di Bracigliano" potwierdzają również liczne artykuły napisane przez specjalistów. Wystarczy wymienić dziennikarza kulinarnego Luciana Pignataro (w artykule pt. „La stagione delle ciliegie a Bracigliano" [Sezon na czereśnie w Bracigliano], opublikowanym na stronie internetowej autora 7 lipca 2015 r., znalazł się następujący opis: Bracigliano to miasto czereśni. Fakt, że te pyszne czereśnie są znane w całych Włoszech nie wynika jednak tylko z ich wysoko cenionych, wyróżniających je właściwości organoleptycznych. Miasto to jest znane z wielowiekowej tradycji muzycznej, słynnej potrawy „Mallone", chłodnego lata i oczywiście czereśni; cechą mieszkańców miasta jest to, że choć żyją w „globalnej wiosce", z dbałością szanują czas, pory roku i tradycje związane z ziemią. Cały czerwiec poświęcają zatem na zbieranie tych czereśni, które nazywa się także „nie można zjeść tylko jednej". Pielęgniarki, nauczyciele, nauczyciele muzyki i urzędnicy poświęcają swój czas czereśniom, które z roku na rok stają się coraz cenniejsze, ponieważ są narażone na ataki wielu szkodników. Te drobne problemy nie osłabiły jednak pasji zbierania czereśni, która co roku ogarnia całe miasto.

Nie jest przypadkiem, że renoma tego typowego produktu wyprzedza go) lub przedsiębiorcę Antonia Amato (który w sierpniu 2020 r. opublikował na swoim blogu artykuł pt. La Ciliegia di Bracigliano – L'oro rosso della nostra terra" [Ciliegia di Bracigliano – Czerwone złoto naszych ziem], w którym opowiada m.in., że „Nadszedł czas, aby podziwiać panoramę w kolorze głębokiej czerwieni, ponieważ biel kwitnących drzew ustąpiła miejsca różnym odcieniom czerwieni tej cennej odmiany czereśni z Bracigliano, odmiany późno dojrzewającej, która dojrzewa od drugiej połowy czerwca do pierwszej połowy lipca, witając lato i barwiąc wzgórza Agro na czerwono.

Jedna trzecia produkcji czereśni w regionie Kampanii pochodzi z terenów gminy Bracigliano, która od XVIII w. szczyci się uprawą średnich i dużych czereśni o ciemnej barwie i doskonałym, jędrnym i soczystym miąższu.). Renomę tę potwierdza również ponad 25 000 trafień w wyszukiwarce Google dla „Ciliegia di Bracigliano", w tym strony internetowe Campania Terra Laboris oraz Irno Notizie, na których docenia się wyjątkowość tego produktu związaną z obszarem jego produkcji. Czereśnię „Ciliegia di Bracigliano" wykorzystuje się do produkcji tradycyjnych wypieków; wystarczy wspomnieć o „Zizzinella", autorskiej potrawie mistrza cukiernictwa Giuseppe Palumbo, wykonanej z sera ricotta z mleka bawolego, orzechów laskowych i „Ciliegia di Bracigliano" z dodatkiem alkoholu (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23/5/2020 – w artykule pt. „Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano" [Słodki hołd Giuseppe Palumbo dla czereśni. Czereśnie są bogate w składniki korzystne dla ludzkiego organizmu] stwierdza, że „Istnieją dowody potwierdzające, że produkcja czereśni w Bracigliano sięga połowy XVIII w. i nie przerwała jej nawet klęska głodu w 1764 r. W latach 50. XX w. miasto to produkowało jedną trzecią czereśni w Kampanii, która w tym czasie była wiodącym regionem produkcji tego owocu we Włoszech. Jest to produkt rolny Bracigliano *par excellence* i rzeczywiście znany jest jako »czerwone złoto«. W lokalnym dialekcie funkcjonuje pod nazwą *a cerasa*. Dojrzewa późną wiosną i zawiera duże ilości flawonoidów").

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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