



C/2025/2722

8.5.2025

**Publicación de la comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión <sup>(1)</sup>**

(C/2025/2722)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Ciliegia di Bracigliano»

PGI-IT-02766-AM01 — 8.2.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre del producto**

«Ciliegia di Bracigliano»

2. **Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

Italia

3. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

MINISTERIO DE AGRICULTURA, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y BOSQUES — PQA 1

—

4. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

*Explicación de por qué la modificación o las modificaciones corresponden a la definición de modificación normal establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143.*

Las modificaciones corresponden a la definición de modificación normal establecida en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que

no incluyen un cambio de nombre o de uso del nombre, no conllevan un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único, ni implican restricciones adicionales a la comercialización del producto.

1. *Artículo 5 del pliego de condiciones. Modificación de la densidad de plantación*

La actual redacción del artículo 5 del pliego de condiciones es la siguiente:

«con una densidad de plantación de entre 600 y 800 plantas por hectárea».

Se ha cambiado por:

«con una densidad de plantación de hasta 1 500 plantas por hectárea».

Esta modificación del artículo 5 es necesaria porque la mayoría de las explotaciones tienen cerezos de diferentes edades y en los huertos mixtos hay menos árboles por hectárea, a veces incluso menos de 100. En este sentido, el pliego de condiciones penalizó en gran medida a las pequeñas explotaciones. Al mismo tiempo, la modificación permitirá la utilización de nuevos portainjertos disponibles en el mercado, que sean compatibles con las variedades

<sup>(1)</sup> Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO 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)).

amparadas por la IGP, tanto para los árboles aislados como, sobre todo, para los árboles en espaldera. Esto permitirá plantar nuevos huertos monocultivos con un máximo de 1 500 plantas por hectárea, lo que mejorará la productividad y la seguridad de los trabajadores, dado que los cerezos más antiguos superan una altura muy peligrosa para los recolectores, que también escasean en estos momentos. La modificación también garantizará la conservación de todas las características de calidad establecidas en el pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

2. *Artículo 5 del pliego de condiciones. Modificación del rendimiento por hectárea*

En el artículo 5 del pliego de condiciones, la producción máxima por hectárea de fruta como cultivo único aumenta de 25 toneladas a 28 toneladas.

El cambio respecto del límite de producción es coherente con el aumento del número de plantas por hectárea. Dados los elevados costes de gestión del cultivo, este aumento es necesario porque hace que la cosecha sea más rentable para las explotaciones, ya que una parte mayor de los cultivos se puede certificar bajo la IGP.

De forma cíclica, los factores climáticos o de gestión del suelo pueden dar lugar a un mayor rendimiento por hectárea, sin alterar en modo alguno las cualidades organolépticas de la fruta. Básicamente, el aumento del rendimiento en el pliego de condiciones ayuda a los productores a garantizar una producción mayor y de alta calidad para responder a una demanda cada vez mayor de los mercados.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Artículo 5 del pliego de condiciones. Cambio de redacción*

En el artículo 5 del pliego de condiciones se ha eliminado la siguiente frase:

«Incluso en años excepcionalmente favorables».

La razón es que es irrelevante para la descripción de las normas de producción y puede inducir a error.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Artículo 5 del pliego de condiciones. Modificación del tiempo máximo de conservación de la fruta en cámara frigorífica*

El tiempo máximo de conservación de la fruta en cámara frigorífica pasa de seis a ocho semanas.

Las explotaciones han solicitado que se incremente el período de almacenamiento, ya que en algunos casos la fruta se almacena al menos un par de semanas más tiempo debido a las oportunidades del mercado.

Las técnicas actuales de almacenamiento en frío permiten conservar las cerezas durante un largo período de tiempo, lo que significa que el producto puede tener una mejor distribución geográfica y a lo largo del tiempo, evitando así una oferta excesiva y la consiguiente caída del precio.

La posibilidad de conservar el producto en cámaras frigoríficas durante algunas semanas más permite a los envasadores disponer siempre de existencias de cerezas de alta calidad procedentes de cosechas que cumplen el pliego de condiciones. Estas existencias son útiles, en primer lugar por razones comerciales, cuando la demanda del mercado se mantiene durante mucho tiempo, pero también para poder satisfacer la demanda del producto incluso cuando escasea, habida cuenta de la muy corta temporada de la cereza.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Artículo 8 del pliego de condiciones y punto 3.5 del documento único. Eliminación del requisito de envasado en la zona de producción*

La disposición relativa al envasado en la zona de producción se elimina del artículo 8 del pliego de condiciones y del punto 3.5 del documento único.

Los avances en las tecnologías, vehículos y herramientas que pueden utilizarse para el transporte del producto permiten eliminar esta restricción a la comercialización del producto, lo que aportará importantes beneficios a los operadores.

