C/2025/5516

15.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5516)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Ciliegia di Lari“

EU-Nr.: PGI-IT-02855-AM01 — 23.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

Ciliegia di Lari

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.g.A.

☐ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen handelt es sich um Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Namensänderung umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

Überschrift

Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments: Änderungen der Produktmerkmale

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

In Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wird die Beschreibung der Farbe der Schale geändert:

Der Wortlaut wird wie folgt geändert:

„(...) die Schale eine gelbe bis dunkelrote bis schwarze Farbe aufweisen kann (...)“

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments: Aufnahme neuer Sorten

Beschreibung

In Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments werden folgende Sorten in die Liste der Sorten aufgenommen:

„Sweet Stephany, Arianna, Broox, Kassandra und Royal Tyoga.“

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments: Änderung der Mindestgröße

Beschreibung

In Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wird die Mindestgröße zu 20 mm geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments: Aufnahme einer Toleranzgrenze

Beschreibung

In Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wird folgender Wortlaut bezüglich der gesundheitsbezogenen und ästhetischen Eigenschaften der Frucht hinzugefügt:

„Für diese Merkmale ist eine Toleranz von 5 % zulässig.“

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Nummer 5 der Produktspezifikation: Änderung der maximalen Pflanzdichte und des Höchstertrags

Beschreibung

In Nummer 5 der Produktspezifikation wird die maximale Pflanzdichte zu 1 500 Pflanzen/ha und der Höchstertrag zu 150 Dezitonnen/ha geändert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments: Aktualisierung der Farbmerkmale des Erzeugnisses

Beschreibung

Im Einklang mit den Änderungen von Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments werden die Farbmerkmale der Schale in Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments durch die Aufnahme des folgenden Wortlauts aktualisiert:

„(...) von gelb über dunkelrot bis schwarz (...)"

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Überschrift

Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments: Umformulierung der Beschreibung der Verpackung

Beschreibung

Nummer 8 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments werden umformuliert, indem Bedingungen für den Verkauf von unverpackten Früchten im Einzelhandel wie folgt aufgenommen werden:

„Für den Frischverzehr bestimmte Kirschen mit der g.g.A. ‚Ciliegia di Lari' werden in Verpackungen aus unterschiedlichen lebensmittelechten Materialien in den Verkehr gebracht.

Unverpackte Früchte können im Einzelhandel in offenen Behältnissen verkauft werden, die mit allen in der Produktspezifikation festgelegten Kennzeichnungsangaben versehen sind."

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Ciliegia di Lari"

EU-Nr.: PGI-IT-02855-AM01 — 23.7.2025

1. **Name(n)**

Ciliegia di Lari

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0809 – Aprikosen/Marillen, Kirschen, Pfirsiche (einschließlich Brugnolen und Nektarinen), Pflaumen und Schlehen, frisch

0809 29 – Andere

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe „Ciliegia di Lari“ bezieht sich auf die Früchte der Süßkirsche *Prunus avium* L. aus der Familie der *Rosaceae* (Rosengewächse). Sie erstreckt sich auf ein breites Spektrum von Sorten, wobei die Konsistenz des Fruchtfleischs von zart bis fest und knackig reichen und die glänzende Schale eine gelbe bis dunkelrote bis schwarze Farbe aufweisen kann. Hinzu kommen verschiedene lokale Sorten (Roselli, G., Mariotti, P., „Il germoplasma del ciliegio“ (Das Keimplasma des Kirschbaums) – 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999), die das Angebot für die Verbraucher erweitern und weitere Qualitätsmerkmale aufweisen. Es handelt sich um folgende Sorten:

Adriana, Big star, Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Bigarreau Napoleon, Black star, Celeste, Durone di Vignola, Early bigi, Early Korvik, Early star, Folfer, Ferrovia, Giorgia, Grace star, Isabella, Kordia, Kossara, Lala star, Lapins, Lory strong, New star, Prime Giant, Regina, Rita, Rocket, Sabrina, Samba, Sandra, Sylvia, SMS 280, Stella, Summer charm, Sunburst, Sweet Early, Sweet Heart, Van, Vera, Frisco, Royal Helen, Red Pacific, Nimba, Marysa, Durone giallo, Bella di Pistoia, Durone nero I, Sweet Stephany, Arianna, Broox, Kassandra und Royal Tyoga.

Lokale und traditionelle Kultursorten: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo, Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cevoli, Siso und Usigliano.

Qualitätsmerkmale:

— ·natürlich süßer und fruchtiger Geschmack

— noch mit Stiel versehen

— ·Brix-Wert von mindestens 14°.

