C/2025/5516

15.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5516)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Ciliegia di Lari»

Numéro de référence UE: PGI-IT-02855-AM01 — 23.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Ciliegia di Lari»

2. **Type d'indication géographique**

☑ IGP

☐ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Article 2 du cahier des charges et point 3.2 du document unique: modification des caractéristiques du produit

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

À l'article 2 du cahier des charges et au point 3.2 du document unique, la description de la couleur de la peau est modifiée.

Le texte actuel est remplacé par:

«(...) avec une peau brillante de couleur jaune à rouge foncé tendant vers le noir (...)».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 2 du cahier des charges et point 3.2 du document unique: ajout de nouvelles variétés

Description

Les variétés suivantes sont ajoutées à la liste des variétés figurant à l'article 2 du cahier des charges et au point 3.2 du document unique:

«Sweet Stephany, Arianna, Broox, Kassandra, Royal Tyoga.»

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 2 du cahier des charges et point 3.2 du document unique: modification du calibre minimal

Description

À l'article 2 du cahier des charges et au point 3.2 du document unique, le calibre minimal est porté à 20 millimètres.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 2 du cahier des charges et point 3.2 du document unique: insertion d'une limite de tolérance

Description

Le texte suivant concernant les caractéristiques sanitaires et esthétiques des fruits est ajouté à l'article 2 du cahier des charges et au point 3.2 du document unique:

«Une tolérance de 5 % est admise pour ces caractéristiques.».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 5 du cahier des charges: modification de la densité maximale de plantation et du rendement maximal

Description

À l'article 5 du cahier des charges, la densité maximale de plantation et le rendement maximal ont été portés respectivement à 1 500 plants/ha et 150 q./ha.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 6 du cahier des charges et point 5 du document unique: mise à jour des caractéristiques de couleur du produit

Description

À l'article 6 du cahier des charges et au point 5 du document unique, dans la ligne des modifications apportées à l'article 2 du cahier des charges et au point 3.2 du document unique, les caractéristiques de couleur de la peau ont été mises à jour pour inclure le texte suivant:

«(...) couleur jaune à rouge foncé tendant vers le noir (...)».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 8 du cahier des charges et point 3.5 du document unique: reformulation de la description du conditionnement

Description

L'article 8, premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.5 du document unique sont reformulés comme suit, en y ajoutant des spécifications relatives à la vente au détail de fruits en vrac:

«La "Ciliegia di Lari" destinée à la consommation à l'état frais peut être mise sur le marché dans des conditionnements en matériaux divers, adaptés à un usage alimentaire.

La vente au détail de fruits en vrac provenant de contenants exposés au public et identifiés par tous les éléments d'étiquetage du cahier des charges est autorisée.».

☑ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Ciliegia di Lari»

Numéro de référence UE: PGI-IT-02855-AM01 — 23.7.2025

1. **Dénomination(s)**

«Ciliegia di Lari»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0809 — Abricots, cerises, pêches (y compris les brugnons et nectarines), prunes et prunelles, frais

0809 29 — autres

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'indication géographique protégée «Ciliegia di Lari» désigne le fruit du cerisier doux, *Prunus avium* L., famille des rosacées, d'une large gamme variétale, avec une chair allant de peu consistante à consistante et croquante et une peau brillante de couleur jaune à rouge foncé tendant vers le noir; il existe en outre différentes variétés locales, indiquées ci-après (Roselli, G., Mariotti, P., *Il germoplasma del ciliegio* – 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999) qui enrichissent l'offre et la singularisent plus finement:

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, Royal Tyoga.

Cultivars autochtones et traditionnels: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo, Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cenni, Siso, Usigliano.

Caractéristiques qualitatives:

— Goût naturellement doux et fruité;

— fruits munis de leur pédoncule;

— teneur en sucre d'au moins 14°Brix.

Calibre

Les fruits destinés à la consommation à l'état frais doivent avoir un calibre minimal de 20 mm, à l'exception des fruits appartenant aux variétés autochtones et traditionnelles pour lesquelles un calibre minimal de 13 mm est admis.

Caractéristiques sanitaires et esthétiques des fruits

— intacts, sans meurtrissures;

— propres, exempts de tout corps étranger visible;

— sains, exempts de pourritures et de résidus visibles de produits phytosanitaires;

— exempts de parasites.

Une tolérance de 5 % en poids des fruits est admise pour ces caractéristiques.

Les cerises destinées exclusivement à la transformation peuvent être sans pédoncule, partiellement intactes et sans limites de calibre, sans préjudice des autres exigences établies dans le cahier des charges. Ces fruits peuvent bénéficier de l'IGP «Ciliegia di Lari», mais ne peuvent pas être destinés en l'état au consommateur final.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La «Ciliegia di Lari» doit être cultivée dans l'aire délimitée visée au point 4.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La «Ciliegia di Lari» destinée à la consommation à l'état frais peut être mise sur le marché dans des conditionnements en matériaux divers, adaptés à un usage alimentaire.

