C/2025/2722

8.5.2025

Publicação da comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão ([1])

(C/2025/2722)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Ciliegia di Bracigliano»

PGI-IT-02766-AM01 — 8.2.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome do produto**

«Ciliegia di Bracigliano»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

Itália

3. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Promoção da Qualidade Agroalimentar (PQA) 1

—

4. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143:

As alterações estão abrangidas pela definição de alteração normalizada prevista no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143,

uma vez que não incluem uma alteração da denominação ou da utilização desta, não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único e não implicam novas restrições à comercialização do produto.

1. *Artigo 5.º do caderno de especificações. Alteração da densidade de plantação*

No artigo 5.º do caderno de especificações, os termos:

«com uma densidade de plantação compreendida entre 600 e 800 plantas por hectare»,

passam a ter a seguinte redação:

«com uma densidade de plantação de até 1 500 plantas por hectare».

Esta alteração é necessária porque a maioria das explorações tem cerejeiras de diferentes idades e, em pomares mistos, há menos árvores por hectare, por vezes mesmo menos de 100. Neste aspeto, o caderno de especificações penalizava fortemente as pequenas explorações. Ao mesmo tempo, a alteração permitirá o recurso a novos porta-enxertos disponíveis no mercado — tanto para as árvores isoladas como, sobretudo, para as árvores conduzidas em espaldeira — que sejam compatíveis com as variedades abrangidas pela IGP. Tal permitirá a plantação de novos

([1]) Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

pomares monoculturais com um máximo de 1 500 plantas por hectare, melhorando assim a produtividade e a segurança dos trabalhadores, uma vez que as cerejeiras mais antigas atingem alturas que constituem grande perigo para os apanhadores, que também escasseiam atualmente. A alteração assegurará igualmente a preservação de todas as características de qualidade previstas no caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

2. *Artigo 5.º do caderno de especificações. Alteração do rendimento por hectare*

No artigo 5.º do caderno de especificações, a produção unitária máxima de frutos por hectare aumenta de 25 toneladas para 28 toneladas.

A alteração do limite de produção é coerente com o aumento do número de plantas por hectare. Esta alteração é necessária porque, atendendo aos elevados custos de gestão da cultura, torna a colheita mais rentável para as explorações, uma vez que uma maior parte da cultura pode ser certificada no âmbito da IGP.

Ciclicamente, os fatores climáticos e/ou de gestão do solo podem levar a um rendimento mais elevado por hectare, sem alterar as qualidades organoléticas dos frutos. O aumento do rendimento no caderno de especificações permite aos produtores, antes de mais, assegurar uma produção maior e de elevada qualidade, em resposta a uma procura cada vez maior por parte dos mercados.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Artigo 5.º do caderno de especificações. Alteração redacional*

Suprime-se a seguinte frase do artigo 5.º do caderno de especificações:

«Mesmo em anos excecionalmente favoráveis».

O motivo para tal prende-se com o facto de ser irrelevante para a descrição das regras de produção e de poder induzir em erro.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Artigo 5.º do caderno de especificações. Alteração do período máximo de conservação dos frutos em armazenagem frigorífica*

O período máximo de conservação dos frutos em armazenagem frigorífica é aumentado de seis para oito semanas.

As explorações solicitaram o aumento do período de armazenagem, uma vez que, em alguns casos, os frutos são armazenados durante, pelo menos, mais duas semanas, devido às oportunidades de mercado.

As técnicas atuais de armazenagem frigorífica permitem que as cerejas sejam armazenadas durante um longo período, pelo que o produto pode ser mais bem distribuído geograficamente e ao longo do tempo, evitando assim uma oferta excessiva e a correspondente baixa de preços.

A possibilidade de conservar o produto em armazenagem frigorífica durante mais algumas semanas permite aos acondicionadores dispor em permanência de existências de cerejas de alta qualidade, provenientes de culturas conformes com o caderno de especificações. Estas existências são úteis, em primeiro lugar, por motivos comerciais, se a procura do mercado se mantiver durante muito tempo, mas também para poder satisfazer a procura do produto, mesmo quando este escasseia, tendo em conta a época muito curta da cereja.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Artigo 8.º do caderno de especificações e ponto 3.5 do documento único. Supressão da obrigação de acondicionamento na área de produção*

A disposição relativa ao acondicionamento na área de produção é suprimida do artigo 8.º do caderno de especificações e do ponto 3.5 do documento único.