Größe:

Früchte, die zum Frischverzehr bestimmt sind, müssen eine Mindestgröße von 20 mm aufweisen; ausgenommen hiervon sind Früchte lokaler oder traditioneller Sorten, deren Mindestgröße 13 mm beträgt.

Gesundheitsbezogene und ästhetische Eigenschaften der Frucht:

— ·ganz und unbeschädigt

— ·sauber und frei von sichtbaren Fremdstoffen

— ·gesund, frei von Schimmel und sichtbaren Rückständen von Pflanzenschutzmitteln

— ·frei von Schädlingen.

Für diese Merkmale ist eine Toleranz von 5 % des Gewichts der Früchte zulässig.

Ausschließlich zur Verarbeitung bestimmte Kirschen müssen nicht mehr mit Stielen versehen sein. Teilweise unversehrte Früchte sind ebenfalls zulässig und es gelten keine Größenbeschränkungen, unbeschadet der übrigen in der Produktspezifikation festgelegten Anforderungen. Diese Früchte können die g.g.A. „Ciliegia di Lari“ tragen, dürfen jedoch als solche nicht an den Endverbraucher verkauft werden.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ciliegia di Lari“ muss in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Gebiet angebaut werden.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Für den Frischverzehr bestimmte Kirschen mit der g.g.A. „Ciliegia di Lari“ werden in Verpackungen aus unterschiedlichen lebensmittelechten Materialien in den Verkehr gebracht.

Unverpackte Früchte können im Einzelhandel in offenen Behältnissen verkauft werden, die mit allen in der Produktspezifikation festgelegten Kennzeichnungsangaben versehen sind.

Kirschen, die nicht für den Frischverzehr durch den Endverbraucher infrage kommen, sondern zur Weiterverarbeitung bestimmt sind, können lose in Verpackungen oder Behältnissen, die nach geltenden Rechtsvorschriften zugelassen sind, verkauft werden. Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben muss auf mindestens einer Seite der Verpackung oder des Behältnisses die Angabe „Ciliegia di Lari IGP da destinare alla trasformazione“ (Ciliegia di Lari g.g.A. – zur Verarbeitung bestimmt) in gut lesbarer Schrift angebracht sein.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jede Verpackung muss folgende Angaben aufweisen:

a) CILIEGA DI LARI PGI

b) das Logo von „Ciliegia di Lari“ (siehe unten)

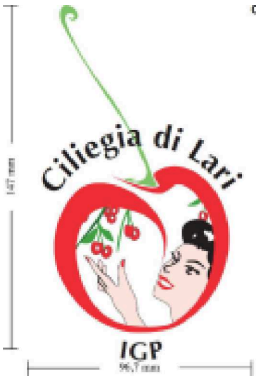
c) das EU-Logo „g.g.A.“, und zwar im selben Sichtfeld wie das unter Buchstabe b genannte Logo

d) den Namen, den Firmennamen und die Anschrift des Abpackers

Zulässig sind darüber hinaus Hinweise, die sich auf Unternehmen, Namen, Firmennamen, private Marken oder Konsortien beziehen, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und den Käufer bzw. Verbraucher nicht in die Irre führen.

Bei Kirschen, die zur Verarbeitung bestimmt sind, muss zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben auf mindestens einer Seite der Verpackung oder des Behältnisses die Angabe „Ciliegia di Lari IGP da destinare alla trasformazione“ (Ciliegia di Lari g.g.A. – zur Verarbeitung bestimmt) in gut lesbarer Schrift angebracht sein.

Das Logo der g.g.A. „Ciliegia di Lari“ sieht wie folgt aus:



Die Größe kann bei den verschiedenen Verpackungen variieren, die Proportionen der Standardmaße sind beizubehalten.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet von Kirschen mit der g.g.A. „Ciliegia di Lari“ umfasst das Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Casciana Terme Lari, Terricciola und Crespina-Lorenzana.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ dem Ansehen;

☑ einer besonderen Qualität;

☑ sonstigen Eigenschaften.

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Antrag auf Eintragung des Namens „Ciliegia di Lari“ stützt sich darauf, dass das Erzeugnis aufgrund seiner Qualität schon seit Langem hohes Ansehen genießt. Dies ist auf die besonderen Merkmale des geografischen Gebiets zurückzuführen, das günstige Wachstumsbedingungen für Kirschbäume bietet. Hierzu zählen die Eigenschaften des Bodens und die klimatischen Bedingungen sowie landwirtschaftliche, soziale, kulturelle und wirtschaftliche Faktoren. Das Zusammenspiel dieser Faktoren hat dazu geführt, dass das Ansehen des Erzeugnisses untrennbar mit dem Namen des Ortes Lari verknüpft ist.

