C/2025/2722

8.5.2025

**Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])**

(C/2025/2722)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]**

**„Ciliegia di Bracigliano“**

**PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025**

**CHOP ()  CHZO (X)**

1. **Názov výrobku**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

3. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva (PQA) 1

–

4. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

*Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

Zmeny patria do vymedzenia pojmu štandardná zmena podľa článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože

nezahŕňajú zmenu názvu ani zmenu v používaní daného názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni spojenie so zemepisnou oblasťou uvedenou v jednotnom dokumente, a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

1. *Článok 5 špecifikácie výrobku Zmena hustoty výsadby*

Súčasné znenie článku 5 špecifikácie výrobku:

„s hustotou výsadby od 800 do 600 rastlín na hektár“.

Tento text sa mení takto:

„s hustotou výsadby do 1 500 rastlín na hektár“.

Táto zmena článku 5 je potrebná, pretože väčšina podnikov má čerešne rôzneho veku a v zmiešaných sadoch je menej stromov na hektár, niekedy dokonca menej ako 100. V tomto ohľade sa špecifikáciou výrazne znevýhodňujú malé podniky. Zároveň táto zmena umožní v prípade voľne rastúcich stromov, ale predovšetkým aj v prípade stromov viazaných o stenu, použitie nových podpníkov dostupných na trhu, ktoré sú kompatibilné s odrodami, na ktoré sa vzťahuje CHZO. Tie umožnia vysadiť nové jednoplodové sady s až 1 500 rastlinami na hektár, čím sa zvýši

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

produktivita a bezpečnosť pracovníkov, keďže najstaršie čerešne presahujú výšku, ktorá je veľmi nebezpečná pre zberačov, ktorých je v súčasnosti takisto nedostatok. Touto zmenou sa zabezpečí takisto to, aby sa zachovali všetky kvalitatívne vlastnosti stanovené v špecifikácii výrobku.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Článok 5 špecifikácie výrobku Zmena výnosu na hektár*

V článku 5 špecifikácie výrobku sa maximálna produkcia ovocia na hektár ako jednej plodiny zvýšila z 25 ton na 28 ton.

Zmena produkčného limitu je v súlade so zvýšením počtu rastlín na hektár. Je to potrebné, pretože vzhľadom na vysoké náklady na hospodárenie s touto plodinou sa úroda stáva pre podniky výnosnejšou, keďže väčšia časť plodiny môže byť certifikovaná na základe CHZO.

Klimatické faktory a/alebo faktory súvisiace s obhospodarovaním pôdy môžu cyklicky viesť k vyšším výnosom na hektár, pričom sa nijako nezmenia organoleptické vlastnosti ovocia. Zvyšovanie výnosov v špecifikácii v podstate pomáha výrobcom zabezpečiť vyššiu kvalitu produkcie v reakcii na stále rastúci dopyt na trhoch.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Článok 5 špecifikácie výrobku. Redakčná úprava*

Z článku 5 špecifikácie bola odstránená táto veta:

„Aj vo výnimočne priaznivých rokoch“.

Dôvodom je, že je nepodstatná pre opis pravidiel produkcie a je potenciálne zavádzajúca.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Článok 5 špecifikácie výrobku Zmena maximálneho času, počas ktorého sa ovocie môže skladovať v chladiarenských skladoch*

Maximálny čas skladovania ovocia v chladiarenských skladoch sa predĺžil zo šiestich na osem týždňov.

Podniky požiadali o predĺženie času skladovania, pretože v niektorých prípadoch sa ovocie skladuje aspoň o niekoľko týždňov dlhšie vzhľadom na trhové príležitosti.

Súčasné techniky chladiarenského skladovania umožňujú dlhodobé skladovanie čerešní, čo znamená, že výrobok sa môže lepšie rozdeliť geograficky a časovo, čím sa zabráni nadmernej ponuke a zodpovedajúcemu poklesu ceny.

