Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/2722

8.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2722)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Ciliegia di Bracigliano”

PGI-IT-02766-AM01 – 8.2.2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Produktens namn**

”Ciliegia di Bracigliano”

2. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Italien

3. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – främjande av jordbruksbaserade livsmedels kvalitet 1

—

4. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

Förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143

Ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143

eftersom de inte innebär en ändring av namnet eller av användningen av namnet, inte riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

1. *Artikel 5 i produktspecifikationen. Ändring av planteringstäthet*

I artikel 5 i produktspecifikationen har formuleringen

”med en planteringstäthet på mellan 600 och 800 plantor per hektar”

ändrats till

”med en planteringstäthet på upp till 1 500 plantor per hektar”.

Denna ändring av artikel 5 är nödvändig eftersom de flesta jordbruksföretag har körsbärsträd av olika åldrar och det i blandade fruktodlingar finns färre träd per hektar, i vissa fall till och med färre än 100. I detta avseende missgynnades små jordbruksföretag kraftigt i specifikationen. Samtidigt kommer ändringen att tillåta användning av nya grundstammar, som är tillgängliga på marknaden och kompatibla med de sorter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen, för både fristående träd och, framför allt, träd som är uppbundna på väggar.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Detta innebär att nya monokulturella fruktodlingar får planteras med upp till 1 500 plantor per hektar, vilket förbättrar produktiviteten och arbetstagarnas säkerhet, med tanke på att de äldsta körsbärsträden överskrider höjder som är mycket farliga för plockarna, som det dessutom råder brist på för närvarande. Ändringen säkerställer även att alla de kvalitetsegenskaper som anges i produktspecifikationen upprätthålls.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Artikel 5 i produktspecifikationen. Ändring av avkastning per hektar*

I artikel 5 i produktspecifikationen har den maximala produktionen av frukt per hektar i monokulturer höjts från 25 ton till 28 ton.

Ändringen av produktionsbegränsningen är i linje med höjningen av antalet plantor per hektar. Den är nödvändig eftersom det, med tanke på de höga kostnaderna för skötseln av odlingen, gör skörden mer lönsam för jordbruksföretagen eftersom en större del av frukten kan certifieras enligt den skyddade geografiska beteckningen.

På cyklisk basis kan faktorer som har med klimat och/eller markförvaltning att göra leda till högre avkastning per hektar, utan att fruktens organoleptiska egenskaper ändras på något sätt. Kort sagt bidrar höjningen av maximal avkastning i specifikationen till att producenterna kan säkerställa en högre produktion av produkter av hög kvalitet för att svara på den ständigt ökande efterfrågan på marknaden.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Artikel 5 i produktspecifikationen. Redaktionell ändring*

Följande formulering har strukits från artikel 5 i produktspecifikationen:

”Även under ytterst gynnsamma år…”

Skälet till det är att formuleringen inte är relevant för beskrivningen av produktionsreglerna och kan vara vilseledande.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Artikel 5 i produktspecifikationen. Ändring av den maximala tid som frukten får förvaras i kylrum*

Den maximala tid som frukten får förvaras i kylrum har höjts från sex till åtta veckor.

Jordbruksföretagen har begärt att förvaringstiden höjs, eftersom frukten i vissa fall förvaras minst ett par veckor längre på grund av marknadsmöjligheterna.

Dagens teknik för kylförvaring gör det möjligt att förvara körsbären under långa tidsperioder, vilket innebär att produkten kan fördelas bättre geografiskt och över tid, vilket förhindrar överutbud och prisfall till följd av detta.

Att kunna förvara produkten i kylrum i ytterligare några veckor gör det möjligt för förpackare att alltid ha ett lager av körsbär av hög kvalitet från odlingar som uppfyller kraven i produktspecifikationen. Dessa lager är användbara, främst av kommersiella skäl, om efterfrågan på marknaden skulle bestå under lång tid, men även för att kunna tillgodose efterfrågan på produkten när utbudet är skralt, med tanke på den mycket korta körsbärssäsongen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet. Strykning av kravet på förpackning inom produktionsområdet*

Bestämmelsen om förpackning inom produktionsområdet har strukits i artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Framsteg när det gäller teknik, fordon och verktyg som kan användas för transport av produkten gör det möjligt att stryka denna begränsning av saluföringen av produkten, vilket ger betydande fördelar för aktörerna.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Ciliegia di Bracigliano”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 08 – ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen (SGB) ”Ciliegia di Bracigliano” avser frukt av arten *Prunus avium* L. (Rosaceae) som hör till följande sorter: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (även känd som Pagliaccio eller Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana och Principe.

