



C/2025/2722

8.5.2025

**Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione <sup>(1)</sup>**

(C/2025/2722)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Ciliegia di Bracigliano»

PGI-IT-02766-AM01 — 8.2.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome del prodotto**

«Ciliegia di Bracigliano»

2. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Italia

3. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE- PQA 1  
—

4. **Descrizione della o delle modifiche approvate**

**Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143:**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto:

non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome, non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

1. *art. 5 disciplinare. Modifica densità d'impianto*

all'articolo 5 del disciplinare, la frase:

«con una densità d'impianto per ettaro compresa tra 600 ed 800 piante»

viene modificata in:

«con una densità d'impianto per ettaro fino a 1 500 piante»

Tale modifica dell'art. 5 si rende necessaria in quanto, la maggior parte delle aziende presenta alberi di ciliegie disetanei e in coltura promiscua il numero ad ettaro scende, a volte, anche al di sotto dei 100, per cui il disciplinare, in questo caso, penalizzava fortemente le piccole aziende. Nello stesso tempo, la modifica consentirà, sia per le forme in volume e soprattutto per quelle a parete l'utilizzo di nuovi portainnesti disponibili sul mercato, compatibili con le

(<sup>1</sup>) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

varietà presenti nella IGP, che permettono nei nuovi impianti specializzati la messa a dimora fino a 1 500 piante ad ettaro, migliorando produttività e sicurezza dei lavoratori, visto che le piante di ciliegia più antiche superano altezze molto pericolose per i raccoglitori, che in questo momento storico sono anche di difficile reperimento, oltre a preservare tutte le caratteristiche qualitative previste dal disciplinare di produzione.

La modifica non interessa il documento unico.

2. *art. 5 disciplinare. Modifica resa per ha*

all'articolo 5 del disciplinare, la produzione unitaria massima di frutti è aumentata da 25 a 28 tonnellate ad ettaro di coltura specializzata.

La variazione del limite produttivo è coerente con l'aumento del numero di piante per ettaro e si rende necessaria in quanto, dati gli alti costi di gestione della coltura, per le aziende diventa più remunerativa la campagna in funzione dell'aumento del quantitativo di prodotto da certificare IGP.

In buona sostanza l'aumento della resa per ettaro, che ciclicamente, in dipendenza di fattori climatici e/o di natura gestionale dei terreni, può portare ad un rendimento per ettaro maggiore, pur non alterando in alcun modo le qualità organolettiche del frutto, sostiene il produttore nel garantire una produzione maggiore, di qualità, a fronte di una richiesta dei mercati sempre maggiore.

La modifica non interessa il documento unico.

3. *articolo 5 del disciplinare. Modifica redazionale*

all'articolo 5 del disciplinare, viene eliminata la frase:

«Anche in annate eccezionalmente favorevoli»

In quanto ininfluenza nella descrizione della disciplina produttiva e potenzialmente fuorviante.

La modifica non interessa il documento unico.

4. *articolo 5 del disciplinare. modifica del tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti*

Il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti viene portato da 6 a 8 settimane.

Le aziende hanno chiesto di ampliare il periodo di conservazione, che in alcuni casi, per opportunità di mercato, può protrarsi di almeno un paio di settimane.

Le attuali tecniche di frigoconservazione permettono di conservare le ciliegie per un tempo prolungato questo consentirà di poter distribuire meglio il prodotto nel tempo e nello spazio evitando un sovraccarico di offerta con corrispondente caduta del prezzo.

Poter frigo conservare il prodotto per qualche settimana in più permette ai confezionatori di avere delle scorte di magazzino, di prodotto sempre proveniente dalle colture che rispondono al disciplinare di produzione, e quindi di qualità elevata, utili qualora la richiesta dei mercati si prolunga nel tempo per motivi che possono essere di natura commerciale in primis ma anche per soddisfare la richiesta del prodotto anche quando scarseggia, data la stagionalità molto compressa nel tempo della ciliegia.

La modifica non interessa il documento unico.

5. *articolo 8 del disciplinare e punto 3.5. del documento unico. Eliminazione dell'obbligo di confezionamento nell'area di produzione.*

All'articolo 8 del disciplinare e al punto 3.5. del Documento unico viene eliminata la previsione del confezionamento nell'area di produzione.