Možnosť skladovať výrobok v chladiarenských skladoch niekoľko ďalších týždňov umožňuje baliarňam mať vždy zásoby vysokokvalitných čerešní z plodín, ktoré spĺňajú špecifikáciu výrobku. Tieto zásoby sú užitočné v prvom rade z obchodných dôvodov, ak dopyt na trhu pretrváva dlhší čas, ale aj preto, aby bolo možné uspokojiť dopyt po výrobku aj vtedy, keď je ho málo, vzhľadom na veľmi krátku sezónu čerešní.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Článok 8 špecifikácie výrobku a bod 3.5 jednotného dokumentu Odstránenie požiadavky na balenie v oblasti produkcie*

Z článku 8 špecifikácie výrobku a z bodu 3.5 jednotného dokumentu odstránilo ustanovenie o balení v oblasti produkcie.

Pokrok v technológiách, vozidlách a nástrojoch, ktoré možno použiť na prepravu výrobku, umožňuje odstrániť toto obmedzenie uvádzania výrobku na trh, čo prinesie prevádzkovateľom značné výhody.

Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **NÁZOV (NÁZVY) VÝROBKU (CHOP alebo CHZO)**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Ciliegia di Bracigliano“ sa vzťahuje na ovocie druhu *Prunus avium* L. (Rosaceae), ktoré pochádza z týchto kultivarov: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (známy aj ako Pagliaccio alebo Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana a Principe.

Čerešne s CHZO „Ciliegia di Bracigliano“ musia mať pri uvádzaní na trh v čerstvom stave tieto kvalitatívne vlastnosti:

— šupka: svieža farba, tmavočervená až amarantová,

— dužina: jasnočervená až tmavočervená, veľmi pevná, čiastočne priliehajúca ku kôstke,

— veľkosť: stredne veľký plod (minimálna prípustná veľkosť: 20 mm), stredne veľká kôstka, krátka až stredne dlhá stopka,

— tvar: srdcovitý, predĺžený alebo sploštený,

— odolnosť voči manipulácii: výborná,

— Organoleptické vlastnosti: pevná dužina, stredná šťavnatosť, ovocná, jemná a príjemná sladkokyslá chuť.

Všetky uvedené odrody musia mať obsah cukru najmenej 12 °Bx.

Pri uvádzaní na trh musí byť plod:

— celý a nepoškodený,

— so stopkou,

— čistý, bez akýchkoľvek viditeľných cudzích látok,

— nepoškodený, bez hniloby a viditeľných zvyškov prípravkov na ochranu rastlín,

— bez škodcov.

Čerešne určené výhradne na spracovanie nemusia mať stopku, môžu byť čiastočne poškodené alebo môžu mať minimálnu veľkosť 17 mm, pokiaľ spĺňajú ostatné požiadavky špecifikácie výrobku. Takéto ovocie môže používať CHZO „Ciliegia di Bracigliano“, ale nesmie sa predávať konečnému spotrebiteľovi v nespracovanej forme.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky produkcie čerešní „Ciliegia di Bracigliano“ sa musia uskutočniť v oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok sa musí uložiť do nádob s maximálnou nosnosťou 10 kg, ktoré sú vyrobené z materiálu rastlinného pôvodu alebo iného recyklovateľného materiálu.

Obsah každého balenia musí byť rovnako veľký a musí obsahovať len čerešne z tej istej odrody.

Pokiaľ ide o nejednotnosť z hľadiska veľkosti, na počet alebo hmotnosť čerešní v jednotlivých baleniach sa uplatňuje tolerancia 10 %.

Čerešne s CHZO „Ciliegia di Bracigliano“ sa môžu baliť aj mimo oblasti produkcie uvedenej v bode 4.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na baleniach označených CHZO alebo na etiketách, ktoré sú na nich prilepené, musia byť zreteľným a čitateľným tlačeným písmom rovnakej veľkosti uvedené tieto údaje:

a) text „Ciliegia di Bracigliano“ a „Indicazione Geografica Protetta“ [chránené zemepisné označenie] [alebo akronym „I.G.P.“ (CHZO)];

b) názov, obchodné meno a adresa výrobcu a baliarne;

c) číslo výrobnej šarže;

d) množstvo výrobku v balení;

e) logo CHZO „Ciliegia di Bracigliano“ v podobe, ktorá sa uvádza ďalej, spolu s povinným európskym symbolom pre CHZO.

