



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Ciliegia di Vignola” (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2025/4852 van 2 september 2025 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie¹

(C/2025/4852)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Ciliegia di Vignola”

EU-nr.: PGI-IT-0858-AM02 – 30.6.2025

1. Naam van het product

“Ciliegia di Vignola”

2. Type geografische aanduiding

- ☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)
- ☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)
- ☐ Geografische aanduiding (GA)

3. Sector

- ☒ landbouwproducten
- ☐ wijnen
- ☐ gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een “standaardwijziging” als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat ze geen verandering in de naam meebrengen, ze het verband

¹ Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).



niet dreigen te verbreken en ze geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijzigingen

1. Uitbreiding van het aantal variëteiten

In artikel 2 van het productdossier en in punt 3.2 van het enig document is de lijst van toegestane variëteiten bijgewerkt door variëteiten toe te voegen die reeds op grote schaal in het gebied worden geteeld en die minstens dezelfde producteikenmerken en vooral kwalitatieve eigenschappen (geschiktheid om te bewaren, consistentie, glans en kaliber) hebben als de variëteiten die al in het productdossier waren opgenomen, waarbij de lokale biodiversiteit zoveel mogelijk in stand wordt gehouden. Door toevoeging van deze variëteiten kan de periode waarin de kersen worden geoogst en verkocht, worden verlengd. Op die manier is de aanwezigheid van de BGA "Ciliegia di Vignola" op de markt gedurende de hele oogstperiode gewaarborgd. Deze wijziging is onmiskenbaar bedoeld om het BGA-product te versterken door de handelskenmerken van de vruchten te verbeteren en de afzetperiode te verlengen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. Bijwerken van de minimale kalibers na de invoering van nieuwe soorten variëteiten

In artikel 2 van het productdossier en in punt 3.2 van het enig document zijn de minimale kalibers bijgewerkt naar aanleiding van de uitbreiding van het aantal variëteiten.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Ciliegia di Vignola"

EU-nr.: PGI-IT-0858-AM02 – 30.6.2025

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen (van de BOB of de BGA)

"Ciliegia di Vignola"

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Code van de gecombineerde nomenclatuur

– 08 – FRUIT; SCHILLEN VAN CITRUSVRUCHTEN EN VAN MELOENEN

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Voor de productie van "Ciliegia di Vignola" worden de volgende cultivars gebruikt:
vroeg cultivars: *Early Bigi en Lory, Bigarreau Moreau en Burlat, Mora di Vignola, Early Star-Panaro 2, Sweet Aryana, Sweet Early-Panaro 1, Nimba, Red Pacific, Cerasina Prim 3.1;*

cultivars van het middenseizoen: *Celeste, Giant Red – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant, Van, Marysa, Sweet Gabriel, Sweet Lorenz, Frisco;*

late cultivars: *Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato), Kordia, Sonata, Sweet Saretta, Sweet Valina, Royal Helen.*

Zij worden geteeld op het in artikel 3 omschreven grondgebied.

Kwaliteitskenmerken

De "Ciliegia di Vignola" moet over de volgende kwaliteitskenmerken beschikken:

stevig en knapperig vruchtvlees, tenzij het de *Mora di Vignola* betreft;

een steeds glanzende vruchthuid; betreft het de *Durone della Marca*, geel of fonkelend rood van kleur;

betreft het de andere variëteiten, fonkelend rood tot donkerrood van kleur;

fruitige, milde smaak;

Brixwaarde gelijk aan of hoger dan 10° voor de vroege variëteiten en 12° voor alle andere variëteiten;

zuurgraad van ten minste 5 g appelzuur per liter.

Voor de verschillende variëteiten zijn de volgende minimale kalibers vastgesteld:

20 mm: *Mora di Vignola;*

21 mm: *Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart;*



22 mm: *Bigarreau Moreau en Burlat, Lapins, Van, Early Bigi en Lory, Celeste, Giant Red-Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina, Summer Charm (Staccato), Early Star-Panaro 2, Kordia, Marysa, Sonata, Sweet Aryana, Sweet Early-Panaro 1, Sweet Gabriel, Sweet Saretta*;

23 mm: *Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia, Sweet Lorenz, Sweet Valina, Red Pacific, Nimba, Cerasina Prim 3.1, Frisco, Royal Helen*.