Körsbär med den skyddade geografiska beteckningen ”Ciliegia di Bracigliano” som släpps för konsumtion i färskt tillstånd måste ha följande kvalitativa egenskaper:

— Skal: intensiv färg, från mörkröd till amarantröd.

— Fruktkött: klarrött till mörkrött, mycket fast, något fastsittande mot kärnan.

— Storlek: medelstor frukt (minsta tillåtna storlek: 20 mm), medelstor kärna, kort till medellång stjälk.

— Form: hjärtformad, avlång eller platt.

— Tålighet mot hantering: utmärkt.

— Organoleptiska egenskaper: fast fruktkött, medelstor saftighet, fruktig, delikat och angenäm sötsyrlig smak.

Alla förtecknade sorter måste ha en sockerhalt på minst 12 °Bx.

Frukter som släpps för konsumtion måste vara

— hela och oskadade,

— försedda med stjälk,

— rena och fria från synliga främmande beståndsdelar,

— felfria, utan förruttnelse och fria från synliga rester av växtskyddsmedel,

— fria från skadedjur.

Körsbär som uteslutande är avsedda för bearbetning får sakna stjälk, vara delvis skadade eller ha en minimistorlek på 17 mm, så länge de övriga kraven i produktspecifikationen uppfylls. Den skyddade geografiska beteckningen ”Ciliegia di Bracigliano” får användas för sådan frukt, men sådan frukt i obearbetad form får inte säljas med denna beteckning till slutkunden.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av ”Ciliegia di Bracigliano” måste äga rum i det område som definieras i punkt 4 nedan.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkten måste placeras i behållare med en kapacitet på högst 10 kg, tillverkade av ett material av vegetabiliskt ursprung eller annat återvinningsbart material.

Innehållet i varje förpackning måste vara av enhetlig storlek och får endast inkludera körsbär av samma sort.

När det gäller avvikelser i storleken tillämpas en tolerans på 10 % i fråga om antalet körsbär eller körsbärens vikt i varje enskild förpackning.

Produkter med den skyddade geografiska beteckningen ”Ciliegia di Bracigliano” får även förpackas utanför det produktionsområde som avses i punkt 4 nedan.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackningar som är märkta med den skyddade geografiska beteckningen eller är försedda med etiketter måste visa följande uppgifter, i tydlig och läsbar text och i samma teckenstorlek:

a) Orden ”Ciliegia di Bracigliano” och ”skyddad geografisk beteckning” (eller akronymen ”SGB”).

b) Producentens och förpackarens namn, företagsnamn och adress.

c) Produktionspartiets nummer.

d) Den mängd av produkten som förpackningen innehåller.

e) Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ”Ciliegia di Bracigliano” enligt nedan, tillsammans med den obligatoriska europeiska SGB-symbolen.

Det är förbjudet att lägga till någon beskrivning till den skyddade geografiska beteckning som avses i punkt 1, inklusive begreppen ”tipo” (typ), ”gusto” (smak), ”uso selezionato” (vald användning), ”scelto” (val) eller liknande, liksom ursprungskommunen.

Det är dock tillåtet att använda formuleringar som hänvisar till företag, namn, företagsnamn och privata varumärken som inte har en lovordande innebörd och som sannolikt inte vilseleder köparen.

Dessa formuleringar får anges i märkningen med bokstäver vars höjd och bredd inte överstiger hälften av dem som används för den skyddade geografiska beteckningen.



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen ”Ciliegia di Bracigliano” omfattar hela territoriet i följande kommuner i provinserna Salerno och Avellino:

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

Provinsen Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Ciliegia di Bracigliano” och det geografiska området bygger på produktens kvalitet och ett starkt rykte som byggts upp med tiden.

I produktionsområdet har körsbärsträd bästa möjliga förhållanden för en optimal vegetativ tillväxt och korrekt utveckling av frukten.

Topografin är framför allt kuperad. Klimatmässigt kommer våren tidigt till de körsbärsodlande områdena, och somrarna är varma med maximala temperaturer mellan 25 och 28 °C. På vintern faller temperaturerna sällan under 0 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden är omkring 1 000 mm. Den är huvudsakligen koncentrerad till perioden mellan höst och tidig vår men är fortfarande tillräcklig för att tillgodose en stor del av grödans vattenbehov.