K chránenému zemepisnému označeniu uvedenému v bode 1 je zakázané pridávať akékoľvek iné označenie, a to vrátane týchto kvalifikátorov: „tipo“ (druh) „gusto“ (chuť), „uso selezionato“ (vybrané použitie), „scelto“ (výber) alebo podobné, ako aj obec, z ktorej čerešne pochádzajú.

Môžu sa však používať výrazy odkazujúce na spoločnosti, názvy, obchodné mená a súkromné ochranné známky, pokiaľ nemajú pochvalný charakter a je nepravdepodobné, že budú pre kupujúceho zavádzajúce.

Tieto výrazy sa môžu na etikete uviesť písmom, ktorého výška ani šírka nepresahujú polovicu výšky a šírky písma použitého na uvedenie chráneného zemepisného označenia.




4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť produkcie čerešní s CHZO „Ciliegia di Bracigliano“ zahŕňa celé územie týchto obcí v provinciách Salerno a 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi čerešňami „Ciliegia di Bracigliano“ a zemepisnou oblasťou je založená na kvalite výrobku a veľmi dobrej povesti, ktorú výrobok postupne získal.

V oblasti produkcie majú čerešňové stromy najlepšie podmienky na optimálny vegetatívny rast a správny vývoj plodov.

Ide predovšetkým o kopcovitú oblasť. Pokiaľ ide o podnebie, jar prichádza do oblastí, kde sa pestujú čerešne, skoro a letá sú teplé s maximálnymi teplotami od 25 °C do 28 °C. V zime teploty len málokedy klesnú pod 0 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok je približne 1 000 mm. Zrážky sú sústredené najmä v období od jesene do skorej jari, ale stále ide o dostatočné množstvo na to, aby boli zabezpečené nároky plodiny na vodu.

Pôda je najmä aluviálneho alebo koluviálneho pôvodu, pričom často obsahuje materiál sopečného pôvodu. Je prevažne sypká, priepustná a priemerne hlboká, s dobrou schopnosťou odvádzania a zadržiavania vody a s hodnotami pH od 6,5 do 7,2.

Prevažujúce pôdy v tejto oblasti majú zvyčajne dostatočne pevný substrát na zabezpečenie potrieb koreňových systémov odrody *Prunus avium*, ľahko sa obrábajú, sú vysoko priepustné a majú dobrú poľnú vodnú kapacitu.

Opísané pôdne a podnebné vlastnosti vytvárajú pre plodinu ideálne prostredie, vďaka čomu je možné maximalizovať organoleptické vlastnosti ovocia a minimalizovať pôsobenie škodcov, ktoré by ohrozilo jeho predajnosť.

O úzkom prepojení s touto oblasťou svedčí aj mimoriadne zastúpenie miestnych odrôd, ako sa uvádza v bode 3.2, ktoré sa vyskytujú iba v tejto oblasti a predstavujú tak určitý druh endemizmu.

V oblasti Valle dell'Irno boli vinohrady, na ktorých sa kedysi pestovala hlavná plodina, od polovice minulého storočia takmer úplne nahradené čerešňovými stromami.

Podľa najnovších údajov sa v tejto oblasti nachádza približne 500 poľnohospodárskych podnikov a viacero predajných podnikov.

Čerešne „Ciliegia di Bracigliano" pochádzajú z oblasti, ktorá je tradične veľmi vhodná na produkciu čerešní, a vďaka odborným znalostiam výrobcov získaným v priebehu storočí (najmä pokiaľ ide o dôležitú prácu na ochranu genetickej biodiverzity), ktoré vychádzajú z miestnych podmienok, je tento výrobok uznávaný pre svoju kvalitu.