La modificación afecta al documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre(s) (de DOP o IGP)**

«Ciliegia di Bracigliano»

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Código de la nomenclatura combinada**

— 08 — FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

La indicación geográfica protegida (IGP) «Ciliegia di Bracigliano» se refiere a los frutos de la especie *Prunus avium* L. (Rosaceae) pertenecientes a los siguientes cultivares: Spornocchia, Sciazza, Pagliaccia (también conocido como Pagliaccio o Pallaccia), Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana y Principe.

En el momento del despacho al consumo del producto fresco, la IGP «Ciliegia di Bracigliano» debe presentar las siguientes características de calidad:

- Piel: de un color vivo, de rojo oscuro a amaranto.
- Pulpa: de color rojo vivo a rojo oscuro, muy firme y semiadherida al hueso.
- Tamaño: frutos medianos-grandes (tamaño mínimo permitido: 20 mm), hueso de tamaño mediano, tallo de longitud corta a media.
- Forma: acorazonada, alargada o aplanada.
- Resistencia a las manipulaciones: excelente.
- Cualidades organolépticas: pulpa firme; jugosidad media; sabor afrutado, delicado y con un agradable gusto agridulce.

Todas las variedades enumeradas deben tener un contenido de azúcar no inferior a 12 ° Brix.

En el momento de su despacho al consumo, los frutos deben:

- encontrarse enteros e intactos;
- estar provistos de su pedúnculo;
- estar limpios y exentos de materias extrañas visibles;
- estar sanos, sin podredumbre y sin residuos visibles de productos fitosanitarios;
- estar exentos de plagas.

Las cerezas destinadas exclusivamente a la transformación pueden estar desprovistas de pedúnculo, estar parcialmente dañadas o tener un tamaño mínimo de 17 mm, siempre que se cumplan los demás requisitos del pliego de condiciones. Estos frutos pueden utilizar la IGP «Ciliegia di Bracigliano», pero no pueden venderse sin procesar al consumidor final.

**3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

—

**3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

Todas las fases de producción de la IGP «Ciliegia di Bracigliano» deben llevarse a cabo en la zona definida en el punto 4 siguiente.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El producto debe colocarse en recipientes de una capacidad máxima de 10 kg, fabricados con un material de origen vegetal u otro material reciclable.

El contenido de cada recipiente debe ser de un tamaño uniforme e incluir únicamente cerezas de la misma variedad.

Por lo que se refiere a la falta de uniformidad en el calibre, se aplica una tolerancia del 10 % en cuanto al número o el peso de cerezas en cada envase individual.

La IGP «Ciliegia di Bracigliano» también podrá envasarse fuera de la zona de producción mencionada en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En los envases que lleven la indicación de la IGP u otras etiquetas deben figurar, en caracteres de imprenta claros y legibles, de las mismas dimensiones, las indicaciones siguientes:

- a) los términos «Ciliegia di Bracigliano» e «Indicazione Geografica Protetta» [«indicación geográfica protegida»] (o la sigla «I.G.P.» [IGP]);
- b) el nombre, la razón social y la dirección de la empresa productora y envasadora;
- c) el número del lote de fabricación;
- d) la cantidad de producto que contiene el envase;
- e) el logotipo de la IGP «Ciliegia di Bracigliano», tal como se muestra a continuación, junto con el símbolo europeo obligatorio de las IGP.

Queda prohibido añadir cualquier calificativo a la indicación geográfica protegida a que se refiere el punto 1, incluidos los calificativos siguientes: «tipo» [tipo], «gusto» [sabor], «uso selezionato» [uso seleccionado], «scelto» [seleccionado] o similares, así como el municipio de origen.

No obstante, se admite la utilización de formulaciones que se refieran a empresas, nombres, razones sociales y marcas comerciales privadas siempre que no sean de naturaleza elogiosa y que no puedan inducir a error al consumidor.

Estas indicaciones pueden figurar en la etiqueta con caracteres cuya altura y anchura no excedan de la mitad de las utilizadas para la indicación geográfica protegida.



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de la IGP «Ciliegia di Bracigliano» comprende todo el territorio de los siguientes municipios de las provincias de Salerno y Avellino:

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

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

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre la «Ciliegia di Bracigliano» y la zona geográfica se basa en la calidad del producto y en una sólida reputación construida a lo largo del tiempo.

La zona de producción ofrece a los cerezos las mejores condiciones para un crecimiento vegetativo óptimo y el correcto desarrollo de los frutos.

La topografía se caracteriza principalmente por colinas. En cuanto al clima, la primavera es temprana en las zonas de cultivo de las cerezas y los veranos son cálidos con temperaturas máximas entre los 25 °C y los 28 °C. En invierno las temperaturas rara vez descienden por debajo de los 0 °C. La precipitación media anual se sitúa en torno a los 1 000 mm. Se concentran principalmente entre otoño y principios de primavera, pero siguen siendo suficientes para satisfacer gran parte de las necesidades hídricas del cultivo.