L'evoluzione delle tecnologie, dei mezzi e degli strumenti utilizzabili per il trasporto, consentono la rimozione di questa restrizione alla commercializzazione del prodotto, che consentirà notevoli vantaggi agli operatori.

La modifica interessa il documento unico.

## DOCUMENTO UNICO

**1. Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Ciliegia di Bracigliano»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Codice della nomenclatura combinata**

— 08 — FRUTTA COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

L'indicazione geografica protetta (IGP) «Ciliegia di Bracigliano» designa i frutti della specie *Prunus avium* L. (Rosaceae) riconducibili alle seguenti cultivar: Spernocchia, Sciazza, Pagliaccia (nota anche come Pagliaccio o Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana e Principe.

La «Ciliegia di Bracigliano» IGP all'atto dell'immissione al consumo allo stato fresco deve avere le seguenti caratteristiche qualitative:

- buccia: colore brillante, dal rosso scuro all'amaranto;
- polpa: colore da rosso vivo a rosso intenso, di consistenza elevata semi-aderente al nocciolo;
- dimensioni: frutto medio-grosso (calibro minimo ammesso: 20 mm), nocciolo medio, peduncolo di lunghezza da corta a media;
- forma: cordiforme, allungata o schiacciata;
- resistenza alle manipolazioni del frutto: ottima;
- qualità organolettiche: polpa consistente, mediamente succosa, sapore dolce-acidulo fruttato, delicato e gradevole.

Tutte le varietà elencate devono presentare un contenuto zuccherino non inferiore a 12 °Brix.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere:

- integri, senza danni;
- provvisti di peduncolo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili;
- sani, esenti da marciumi e da residui visibili di fitofarmaci;
- esenti da parassiti.

Le ciliegie destinate esclusivamente alla trasformazione possono essere prive del peduncolo, parzialmente danneggiate e con calibre minimo di 17 mm, fermi restando gli altri requisiti richiesti dal disciplinare di produzione. Tali frutti possono fregiarsi della IGP «Ciliegia di Bracigliano» ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

—

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

Tutte le fasi della produzione della «Ciliegia di Bracigliano» devono aver luogo nell'areale di cui al successivo punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il prodotto deve essere posto in contenitori con capienza fino a un massimo di 10 kg, realizzati con materiale di origine vegetale o altro materiale riciclabile.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo nel calibro e comprendere esclusivamente ciliegie di uguale varietà.

È ammessa una tolleranza di disomogeneità in termini di calibrazione del 10 % in numero o in peso del prodotto posto nelle singole confezioni.

La «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P. può essere confezionata anche fuori dall'area di produzione di cui al successivo punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Sulle confezioni contrassegnate con la IGP o sulle etichette apposte sulle medesime devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili delle medesime dimensioni, le indicazioni:

- a) «Ciliegia di Bracigliano» e indicazione geografica protetta (o la sua sigla IGP);
- b) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice confezionatrice;
- c) lotto di produzione;
- d) la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione;
- e) il logo della «Ciliegia di Bracigliano» IGP riportato di seguito insieme al simbolo europeo dell'IGP obbligatorio.

All'indicazione geografica protetta di cui al punto 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso selezionato, scelto, similari e comune di provenienza.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'indicazione geografica protetta.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della «Ciliegia di Bracigliano» IGP comprende l'intero territorio dei seguenti comuni ubicati nelle province di Salerno e Avellino:

Provincia di Salerno: Baronissi, Bracigliano, Calvanico, Castel San Giorgio, Cava de' Tirreni, Fisciano, Mercato San Severino, Pellezzano, Roccapiemonte, Siano;

Provincia di Avellino: Contrada, Forino, Montoro, Moschiano.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra la «Ciliegia di Bracigliano» e la zona geografica si basa sulla qualità del prodotto e su una forte reputazione maturata nel tempo.

Nell'ambito del territorio di produzione il ciliegio trova infatti le migliori condizioni per l'ottimale vegetazione della pianta e il regolare sviluppo dei frutti.

L'orografia è prevalentemente collinare. Dal punto di vista climatico le aree di coltivazione sono caratterizzate da primavere precoci ed estati calde con temperature massime che oscillano tra 25 e 28 °C. In inverno le temperature raramente scendono al di sotto degli 0 °C. Le precipitazioni medie si aggirano attorno ai 1 000mm annui, con distribuzione prevalente tra l'autunno e l'inizio primavera, comunque tali da soddisfare buona parte del fabbisogno idrico della coltura.