La vente au détail de fruits en vrac provenant de contenants exposés au public et identifiés par tous les éléments d'étiquetage du cahier des charges est autorisée.

Les cerises destinées à la transformation, qui ne peuvent pas être destinées au consommateur final en tant que fruits frais, peuvent être vendues «en vrac» dans des emballages ou des contenants conformes à la législation en vigueur et portant sur au moins un des côtés, outre les indications légales, la mention «"Ciliegia di Lari" IGP destinée à la transformation» en caractères lisibles et visibles.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Chaque emballage doit porter les indications suivantes:

a) CILIEGA DI LARI IGP;

b) le logo de la «Ciliegia di Lari» illustré ci-dessous;

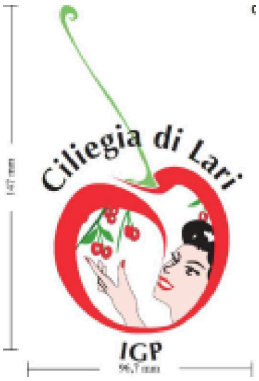
c) le symbole européen de l'IGP dans le même champ visuel que le logo visé au point b);

d) le nom, la raison sociale, l'adresse du conditionneur.

L'utilisation d'indications faisant référence à des entreprises, noms, raisons sociales, marques privées ou groupements est autorisée pour autant qu'elles n'aient pas de signification laudative et qu'elles ne soient pas de nature à induire l'acheteur/consommateur en erreur.

Pour les cerises destinées à la transformation, les emballages ou contenants doivent porter sur au moins un des côtés, outre les indications légales, la mention «"Ciliegia di Lari" IGP destinée à la transformation» en caractères lisibles et visibles.

Le logo de la «Ciliegia di Lari» IGP se présente comme suit:



Selon les emballages, la taille du logo peut varier, pour autant que la proportion des dimensions standard soit maintenue.

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire de production de l'indication géographique protégée «Ciliegia di Lari» comprend le territoire administratif des communes suivantes: Casciana Terme Lari, Terricciola et Crespina Lorenzana.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ la réputation;

☑ une qualité donnée;

☑ d'autres caractéristiques.

Résumé du lien

La demande de reconnaissance de la «Ciliegia di Lari» repose sur sa réputation historique fondée sur la qualité du produit, une qualité due à des facteurs spécifiques de l'aire géographique qui favorisent la culture du cerisier: facteurs pédologiques et climatiques, agronomiques, sociaux, culturels et économiques. Ces facteurs sont liés entre eux et ont déterminé la notoriété du produit par rapport au lieu, au point de l'identifier par le nom de Lari.

La longue histoire de la production de la «Ciliegia di Lari» a permis d'établir des liens solides avec les consommateurs, qui apprécient sa qualité distinctive particulière (douceur naturelle) et, au moment de l'achat, acceptent son prix plus élevé par rapport aux cerises d'autres provenances.

L'aire géographique délimitée mentionnée au point 4 a toujours représenté un territoire de concentration de la production de cerises, comme le démontrent des études et recensements historiques et récents (Basso M., Natali S., 1959; Funghi A., 2004; AA.VV., éd. Massai R., 2013).

Le territoire de production de la «Ciliegia di Lari» se caractérise par la présence de sols et de conditions climatiques particulièrement adaptés à la culture du cerisier, qui influencent directement la qualité des fruits, laquelle se traduit par une douceur naturelle (degrés Brix).

La texture des sols et le régime thermo-pluviométrique sont les deux paramètres qui caractérisent l'aire de production de la «Ciliegia di Lari» et qui influencent la qualité des fruits (douceur exprimée en degrés Brix).

— Grâce à la réserve d'eau qu'ils peuvent généralement stocker, les sols agricoles de l'aire possèdent des caractéristiques physiques (composition en sable, limon, argile), qui permettent aux cultivateurs d'avoir des plants connaissant un développement équilibré au cours des trois phases phénologiques (floraison, nouaison et maturation) cruciales pour l'obtention de fruits présentant une excellente concentration en sucre (degrés Brix).

— Le régime thermo-pluviométrique de l'aire de production se caractérise par la présence de nombreux facteurs positifs qui permettent d'obtenir des cerises naturellement sucrées et par l'absence de facteurs limitants: l'aire n'est pas particulièrement touchée par des gelées tardives susceptibles de compromettre la floraison; la douceur des températures printanières et une pluviosité modérée concomitante assurent une floraison et une nouaison excellentes. De plus, la rareté des précipitations pendant la phase finale de maturation des fruits limite les problèmes d'éclatement des cerises.

