C/2025/3671

7.7.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/3671)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Fragola della Basilicata“

ЕС №: PGI-IT-03273 — 24.6.2024 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Fragola della Basilicata“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 08 — ПЛОДОВЕ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ; ЦИТРУСОВИ ИЛИ ПЪПЕШОВИ КОРИ

0810 — Други плодове, пресни

0810 10 — Ягоди

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното географско указание „Fragola della Basilicata“ се отнася до плодовете на култивираните ягоди Fragaria x ananassa от рода Fragaria, семейство Rosaceae. Указанието е запазено изключително за ягодите, отглеждани в определения географски район, които се характеризират с период на производство, продължаващ от ноември до края на юни. То включва широк спектър от сортове, както следва: Sabrosa, Inspire, NSG 203, NSG 465, NSG 207, Sabrina, Melissa, Marisol, Flavia, Ardea, Arvem, Elide, Flaminia, Koinè, Ligea, Limvalnera, Marielouise, Medi’, Nabila, Partenope, Primavera, Red Sayra, Red Samantha, Red Shaida, Red Sara, Renewal, Pajaro, Tudla и Thetis.

Характеристики на плода

продълговата конусовидна форма

наситен, блестящ яркочервен цвят

Характеристики на качеството

естествено сладък и плодов вкус

плодът има чашка

градуси по Брикс — не по-малко от 7,5 °

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

титруема киселинност — не по-малко от 9 meq/100 g

консистенция — не по-малко от 550 g/cm2

Размер: плодовете, предназначени за консумация в прясно състояние, трябва да са с размер най-малко 25 mm.

Санитарно качество и външен вид на плодовете:

цели, без наранявания, чисти, без видими странични примеси, здрави, без плесен и видими остатъци от фитосанитарни продукти, без паразити.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Fragola della Basilicata“ трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

При пускането на „Fragola della Basilicata“ на пазара те трябва да са в опаковки, изработени от следните материали: каси от картон, дърво и/или MDF, или други екологосъобразни продукти; пластмасови и/или картонени кошнички, съдържащи до 1 kg плодове. Опакованите кошнички са с еднородно тегло и размер. Редовно трябва да се извършва сортиране.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Fragola della Basilicata“ може да се пускат на пазара само ако върху опаковката фигурират европейският символ за ЗГУ и логото, показано по-долу. Името „Fragola della Basilicata“ трябва да е посочено върху опаковката с ясни и неизтриваеми букви, ясно разграничими от всички други надписи. Обозначението „Защитено географско указание“ трябва да е изписано непосредствено под него. Посоченото по-горе указание не трябва да се придружава от описание или термини, различни от изрично предвидените, включително прилагателните: „tipo“ [„типично“], „fine“ [„фино“], „superiore“ [„превъзходно“], „selezionato“ [„селекционирано“], „scelto“ [„избрано“] или други подобни. Разрешава се обаче използването на имена, фирмени наименования и търговски марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не са такива, че да въведат потребителя в заблуждение. Може също да се посочват и имена на стопанства или ягодови полета, от които произхождат плодовете. Всички тези означения трябва да бъдат изписани върху етикета с букви, чийто размер на височина и ширина не надвишава половината от размера на буквите, използвани за обозначаване на защитеното географско указание. В същото зрително поле трябва да се виждат името, фирменото наименование и адресът на производителя, както и първоначалното брутно тегло. Надписът „Indicazione Geografica Protetta“ [защитено географско указание] може да се повтаря навсякъде другаде върху съда или етикета, включително под формата на инициали „I.G.P.“ [ЗГУ]. Върху предназначените за износ партиди трябва да се постави и надписът „Prodotto in Italia“ [Произведено в Италия].

Ако размерът на изображението бъде променен, логото и шрифтът също трябва да се променят, за да се запазят относителните пропорции.







4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на защитеното географско указание „Fragola della Basilicata“ обхваща административната територия на следните общини: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico и Tursi.

5. **Връзка с географския район**

Защитеното географско указание „Fragola della Basilicata“ се основава на качеството на продукта и е плод на дълголетната традиция на оглеждане и използване на ягоди в Базиликата.

Качество

Качеството се дължи на специфичните аспекти на географския район, които са идеални за отглеждането на ягоди: почва, климат и човешки фактори. Взаимодействието между тези фактори свързва репутацията на продукта с мястото до такава степен, че сега той се нарича „Fragola della Basilicata“.