O prítomnosti čerešňových stromov ako charakteristickej črte poľnohospodárstva a hospodárstva v tejto oblasti svedčia rôzne zdroje, najmä notárske listiny, ktoré pochádzajú až z roku 1556 (notárske listiny z mesta Bracigliano: notár Salvatore Grimaldi, zložky 472 a 477; notárske listiny z mesta Bracigliano: notár Gaetano De Caro, zložka 487). V listinách sa poukazuje na to, akú dôležitú úlohu mala úroda čerešní v meste Bracigliano. V roku 1714 notár Matteo Milone (Štátny archív provincie Salerno, notárske listiny z mesta Bracigliano, zložka 495) nevyvrátiteľne potvrdil intenzívne pestovanie čerešní v meste Bracigliano.

V posledných rokoch povesť čerešní „Ciliegia di Bracigliano" potvrdzuje celý rad reklamných materiálov, historických záznamov, videí a dokumentov v papierovej forme. Františkánsky kňaz Teofilo M. Giordano vo svojej knihe Storia di Bracigliano [História mesta Bracigliano] (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980) v časti venovanej miestnemu hospodárstvu jasne uvádza, že čerešne „Ciliegia di Bracigliano" sú v danej oblasti rozšírené už niekoľko desaťročí. Uvádza mnohé odrody, na ktoré sa vzťahuje táto špecifikácia, a dosvedčuje ich kvalitu a dopyt po nich na trhu, pričom spomína aj vývoz, čo potvrdzuje prítomnosť názvu „Ciliegia di Bracigliano" na obchodných faktúrach. Preto je zjavné, že pestovanie čerešní je v tejto oblasti dobre zavedené a veľké čerešňové sady dokážu zabezpečiť značné príjmy v poľnohospodárstve.

Hospodársky a kultúrny význam čerešní „Ciliegia di Bracigliano" pre ich tradičnú oblasť produkcie preukázali v priebehu rokov už mnohé ročníky jarmokov a festivalov, ako napríklad festival Festa della Ciliegia di Bracigliano, ktorý sa koná každoročne od roku 1999, a paralelné podujatie, ktoré sa koná v meste Siano od roku 1997.

Združenie Associazione Nazionale „Città delle Ciliegie" organizuje každý rok na miestach, ktoré sú známe produkciou výborných čerešní, národný festival „Città delle Ciliegie" (Mestá čerešní). Ako uznanie vysokej kvality čerešní „Ciliegia di Bracigliano" sa piaty ročník festivalu konal od 18. do 21. júna 2009 v meste Bracigliano.

Čerešne „Ciliegia di Bracigliano" dosiahli viackrát pozoruhodný úspech v národných špecializovaných súťažiach. Stačí spomenúť, že v roku 2011 označilo združenie AMDMI (Združenie riaditeľov veľkoobchodných trhov s ovocím a so zeleninou) tento výrobok ako „Migliore Ciliegia d'Italia" (Najlepšie čerešne v Taliansku).

Oblasť produkcie čerešní „Ciliegia di Bracigliano" sa aj dnes považuje za „kraj čerešní" a jej pôda sa odnepamäti využívala na pestovanie tohto ovocia, preto sú jej lokality s čerešňami neoddeliteľne späté.

Čerešne „Ciliegia di Bracigliano“ sa používajú ako hlavná ingrediencia v mnohých receptoch, ponúkajú ich aj také špecializované webové lokality ako Top Food Italy a Torte e Dintorni a poznajú ich aj úspešní šéfkuchári, napr. Sal De Riso a Rocco Iannone, ako aj ďalší šéfkuchári so sľubnou budúcnosťou, ktorí ich pridávajú do svojich jedál. Sal De Riso je známy svojimi cukrárskymi zručnosťami a čerešne „Ciliegia di Bracigliano“ spomenul v sociálnych médiách (vo videu, ktoré pridal na YouTube 8. októbra 2020 a na svoju facebookovú stránku 21. novembra 2020, uvádza, že čerešne „Ciliegia di Bracigliano“ sú naozaj výnimočné: sú veľké, šťavnaté a sladké, s vysokým stupňom Brixa, sú takisto chrumkavé a používam ich aj v koktailoch).

