

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Richiesta di riconoscimento come I.G.P. della «Ciliegia di Bracigliano» (21A00170)
(GU n.14 del 19-1-2021)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere il riconoscimento come indicazione geografica protetta della «Ciliegia di Bracigliano».

Considerato che la richiesta di riconoscimento e' stata presentata dal Comitato promotore Ciliegia di Bracigliano con sede in Piazza Liberta' s.n.c. - 84082 Bracigliano (SA) e che il predetto gruppo possiede i requisiti previsti all'art. 4 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511;

Considerato che a seguito dell'istruttoria ministeriale e alla luce del parere favorevole della Regione Campania, si e' pervenuti ad una stesura finale del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Bracigliano»;

Visto il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 con il quale sono stati modificati temporaneamente gli articoli 8, 9, comma 1, 13, comma 3, 23, 24, comma 1 e 27, comma 2 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha comportato l'adozione di misure di contrasto e contenimento alla diffusione del virus;

Considerata in particolare la sospensione disposta ai sensi del decreto ministeriale sopra citato, dell'applicazione dell'art. 8 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, circa la riunione di pubblico accertamento da svolgersi nell'area di produzione, e dell'art. 9, relativamente alla tempistica per presentare opposizione alla domanda di registrazione o di modifica del disciplinare;

Considerato che il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 prevede, altresì, che in caso di valutazione positiva della domanda di registrazione, il Ministero trasmetta alla/e regione/i interessata/e ed al soggetto richiedente, il disciplinare di produzione nella stesura finale e provveda alla pubblicazione dello stesso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione;

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali acquisito il parere delle Regione Campania, competente per territorio, circa la richiesta di riconoscimento, ritiene di dover procedere alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Bracigliano».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative al presente disciplinare, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, Via XX Settembre n. 20 -

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

00187 Roma - pec saq4@pec.politicheagricole.gov.it entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del presente disciplinare, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta richiesta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta richiesta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Bracigliano»

Art. 1.

Denominazione

La indicazione geografica protetta (I.G.P.), «Ciliegia di Bracigliano», è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La indicazione geografica protetta (I.G.P.), «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.

Per la produzione della «Ciliegia di Bracigliano» è consentito anche l'utilizzo di altre cultivar di ciliegio derivanti dalla ricerca varietale, a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al presente disciplinare di produzione.

L'utilizzo di queste cultivar per la produzione della «Ciliegia di Bracigliano» deve essere preventivamente comunicato e valutato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell'organismo di controllo o di altro soggetto.

La «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P. 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;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 calibro minimo di 17 mm, fermi restando gli altri requisiti richiesti dal disciplinare di produzione. Tali frutti possono fregiarsi della I.G.P. «Ciliegia di Bracigliano» ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P. di cui al presente disciplinare, 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.

Art. 4.

Prova dell'origine

E' necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonche' attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Le condizioni ed i sistemi di coltivazione utilizzati per la produzione della «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P. devono essere quelli tradizionali della zona e, comunque, atti a conferire al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'art. 2.

I sestri e le distanze di piantagione, le forme di allevamento e i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli in uso tradizionale nella zona, del tipo a volume o a parete, con una densita' d'impianto per ettaro compresa tra seicento ed ottocento piante. Negli impianti di cui sopra e' ammessa la presenza di varietati diverse da quelle riportate nell'art. 2, ai fini della idonea impollinazione, nella misura massima del 15% delle piante. Gli impollinatori non concorrono alla produzione della I.G.P.

La produzione unitaria massima di frutti ammessa a tutela e' fissata in 25 tonnellate ad ettaro di coltura specializzata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro dell'impianto in coltura promiscua dovra' essere calcolata in

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

rapporto alla superficie effettivamente investita. Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa per ettaro di ciliegie che utilizzano la denominazione «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P. dovrà essere riportata a detto limite produttivo, attraverso un'accurata cernita dei frutti che assicuri la rispondenza del prodotto ai requisiti qualitativi di cui all'art. 2.

