C/2025/2722

8.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2722)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Ciliegia di Bracigliano“

PGI-IT-02766-AM01 – 8. februar 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime proizvoda**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Država članica, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

3. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, generalni direktorat za spodbujanje kakovosti agroživilskih proizvodov (PQA) 1

—

4. **Opis odobrenih sprememb**

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143:

Spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj

ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena, ne pomenijo tveganja izničenja povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in ne vsebujejo dodatnih omejitev pri trženju proizvoda.

1. *Člen 5 specifikacije proizvoda. Sprememba gostote zasaditve*

V členu 5 specifikacije proizvoda je sedanje besedilo:

„z gostoto zasaditve med 600 in 800 dreves na hektar“.

Ta del je bil spremenjen tako:

„z gostoto zasaditve do 1 500 dreves na hektar“.

Ta sprememba člena 5 je potrebna, ker ima večina kmetijskih gospodarstev češnje različnih starosti in ker je v mešanih sadovnjakih manj dreves na hektar, včasih celo manj kot 100. V zvezi s tem so bila s specifikacijo močno oškodovana majhna kmetijska gospodarstva. Hkrati bo s spremembo za prosto stoječa drevesa in zlasti za drevesa v ploščatih gojitvenih oblikah omogočena uporaba novih podlag, ki so na voljo na trgu in so združljive s sortami, zajetimi z ZGO. To bo omogočilo zasaditev novih sadovnjakov s specializirano pridelavo z do 1 500 drevesi na

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

hektar, s čimer se bosta izboljšali produktivnost in varnost delavcev, saj najstarejše češnje presegajo varne višine in so zelo nevarne za obiralce, ki jih trenutno prav tako primanjkuje. S spremembo bo tudi zagotovljeno, da se ohranijo vse kakovostne značilnosti, določene v specifikaciji proizvoda.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. *Člen 5 specifikacije proizvoda. Sprememba donosa na hektar*

V členu 5 specifikacije proizvoda je največja proizvodnja sadja v specializirani pridelavi na hektar povečana s 25 ton na 28 ton.

Sprememba omejitve pridelave je skladna s povečanjem števila dreves na hektar. Potrebna je zato, ker je zaradi visokih stroškov pridelave pridelek za kmetijska gospodarstva donosnejši, saj se lahko več pridelka certificira v okviru ZGO.

Ciklično lahko podnebni dejavniki in/ali dejavniki upravljanja zemljišč privedejo do večjega donosa na hektar, ne da bi se pri tem spremenile organoleptične lastnosti sadja. Povečanje donosa v specifikaciji v bistvu pomaga pridelovalcem, da zagotovijo večjo, visokokakovostno proizvodnjo kot odziv na vse večje povpraševanje na trgih.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Člen 5 specifikacije proizvoda. Redakcijska sprememba*

V členu 5 specifikacije proizvoda je bil črtan naslednji stavek:

„Tudi v izjemno ugodnih letih“.

Razlog za to je, da ni pomemben za opis pravil pridelave in je potencialno zavajajoč.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Člen 5 specifikacije proizvoda. Sprememba najdaljšega časa hranjenja sadežev v hladilnicah*

Najdaljše obdobje hranjenja sadežev v hladilnicah je bilo podaljšano s šestih na osem tednov.

Kmetijska gospodarstva so zahtevala podaljšanje obdobja skladiščenja, saj se v nekaterih primerih sadeži zaradi tržnih priložnosti skladiščijo vsaj nekaj tednov dlje.

Trenutne tehnike hladnega skladiščenja omogočajo daljše skladiščenje češenj, kar pomeni, da se lahko proizvod bolje geografsko in časovno razporedi, s čimer se prepreči prekomerna ponudba in s tem povezan padec cene.

Možnost hranjenja proizvoda v hladilnici za nekaj dodatnih tednov pakirnicam omogoča, da imajo vedno zaloge visokokakovostnih češenj iz dreves, ki so v skladu s specifikacijo proizvoda. Te zaloge so koristne predvsem iz komercialnih razlogov, če povpraševanje na trgu traja dlje časa, pa tudi zato, da se zaradi zelo kratke sezone češenj lahko zadovolji povpraševanje po proizvodu tudi takrat, ko ga primanjkuje.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Člen 8 specifikacije proizvoda in točka 3.5 enotnega dokumenta. Odprava zahteve za pakiranje na območju pridelave*

Določba o pakiranju na območju pridelave je bila črtana iz člena 8 specifikacije proizvoda in točke 3.5 enotnega dokumenta.