Os progressos registados nas tecnologias, veículos e ferramentas que podem ser utilizados para o transporte do produto permitem eliminar esta restrição à comercialização do produto, o que trará benefícios significativos para os operadores.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Ciliegia di Bracigliano»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 08 — FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS E DE MELÕES

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A indicação geográfica protegida (IGP) «Ciliegia di Bracigliano» designa os frutos da espécie *Prunus avium* L. (*Rosaceae*), pertencentes aos seguintes cultivares: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (também designado por Pagliaccio ou Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana e Principe.

Quando introduzida no consumo no estado fresco, a IGP «Ciliegia di Bracigliano» deve apresentar as seguintes características qualitativas:

— Pele: cor brilhante, vermelha-escura a purpurina.

— Polpa: vermelha viva a vermelha-escura, muito firme e semiaderente ao caroço.

— Calibre: frutos de tamanho médio a grande (calibre mínimo permitido: 20 mm), caroço de tamanho médio, pedúnculo pequeno a médio.

— Forma: de coração, alongada ou achatada.

— Resistência à manipulação: ótima.

— Qualidades organoléticas: polpa consistente, medianamente sumarenta, de sabor doce-acidulado, frutado, delicado e agradável.

Todas as variedades devem apresentar um teor de açúcares não inferior a 12 °Brix.

Quando introduzidos no consumo, os frutos devem apresentar-se:

— inteiros e sem danos;

— providos de pedúnculo;

— limpos, isentos de corpos estranhos visíveis;

— sãos, isentos de podridão e de resíduos visíveis de produtos fitofarmacêuticos;

— indemnes de pragas.

As cerejas destinadas exclusivamente à transformação podem não apresentar pedúnculo, estar parcialmente danificadas ou apresentar um calibre mínimo de 17 mm, desde que sejam cumpridos os restantes requisitos do caderno de especificações. Estes frutos podem utilizar a IGP «Ciliegia di Bracigliano», mas não podem ser vendidos ao consumidor final na sua forma não transformada.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção da «Ciliegia di Bracigliano» devem ter lugar na área referida no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O produto deve ser colocado em recipientes com uma capacidade máxima de 10 kg, fabricados com materiais de origem vegetal ou outros materiais recicláveis.

O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo em termos de calibre e incluir exclusivamente cerejas da mesma variedade.

No que se refere aos produtos não conformes no calibre, aplica-se uma tolerância de 10 % em número de unidades ou peso do produto em cada embalagem individual.

As cerejas da IGP «Ciliegia di Bracigliano» podem igualmente ser acondicionadas fora da área de produção referida no ponto 4 *infra*.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Tanto as embalagens marcadas com a IGP como os rótulos devem ostentar, em carateres claros e legíveis do mesmo tamanho, as seguintes informações:

a) as menções «Ciliegia di Bracigliano» e «Indicazione Geografica Protetta» (Indicação Geográfica Protegida) [ou o acrónimo «I.G.P.» (IGP)];

b) o nome, a designação comercial e o endereço da empresa de produção e de acondicionamento;

c) o número do lote de produção;

d) a quantidade de produto contida no recipiente de acondicionamento;

e) o logótipo da IGP «Ciliegia di Bracigliano», conforme se apresenta abaixo, juntamente com o símbolo europeu obrigatório das IGP.

Não é permitido acrescentar qualquer qualificativo à indicação geográfica protegida referida no ponto 1, nomeadamente os seguintes adjetivos: «tipo» (tipo), «gusto» (sabor), «uso selezionato» (utilização selecionada), «scelto» (escolha) ou similar, nem o município de origem.

Contudo, está autorizada a utilização de menções que façam referência a empresas, nomes, firmas e marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório ou que não sejam de molde a induzir em erro o comprador.

Essas menções podem constar do rótulo, em carateres cuja altura e largura não excedam metade das utilizadas para a indicação geográfica protegida.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da IGP «Ciliegia di Bracigliano» compreende todo o território dos seguintes municípios das províncias de Salerno e Avellino:

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

Província de Avellino: Contrada, Forino, Montoro e Moschiano.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a «Ciliegia di Bracigliano» e a área geográfica assenta na qualidade do produto e numa excelente reputação, granjeada ao longo dos anos.

A área de produção oferece às cerejas as melhores condições para um crescimento vegetativo ótimo e o desenvolvimento correto dos frutos.

A nível topográfico, trata-se de uma região essencialmente acidentada. Em termos climáticos, a primavera começa cedo nas zonas de cultivo de cerejas. Os verões são quentes, com temperaturas máximas compreendidas entre 25 °C e 28 °C. No inverno, as temperaturas raramente descem abaixo dos 0 °C. A precipitação média anual é de cerca de 1 000 mm, essencialmente concentrada no outono e início de primavera, mas ainda assim suficiente para satisfazer muitas das exigências das culturas em água.

