C/2025/2722

8.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2722)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Ciliegia di Bracigliano”

PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Ciliegia di Bracigliano”

2. **Statul membru căruia îi aparține aria geografică**

Italia

3. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

MINISTERUL AGRICULTURII, SUVERANITĂȚII ALIMENTARE ȘI PĂDURILOR - Oficiul PQA 1

—

4. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Modificările se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

acestea nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii, nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și nu implică restricții suplimentare privind comercializarea produsului.

1. *Articolul 5 din caietul de sarcini Modificarea densității de plantare*

La articolul 5 din caietul de sarcini, textul

„cu o densitate de plantare cuprinsă între 600 și 800 de plante per hectar”

se modifică după cum urmează:

„cu o densitate de plantare de până la 1 500 de plante per hectar”.

Această modificare a articolului 5 este necesară deoarece majoritatea exploatațiilor au cireși cu vârste neuniforme și, în plantațiile mixte, numărul la hectar scade uneori și sub 100. În acest sens, caietul de sarcini a penalizat puternic micile exploatații. În același timp, modificarea va permite, atât pentru plantele fără sprijin, cât și, mai ales, pentru plantele pe spaliere, utilizarea de noi portaltoaie disponibile pe piață, compatibile cu soiurile care beneficiază de

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

IGP. Acestea vor permite, în noile plantații specializate, plantarea a până la 1 500 de plante per hectar, îmbunătățind astfel productivitatea și siguranța lucrătorilor, având în vedere că cei mai vechi cireși depășesc înălțimi foarte periculoase pentru culegători, care sunt, de asemenea, dificil de găsit în acest moment. Modificarea va asigura, de asemenea, păstrarea tuturor caracteristicilor calitative prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

2. *Articolul 5 din caietul de sarcini Modificarea randamentului la hectar*

La articolul 5 din caietul de sarcini, producția unitară maximă de fructe a crescut de la 25 la 28 de tone per hectar de cultură specializată.

Modificarea limitei de producție este în concordanță cu creșterea numărului de plante per hectar și este necesară deoarece, având în vedere costurile ridicate de gestionare a culturii, recolta devine mai profitabilă pentru exploatații în funcție de creșterea cantității de produs care urmează să fie certificat în cadrul IGP.

În esență, creșterea randamentului la hectar, care, sub influența ciclică a factorilor climatici și/sau legați de gestionarea terenurilor, poate conduce la un randament mai mare la hectar, fără a modifica în niciun fel calitățile organoleptice ale fructelor, permite producătorului să asigure o producție mai importantă și de calitate, ca răspuns la o cerere din ce în ce mai mare din partea piețelor.

Modificarea nu vizează documentul unic.

3. *Articolul 5 din caietul de sarcini Modificare de redactare*

La articolul 5 din caietul de sarcini se elimină textul

„Chiar și în ani extrem de favorabili”,

deoarece este irelevant pentru descrierea care figurează în caietul de sarcini și poate induce în eroare.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. *Articolul 5 din caietul de sarcini – Modificarea duratei maxime de conservare la rece a fructelor*

Durata maximă de conservare la rece a fructelor crește de la 6 la 8 săptămâni.

Exploatațiile au solicitat prelungirea perioadei de conservare, care, în funcție de oportunitățile de piață, poate fi prelungită în unele cazuri cu cel puțin câteva săptămâni.

Tehnicile actuale de conservare la rece permit conservarea cireșelor pentru o perioadă lungă de timp, astfel încât produsul să poată fi mai bine distribuit în timp și spațiu, evitându-se supraîncărcarea ofertei și scăderea corespunzătoare a prețului.

Posibilitatea de a conserva produsul la rece timp de câteva săptămâni le permite ambalatorilor să dețină întotdeauna stocuri de cireșe de înaltă calitate, provenite din culturi care respectă caietul de sarcini al produsului. Aceste stocuri sunt utile, în primul rând, din motive comerciale, în cazul în care cererea de pe piață continuă o perioadă lungă de timp, dar și pentru a putea satisface cererea pentru produs chiar și atunci când acesta este limitat, având în vedere caracterul sezonier foarte efemer al cireșelor.

Modificarea nu vizează documentul unic.

5. *Articolul 8 din caietul de sarcini și punctul 3.5 din documentul unic Eliminarea cerinței privind ambalarea în aria de producție*

La articolul 8 din caietul de sarcini și la punctul 3.5 din documentul unic, se elimină cerința privind ambalarea în aria de producție.

Evoluția tehnologiilor, a mijloacelor și a instrumentelor care pot fi utilizate pentru transport permite eliminarea acestei restricții privind comercializarea produsului, care va aduce beneficii semnificative operatorilor.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Ciliegia di Bracigliano”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 08 – FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Indicația geografică protejată (IGP) „Ciliegia di Bracigliano” se referă la fructele din specia Prunus avium L. (rozacee) care aparțin următorilor cultivari: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (cunoscută și ca Pagliaccio sau Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana și Principe.