Per quanto riguarda gli impianti produttivi, la tecnica colturale da adottare, fatta salva la tecnica d'impianto che riguarda i lavori preparatori, i lavori complementari e la concimazione, è la seguente:

cultivar: la scelta per i nuovi impianti e per quelli da infittire va effettuata, in ogni caso, tra quelle elencate nell'art. 2;

portainnesti: sono ammessi tutti i portainnesti idonei per il ciliegio dolce, in relazione alle caratteristiche pedoclimatiche dell'area e delle cultivar elencate nell'art. 2;

innesti: possono essere effettuati a «marza» (a triangolo e a spacco in fase di dormienza, a corona in fase vegetativa) oppure a «gemma» nel periodo vegetativo;

materiale di propagazione: deve rispondere alle caratteristiche varietali di cui all'art. 2 ed essere conforme alle normative nazionali e comunitarie;

sistemi e distanze di piantagione: sono ammessi tutti i sestri di impianto, purché siano garantiti l'illuminazione e l'arieggiamento delle chiome nella fase produttiva delle piante;

concimazione: il piano di concimazione prevede che gli elementi da apportare devono essere finalizzati al raggiungimento e/o al mantenimento di un sufficiente livello di fertilità dei suoli in ragione delle asportazioni della coltura e delle perdite per immobilizzazione e lisciviazione;

potatura e forma di allevamento: è prevista l'esecuzione annuale di potatura al bruno per assicurare una produzione di qualità costante negli anni; le piante devono essere mantenute in buona efficienza vegetativa e produttiva anche ricorrendo a interventi straordinari di riforma volti ad eliminare le parti legnose deperite e non più funzionali;

gestione del suolo: sono ammesse tutte le tecniche tradizionali di gestione del suolo; ove consentito dalle condizioni pedoclimatiche, dalla disponibilità di acqua irrigua e dalla tipologia di impianto, è adottata la tecnica dell'inerbimento, temporaneo o permanente, parziale o totale, con conseguente sfalcio periodico della cotica erbosa;

irrigazione: sono da ritenere validi tutti i metodi di distribuzione dell'acqua.

L'utilizzo di regolatori di crescita per l'incremento dell'allegagione e del calibro dei frutti e prevenzione dello spacco è ammesso nei termini previsti dalla normativa vigente. È ammessa la copertura dei fruttiferi con teli di plastica per prevenire il cracking indotto dalle piogge.

Raccolta: deve essere effettuata a mano; essa ha inizio nella prima decade di maggio di ogni anno e termina entro la terza decade di luglio. Le ciliegie devono essere raccolte a mano provviste di peduncolo.

Operazioni post - raccolta: le ciliegie vanno commercializzate entro le 48 ore dalla raccolta; trascorso tale termine devono essere conservate in locali refrigerati/umidificati. Già in ambito aziendale deve essere eseguita la cernita per eliminare i frutti di scarto e con pezzatura insufficiente.

Conservazione: È ammesso il ricorso a tecniche di

frigo-conservazione in celle frigorifere, evitando di scendere a temperature inferiori a $-0,5^{\circ}\text{C}$ e di superare il 90% di umidità relativa. Il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti è di quattro settimane.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La «Ciliegia di Bracigliano» si caratterizza per una forte reputazione, la sua produzione svolge infatti da decenni un ruolo di rilievo nell'economia locale: nel Salernitano, negli anni '50, si produceva un terzo delle ciliegie della Campania, che era, all'epoca, di gran lunga la prima regione cerasicola italiana.

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 1000 mm 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*, facilita' 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 col territorio è testimoniato dalla straordinaria presenza di varietà locali, quali sono tutte quelle riportate all'art. 2 del presente disciplinare, 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. Questa drupacea, sebbene presente per lo più in coltura promiscua, consociata con orto o altre specie frutticole, ha fornito da decenni una base per il reddito delle comunità rurali del comprensorio, tanto da determinare, cosa tutt'altro che usuale in questo contesto, la nascita di svariate imprese commerciali dedite alla produzione ed alla commercializzazione dei prodotti, come testimoniano i diversi documenti fiscali e commerciali reperiti.

La coltivazione della Ciliegia di Bracigliano ha consentito lo sviluppo di un indotto commerciale nel settore produttivo.

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 testimoniata da diverse fonti, principalmente atti notarili, già a partire dal 1556 (Protocolli notarili - Bracigliano, notaio Salvatore Grimaldi, Busta 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 (https://www.youtube.com/watch?v=C3_QDMAtjEs), 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

giornalista gastronomo Luciano Pignataro
(<https://www.lucianopignataro.it/a/la-stagione-delle-ciliegie-a-bracigliano/90505/>) o l'imprenditore Antonio Amato
(<https://www.antonioamato.it/diari-salernitani/la-ciliegia-di-bracigliano-oro-rosso-della-nostra-terra>) 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 pasticcere G. Palumbo a base di ricotta di bufala, nocciole e Ciliegia di Bracigliano sotto spirito (Annamaria Parlato, Enogastronomia Bracigliano, 23 maggio 2020 <https://www.irno24.it/la-34spernocchia34-di-bracigliano-e-il-dolce-omaggio-alla-ciliegia-di-giuseppe-palumbo>).