Os solos são maioritariamente de origem aluvial ou coluvial, registando-se com frequência a presença de material piroclástico. Na sua maioria, são soltos, permeáveis, de profundidade média, com boa drenagem e boa capacidade de retenção de água e pH compreendido entre 6,5 e 7,2.

Os solos predominantes na área apresentam geralmente um substrato suficientemente robusto para satisfazer as necessidades dos sistemas radiculares da *Prunus avium*, sendo fáceis de trabalhar e muito permeáveis, com boa capacidade de campo.

As características edafoclimáticas descritas criam um ambiente ideal para esta cultura, permitindo maximizar a qualidade organolética dos frutos e limitar as pragas ao mínimo, o que reduziria o seu valor comercial.

A prova da relação estreita com a área geográfica reside também na presença marcada de variedades locais, conforme especificado no ponto 3.2, que, dado existirem apenas nesta região, constituem espécies endémicas.

No Valle dell'Irno, a vinha, que em tempos constituía a cultura principal, foi quase totalmente suplantada pelos cerejais desde meados do século passado.

Os dados mais recentes mostram que a área conta com cerca de 500 explorações agrícolas e uma série de empresas de comercialização.

A «Ciliegia di Bracigliano» provém de uma área tradicionalmente bem adaptada à produção deste fruto; as competências técnicas desenvolvidas pelos produtores ao longo dos séculos (nomeadamente no que se refere ao importante trabalho de preservação da biodiversidade genética), adaptadas às condições locais, contribuíram para o reconhecimento da qualidade do produto.

A presença das cerejeiras, elemento característico da paisagem agrícola e da economia da região, é comprovada por várias fontes, principalmente documentos notariais que remontam a 1556 (registos notariais de Bracigliano: notário Salvatore Grimaldi, processos 472 e 477; registos notariais de Bracigliano: notário Gaetano De Caro, processo 487). Esta documentação mostra a importância da produção de cerejas em Bracigliano. Em 1714, o notário Matteo Milone (Arquivo Estatal de Salerno, registos notariais de Bracigliano, processo 495) atestou de forma inequívoca a presença de um cultivo intensivo da cereja em Bracigliano.

Em anos mais recentes, toda uma série de materiais publicitários, registos históricos, vídeos e documentação em papel comprovam a reputação granjeada pela «Ciliegia di Bracigliano». Na sua *Storia di Bracigliano* (História de Bracigliano) (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980), o padre franciscano Teofilo M. Giordano refere claramente, na parte relativa à economia local, que a «Ciliegia di Bracigliano» se vem disseminando há décadas. Menciona muitas das variedades abrangidas por este caderno de especificações, atestando a sua qualidade e procura de mercado, incluindo mesmo as exportações, conforme comprovado pela presença da denominação «Ciliegia di Bracigliano» em faturas comerciais. Por conseguinte, o cultivo da cereja mostra estar bem implantado na região, com grandes cerejais capazes de proporcionar um rendimento agrícola significativo.

A importância económica e cultural da «Ciliegia di Bracigliano» para a sua área de produção tradicional tem vindo a ser demonstrada ao longo dos anos pelo grande número de edições de feiras e festivais, como a «Festa della Ciliegia di Bracigliano» (Festa da cereja de Bracigliano), que se realiza todos os anos desde 1999, ou o evento paralelo realizado em Siano desde 1997.

A associação «Città delle Ciliegie» organiza anualmente o seu festival nacional «Città delle Ciliegie» (Cidade da Cereja) em locais reputados pela produção de cerejas de excelente qualidade. Prova do reconhecimento da grande qualidade da «Ciliegia di Bracigliano», a quinta edição do festival teve lugar em Bracigliano, entre 18 e 21 de junho de 2009.

A «Ciliegia di Bracigliano» obteve um êxito notável em concursos nacionais especializados por diversas ocasiões. Basta referir que, em 2011, este produto foi designado «Migliore Ciliegia d'Italia» (Melhor cereja de Itália) pela AMDMI (Associação dos Diretores de Mercados Abastecedores de Frutos e Hortícolas).

A área de produção da «Ciliegia di Bracigliano» é ainda hoje considerada a «região da cereja», tendo as suas terras sido sempre utilizadas para produzir estes frutos, criando uma relação inextricável entre as localidades e as cerejas.