Op het ogenblik dat ze in de handel worden gebracht, moeten de kersen: intact zijn en mogen ze geen kneuzingen vertonen;

voorzien zijn van hun steeltje;

schoon zijn en vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen;

geзд zijn, mogen ze geen rot vertonen en mogen er geen resten van gewasbeschermingsmiddelen zichtbaar zijn;

vrij zijn van aantasting door plagen.

Voor verwerking bestemd product. Alleen als het fruit voor verwerking bestemd is, mag: het beschadigd zijn (bv. schade door barsten of hagel die hersteld of gedroogd is, zonder tekenen van schimmel); het steeltje ontbreken; de minimale grootte 15 mm zijn. De overige kenmerken vermeld in het productdossier worden niet beïnvloed. Dergelijke vruchten mogen als BGA "Ciliegia di Vignola" worden aangeduid, maar mogen niet als zodanig worden verkocht aan de eindverbruiker.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de productie van de "Ciliegia di Vignola" tot en met de oogst van de kersen mogen uitsluitend plaatsvinden in het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De BGA "Ciliegia di Vignola" wordt in de handel gebracht in verpakkingen die zo verzegeld worden dat ze na het openen niet opnieuw kunnen worden gebruikt. Toegestane materialen zijn hout, karton, plastic en ademende polymeerfolie, en het gewicht van elke verpakking ligt tussen 250 g en 6 kg. De verpakking moet omstandigheden verzekeren die garanderen dat het fruit zijn eigenschappen behoudt en onbeschadigd blijft.

Het is ook toegestaan om het product bij het verkooppunt te verkopen in porties van gesloten verpakkingen of kisten, op voorwaarde dat het product in speciale compartimenten of containers is geplaatst waarop duidelijk dezelfde informatie wordt vermeld die vereist is voor de verpakking als bedoeld in het productdossier. Iedere verpakking moet een homogene inhoud hebben en kersen bevatten van dezelfde kwaliteit en dezelfde variëteit; naar kaliber worden hierbij de volgende klassen in aanmerking genomen: 20 tot 24 mm; 24 tot 28 mm; meer dan 28 mm.

De "Ciliegia di Vignola" worden meteen na de pluk, in het bedrijf of in de coöperaties van het teeltgebied, voor verpakking voorbereid en verpakt. Op deze wijze komt het product vlug op de markt en bij de consument, zonder dat het nog verder wordt gehanteerd.

Het voor verwerking bestemde product mag ook worden verpakt in dozen met een maximaal gewicht van 20 kg en kratten met een maximaal gewicht van 300 kg. Het product mag in koelcellen worden bewaard op voorwaarde dat de temperatuur niet onder – 0,5 °C zakt en de relatieve vochtigheid maximaal 90% bedraagt. Het fruit mag maximaal vier weken in koelcellen worden bewaard.

De verpakking van de "Ciliegia di Vignola" – deze behelst het op deugdelijke wijze klaarmaken van het product met het oog op zijn verpakking en vervolgens de verpakking ervan op de aangegeven wijze – moet plaatsvinden in het gebied van oorsprong zodat de kwaliteit, m.a.w. de versheid en de integriteit van de kersen gewaarborgd zijn en wordt voorkomen dat het te vaak hanteren en het vervoer van de kersen de schil kneuzen, waardoor de vruchten gaan schimmelen en dus onverkoopbaar worden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het logo van de BGA "Ciliegia di Vignola" ziet eruit als volgt:



Dit logo samen met het grafische EU-symbool van de beschermde geografische aanduiding moeten op de verpakkingen waarin het product wordt verkocht, worden aangebracht. De grootte van het logo mag variëren naargelang van de verpakking, maar moet binnen proporties blijven. De naam “Emilia-Romagna” mag op de verpakking worden aangebracht. Ook de volgende elementen moeten worden vermeld: de naam, de handelsnaam, het adres en/of de unieke, door de controle-instantie toegewezen identificatiecode van de producent; de naam of firmanaam en het adres van de verzender; de (bedrijfs)naam en het adres van de verpakker. Etikettering – Producten voor verwerking: Op de verpakking van producten die bestemd zijn om te worden verwerkt, moet op ten minste één zijde van de recipiënt duidelijk en zichtbaar het volgende worden vermeld: “*Ciliegia di Vignola*” I.G.P. *destinata alla trasformazione* (BGA “Ciliegia di Vignola” bestemd voor verwerking).