Jorden är främst av alluvialt eller kolluvialt ursprung, ofta med närvaro av pyroklastiskt material. Den är till största delen lös, permeabel och av genomsnittligt djup, med god dränering och fältkapacitet och ett pH mellan 6,5 och 7,2.

De vanligaste jordarna i området har i allmänhet ett substrat som är tillräckligt robust för att tillgodose behoven hos rotsystemen hos *Prunus avium* och är enkla att arbeta i och mycket permeabla samt har god fältkapacitet.

De jord- och klimatförhållanden som beskrivs skapar en idealisk miljö för grödan och gör det möjligt att maximera fruktens organoleptiska kvalitet och minimera skadedjurens aktivitet (vilken skulle undergräva fruktens säljbarhet).

Vittnesmål om det nära sambandet med området kommer även från den extraordinära närvaron av lokala sorter, i enlighet med punkt 3.2, vilka utgör en sorts endemism eftersom de endast förekommer i detta område.

I Valle dell'Irno-området har de vinodlingar där den huvudsakliga skörden en gång producerades nästan helt och hållet ersatts av körsbärsträd sedan mitten av förra århundradet.

De senaste uppgifterna visar att det finns omkring 500 jordbruksföretag och ett antal försäljningsföretag i området.

”Ciliegia di Bracigliano” kommer från ett område som traditionellt lämpar sig väl för körsbärsproduktion, och det tekniska kunnande som byggts upp av producenterna under århundradenas lopp (särskilt när det gäller det viktiga arbetet för att skydda den biologiska mångfalden) och anpassats till lokala förhållanden har hjälpt till att göra detta till en produkt av erkänd kvalitet.

Närvaron av körsbärsträd som ett karaktäristiskt inslag i områdets jordbruk och ekonomi visas av olika källor, huvudsakligen notariehandlingar, som går tillbaka ända till 1556 (notariehandlingar från Bracigliano: notarien Salvatore Grimaldi, filerna 472 och 477; notariehandlingar från Bracigliano: notarien Gaetano De Caro, fil 487). Dokumenten visar hur viktig körsbärsskörden var i Bracigliano. År 1714 vittnade notarien Matteo Milone (riksarkivet i Salerno, notariehandlingar från Bracigliano, fil 495) utom allt tvivel om närvaron av intensivt körsbärsodlande i Bracigliano.

Under senare år har ”Ciliegia di Bracigliano”-sortens goda rykte visats genom en lång rad reklammaterial, historiska handlingar, videor och pappersdokument. I sin *Storia di Bracigliano* (”Braciglianos historia”) (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980) anger franciskanerprästen Teofilo M. Giordano tydligt, i delen om den lokala ekonomin, att ”Ciliegia di Bracigliano” varit allmänt förekommande i årtionden. Han nämner många av de sorter som omfattas av denna specifikation och vittnar om deras kvalitet och om efterfrågan på dem på marknaden, även för export, vilket framgår av förekomsten av namnet ”Ciliegia di Bracigliano” på kommersiella fakturor. Körsbärsodlande förefaller således vara väletablerat i området, med stora körsbärsodlingar som kan ge betydande jordbruksinkomster.

Den ekonomiska och kulturella betydelse som ”Ciliegia di Bracigliano” har för sitt traditionella produktionsområde har under åren visats genom åtskilliga mässor och festivaler, såsom Festa della Ciliegia di Bracigliano, som har hållits varje år sedan 1999, och det parallella evenemang som hållits i Siano sedan 1997.

Varje år anordnar Associazione Nazionale ”Città delle Ciliegie” sin nationella festival ”Città delle Ciliegie” (Körsbärsstäder) på orter som är kända för att producera utmärkta körsbär. Som ett erkännande av den höga kvaliteten på ”Ciliegia di Bracigliano” hölls den femte festivalen i Bracigliano från den 18 till den 21 juni 2009.

Vid flera tillfällen har ”Ciliegia di Bracigliano” uppnått anmärkningsvärda framgångar i nationella specialiserade tävlingar. Det räcker att nämna att 2011 utsågs denna produkt till ”Migliore Ciliegia d'Italia” (Bästa körsbär i Italien) av AMDMI (Föreningen för direktörer för grossistmarknader för frukt och grönsaker).

Produktionsområdet för ”Ciliegia di Bracigliano” betraktas än i dag som körsbärsland, eftersom marken alltid har använts för att odla denna frukt, vilket har skapat en oupplöslig länk mellan de lokala orterna och körsbäret.

