

Comitato promotore per la registrazione della  
Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
“CILIEGIA DI BRACIGLIANO”**

## Articolo 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.

## Articolo 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.

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 fresco 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 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.

## Articolo 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.

#### Articolo4

##### **Prova dell'origine**

È 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, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità 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.

#### Articolo5

##### **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 densità d'impianto per ettaro compresa tra 600 ed 800 piante. Negli impianti di cui sopra è ammessa la presenza di varietà diverse da quelle riportate nell'articolo 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 è 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 dovrà essere calcolata in 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'articolo 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'articolo 2.
- *Portainnesti*: sono ammessi tutti i portainnesti idonei per il ciliegio dolce, in relazione alle caratteristiche pedoclimatiche dell'area e delle cultivar elencate nell'articolo 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'articolo 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. E' 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*: E' ammesso il ricorso a tecniche di frigo-conservazione in celle frigorifere, evitando di scendere a temperature inferiori a -0,5 °C e di superare il 90% di umidità relativa. Il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti è di 4 settimane.

## Articolo 6

### **Legame con l'ambiente**

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 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 *Prunusavium*, 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 col territorio è testimoniato dalla straordinaria presenza di varietà locali, quali sono tutte quelle riportate all'articolo 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.

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 video caricato su youtube in data 8.10.2020 ed 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 7.07.2015 dal titolo **“La stagione delle ciliegie a Bracigliano”** in cui la si descrive come segue: **“Bracigliano è la città delle ciliege. 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 ciliege, 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 ciliege 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 matura 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 delle “Ciliegie”, di dimensioni medio-grandi, dal colore scuro e la 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, 23/05/2020 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. E' 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).

## Articolo 7

### Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto conformemente a quanto stabilito dal Reg. (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.

## Articolo 8

### Confezionamento, etichettatura, logotipo

#### *Confezionamento:*

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.

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.

E' 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;
- e) Il logo della "Ciliegia di Bracigliano" I.G.P. riportato di seguito insieme al simbolo europeo dell'I.G.P. obbligatorio.

Alla Indicazione Geografica Protetta di cui all'articolo 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 11x8 cm, che si può ingrandire e rimpicciolire in proporzione.

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

Disciplinare di produzione Ciliegia di Bracigliano IGP

- 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.