La momentul comercializării în stare proaspătă, produsul cu IGP „Ciliegia di Bracigliano” trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:

— coajă: culoare aprinsă, de la roșu închis la violaceu;

— pulpă: de la roșu-aprins până la roșu închis, foarte pietroasă, semiaderentă la sâmbure;

— dimensiuni: fructe de mărime medie-mare (dimensiunea minimă acceptată: 20 mm), sâmbure de mărime medie, peduncul de lungime scurtă până la medie;

— formă: cordiforme, alungite sau aplatizate;

— rezistență la manipulare: excelentă;

— calități organoleptice: pulpă pietroasă, suculență medie, gust dulce-acrișor fructat, delicat și plăcut.

Toate soiurile enumerate trebuie să aibă un conținut de zahăr de cel puțin 12° Brix.

La momentul comercializării, fructele trebuie să fie:

— întregi și fără urme de lovire;

— cu peduncul;

— curate, fără materii străine vizibile;

— sănătoase, fără stricăciuni sau reziduuri vizibile de produse de protecție a plantelor;

— fără paraziți.

Cireșele destinate exclusiv prelucrării pot să nu aibă peduncul, să fie parțial stricate sau să aibă o dimensiune minimă de 17 mm, cu condiția să fie îndeplinite celelalte cerințe din caietul de sarcini. Astfel de fructe pot fi denumite cireșe cu IGP „Ciliegia di Bracigliano”, dar nu pot fi vândute ca atare consumatorului final.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de cireșe cu IGP „Ciliegia di Bracigliano” trebuie să se desfășoare în aria menționată la punctul 4 de mai jos.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul trebuie păstrat în recipiente cu o capacitate de cel mult 10 kg, fabricate dintr-un material de origine vegetală sau dintr-un alt material reciclabil.

Conținutul fiecărui pachet trebuie să fie omogen și să cuprindă numai cireșe din același soi.

Se aplică o toleranță de 10 % în ceea ce privește numărul sau greutatea cireșelor din fiecare pachet.

„Ciliegia di Bracigliano" IGP poate fi ambalată și în afara ariei de producție menționate la punctul 4 de mai jos.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalajele marcate cu IGP sau etichetele aplicate pe acestea trebuie să conțină următoarele elemente, scrise cu caractere clare și lizibile, de aceeași dimensiune:

a) mențiunile „Ciliegia di Bracigliano" și „Indicazione Geografica Protetta" [indicație geografică protejată] (sau acronimul IGP);

b) numele, denumirea comercială și adresa unității de producție și/sau de ambalare;

c) numărul lotului de producție;

d) cantitatea de produs conținută efectiv în ambalaj;

e) logoul produsului cu IGP „Ciliegia di Bracigliano", prezentat mai jos, împreună cu simbolul european obligatoriu al IGP.

Este interzisă adăugarea oricărei descrieri la indicația geografică protejată menționată la punctul 1, inclusiv a următoarelor adjective: „tipo" [tip], „gusto" [gust], „uso selezionato" [utilizare selecționată], „scelto" [ales] sau alte mențiuni similare, precum și a localității de origine.

Cu toate acestea, este permisă utilizarea unor referiri la societăți, nume, denumiri comerciale și mărci private care nu au un caracter laudativ și care nu pot induce în eroare cumpărătorul.

Aceste mențiuni pot fi indicate pe etichetă cu caractere ale căror dimensiuni (înălțime și lățime) nu depășesc jumătate din dimensiunile caracterelor utilizate pentru indicația geografică protejată.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a cireșelor cu IGP „Ciliegia di Bracigliano" cuprinde întregul teritoriu al următoarelor localități din provinciile Salerno și Avellino:

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

Provincia Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre „Ciliegia di Bracigliano" și aria geografică se bazează pe calitatea produsului și pe o reputație solidă dobândită de-a lungul timpului.

Aria de producție asigură cireșilor cele mai bune condiții pentru o creștere vegetativă optimă și pentru dezvoltarea corectă a fructelor.

Topografia este preponderent deluroasă. Din punct de vedere climatic, în zonele de cultivare a cireșelor, primăverile sunt timpurii, iar verile sunt calde, cu temperaturi maxime cuprinse între 25 și 28 °C. Iarna, temperaturile scad rareori sub 0 °C. Precipitațiile anuale medii sunt de aproximativ 1 000 mm și se concentrează în principal în perioada cuprinsă între toamnă și începutul primăverii, dar, chiar și astfel, sunt suficiente pentru a satisface o mare parte din necesarul de apă al culturii.