Art. 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012; l'organismo preposto alla verifica è CSQA Certificazioni Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene VI - tel. +39 0445.313011 - fax +39 0445.313070 e-mail csqa@csqa.it

Art. 8.

Confezionamento, etichettatura, logotipo

Confezionamento.

La «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P. viene immessa al consumo utilizzando imballaggi ammessi dalla normativa vigente. Il prodotto deve essere posto in contenitori con capienza fino ad un massimo di 10 kg, realizzati con materiale di origine vegetale o altro materiale riciclabile, che sia consentito, in ogni caso, dalle normative comunitarie.

La «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P. è confezionata nell'area di produzione di cui all'art. 3.

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.

Etichettatura.

Sulle confezioni contrassegnate con la I.G.P. 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 I.G.P.);
- 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, espressa in conformità delle norme vigenti;
- e) il logo della «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P.;
- f) il simbolo europeo della I.G.P.

Alla indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso selezionato, scelto, similari e comune di provenienza.

E', 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 meta' di quelli utilizzati per indicare la indicazione geografica protetta.

Logotipo.

Descrizione logo: il logo si compone di due segni grafici, il primo circolare che sintetizza la forma di una «ciliegia» ed anche la lettera «C», il secondo rappresenta il gambo della stessa. Sulla destra del disegno stilizzato del frutto e' presente il testo «Ciliegia di Bracigliano I.G.P.» nel carattere Neutra Bold. Il logo compreso i testi si iscrive in un rettangolo di 11x8 cm, che si puo' ingrandire e rimpicciolire in proporzione.

Colori: il logo potra' essere utilizzato nelle seguenti tre modalita':

1) a colori in quadricromia (rosso: 30-100-80-0 verde 50-20-100-0);

2) in pantone (rosso: P187 - verde P7745);

3) in bianco su fondi colorati o nero nel caso non si utilizza il colore.

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 Tor-te 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 (https://www.youtube.com/watch?v=C3_QDMAtjEs), 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 (<https://www.lucianopignataro.it/a/la-stagione-delle-ciliegie-a-bracigliano/90505/>) o l'imprenditore Antonio Amato (<https://www.antonioamato.it/diari-salernitani/la-ciliegia-di-bracigliano-oro-rosso-della-nostra-terra>) 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 maggio 2020 <https://www.irno24.it/la-34spernocchia34-di-bracigliano-e-il-dolce-omaggio-alla-ciliegia-di-giuseppe-palumbo>).

Art. 7. Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012; l'organismo preposto alla verifica è CSQA Certificazioni Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene VI - tel. +39 0445.313011 - fax +39 0445.313070 e-mail csqa@csqa.it

Art. 8. Confezionamento, etichettatura, logotipo

Confezionamento.

La «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P. viene immessa al consumo utilizzando imballaggi ammessi dalla normativa vigente. Il prodotto deve essere posto in contenitori con capienza fino ad un massimo di 10 kg, realizzati con materiale di origine vegetale o altro materiale riciclabile, che sia consentito, in ogni caso, dalle normative comunitarie.

La «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P. è confezionata nell'area di produzione di cui all'art. 3.

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.

Etichettatura.

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

- «Ciliegia di Bracigliano» e Indicazione Geografica Protetta (o la sua sigla I.G.P.);
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice confezionatrice;
- lotto di produzione;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità delle norme vigenti;
- il logo della «Ciliegia di Bracigliano» I.G.P.;
- il simbolo europeo della I.G.P.

Alla indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, 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 la indicazione geografica protetta.

Logotipo.

Descrizione logo: il logo si compone di due segni grafici, il primo circolare che sintetizza la forma di una «ciliegia» ed anche la lettera «C», il secondo rappresenta il gambo della stessa. Sulla destra del disegno stilizzato del frutto è presente il testo «Ciliegia di Bracigliano I.G.P.» nel carattere Neutra Bold. Il logo compreso i testi si iscrive in un rettangolo di 11×8 cm, che si può ingrandire e rimpicciolire in proporzione.

Colori: il logo potrà essere utilizzato nelle seguenti tre modalità:

- a colori in quadricromia (rosso: 30-100-80-0 verde 50-20-100-0);
- in pantone (rosso: P187 - verde P7745);
- in bianco su fondi colorati o nero nel caso non si utilizza il colore.



21A00170