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de “Ciliegia di Vignola” beslaat een gordel die wordt gevormd door het gedeelte van de Panaro (rivier) dat zich aan de voet van het gebergte bevindt en door gedeelten van andere, minder belangrijke waterlopen. Het ligt op een hoogte die varieert van 30 tot 950 m boven de zeespiegel en omvat de volgende gemeenten van de provincies Modena en Bologna: provincie Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca. Provincie Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d’Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

5. Verband met het geografische gebied

Het productiegebied wordt gevormd door het gedeelte van de Panaro dat zich aan de voet van het gebergte bevindt en door gedeelten van andere, minder belangrijke waterlopen en beslaat aldus een gordel die wordt gekenmerkt door een klimaat en een bijzondere bodemgesteldheid die bevorderlijk zijn voor de kersenteelt. Het klimaat is er fris en niet zeer continentaal, met overvloedige neerslag in het voorjaar en zomers die nooit te droog zijn. Het gebied wordt niet gekenmerkt door zeer veel zonneschijn. De alluviale gronden zijn in het algemeen rulle, goed gedraineerde, verse gronden. De door de Panaro en door andere, minder belangrijke waterlopen tijdens de verschillende perioden van slibafzetting meegesleurde sedimenten hebben er bijzonder vruchtbare gronden van gemaakt. De kersen worden geteeld in een gebied dat varieert van 30 tot 950 meter boven de zeespiegel. Buiten het afgebakende geografische gebied worden geen kersen meer geteeld. In de aangrenzende gebieden werd de teelt, die als weinig rendabel werd beschouwd, namelijk lang geleden stopgezet. De productie en de kwaliteit lagen er veel lager dan in het afgebakende gebied. Behalve de bijzondere bodemgesteldheid en klimaatomstandigheden in het teeltgebied en het hierboven beschreven specifieke microklimaat zijn ook de knowhow en de vaardigheden van de telers bepalend voor de kwaliteit van de “Ciliegia di Vignola”. Deze knowhow en vaardigheden werden van vader op zoon overgeleverd en hebben betrekking op de agronomische technieken, de pluk en de verpakking van het product, activiteiten die uitsluitend handmatig worden verricht. Het is dankzij deze knowhow en vaardigheden dat de teler de consument een product kan aanbieden dat zijn plaats in de handelsklasse “hoogwaardig” ruimschoots verdient. Het kaliber van de geselecteerde “Ciliegia di Vignola” is groter dan op grond van de handelsnormen mag worden verwacht en kan meer dan 28 mm bedragen. Zoals blijkt uit marktonderzoek en uit studies van bedrijven die gespecialiseerd zijn in de markten van Turijn, Milaan en Hamburg, ligt de prijs van de “Ciliegia di Vignola” bijna altijd hoger dan die van kersen die direct met de “Ciliegia di Vignola” concurreren, en associëren de meeste consumenten de naam “Vignola” in de eerste plaats met “kersenteeltgebied bij uitstek”. De kers is een boomsoort die de voorkeur geeft aan een frisse habitat en aan neutrale of weinig zure gronden. Aangezien het teeltgebied van de “Ciliegia di Vignola” deze beide kenmerken in zich verenigt, heeft deze kers hier een gunstig milieu gevonden dat eraan heeft bijgedragen dat zij zich kon verspreiden en zich ook op de markt wist te handhaven. De kenmerken van de gronden in het geografische productiegebied van de “Ciliegia di Vignola” zijn van dien aard dat kersenbomen het hier uitermate goed doen. Het niet te hoge aantal uren zonneschijn bezorgt de steenvruchten hun intense kleur en draagt bij aan hun natuurlijke glans zodat het product dat op de markt komt, uit esthetisch oogpunt perfect is zonder dat het hiertoe een bijzondere behandeling moet ondergaan. Een andere, niet te veronachtzamen factor is het professionalisme van de beroepsgroep, meer bepaald van de telers, die ook vandaag nog voor