Solul este, în cea mai mare parte, de origine aluvionară sau coluvială, fiind adesea prezent material piroclastic. În cea mai mare parte, este afânat, permeabil, de adâncime medie, cu o bună capacitate de drenare și de retenție a apei și cu un pH cuprins între 6,5 și 7,2.

Solurile dominante din zonă au, în general, un substrat suficient de solid pentru a răspunde nevoilor sistemelor de rădăcini ale *Prunus avium*, sunt ușor de lucrat și foarte permeabile și au o bună capacitate de câmp.

Caracteristicile pedologice și climatice descrise creează un mediu ideal pentru cultură, favorizând o calitate organoleptică maximă a fructelor și menținerea la un nivel minim a activității dăunătorilor, care ar submina vandabilitatea produsului.

Legătura strânsă cu arealul este confirmată, de asemenea, de prezența extraordinară a soiurilor locale (astfel cum se menționează la punctul 3.2), care, întrucât există doar în această zonă, reprezintă un fel de endemism.

În zona Valle dell'Irno, podgoriile care reprezentau cândva cultura principală au fost aproape în totalitate înlocuite de cireși încă de la mijlocul secolului trecut.

Potrivit celor mai recente date, în zonă există aproximativ 500 de exploatații agricole și o serie de întreprinderi de comercializare.

Cireșele „Ciliegia di Bracigliano" provin dintr-o zonă care este în mod tradițional favorabilă producției de cireșe, iar know-how-ul tehnic dezvoltat de producători de-a lungul secolelor (în special în ceea ce privește eforturile semnificative de protejare a biodiversității genetice), adaptat la condițiile locale, a contribuit la transformarea acestui produs într-un produs de o calitate recunoscută.

Prezența cireșilor ca trăsătură caracteristică a agriculturii și economiei din zonă este demonstrată de diverse surse, în special documente notariale, care datează din 1556 (registrul notarial din Bracigliano: notarul Salvatore Grimaldi, dosarele 472 și 477; registrul notarial din Bracigliano: notarul Gaetano De Caro, dosarul 487). Documentele demonstrează cât de importantă era recoltarea cireșelor în Bracigliano. În 1714, notarul Matteo Milone (Arhiva de Stat din Salerno, registrul notarial din Bracigliano, dosarul 495) a atestat dincolo de orice îndoială cultivarea intensivă a cireșelor în Bracigliano.

În ultimii ani, reputația produsului „Ciliegia di Bracigliano" a fost demonstrată printr-o serie întreagă de materiale publicitare, înregistrări istorice, înregistrări video și documente pe suport de hârtie. În lucrarea sa *Storia di Bracigliano* [Istoria comunei Bracigliano] (*Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni*, 1980), preotul franciscan Teofilo M. Giordano menționează în mod clar, în partea referitoare la economia locală, că „Ciliegia di Bracigliano" este de zeci de ani un produs foarte răspândit. Autorul menționează multe dintre soiurile care fac obiectul prezentului caiet de sarcini, atestând calitatea lor și cererea de pe piață, inclusiv exporturile, astfel cum o demonstrează prezența denumirii „Ciliegia di Bracigliano" pe facturile comerciale. Astfel, cultivarea cireșelor pare a fi bine stabilită în zonă, unde există livezi mari de cireșe care au potențialul de a asigura venituri agricole semnificative.

Importanța economică și culturală a „Ciliegia di Bracigliano" pentru aria sa tradițională de producție a fost demonstrată de-a lungul anilor de numeroase ediții ale târgurilor și festivalurilor, cum ar fi Festa della Ciliegia di Bracigliano, care se desfășoară în fiecare an începând din 1999, și evenimentul paralel organizat în Siano încă din 1997.

În fiecare an, *Associazione Nazionale „Città delle Ciliegie"* organizează festivalul național *Città delle Ciliegie* [Orașele cireșelor] în locuri cunoscute pentru producția de cireșe de o calitate excelentă. Ca recunoaștere a înaltei calități a „Ciliegia di Bracigliano", cel de-al cincilea festival s-a organizat la Bracigliano în perioada 18-21 iunie 2009.

În mai multe rânduri, „Ciliegia di Bracigliano" a înregistrat succese remarcabile în cadrul concursurilor naționale de profil. Este suficient să se menționeze că, în 2011, produsul a fost desemnat drept *Migliore Ciliegia d'Italia* [cele mai bune cireșe din Italia] de către AMDMI (Asociația directorilor piețelor angro de fructe și legume).

Aria de producție a „Ciliegia di Bracigliano" este considerată în continuare „țara cireșelor", terenurile sale fiind utilizate dintotdeauna pentru cultivarea acestor fructe, creând o legătură inextricabilă între localități și cireșe.