”Ciliegia di Bracigliano” ingår som en huvudingrediens i många recept, har omskrivits på specialiserade webbplatser såsom Top Food Italy och Torte e Dintorni och är välkänt bland framgångsrika köksmästare, såsom Sal De Riso och Rocco Iannone, samt andra lovande köksmästare, vilka använder det i sina kreationer. Sal De Riso är känd för sin skicklighet som konditor och har pratat om ”Ciliegia di Bracigliano” på sociala medier. (I en video som laddades upp på YouTube den 8 oktober 2020, och på hans Facebooksida den 21 november 2020, säger han: ”Ciliegia di Bracigliano” är mycket speciellt: Det är stort, saftigt och sött, med högt Brix-tal, och även knaprigt, och jag använder det också i cocktaildrinkar.)

Det rykte som ”Ciliegia di Bracigliano” har bekräftas dessutom av åtskilliga artiklar skrivna av specialister. Det räcker att nämna matjournalisten Luciano Pignataro. (En artikel med rubriken ”La stagione delle ciliegie a Bracigliano” [Körsbärssäsongen i Bracigliano] publicerades på hans webbplats den 7 juli 2015 och innehöll följande beskrivning: Bracigliano är körsbärens stad. Men det faktum att dessa utsökta körsbär uppskattas i hela Italien beror inte bara på de högt prisade organoleptiska egenskaper som särskiljer dem. Denna stad är känd för sin långa musiktradition, sin berömda maträtt ”Mallone”, sina svala somrar samt, naturligtvis, körsbär. Trots att invånarna bor i ”den globala byn” kännetecknas de av sin ytterst noggranna respekt för tid, säsonger och traditioner kopplade till jorden. Hela juni månad ägnas således åt att plocka dessa körsbär, som även bär smeknamnet ”du kan inte äta enbart ett”. Sjuksköterskor, lärare, musiklärare och tjänstemän tar ledigt för att ägna sin tid åt körsbären, som blir mer värdefulla varje år eftersom de är föremål för angrepp från flera olika skadedjur. Dessa småproblem har dock inte minskat den passion för körsbärsplockning som griper hela staden varje år.

Om denna typiska produkt nu föregås av sitt rykte är det inte en tillfällighet…). Vi kan även nämna entreprenören Antonio Amato (som publicerade en artikel på sin blogg i augusti 2020 med rubriken ”La Ciliegia di Bracigliano – L’oro rosso della nostra terra” [”Ciliegia di Bracigliano – det röda guldet i vårt territorium”], där han bl.a. berättar att det nu är den perfekta tiden för att beundra det mörkröda panoramat, eftersom det vita hos de blomstrande träden nu har gett vika för de olika nyanserna av rött från denna underbara sort av Braciglianokörsbär, en sent mognande sort som mognar från den andra halvan av juni till den första halvan av juli, välkomnar sommaren och färgar de odlade kullarna röda.

En tredjedel av Kampaniens produktion av körsbär kommer från territoriet i kommunen Bracigliano, som sedan 1700-talet har kunnat skryta om sin produktion av medelstora till stora körsbär med mörk färg och utmärkt fast och saftigt fruktkött). Det goda ryktet bekräftas även av de mer än 25 000 Googleträffar för ”Ciliegia di Bracigliano”, inklusive webbplatserna Campania Terra Laboris och Irno Notizie, som erkänner produktens unikhet kopplad till dess produktionsområde. ”Ciliegia di Bracigliano” används för att producera traditionella bakverk. Det räcker att nämna ”zizzinella”, en kreation av konditormästare Giuseppe Palumbo, gjord av buffelricotta, hasselnötter och alkoholdränkta ”Ciliegia di Bracigliano” (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23.5.2020 – en artikel med rubriken ”Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano” [”Giuseppe Palumbos söta hyllning till körsbär. Körsbär är fulla av ingredienser som är nyttiga för människokroppen”] anger att det ”fanns bevis på körsbärsproduktion i Bracigliano så tidigt som första halvan av 1700-talet och denna produktion har fortsatt utan avbrott, även under hungersnöden 1764. På 1950-talet producerade staden en tredjedel av körsbären i Kampanien, som vid tiden var den ledande körsbärsproducerande regionen i Italien. Körsbären är Braciglianos främsta jordbruksprodukt och är faktiskt kända som ’det röda guldet’. På lokal dialekt är körsbäret känt som *a cerasa*. Det mognar sent på våren och innehåller ett stort antal flavonoider”.)

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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