I terreni sono prevalentemente di origine alluvionale o colluviale, con presenza spesso di materiale piroclastico. Essi si presentano per lo più sciolti, permeabili, mediamente profondi, con buona capacità drenante e di ritenzione idrica, con valori del pH compresi tra 6,5 e 7,2.

I suoli dominanti nell'area presentano di norma potenza del substrato sufficiente, in relazione alle esigenze degli apparati radicali di *Prunus avium*, facilità di lavorazione, permeabilità elevata e discreta capacità di campo.

I caratteri pedoclimatici descritti definiscono un ambiente ideale per la coltura, consentendo di ottenere il massimo della qualità organolettica dei frutti e riducendo al minimo l'incidenza degli attacchi parassitari, che comprometterebbero la commerciabilità dei frutti.

Del resto il radicamento nel territorio è testimoniato dalla straordinaria presenza di varietà locali, così come specificato al punto 3.2 del presente documento, le quali, essendo diffuse esclusivamente in questo ambito, rappresentano una sorta di endemismo.

Nel comprensorio della valle dell'Irno il vigneto, che un tempo costituiva la coltura prevalente, è stato, fin dalla metà del secolo scorso, rimpiazzato quasi totalmente dal ciliegio.

I dati più recenti riportano sul territorio la presenza di circa 500 aziende agricole ed alcune aziende di commercializzazione.

La «Ciliegia di Bracigliano» proviene da un territorio tradizionalmente vocato alla produzione delle ciliegie e le conoscenze tecniche acquisite nel corso dei secoli dai produttori, (con particolare riguardo ad un'imponente opera di salvaguardia delle biodiversità genetiche), adattate alle condizioni locali, hanno contribuito a farne un prodotto di qualità riconosciuta.

La presenza del ciliegio quale elemento caratterizzante l'agricoltura e l'economia del territorio è testimoniato da diverse fonti, principalmente atti notarili, già a partire dal 1556 (protocolli notarili - Bracigliano, notaio Salvatore Grimaldi, buste 472 e 477, protocolli notarili - Bracigliano, notaio Gaetano De Caro, busta 487). Nei documenti si attesta l'importanza che rivestiva il raccolto delle Ciliegie a Bracigliano. Nel 1714 il notaio Matteo Milone (archivio di Stato di Salerno, protocolli notarili - Bracigliano, busta 495), attesta indiscutibilmente la coltivazione intensiva del ciliegio a Bracigliano.

In anni più recenti, la reputazione della «Ciliegia di Bracigliano» è dimostrata da tutta una serie di materiale pubblicitario, storico, video, cartaceo. Nell'opera del Padre Francescano Teofilo M. Giordano dal titolo «Storia di Bracigliano» (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni 1980) l'autore, nella parte in cui si sofferma sull'economia locale, fa un chiaro riferimento alla diffusione da diversi decenni della Ciliegia di Bracigliano e cita molte delle varietà comprese nel presente disciplinare; di esse testimonia il pregio nonché la domanda da parte del mercato, fino all'esportazione delle stesse, come dimostrato dalla presenza del nome Ciliegia di Bracigliano nelle fatture commerciali. La cerasicoltura appare quindi una realtà consolidata nel territorio, con ampie coltivazioni in grado di fornire importanti redditi agricoli.

L'importanza economica e culturale della Ciliegia di Bracigliano per il territorio che storicamente la produce è stata testimoniata nel corso degli anni da numerose edizioni di fiere e di sagre, come ad esempio la Festa della Ciliegia di Bracigliano che si svolge annualmente dal 1999 e la parallela manifestazione che si svolge a Siano a partire dal 1997.

L'Associazione Nazionale «Città delle Ciliegie» svolge ogni anno la sua Festa Nazionale «Città delle Ciliegie» in località caratterizzate da produzioni cerasicole di eccellenza. A riconoscimento dell'alto valore qualitativo della Ciliegia di Bracigliano, la quinta Festa nazionale si è svolta appunto a Bracigliano dal 18 al 21 giugno 2009.

Più volte la Ciliegia di Bracigliano ha riportato lusinghieri successi in competizioni specialistiche nazionali. Basti citare che nel 2011 questo prodotto ha ottenuto dall'A.M.D.M.I. (Associazione dei Direttori di mercati ortofrutticoli all'ingrosso) la denominazione di «Migliore Ciliegia d'Italia».