Povesť čerešní „Ciliegia di Bracigliano“ okrem toho potvrdzujú aj viaceré články odborníkov. Stačí spomenúť novinára Luciana Pignatara, ktorý sa zameriava na gastronómiu [článok s názvom La stagione delle ciliegie a Bracigliano (Sezóna čerešní v meste Bracigliano) bol zverejnený na jeho webovej stránke 7. júla 2015 a obsahoval tento opis: „Bracigliano je mesto čerešní. Tieto vynikajúce čerešne oceňujú v celom Taliansku, a to nielen pre ich prvotriedne organoleptické vlastnosti, vďaka ktorým sú výnimočné. Toto mesto je známe svojou dlhoročnou hudobnou tradíciou, svojím známym jedlom ‚Mallone‘, letnou sviežosťou a, samozrejme, čerešňami. Aj napriek tomu, že jeho obyvatelia žijú v ‚globálnej dedine‘, je pre nich charakteristické, že svedomito rešpektujú čas, ročné obdobia a tradície spojené s pôdou. Celý mesiac jún je preto venovaný oberaniu čerešní, o ktorých sa tiež hovorí, že keď si dáte jednu, nebudete môcť prestať. Zdravotné sestry, pedagógovia, učitelia hudby aj úradníci si berú voľno, aby sa mohli venovať oberaniu čerešní, ktoré sú každoročne čoraz vzácnejšie, pretože ich napádajú viaceré škodcovia. Tieto malé problémy však neoslabili vášeň pre oberanie čerešní, ktorá každý rok pohltí celé mesto.

Ak tento typický produkt v súčasnosti predchádza jeho vlastná povesť, nie je to náhoda“] alebo podnikateľa Antonia Amata [ktorý v auguste 2020 zverejnil na svojom blogu článok „La Ciliegia di Bracigliano – L'oro rosso della nostra terra“ (Ciliegia di Bracigliano – Červené zlato našej zeme), v ktorom okrem iného opisuje, že „Teraz je ideálny čas obdivovať tmavočervenú panorámu, pretože belosť rozkvitnutých stromov teraz vystriedali rôzne odtiene červenej tejto vzácnej odrody čerešní Bracigliano, neskorej odrody, ktorá dozrieva od druhej polovice júna do prvej polovice júla, víta leto a zaodeje kopce Agro do červenej farby.

Tretina produkcie čerešní regiónu Kampánia pochádza z územia mesta Bracigliano, ktoré sa od 18. storočia pýši pestovaním stredne veľkých až veľkých čerešní tmavej farby, ktoré majú výbornú, pevnú a šťavnatú dužinu.“] O dobrej povesti čerešní „Ciliegia di Bracigliano“ svedčí aj viac než 25 000 výsledkov vo vyhľadávači Google, a to vrátane webových sídel Campania Terra Laboris a Irno Notizie, ktoré potvrdzujú jedinečnosť tohto produktu spojeného s jeho oblasťou pestovania. Čerešne „Ciliegia di Bracigliano“ sa používajú aj na výrobu tradičných cukrárskych výrobkov; stačí spomenúť pokrm „Zizzinella“, ktorý vytvoril majster cukrár Giuseppe Palumbo a ktorý sa vyrába z ricotty z byvolieho mlieka, lieskových orechov a čerešní „Ciliegia di Bracigliano“ naložených v alkohole [Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23. 5. 2020 – v článku s názvom „Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano“ (Sladká pocta Giuseppeho Palumba čerešniam. Čerešne obsahujú veľa látok prospešných pre ľudské telo) sa uvádza, že „Dôkaz o produkcii čerešní v meste Bracigliano pochádza už z prvej polovice 18. storočia a táto produkcia pokračovala bez prerušenia dokonca aj počas hladomoru v roku 1764. V 50. rokoch 20. storočia mesto zabezpečilo tretinu produkcie čerešní v Kampánii, ktorá bola v tom čase popredným regiónom s produkciou čerešní v Taliansku. Ide o poľnohospodársky výrobok mesta Bracigliano *par excellence* a skutočne je známy aj ako ‚červené zlato‘. V miestnom dialekte sa nazýva ‚a cerasa‘. Dozrieva koncom jari a obsahuje veľké množstvo flavonoidov“.]

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

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