Районът на производство се характеризира с особено подходящи почвени и климатични условия, които оказват пряко влияние върху качеството на плодовете. В обширната алувиална равнина почвата е с pH между 6,5 и 7,5. Тя е добре отводнена, съдържа пясък, тиня и глина в равни съотношения, и е изключително подходяща за отглеждане на ягоди. Тези условия се допълват от отличното качество на използваната за напояване вода — с проводимост 500 µS/cm. Съчетанието на тези фактори осигурява отлични селскостопански условия за отглеждане на ягоди, извличайки най-добрите характеристики на плодовете.

Климатът е мек дори през зимата, средната температура е 10,5 °C, а минималната температура — 1,3 °C. Температурите рядко падат под 0 °C. Големите колебания в температурата са необичайни. Средното количество на валежите е около 550 mm, разпределени през есента и през зимата. Годишното количество слънчева светлина е сред най-високите в Европа. Всички тези фактори взети заедно позволяват на растенията да постигнат точния баланс между вегетативния растеж и плододаването. Тези условия също така означават, че от ноември до юни равнището на производство е постоянно във времето, което гарантира, че се предлагат възможно най-добрите ягоди за консумация.

И накрая, опитът в оглеждането на ягоди, който земеделските стопани в района са натрупали с времето, им дава възможност да извличат максимална полза от съчетаването на естествените характеристики на земята с потенциала на различните сортове — основната комбинация за производството на качествени плодове. За „Fragola della Basilicata“ се използва широк спектър от сортове. Това е резултат от добре балансирания начин, по който производителите са затвърдили уменията си да адаптират сортовете към условията на отглеждане.

Високото качество на ягодите е потвърдено от изследванията, проведени от оперативното звено на работната група „Fragola“ [ягода] към ALSIA-Regione Basilicata — регионалната агенция за иновации и развойна дейност в селското стопанство, в рамките на собственото им стопанство за научни изследвания като част от финансиран от Министерството на земеделието, храните и горите проект относно регионалните списъци на декоративните сортове плодни растения (1993—2015 г.). Като част от цялостния проект е извършено сравнение между продуктите в пет региона на Южна Италия — Кампания, Базиликата, Калабрия, Сицилия и Сардиния — в периода между 2002 г. и 2008 г., както и между 2010 г. и 2014 г. Резултатите са публикувани в Monografia di cultivar di fragola (Монография за ягодовите култивари), под редакцията на W. Faedi и др., Рим, MiPAAF-CRA [Министерство на политиката в областта на земеделието, продоволствието и горите — Агенция за изследвания в областта на селското стопанство], 2009 г. и 2015 г. Тези резултати показват, че в сравнение с ягодите, отглеждани в други райони на Южна Италия, сортовете, отглеждани като „Fragola della Basilicata“, са с най-високо качество по отношение на градусите по Брикс и по-ниската киселинност, посочени в член 2 от продуктовата спецификация и в точка 3.2 от единния документ.

Тези качествени характеристики са изградили силни връзки с потребителите, които ценят „Fragola della Basilicata“. Когато купуват продукта, потребителите признават, че си струва да плащат по-висока цена в сравнение с ягодите от други райони (източници: Министерство на икономическото развитие — Обсерватория на цените, последен доклад: 22 януари 2025 г. SO.GE.M.I. S.p.A. — Фермерски пазари в Милано; Veronamercato S.p.A. — Consultazione listini).

История на отглеждането и използването

От историческа гледна точка отглеждането и използването на ягоди в Базиликата се основава и обхваща следните фактори:

— културни: районите са специално определени по време на гръко-римската епоха и обхващат района на Метапонтино — крайбрежната част на Базиликата на Йонийско море;

— традиционни: ягодите са неразделна част от местния начин на хранене и се използват за лечебни цели;

— изследвания в областта на земеделието: повторно въвеждане на производството на ягоди в земеделските земи в региона, където са били традиционно отглеждани;

— социални: районите на производство привличат общности, които живеят по-далече в същия регион, но участват в брането на ягоди.

Първоначално, поради бързо развалящия се характер на плодовете, съществувала малка вероятност за продажбата им на пазари в други части на Италия или в чужбина. През XVII век ентусиазмът за консумация на плодовете и листата довел до увеличаване на отглеждането на ягоди. В традиционния район на връх Вултуре, традиционната практика на отглеждане на ягоди покрай лозите, засадени по склоновете на вулкана, продължава и в началото на XX век. Ягодите се засаждали между лозите, по краищата на площите между редовете, използвани за прибиране на реколтата и за редовно отклоняване на повърхностния отток.