Napredek na področju tehnologij, vozil in orodij, ki se lahko uporabljajo za prevoz proizvoda, omogoča odpravo te omejitve pri trženju proizvoda, kar bo gospodarskim subjektom prineslo znatne koristi.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Ciliegia di Bracigliano“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena geografska označba (ZGO) „Ciliegia di Bracigliano“ se nanaša na plodove vrste *Prunus avium* L. (Rosaceae), ki pripadajo naslednjim kultivarjem: spernocchia, sciazza, pagliaccia (poznana tudi kot pagliaccio ali pallaccia), don carmelo, silvestre, bigarreau burlat, baron picella, palermitana in principe.

Sadež z ZGO „Ciliegia di Bracigliano“ mora imeti ob sprostitvi v porabo naslednje značilnosti:

— koža: žive barve, od temno rdeče do barve amaranta;

— meso: svetlo do temno rdeče barve, zelo čvrsto, delno priraslo na koščico;

— velikost: srednje velik sadež (najmanjša dovoljena velikost: 20 mm), srednje velika koščica, kratek do srednje dolg pecelj;

— oblika: srčasta, podolgovata ali sploščena;

— trpežnost pri ravnanju s proizvodi: odlična;

— organoleptične lastnosti: čvrsto meso, srednja sočnost, saden, nežen in prijeten sladko-kisel okus.

Vse navedene sorte morajo imeti vsebnost sladkorja najmanj 12 °Bx.

Ob sprostitvi v porabo mora biti sadež:

— cel in nepoškodovan;

— s pritrjenimi peclji;

— čist, brez vidnih tujih snovi;

— zdrav, brez gnilobe in vidnih ostankov fitofarmacevtskih sredstev;

— brez škodljivih organizmov.

Češnje, namenjene izključno predelavi, so lahko brez peclja, delno poškodovane ali velikosti najmanj 17 mm, če izpolnjujejo druge zahteve iz specifikacije proizvoda. Za take sadeže se lahko uporablja ZGO „Ciliegia di Bracigliano“, vendar se končnim potrošnikom ne smejo prodajati v nepredelani obliki.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze pridelave češenj „Ciliegia di Bracigliano“ morajo potekati na območju iz točke 4 spodaj.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod je treba dati v posode s prostornino največ 10 kg, narejene iz materiala rastlinskega izvora ali drugega reciklažnega materiala.

Vsebina vsakega pakiranja mora biti homogena in vsebovati samo češnje iste sorte.

Kar zadeva neskladnost v velikosti, velja odstopanje 10 % glede števila ali teže češenj v vsakem posameznem pakiranju.

ZGO „Ciliegia di Bracigliano“ se lahko pakira tudi zunaj območja pridelave iz točke 4 spodaj.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na pakiranjih, označenih z ZGO, ali označbah, ki so pritrjene na njih, mora biti z jasnimi, čitljivimi in enako velikimi črkami navedeno naslednje:

(a) navedbi „Ciliegia di Bracigliano“ in „zaščitena geografska označba“ (ali kratica „ZGO“);

(b) ime, trgovsko ime in naslov proizvajalca/pakirnice;

(c) številka proizvodne serije;

(d) količina proizvoda, vsebovana v pakiranju;

(e) logotip češenj z ZGO „Ciliegia di Bracigliano“, kot je prikazan spodaj, skupaj z obveznim evropskim simbolom ZGO.

Zaščiteni geografski označbi iz točke 1 je prepovedano dodajati kakršen koli opis, vključno z naslednjimi kvalifikatorji: „tipo“ tip), „gusto“ (okus), „uso selezionato“ (izbrana uporaba), „scelto“ (izbor) ali podobno, ter občino izvora.

Dovoljeno pa je uporabljati izraze, ki se nanašajo na podjetja, imena, trgovska imena in zasebne blagovne znamke ter ne hvalijo proizvoda in verjetno ne zavajajo potrošnika.

To besedilo se lahko navede na označbo z napisom, katerega višina in širina ne presegata polovice vrednosti, uporabljenih za zaščiteno geografsko označbo.



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave češenj z ZGO „Ciliegia di Bracigliano“ zajema celotno območje naslednjih občin v pokrajinah Salerno in Avellino:

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

pokrajina Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava češenj „Ciliegia di Bracigliano“ z geografskim območjem temelji na kakovosti in velikem slovesu proizvoda, ki se je izoblikoval skozi čas.

Območje pridelave ponuja češnjevim drevesom najboljše pogoje za optimalno vegetativno rast in pravilen razvoj sadežev.