„Ciliegia di Bracigliano” constituie un ingredient esențial în multe rețete, fiind menționat de site-uri de profil, precum *Top Food Italy* sau *Torte e Dintorni*, și este bine-cunoscut printre bucătarii de succes, cum ar fi Sal De Riso și Rocco Iannone, precum și printre alți bucătari în ascensiune, care îl utilizează în creațiile lor culinare. Sal De Riso este cunoscut pentru aptitudinile sale de cofetar și a vorbit despre „Ciliegia di Bracigliano” pe platformele de comunicare socială (într-un material video încărcat pe YouTube la 8 octombrie 2020 și pe pagina sa de Facebook la 21 noiembrie 2020, el afirmă că „«Ciliegia di Bracigliano» este un produs cu adevărat special: cireșele sunt mari, suculente și dulci, cu un grad Brix ridicat, dar și crocante. Le folosesc și în cocktailuri.”).

În plus, reputația produsului „Ciliegia di Bracigliano” este confirmată de numeroase articole scrise de specialiști – este suficient să se menționeze jurnalistul culinar Luciano Pignataro [un articol intitulat *La stagione delle ciliegie a Bracigliano* (Sezonul cireșelor în Bracigliano) a fost publicat pe site-ul său web la 7 iulie 2015 și cuprindea următoarea descriere: „Bracigliano este orașul cireșelor. Dar faptul că aceste cireșe delicioase sunt apreciate pe întreg teritoriul Italiei nu se datorează doar proprietăților organoleptice prețuite care le fac deosebite. Acest oraș este cunoscut pentru tradiția sa veche în domeniul muzicii, renumita sa mâncare Mallone, verile răcoroase și, bineînțeles, cireșele; locuitorii săi, deși trăiesc într-un «sat global», respectă cu conștiinciozitate timpul, anotimpurile și tradițiile legate de pământ. Astfel, toată luna iunie este dedicată culesului acestor cireșe, despre care se spune că «nu poți mânca doar una». Asistenți medicali, profesori, profesori de muzică și funcționari publici își întrerup activitatea obișnuită pentru a-și dedica timpul cireșelor, care, fiind țința a diferiți dăunători, devin tot mai valoroase de la an la an. Aceste mici probleme nu au zdruncinat însă pasiunea pentru culesul cireșelor, activitate în care întregul oraș este angrenat în fiecare an.

Nu este întâmplător că reputația acestui produs tipic îl precedă în prezent.”] sau antreprenorul Antonio Amato [care a publicat pe blogul său, în august 2020, un articol intitulat *La Ciliegia di Bracigliano – L'oro rosso della nostra terra* (Ciliegia di Bracigliano – aurul roșu al pământului nostru), unde, printre altele, relatează: „acum este momentul perfect pentru a admira panorama roșie profundă, albul pomilor în floare făcând loc diferitelor nuanțe de roșu ale acestui soi prețios de cireșe Bracigliano, un soi cu maturare târzie, care se coace începând cu a doua jumătate a lunii iunie până în prima jumătate a lunii iulie, întâmpinând vara și îmbrăcând dealurile Agro în roșu.

O treime din producția de cireșe din regiunea Campania provine de pe teritoriul comunei Bracigliano, care, încă din secolul al XVIII-lea, se mândrește cu cultivarea cireșelor de dimensiune medie spre mare, de culoare închisă, cu pulpă fermă și suculentă excelentă.”]. Reputația acestora este confirmată, de asemenea, de cele peste 25 000 de rezultate ale căutării pe Google a produsului „Ciliegia di Bracigliano”, printre care site-urile Campania Terra Laboris și Irno Notizie, care recunosc unicitatea produsului legată de aria sa de producție. Cireșele „Ciliegia di Bracigliano” sunt utilizate pentru produsele de patiserie tradiționale; este suficient să se menționeze „Zizzinella”, o creație realizată de marele bucătar de patiserie Giuseppe Palumbo, din ricotta de bivol, alune și cireșe „Ciliegia di Bracigliano” infuzate în alcool [Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23.5.2020 – un articol intitulat *Il dolce omaggio alla Ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano* (Omagiul dulce adus cireșelor de Giuseppe Palumbo. Cireșele au foarte multe proprietăți benefice pentru organismul uman) afirmă că „există dovezi care atestă, încă din prima jumătate a secolului al XVIII-lea, producția de cireșe în Bracigliano, care a continuat fără întrerupere, chiar și în timpul foametei din 1764. În anii 1950, orașul producea o treime din cireșele din Campania, care, la momentul respectiv, era principala regiune producătoare de cireșe din Italia. Aceste cireșe reprezintă, prin excelență, produsul agricol al Bracigliano, fiind într-adevăr cunoscute sub denumirea de «aurul roșu». În dialectul local, se numesc *a cerasa*. Ele se coc primăvara târziu și conțin un număr mare de flavonoide”].

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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