El suelo es principalmente de origen aluvial o coluvial, y a menudo con materiales piroclásticos. En su mayor parte, es suelto, permeable, de profundidad media, con una buena capacidad de drenaje y retención de agua y con un pH de entre 6,5 y 7,2.

Los suelos dominantes de la zona suelen tener un sustrato lo suficientemente resistente para satisfacer las necesidades del sistema radicular del *Prunus avium*. Además, son fáciles de trabajar y muy permeables, y tienen una buena capacidad de campo.

Las características edafoclimáticas descritas crean un entorno ideal para el cultivo, lo que permite maximizar la calidad organoléptica del fruto y reducir al mínimo las plagas, lo que perjudicaría su comerciabilidad.

También es testimonio de la estrecha conexión con la zona la extraordinaria presencia de variedades locales, tal como se especifica en el punto 3.2, que, al existir solo en esta zona, constituyen una especie de endemismo.

En la zona del Valle dell'Irno, los viñedos, que antaño producían el principal cultivo, han sido reemplazados por cerezos casi en su totalidad desde mediados del siglo pasado.

Los datos más recientes muestran que la superficie cuenta con unas 500 explotaciones agrícolas y varias empresas comercializadoras.

La «Ciliegia di Bracigliano» procede de una zona tradicionalmente adaptada a la producción de cerezas y los conocimientos técnicos adquiridos por los productores a lo largo de los siglos (especialmente en lo que se refiere a los importantes trabajos de protección de la biodiversidad genética), adaptados a las condiciones locales, han contribuido a hacer de la «Ciliegia di Bracigliano» un producto de calidad reconocida.

La presencia de los cerezos como característica distintiva de la agricultura y la economía de la zona está demostrada por diversas fuentes, principalmente por documentos notariales, que se remontan a 1556 (actas notariales de Bracigliano: notario Salvatore Grimaldi, expedientes 472 y 477; actas notariales de Bracigliano: notario Gaetano De Caro, expediente 487). Los documentos muestran la importancia de la cosecha de las cerezas en Bracigliano. En 1714, el notario Matteo Milone (archivo estatal de Salerno, registro notarial de Bracigliano, expediente 495) atestigua la presencia de cultivos intensivos de cerezas en Bracigliano.

En los últimos años, la reputación de la «Ciliegia di Bracigliano» ha quedado demostrada por toda una serie de material publicitario, registros históricos, vídeos y documentos en papel. En su *Storia di Bracigliano* [«Historia de Bracigliano»] (Arti Grafiche Emilio Di Mauro di Cava de' Tirreni, 1980), el sacerdote franciscano Teofilo M. Giordano menciona claramente, en la parte dedicada a la economía local, que la «Ciliegia di Bracigliano» estaba muy extendida desde hacía décadas. Menciona muchas de las variedades que integran este pliego de condiciones, atestiguando su calidad y su demanda en el mercado, incluidas las exportaciones, como demuestra la presencia de la denominación «Ciliegia di Bracigliano» en facturas comerciales. Por lo tanto, el cultivo de cerezas está bien consolidado en la zona, con grandes huertos frutales de cerezas capaces de proporcionar importantes ingresos agrícolas.

La importancia económica y cultural de la «Ciliegia di Bracigliano» para su zona de producción tradicional ha quedado demostrada a lo largo de los años por numerosas ediciones de ferias y festivales, como la Festa della Ciliegia di Bracigliano, que se celebra cada año desde 1999, y el acto paralelo que se celebra en Siano desde 1997.

Cada año, la Associazione Nazionale «Città delle Ciliegie» organiza su festival nacional «Città delle Ciliegie» [Ciudades de las cerezas] en lugares conocidos por la producción de excelentes cerezas. En reconocimiento de la alta calidad de la «Ciliegia di Bracigliano», el quinto festival se celebró en Bracigliano del 18 al 21 de junio de 2009.

En varias ocasiones, la «Ciliegia di Bracigliano» ha logrado un éxito notable en concursos nacionales especializados. Baste mencionar el hecho de que, en 2011, este producto fue denominado «Migliore Ciliegia d'Italia» [Mejor cereza de Italia] por la AMDMI (Asociación de directores de mercados mayoristas de frutas y hortalizas).

La zona de producción de la «Ciliegia di Bracigliano» sigue siendo considerada hoy en día como la «tierra de la cereza», ya que este territorio siempre se ha dedicado al cultivo de esta fruta, creando un vínculo indisoluble entre las localidades y los cerezos.