Topografija je predvsem hribovita. Kar zadeva podnebje, je na območjih, na katerih se gojijo češnje, pomlad zgodnja, poletja pa so topla z najvišjimi temperaturami med 25 in 28 °C. Pozimi temperature redko padejo pod 0 °C. Povprečna letna količina padavin je približno 1 000 mm Razporejene so pretežno med jesenjo in zgodnjo pomladjo, vendar jih je še vedno dovolj, da se zadovolji potreba pridelka po vodi

Tla so večinoma aluvialnega ali koluvialnega izvora in pogosto vsebujejo piroklastične snovi. Večinoma so rahla, prepustna, povprečne globine, dobro odvajajo vodo in jo tudi dobro zadržujejo, njihov pH pa znaša med 6,5 in 7,2.

Prevladujoča tla na območju imajo na splošno dovolj trden substrat, da zadovoljijo potrebe koreninskih sistemov vrste *Prunus avium*, so enostavna za obdelavo, zelo prepustna in imajo dobro poljsko kapaciteto.

Opisane lastnosti tal in podnebja ustvarjajo idealno okolje za pridelke, zaradi česar so lahko sadeži čim večje organoleptične kakovosti, delovanje škodljivcev, ki bi ogrozili njihovo tržljivost, pa je zmanjšano.

O tesni povezavi z območjem priča tudi zanimiva prisotnost lokalnih sort, kot je opredeljeno v točki 3.2, ki so endemične, saj uspevajo samo na tem območju.

Na območju Valle dell'Irno so od sredine prejšnjega stoletja vinograde, ki so nekoč dajali glavni pridelek, skoraj v celoti izpodrinila češnjeva drevesa.

Po najnovejših podatkih je na tem območju okoli 500 kmetijskih gospodarstev in več prodajnih podjetij.

Češnje „Ciliegia di Bracigliano“ izvirajo z območja, ki je tradicionalno primerno za gojenje češenj, tehnično znanje in izkušnje, ki so jih proizvajalci pridobili skozi stoletja (zlasti v zvezi s pomembnimi prizadevanji za zaščito genske raznovrstnosti), prilagojeni lokalnim razmeram, pa so pripomogli k priznani kakovosti tega proizvoda.

Češnjeva drevesa so značilnost kmetijstva in gospodarstva na tem območju, kar dokazujejo različni viri, predvsem notarski dokumenti, ki segajo v leto 1556 (notarski zapisi iz Bracigliana: notar Salvatore Grimaldi, dokumenta 472 in 477; notarski zapisi iz Bracigliana: notar Gaetano De Caro, dokument 487). Iz dokumentov je razvidno, kako pomembno je obiranje češenj v Braciglianu. Leta 1714 je notar Matteo Milone (državni arhiv v Salernu, notarski zapisi iz Bracigliana, dokument 495) potrdil, da v Bracilgianu intenzivno gojijo češnje.

Sloves češenj „Ciliegia di Bracigliano“ v zadnjih letih dokazuje cela vrsta reklamnega gradiva, zgodovinskih dokumentov, videoposnetkov in papirnatih dokumentov. Frančiškanski duhovnik Teofilo M. Giordano v svojem delu Zgodovina Bracigliana (*Storia di Bracigliano*) (*Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni*, 1980) v poglavju, ki govori o lokalnem gospodarstvu, jasno navaja, da so češnje „Ciliegia di Bracigliano“ razširjene že desetletja. Navaja več sort, zajetih v tej specifikaciji proizvoda, ki pričajo o njihovi kakovosti in povpraševanju po njih na trgu, vključno z izvozom, kar dokazuje navedba imena „Ciliegia di Bracigliano“ na trgovinskih računih. Zdi se, da je gojenje češenj na tem območju zelo razširjeno, saj obsega velike sadovnjake češenj, ki lahko prinašajo znaten kmetijski dohodek.

Gospodarski in kulturni pomen češenj „Ciliegia di Bracigliano“ za njihovo tradicionalno območje pridelave je skozi leta razviden iz številnih sejmov in festivalov, kot sta Festa della Ciliegia di Bracigliano, ki poteka vsako leto od leta 1999, in vzporedni dogodek, ki od leta 1997 poteka v Sianu.

Associazione Nazionale „Città delle Ciliegie“ (mesta češenj) vsako leto prireja nacionalni festival „Città delle Ciliegie“ na lokacijah, znanih po gojenju odličnih češenj. Kot priznanje visoke kakovosti češenj „Ciliegia di Bracigliano“ je peti festival potekal v Braciglianu od 18. do 21. junija 2009.

Češnje „Ciliegia di Bracigliano“ so večkrat dosegle vidne uspehe na specializiranih nacionalnih tekmovanjih. Dovolj je omeniti, da je leta 2011 AMDMI (združenje veletrgovcev s sadjem in zelenjavo) temu proizvodu dalo naziv „Migliore Cilliegia d'Italia“ (najboljša češnja v Italiji).