A «Ciliegia di Bracigliano» faz parte dos ingredientes de base de muitas receitas, sendo tema de sítios Web especializados, como *Top Food Italy* e *Torte e Dintorni*, e goza de grande reputação entre os chefes de cozinha de sucesso, como Sal De Riso e Rocco Iannone, assim como entre outros chefes consagrados, que a utilizam nas suas criações. Sal De Riso é conhecido pela sua mestria no ramo da pastelaria, tendo-se pronunciado sobre a «Ciliegia di Bracigliano» nas redes sociais; num vídeo carregado no YouTube em 8 de outubro de 2020 e na sua página no Facebook em 21 de novembro de 2020, afirma: «A "Ciliegia di Bracigliano" é verdadeiramente especial: de tamanho grande, sumarenta e doce, com uma graduação Brix elevada, além de ser estaladiça. Também a utilizo para os *cocktails*).»

Além disso, a reputação da «Ciliegia di Bracigliano» é confirmada por numerosos artigos escritos por especialistas. Refira-se, a título de exemplo, o texto publicado em 7 de julho de 2015 no sítio Web de Luciano Pignataro, jornalista de gastronomia, intitulado *La stagione delle ciliegie a Bracigliano* [A época da cereja em Bracigliano], que inclui a seguinte descrição: «Bracigliano é a cidade da cereja. O facto de estes frutos deliciosos gozarem de grande fama em toda a Itália não se deve apenas às suas características organoléticas muito apreciadas e distintivas. Esta região é conhecida pela sua tradição musical secular, o famoso prato "Mallone", a frescura estival e, claro está, as cerejas. Apesar de viverem na "aldeia global", os seus habitantes distinguem-se por respeitarem religiosamente o tempo, as estações do ano e os costumes da terra. Assim, todo o mês de junho é dedicado à apanha destas cerejas, que também são conhecidas por "uma chama a outra". Enfermeiros, professores, incluindo de música, e funcionários públicos dedicam o seu tempo à apanha das cerejas, mais valiosas a cada ano que passa, uma vez que são atacadas por várias pragas. No entanto, estas pequenas dificuldades não abalaram a paixão pela apanha deste fruto que, anualmente, move toda a região.

Não é por acaso que este produto típico goza de tamanha reputação». Destaque também para o artigo publicado pelo empresário Antonio Amato no seu blogue, em agosto de 2020, intitulado *La Ciliegia di Bracigliano — L'oro rosso della nostra terra* [A cereja de Bracigliano — O ouro vermelho da nossa terra], onde, entre outras coisas, se lê o seguinte: «É chegado o momento ideal de contemplar a paisagem de um vermelho profundo, uma vez que o branco das cerejeiras em flor dá agora lugar às diferentes tonalidades escarlate desta preciosa variedade de cerejas de Bracigliano, variedade de maturação tardia que amadurece a partir da segunda metade de junho até à primeira de julho, dando as boas vindas ao verão e pintando de encarnado as colinas de Agro.

Um terço da produção da Campânia provém do território do município de Bracigliano, que, desde o século XVIII, se dedica à cultura destas cerejas, de tamanho médio a grande, cor escura e polpa firme e sumarenta, de excelente qualidade». A reputação desta variedade de cerejas é ainda atestada pelas mais de 25 000 visitas no Google, incluindo os sítios Web «Campania Terra Laboris» e «Irno Notizie», que reconhecem a singularidade do produto associada à sua área de produção. A «Ciliegia di Bracigliano» é utilizada na confeção de pastelaria tradicional: basta mencionar a «Zizzinella», uma criação do mestre-pasteleiro Giuseppe Palumbo, elaborada com ricota de búfala, avelãs e cerejas de Bracigliano maceradas em álcool (Annamaria Parlato, *Enogastronomia Bracigliano*, 23.5.2020). Num artigo intitulado *Il dolce omaggio alla Ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano* [Homenagem doce de Giuseppe Palumbo às cerejas. As cerejas estão repletas de ingredientes benéficos para o corpo humano] afirma-se que «ficou comprovado que se produzem cerejas em Bracigliano desde a primeira metade do século XVIII e que esta cultura se manteve ininterruptamente, mesmo durante a fome de 1764. Na década de 1950, cerca de um terço das cerejas da Campânia eram produzidas nesta área, à época a principal região produtora destes frutos em Itália. Trata-se do produto agrícola por excelência de Bracigliano, também conhecido por "ouro vermelho", "a cerasa" no dialeto local. Amadurece no final da primavera e contém muitos flavonoides».

Referência à publicação do caderno de especificações

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