hun teeltpraktijken en voor de oogst en de verpakking van de kersen een beroep doen op een schat aan knowhow die ze in de loop der tijden hebben vergaard. Men stelt immers vast, ook al wordt innovatie niet uit de weg gegaan, dat het telen, oogsten, sorteren en verpakken van de kersen uitsluitend handmatig gebeurt en dat die handenarbeid wordt geleverd door gespecialiseerd personeel dat van oudsher met deze kersenbomen vertrouwd is. Die professionaliteit is een uit de traditie voortgevloeid cultureel gegeven. Deze knowhow, die van generatie op generatie werd overgeleverd, maakt het mogelijk om aan deze kers, die op zich reeds uitzonderlijk is, net die “meerwaarde” te verlenen waardoor zij zich van kersen van andere oorsprong onderscheidt. De telers hebben zich er decennia geleden wederzijds toe verbonden slechts kersen te telen met het in punt 3.2 vastgestelde minimale kaliber teneinde de lokale productie te beschermen en het specifieke karakter van het in het oorsprongsgebied geteelde en verpakte product tot zijn recht te laten komen. Bovendien kan – dankzij de talrijke variëteiten die zich gaandeweg in het geografische gebied wisten te handhaven, en dankzij het feit dat de teelt van deze kersen op verschillende hoogten plaatsvindt – op meer tijdstippen worden geoogst en is het product gedurende de hele productieperiode op de markt, een feit waar de consument zich regelmatig over verheugt en dat positieve gevolgen heeft voor de prijzen. De “Ciliegia di Vignola” kan dus duidelijk worden gelinkt aan het gebied, aan de bijzondere bodemgesteldheid en klimaatomstandigheden, aan het uitzonderlijke microklimaat en aan de knowhow en de vaardigheden van de telers. Een andere factor, en niet de minste, is het feit dat de landbouwers van het afgebakende geografische gebied het kersenaanbod in Vignola – één van de oudste markten van Italië – hebben geconcentreerd, namelijk daar waar reeds in 1928 de groente- en fruitmarkt werd gehouden en waar later andere structuren op het vlak van verwerking en verkoop tot ontwikkeling kwamen. Het is de interactie tussen al deze factoren die maakt dat de consument de lokale productie associeert met de benaming “Ciliegia di Vignola”. Het feit dat de benaming “Ciliegia di Vignola” standhield, heeft gezorgd voor een sterke commerciële uitstraling en had belangrijke gevolgen voor de gehele bedrijfstak, van de teelt tot de verkoop: landbouwbedrijven, coöperaties voor de verwerking/verkoop van de kersen, een groente- en fruitmarkt met vier expediteurs, vaklui, producenten van verpakking, transporteurs en plukkers, hebben zich in de regio gevestigd. Het belang van de “Ciliegia di Vignola” voor de regio waar deze kers van oudsher wordt geteeld, wordt eveneens geïllustreerd door publicaties en door de talrijke beurzen en feesten die hier reeds lang worden georganiseerd. Het “Festa dei Ciliegi in fiore” (kersenbloesemfeest), waarvan de eerste versie teruggaat tot april 1970, en het evenement “Vignola, è tempo di Ciliegie” (Vignola: de kersentijd) dat sedert 1989 wordt georganiseerd, zijn voor Vignola van groot belang. De nationale vereniging “Città delle Ciliegie” (de kersensteden), die werd opgericht in 2003, schrijft jaarlijks de nationale wedstrijd “Ciliegie d’Italia” (kersen van Italië) uit naar aanleiding van het nationale feest “Città delle Ciliegie” dat ieder jaar in een andere gemeente wordt georganiseerd. De “Ciliegia di Vignola” kaapte de eerste prijs weg in Celleno (provincie Viterbo) in 2005, in Orvieto (provincie Terni) in 2006 en in Bracigliano (provincie Salerno) in 2009. De kers vestigde hiermee haar reputatie als kwaliteitsproduct bij uitstek, een reputatie waar jarenlang naartoe was gewerkt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fb%252F8%252FD.20a6b5f39b771b1b7f85/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download>