Območje pridelave češenj „Ciliegia di Bracigliano“ še danes velja za „deželo češenj“, njegova zemljišča pa se že od nekdaj uporabljajo za pridelavo tega sadja, kar je ustvarilo neločljivo povezanost med tamkajšnjimi kraji in češnjami.

Češnje „Ciliegia di Bracigliano“ so ključna sestavina več receptov, navajajo jih tudi specializirana spletišča, kot sta Top Food Italy in Torte e Dintorni, ter so dobro znane med uspešnimi kuharji, kot sta Sal De Riso in Rocco Iannone, pa tudi med obetavnimi kuharji, ki jih uporabljajo v svojih kuharskih mojstrovinah. Sal De Riso, ki je znan po izdelavi slaščic, omenja češnje „Ciliegia di Bracigliano“ na družbenih medijih (v videoposnetku, naloženem na kanal YouTube 8. oktobra 2020 in stran na Facebooku 21. novembra 2020, trdi, da so češnje „Ciliegia di Bracigliano“ nekaj posebnega: so velike, sočne in sladke, z visoko stopnjo °Bx, pa tudi hrustljave, sam jih uporabljam tudi v koktajlih).

Poleg tega sloves češenj „Ciliegia di Bracigliano“ potrjuje več člankov, ki so jih napisali strokovnjaki. Omeniti velja novinarja s področja kulinarike Luciana Pignatara (članek z naslovom Sezona češenj v Braciglianu (La stagione delle ciliegie a Bracigliano), objavljen 7. julija 2015 na njegovem spletišču, vsebuje naslednji opis: „Bracigliano je mesto češenj. Njegove okusne češnje so cenjene po vsej Italiji in ne le zaradi visoko cenjenih organoleptičnih lastnosti, ki jih odlikujejo. Mesto je znano po stari glasbeni tradiciji, znameniti jedi ‚Mallone‘, hladnih poletjih in seveda češnjah; za njegove prebivalce je, čeprav živijo v ‚globalni vasi‘, značilno vestno spoštovanje časa, letnih časov in tradicij, povezanih z deželo. Tako je ves junij posvečen obiranju češenj, za katere velja tudi, da ‚ne gre pojesti samo ene‘. Medicinske sestre, učitelji, učitelji glasbe in javni uslužbenci svoj čas posvetijo češnjam, ki so vsako leto dragocenejše, saj jih napadajo številni škodljivci. Vendar pa te male težave niso omajale strasti do obiranja češenj, ki vsako leto poveže celotno mesto.

Sloves tega značilnega pridelka sega daleč, kar ni nikakršno naključje.“) ali podjetnika Antonia Amata (ki je na svojem blogu avgusta 2020 objavil članek z naslovom Češnja iz Bracigliana – rdeče zlato naše dežele (La Ciliegia di Bracigliano – L’oro rosso della nostra terra), ki med drugim navaja, da je „zdaj pravi čas za občudovanje temno rdeče panorame, saj je belina cvetočih dreves prešla v različne odtenke rdeče te dragocene sorte češenj Bracigliano, ki dozoreva pozno, od druge polovice junija do prve polovice julija, pozdravlja poletje in obarva griče Agro rdeče.

Ena tretjina pridelave češenj v Kampanji izvira z območja občine Bracigliano, ki se od 18. stoletja ponaša z gojenjem srednje velikih do velikih češenj temne barve z odličnim čvrstim in sočnim mesom“). Sloves potrjuje tudi več kot 25 000 zadetkov na brskalniku Google za češnje „Ciliegia di Bracigliano“, vključno s spletiščema Campania Terra Laboris in Irno Notizie, kar kaže na edinstvenost proizvoda, povezanega z njegovim območjem pridelave. Češnje „Ciliegia di Bracigliano“ se uporabljajo za pripravo tradicionalnega peciva, npr. peciva „Zizzinella“, mojstrovine slaščičarskega mojstra Giuseppeja Palumba, pripravljene iz bivolje rikote, lešnikov in češenj „Ciliegia di Bracigliano“, prepojenih z alkoholom (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23. 5. 2020 – v članku z naslovom Sladek poklon Giuseppeja Palumba češnjam – češnje so polne sestavin, koristnih za človeško telo („Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano“) je navedeno: „V Braciglianu so dokazano pridelovali češnje že v prvi polovici 18. stoletja in ta pridelava se je neprekinjeno nadaljevala tudi med lakoto leta 1764. V petdesetih letih prejšnjega stoletja je mesto pridelalo eno tretjino češenj v Kampanji, ki je bila takrat vodilna regija pridelave češenj v Italiji. To je kmetijski proizvod Bracigliana v pravem pomenu besede, znan kot ‚rdeče zlato‘. V lokalnem narečju se imenuje „a cerasa‘. Zori pozno spomladi in vsebuje veliko število flavonoidov“).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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