Im Zuge der langjährigen Geschichte der Erzeugung von „Ciliegia di Lari“ wurde eine enge Beziehung zu den Verbrauchern aufgebaut. Sie schätzen die besondere, unverwechselbare Qualität, die auf der natürlichen Süße der Kirschen beruht. Daher sind die Verbraucher bereit, einen höheren Preis zu zahlen als für Kirschen aus anderen Gebieten.

Das unter Punkt 4 genannte abgegrenzte geografische Gebiet ist seit jeher ein bedeutendes Kirschanbaugebiet, wie sowohl historische als auch neuere Studien und Untersuchungen belegen (M. Basso, S. Natali, 1959; A. Funghi, 2004; verschiedene Autoren, herausgegeben von R. Massai, 2013).

Das Erzeugungsgebiet von „Ciliegia di Lari“ zeichnet sich durch Böden und klimatische Bedingungen aus, die besonders günstig für das Wachstum von Kirschbäumen sind. Diese Faktoren haben direkten Einfluss auf die Qualität der Früchte, die auf ihrer natürlichen Süße (ausgedrückt in Brix-Werten) beruht.

Die Bodenbeschaffenheit sowie die Temperatur- und Niederschlagsverhältnisse sind die beiden Faktoren, die kennzeichnend für das Erzeugungsgebiet sind und großen Einfluss auf die Qualität der Früchte haben, die auf der natürlichen Süße (ausgedrückt in Brix-Werten) der Kirschen beruht.

— Aufgrund der physikalischen Eigenschaften und insbesondere dank der hohen Wasserspeicherfähigkeit der landwirtschaftlichen Böden des Gebiets, die sich aus Sand, Schluff und Ton zusammensetzen, finden die Erzeuger Bedingungen vor, in denen sich die Bäume in allen drei phänologischen Phasen – Blüte, Fruchtansatz und Reifung – optimal entwickeln können. Diese Phasen sind entscheidend, um Früchte mit einer optimalen Zuckerkonzentration (ausgedrückt in Brix-Werten) zu erzeugen.

— Die Temperatur- und Niederschlagsverhältnisse im Erzeugungsgebiet zeichnen sich durch zahlreiche Faktoren aus, die für die Erzeugung von Kirschen mit natürlich süßem Geschmack günstig sind, und weisen keine negativen Begleiterscheinungen auf. Späte Frostperioden, die die Blüte hemmen könnten, treten in dem Gebiet nur selten auf. Die milden Temperaturen im Frühling werden von moderaten Niederschlägen begleitet, die für eine optimale Blüte und einen optimalen Fruchtansatz sorgen. Auch in der letzten Phase der Reifung treten nur spärliche Niederschläge auf, weshalb die Früchte nur selten aufplatzen.

— Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung im Anbau von Kirschen sind die Landwirte des Gebiets in der Lage, die natürlichen Eigenschaften des Bodens und das Potenzial der verschiedenen Sorten optimal aufeinander abzustimmen, was für die Erzeugung hochwertiger Früchte von entscheidender Bedeutung ist.

Das Spektrum der Sorten, die die g.g.A. „Ciliegia di Lari“ tragen dürfen, ist breit und das Ergebnis eines ausgewogenen Prozesses, bei dem es den Erzeugern gelungen ist, sich an die Umweltbedingungen anzupassen und gleichzeitig die Zufriedenheit der Kunden zu gewährleisten. Mit anderen Worten: Es herrscht eine solide und erfolgreiche Synergie zwischen dem Anbau der Kirschen, der Umwelt und den Menschen.

Das Spektrum der Sorten reicht von Früchten mit zartem bis festem und knackigem Fruchtfleisch; die Farbe der Schale reicht von gelb über dunkelrot bis schwarz. Hinzu kommen verschiedene lokale Sorten (Roselli, G., Mariotti, P., „Il germoplasma del ciliegio“ (Das Keimplasma des Kirschbaums) — 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999), die das Angebot für die Verbraucher erweitern und weitere Qualitätsmerkmale aufweisen.

„Ciliegia di Lari“ in den Medien

Das Erzeugnis wird unter anderem in folgenden Veröffentlichungen erwähnt: *L'Italia del biologico* (Bio in Italien), 2002, S. 86, Guida Touring Club italiano; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta. Appunti ed itinerari per viaggiare oltre* (Die weniger bekannte Toskana – Tipps und Routen für Reisen abseits der ausgetretenen Pfade), 2017, goWare. *Frutta e Ortaggi in Italia* (Obst und Gemüse in Italien), 2005, Guida Touring Club italiano.