La longue expérience acquise par les agriculteurs dans la culture du cerisier a permis de tirer le meilleur parti du rapport entre vocation territoriale et potentiel des différentes variétés, ce qui est fondamental pour l'obtention de fruits de qualité.

L'assortiment variétal de la «Ciliegia di Lari» est vaste et résulte de la synthèse équilibrée que les producteurs ont réalisée entre la capacité d'adaptation de la cerise à l'environnement et le plaisir suscité chez le consommateur, à savoir la combinaison éprouvée et réussie entre cette cerise, l'environnement et les ressources humaines existantes.

La gamme variétale, caractérisée par une chair peu consistante à consistante et croquante et une peau brillante de couleur jaune à rouge foncé tendant vers le noir, se distingue également par la présence de différentes variétés locales (Roselli, G., Mariotti, P., *Il germoplasma del ciliegio* – 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999) qui enrichissent l'offre et la singularisent davantage.

La «Ciliegia di Lari» dans les médias

Parmi les publications mentionnant la «Ciliegia di Lari», *L'Italia del biologico*, 2002, p. 86, Guide Touring Club italien; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta. Appunti ed itinerari per viaggiare oltre*, 2017, Éd. goWare; *Frutta e Ortaggi in Italia*, 2005, Guide Touring Club italien.

Notoriété dans le passé et le présent Les actualités cinématographiques à caractère national, «*La settimana INCOM* 01925 – Italia, Lari (Pisa): *quarta sagra delle ciliegie*» (26 mai 1960), réalisées par la société cinématographique INCOM, rachetée ensuite par l'Istituto Luce, démontrent que la dénomination «Ciliegia di Lari» est depuis lors présente dans le langage commun et commercial.

Aujourd'hui encore, la production de cerises dans l'aire délimitée est synonyme de qualité et de douceur, ce qui permet aux consommateurs de reconnaître le fruit même dans les points de vente de la grande distribution organisée où le produit est vendu sous la dénomination «Ciliegia di Lari».

L'ensemble de ces facteurs a fait que les consommateurs ont identifié et identifient encore la production de l'aire indiquée à l'article 3 ci-dessus comme étant celle de la «Ciliegia di Lari».

Contexte historique

Comme l'ont indiqué plusieurs auteurs, la culture de la «Ciliegia di Lari» a des racines anciennes sur le territoire des collines pisanes, et l'expérience des agriculteurs locaux, acquise de génération en génération, qui s'appuie sur une recherche et une mise en œuvre continues de techniques de culture spécifiques, a déterminé les conditions permettant à la culture de la «Ciliegia di Lari» de se consolider au fil du temps, au point de constituer également un patrimoine historique, traditionnel et culturel d'un territoire, dont le principal pôle de conservation et de développement se trouve à Lari.

Historiquement, plusieurs documents écrits mettent en évidence la culture et la tradition séculaires de la production de la cerise dans les territoires délimités à l'article 3. Depuis le XVIII^{e} siècle, la cerise était un produit d'excellence sur le marché qui se tenait sous les loges de Lari (l'un des plus grands et des plus prestigieux de la province de Pise jusqu'aux années 1950); elle était très appréciée par les grossistes et les consommateurs, tant pour sa qualité que pour sa précocité, autant d'éléments qui ont contribué à donner un élan supplémentaire à la production, notamment du fait de son prix rémunérateur [Tremolanti E., *Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano, Spunti di Natura economica*: *cenni di storia di cerealicoltura, panificazione, viticoltura e cultivar di ciliegio*, CLD Libri, Calcinaia (Pi), 2010].

Compte tenu de l'importance économique et culturelle acquise par cette cerise dans l'économie de Lari et grâce à l'initiative de quelques villageois, la première «Sagra della ciliegia» (fête de la cerise) a donc été organisée à Lari en 1957; il s'agit sans doute de l'une des fêtes les plus anciennes, les plus connues et les plus fréquentées par des centaines et des centaines de visiteurs. Depuis 1957, pas moins de 66 «Feste delle ciliegie» se sont tenues sans interruption jusqu'à ce jour, témoignant ainsi, tout comme les diverses publications qui en font mention, de l'importance économique et culturelle de la cerise pour le territoire où elle est historiquement produite.

Son succès dans les produits transformés est attesté par des recettes de desserts présentées sur des sites internet, comme *popcuisine.it* et *gazzettadelgusto.it*, ainsi que par des recettes publiées dans des livres de cuisine (*Il gelato a modo mio*, Simone Bonini, Éd. Giunti 2016).

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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