Като част от културата на хранене в региона, основана до голяма степен на консумацията на растения — зърнено-житни, бобови култури, зеленчуци, вино, маслиново масло и плодове — на ягодите се приписват здравословни и лечебни свойства. Според Statistica Murattiana в началото на XIX век в общините Melfi и Rapolla ягодите и техните листа (известни в Базиликата също като „fragaria“) са официално признати за употреба в растителни лекарствени продукти и се смята, че заслужават да се цитират като „полезни в областта“ на медицината и гастрономията. Това признание се разширява и обхваща и община Venosa, а след това и Barile, Ripacandida, Ginestra и Maschito, където се използва терминът „arbëreshë“ (албанска „drethza“, което означава „ягода“; Statistica на Неаполитанското кралство, 1811 г., под редакцията на D. Demarco, том III, Рим, придобита от Accademia Nazionale dei Lincei през 1988 г.). Около век по-късно в същия район на Melfese се правят опити за отглеждане на ягоди от вида Fragaria x ananassa, което привлича вниманието на странстващите учители по отношение на производството на късни ягоди. Правени са също изследвания за съхраняване на ягодите в продължение на четири дни след прибиране на реколтата (Rivista della stampa agraria, in L'Agricoltura del Melfese, том I, 1910 г.).

Отглеждането на ягоди по йонийското крайбрежие получава широко разпространение около 1961 г. Сезонни работници пристигнали от различни селища, разположени във вътрешността на Базиликата, където също се берат диви ягоди, какъвто е случаят с Lagonegrese. Изследванията, проведени във Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) и по-късно в Rotonda, Valsinni и в общините по йонийското крайбрежие — от Bernalda до Nova Siri (географски район Метапонтино), довели през 1969 г. до официалното създаване на местното наименование „Fragola della Basilicata“ от тогавашната провинциална служба за селско стопанство в Матера. Сред общините в района на производство Метапонтино веднага се откроява като най-подходящият район за отглеждане на ягодите.

Този избор потвърждава културата и традицията, съдържащи се в наименованието. Върху опаковките на традиционните италиански продукти в големите вериги за продажба на дребно фигурира следният текст: „С яркочервен цвят, Fragole della Basilicata са сладки и със силен аромат, с компактна и плътна месеста част“. Базиликата, или по-точно Метапонтино — равнина, обгърната от Йонийско море, характеризираща се с горещо, сухо лято и мека, влажна зима, е идеалната среда за отглеждане на ягоди. Известна е още като „Калифорния на Италия“ (източник: Terre d'Italie).

Събития и рецепти

През 1969 г. географското указание „Fragola della Basilicata“ се въвежда в разговорната реч, за да се идентифицира специфичният продукт в определения географски район. През 1997 г. означението „Fragola della Basilicata“ се вписва във фактурите, а в днешни дни фигурира върху опаковките на фирмите и големите търговци на дребно. Освен това се увеличава броят на тържествата и събитията, посветени на продукта, включително Giornate FAI di Primavera (пролетен фестивал на Италианския фонд за околната среда); празник на Fragola della Basilicata в Policoro и Sagra della Fragola della Basilicata [фестивал в чест на Fragola della Basilicata] в Scanzano Jonico. Продуктът е ценен за приготвянето на конфитюри и торти, което е видно от рецептите за конфитюри и десерти — сладкиш със сладкарски крем и конфитюр екстра качество „Fragola della Basilicata“ [приготвен с използване на повече плодове в съотношение към захарта]; ягодови бухти, мусове и трохи от тесто, приготвени с „Fragola della Basilicata“ — публикувани в средствата за масово осведомяване и на уебсайтове, както и от спечелената през 2025 г. награда на Quality Award 2025 [Награда за качество за 2025 г.] (източник: QA2025, потребителски тест).

Ягоди „Fragola della Basilicata“ са използвани за направата на най-дългия в света ягодов сладкиш: 60,48 m в Scanzano Jonico през 2019 г. и 105,25 m в Muro Lucano през 2023 г., като и двата побеждават предишния френски рекорд — 32,24 m. Продуктът е известен също с кулинарните си приложения и се използва за производството на конфитюр от фирми като Gruppo Fini (наричана също Non Solo Buono), известна също в Полша. Той се използва като съставка на ягодовите шоколадови блокчета (произвеждани от Marco Colzani) и в рецептата за ледени близалки на инфлуенсърката Michela Coppa.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fd%252Ff%252FD.9b0adc6bcb8264fe9ebd/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf?mode=download