Reputation in the past and present (Das Ansehen in der Vergangenheit und Gegenwart) — eine Episode der Wochenschau, die damals landesweit in den italienischen Kinos lief — *La settimana INCOM*, No 01925, „Italy, Lari (Pisa): the fourth cherry festival“ (Italien, Lari (Pisa): das vierte Kirschfest), 26. Mai 1960, produziert von der Filmgesellschaft INCOM, die später vom Instituto Luce übernommen wurde. Die Episode zeigt, wie sich der Name „Ciliegia di Lari“ schon damals im alltäglichen und wirtschaftlichen Sprachgebrauch etabliert hat.

Noch heute ist der Kirschanbau in dem abgegrenzten Gebiet eng mit Begriffen wie „Güte“ und „Süße“ verbunden. Daher erkennen die Verbraucher diese Kirschen auch in den Filialen der großen Einzelhandelsketten wieder, wo sie unter dem Namen „Ciliegia di Lari“ verkauft werden.

Alle diese Faktoren haben dazu beigetragen, dass das Erzeugnis aus dem unter Punkt 3 genannten abgegrenzten Gebiet bei den Verbrauchern einen hohen Wiedererkennungswert als „Ciliegia di Lari“ hat und weiterhin haben wird.

Historischer Hintergrund

Wie aus den Werken verschiedener Autoren hervorgeht, hat der Anbau von „Ciliegia di Lari" in den Hügeln um Pisa eine lange Tradition. Das Know-how der örtlichen Landwirte, das von Generation zu Generation weitergegeben und kontinuierlich durch neue Forschungsergebnisse und besondere Anbautechniken erweitert wird, hat dazu geführt, dass sich der Anbau des Erzeugnisses im Laufe der Zeit erfolgreich etabliert hat und Teil des historischen, traditionellen und kulturellen Erbes des Gebiets geworden ist, für dessen Erhalt und Entwicklung der Ort Lari eine zentrale Rolle spielt.

Aus historischer Sicht belegen verschiedene Dokumente die jahrhundertealte Kultur und Tradition des Kirschanbaus in dem unter Punkt 3 genannten abgegrenzten Gebiet. Ab dem 18. Jahrhundert waren die Kirschen auf dem Markt unter den Arkaden von Lari, der bis in die 1950er-Jahre einer der größten und angesehensten Märkte in der Provinz Pisa war, eines der beliebtesten Produkte. Sie wurden von Großhändlern und Verbrauchern sehr geschätzt, und zwar sowohl wegen ihres köstlichen Geschmacks als auch wegen ihrer frühen Reife. Diese Eigenschaften ebenso wie die Tatsache, dass sich mit diesen Kirschen ein guter Preis erzielen ließ, verliehen der Entwicklung des Kirschanbaus zusätzlichen Auftrieb. (Tremolanti, E., „Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano" (Historisches Profil von Kirschsorten mit besonderem Schwerpunkt auf der Region Lari), In *Spunti di Natura economica: cenni di storia di cerealicoltura, panificazione, viticoltura e cultivar di ciliegio* (Punkte wirtschaftlicher Natur: eine kurze Geschichte des Getreideanbaus, der Brotherstellung, des Weinbaus und des Kirschanbaus) CLD Libri, Calcinaia (Pi), 2010).

In Anbetracht der wirtschaftlichen und kulturellen Bedeutung der Kirsche für den Ort wurde 1957 auf Initiative einiger Einheimischer das erste „Kirschfest" in Lari veranstaltet. Dieses Fest ist zweifellos eine der ältesten und bekanntesten Veranstaltungen und zieht regelmäßig Hunderte von Besuchern an. Von 1957 bis heute hat das „Kirschfest" 66 Mal und somit jedes Jahr ohne Unterbrechung stattgefunden. Diese Beständigkeit sowie die Tatsache, dass das Fest in zahlreichen Veröffentlichungen erwähnt wird, sind Beleg dafür, wie groß die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung der Kirschen für das Gebiet ist, in dem sie seit jeher erzeugt werden.

Dass das Erzeugnis auch als Zutat in Desserts sehr geschätzt wird, belegen zahlreiche Rezepte im Internet (z. B. auf den Websites popcuisine.it und gazzettadelgusto.it) und auch in Kochbüchern (z. B. in *Il gelato a modo mio* (Eiscreme auf meine Art), Simone Bonini, Giunti 2016).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2025/06/25/25A03552/sg