L'area di produzione della Ciliegia di Bracigliano è ancora oggi considerata il «Paese delle ciliegie»; da sempre questi territori sono stati vocati a questo frutto, legando in modo indissolubile i luoghi con la ciliegia.

La Ciliegia di Bracigliano compare come ingrediente base di molte ricette; di essa trattano siti specializzati come Top Food Italy o Torte e dintorni ed è ben conosciuta tra gli chef affermati come Sal De Riso, noto per la sua maestria nel settore dolciario che sui canali social racconta della Ciliegia di Bracigliano in un video caricato su YouTube in data 8.10.2020 in cui afferma «che la Ciliegia di Bracigliano è davvero particolar, la sua forma grande, succosa, dolce, con un grado Brix alto di dolce, è anche croccante e la utilizzo anche per i cocktail» e il 21.11.2020 sulla pagina Facebook di Sal De Riso, Rocco Iannone o altri emergenti che la utilizzano nelle loro creazioni.

La reputazione della Ciliegia di Bracigliano è confermata, inoltre, da numerosi articoli di specialisti, basti citare il giornalista gastronomo Luciano Pignataro (pubblicato sulla pagina web il 7.7.2015 dal titolo «La stagione delle ciliegie a Bracigliano» in cui la si descrive come segue: «Bracigliano è la città delle ciliegie. Ma se questi frutti così golosi sono apprezzati in tutto lo Stivale, il merito non è soltanto delle preziose caratteristiche organolettiche che li contraddistinguono. Gli abitanti di questo paese noto per la secolare tradizione musicale, il famoso mallone, la frescura estiva e appunto le ciliegie, nonostante il villaggio globale si contraddistinguono per il rispetto religioso di tempi, stagioni e riti della terra. Così l'intero mese di giugno è dedicato alla raccolta di questi frutti soprannominati anche "l'una tira l'altra". Infermieri, docenti, maestri di musica, dipendenti della pubblica amministrazione si fermano per dedicarsi alle ciliegie che, di anno in anno, diventano più preziose a causa degli attacchi di alcuni parassiti. Queste piccole difficoltà non hanno però scalfito la passione per la raccolta che annualmente incanta

un paese. Se però questo prodotto tipico ormai è preceduto dalla propria fama, non è un caso») o l'imprenditore Antonio Amato (pubblicato sul blog ad agosto 2020 dal titolo «La Ciliegia di Bracigliano – L'oro rosso della nostra terra» in cui si evidenzia, tra le altre cose, che «Siamo nel periodo ideale per ammirare il paesaggio tinto di rosso intenso, il bianco degli alberi in fiore ha ormai ceduto il passo alle diverse sfumature di rosso di questa pregiata varietà di ciliegie di Bracigliano, di tipo tardivo, che maturano dalla seconda metà di giugno alla prima di luglio, dando il benvenuto all'estate e colorando di rosso le colline dell'Agro.

Un terzo della produzione campana di ciliegie proviene proprio dal territorio del comune di Bracigliano, che fin dal '700 vanta la coltivazione di frutti di dimensioni medio-grandi, dal colore scuro e dalla pregiata polpa corposa e succosa.» e dagli oltre 25 000 risultati ottenuti inserendo «Ciliegia di Bracigliano» sul motore di ricerca Google, fra cui i siti Campania Terra Laboris, Irno notizie, che ne riconoscono l'unicità legata al territorio di produzione. La Ciliegia di Bracigliano è impiegata in pasticceria per l'elaborazione di dolci tipici; basti citare la «Zizzinella» del Maestro pasticciere G. Palumbo a base di ricotta di bufala, nocciole e Ciliegia di Bracigliano sotto spirito (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23.5.2020 dal titolo «Il dolce omaggio alla ciliegia di Giuseppe Palumbo - La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano» in cui si attesta che «La produzione di ciliegie era già attestata a Bracigliano durante la prima metà del XVIII secolo e non ha mai avuto interruzioni, neanche durante la carestia del 1764. Negli anni '50, si produceva circa un terzo delle ciliegie della Campania, che era, a quel tempo, la prima regione cerasicola italiana. È il prodotto agricolo per eccellenza di Bracigliano, infatti è definita «oro rosso», in dialetto «a cerasa». Essa matura in primavera inoltrata e contiene un elevato numero di flavonoidi).

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F5%252FD.2b7b3e606aaccbd310b6/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download>