La «Ciliegia di Bracigliano» es un ingrediente clave en muchas recetas, se ha hablado sobre ella en sitios especializados como Top Food Italy y Torte e Dintorni y es bien conocida entre los chefs de éxito, como Sal De Riso y Rocco Ianone, así como entre otros chefs emergentes, que las utilizan en sus creaciones. Sal De Riso, un conocido pastelero, ha hablado sobre la «Ciliegia di Bracigliano» en las redes sociales (en un vídeo publicado en YouTube el 8 de octubre de 2020, y en su página de Facebook el 21 de noviembre de 2020, afirma: «La “Ciliegia di Bracigliano” es un producto muy especial: se trata de una cereza grande, jugosa y dulce, con un grado Brix alto, pero también crujiente. Yo la utilizo incluso para preparar cócteles»).

Además, la reputación de la «Ciliegia di Bracigliano» se ve confirmada por numerosos artículos redactados por especialistas. Por ejemplo, el periodista gastronómico Luciano Pignataro escribió un artículo titulado «La stagione delle ciliegie a Bracigliano» [«La temporada de la cereza en Bracigliano»], publicado en su sitio web el 7 de julio de 2015, donde las describe así: «Bracigliano es la tierra de las cerezas. Pero el hecho de que estas deliciosas cerezas sean amadas en toda Italia no solo se debe a sus muy apreciadas características organolépticas que las diferencian. Esta ciudad es conocida por su antigua tradición musical, por su famoso plato “Mallone”, sus veranos frescos y, por supuesto, por sus cerezas. Sus habitantes, a pesar de vivir en un “pueblo global”, se caracterizan por su respeto absoluto por el tiempo, las temporadas y las tradiciones relacionadas con la tierra. Así pues, dedican todo el mes de junio a la recolección de estas cerezas, de las que suelen decir que “no se puede comer solo una”. Enfermeros, maestros, profesores de música y funcionarios públicos se toman días libres en el trabajo para dedicárselos a las cerezas, que cada año son más valiosas, pues sufren los ataques de varias plagas. Sin embargo, estos pequeños problemas no han mermado la pasión por la recolección de estas cerezas que se apodera de toda la ciudad cada año.

El hecho de que a este producto típico le preceda la fama no es casualidad»). Otro ejemplo son las palabras del empresario Antonio Amato, quien publicó en su blog en agosto de 2020 un artículo titulado «La Ciliegia di Bracigliano – L’oro rosso della nostra terra» [«Ciliegia di Bracigliano – El oro rojo de nuestra tierra»], donde expone, entre otras cosas, que «ahora es el momento perfecto para admirar el paisaje rojo intenso, cuando el blanco de los árboles en flor ha dado paso a las diferentes tonalidades rojas de esta valiosa variedad de cereza de Bracigliano, una variedad de maduración tardía que madura desde la segunda quincena de junio hasta la primera quincena de julio, dando la bienvenida al verano y tiñendo de rojo las colinas de Agro.

Un tercio de la producción de cerezas de Campania procede del territorio del municipio de Bracigliano, que desde el siglo XVIII presume de cultivar cerezas de tamaño medio y grande, de color oscuro y con una excelente carne firme y jugosa». La reputación también se ve confirmada por más de 25 000 resultados de Google de la «Ciliegia di Bracigliano», incluidos los sitios web Campania Terra Laboris e Irno Notizie, que reconocen la singularidad del producto vinculado a su zona de producción. La «Ciliegia di Bracigliano» se utiliza para la elaboración de productos de pastelería tradicionales, entre los que cabe mencionar la «Zizzinella», una creación del maestro pastelero Giuseppe Palumbo, elaborada con «ricotta di bufala», avellanas y «Ciliegia di Bracigliano» infundada en alcohol (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23.5.2020). En un artículo titulado «Il dolce omaggio alla Ciliegia di Giuseppe Palumbo. La ciliegia è un contenitore di principi benefici per il corpo umano» [El dulce homenaje de Giuseppe Palumbo a las cerezas. Las cerezas contienen muchas propiedades beneficiosas para el cuerpo humano] se afirma que «ya en la primera mitad del siglo XVIII, existen registros de la producción de cerezas en Bracigliano, la cual ha continuado sin interrupción, incluso durante la hambruna de 1764. En los años cincuenta del siglo XX, la ciudad producía un tercio de las cerezas de Campania, que en aquel momento era la principal región productora de cerezas de Italia. Es el producto agrícola de Bracigliano por excelencia y, de hecho, se la conoce como el “oro rojo”. En el dialecto local se llama “a cerasa”. Madura a finales de primavera y contiene un elevado número de flavonoides»).

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252F5%252FD.2b7b3e606aecbd310b6/P/BLOB%3AID%3D33343/E/pdf?mode=download>.