C/2025/3671

7.7.2025

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/3671)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Fragola della Basilicata“

EU č.: PGI-IT-03273 – 24.6.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Fragola della Basilicata“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ

0810 – Ostatní ovoce, čerstvé

0810 10 – Jahody

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení „Fragola della Basilicata“ se vztahuje na plody pěstovaných jahod *Fragaria x ananassa* z rodu *Fragaria* a čeledi *Rosaceae*. Označení se vztahuje výhradně na jahody pěstované ve vymezené zeměpisné oblasti, která se vyznačuje produkčním obdobím od listopadu do konce června. Vztahuje se na tuto širokou škálu odrůd: 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 a Thetis.

Vlastnosti plodu:

podlouhlý kuželovitý tvar

intenzivní, zářivá jasně červená barva

Jakostní charakteristiky:

přirozeně sladká a ovocná chuť

plod s kalichem

stupně Brix: nejméně 7,5°

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

titrační kyselost nejvýše 9 meq / 100 g

konzistence nejméně 550 g/cm^2

Velikost: plody určené ke konzumaci v čerstvém stavu musí mít velikost nejméně 25 mm.

Hygienická a vizuální jakost plodu:

celý a nepoškozený, čistý, bez viditelných cizorodých těles, zdravý, bez plísní a viditelných zbytků rostlinolékařských přípravků, bez škůdců.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce jahod „Fragola della Basilicata“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Při uvedení na trh musí být jahody „Fragola della Basilicata“ baleny za použití těchto materiálů: bedny z lepenky, dřeva a/nebo MDF nebo jiných ekologicky šetrných výrobků; plastové a/nebo lepenkové vaničky na ovoce o hmotnosti až 1 kg. Balené vaničky by měly mít jednotnou hmotnost a velikost. Velikost musí být pravidelná.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Fragola della Basilicata“ se smí uvádět na trh pouze s evropským symbolem CHZO uvedeným na obalu spolu s logem, jak je zobrazeno níže. Název „Fragola della Basilicata“ musí být na obalu uveden zřetelným a nesmazatelným písmem, které lze snadno odlišit od jakéhokoli jiného nápisu. Bezprostředně pod ním musí být uvedena slova „chráněné zeměpisné označení“. Výše uvedené označení nesmí být doplněno žádným jiným popisem nebo výrazy než těmi, které jsou výslovně stanoveny, včetně přídavných jmen: „tipo“ („typ“), „fine“ („jemný“), „superiore“ („znamenitý“), „selezionato“ („výběrový“), „scelto“ („vybraný“) nebo podobně. Je však přípustné používat označení odkazující na názvy, obchodní jména nebo soukromé značky za předpokladu, že nemají pochvalný charakter nebo neuvádějí spotřebitele v omyl. Lze uvést i názvy podniků nebo jahodových polí, z nichž ovoce pochází. Všechna tato označení musí být na etiketě uvedena písmeny, jejichž výška nebo šířka nepřesahuje polovinu výšky nebo šířky písmen použitých pro chráněné zeměpisné označení. Ve stejném zorném poli musí být uvedeny název, obchodní název a adresa producenta a rovněž původní hmotnost včetně obalu. Slova „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) se mohou opakovat kdekoli jinde na balení nebo etiketě, a to i ve formě zkratky „I.G.P.“ (CHZO). Nápis „Prodotto in Italia“ (Vyrobeno v Itálii) musí být uveden i na šaržích určených na vývoz.

Pokud se změní velikost obrázku, musí se změnit i logo a písmo, aby byly zachovány relativní proporce.







4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce chráněného zeměpisného označení „Fragola della Basilicata“ zahrnuje správní území těchto obcí: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico a Tursi.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Chráněné zeměpisné označení „Fragola della Basilicata“ se zakládá na kvalitě produktu a je výsledkem dlouhé tradice pěstování a využívání jahod v Basilicatě.

Kvalita

Kvalita je dána specifickými aspekty zeměpisné oblasti, díky nimž je ideální pro pěstování jahod: půdními, klimatickými a lidskými faktory. Vzájemné působení těchto faktorů spojilo pověst produktu s místem, takže se dnes nazývá „Fragola della Basilicata“.

Oblast produkce se vyznačuje obzvláště vhodnými půdními a klimatickými podmínkami, které přímo ovlivňují kvalitu ovoce. V rozsáhlé aluviální nivě má půda pH mezi 6,5 a 7,5. Je dobře odvodněná, se stejným poměrem písku, naplavenin a jílu, a pro pěstování jahod se dokonale hodí. K tomu přistupuje vynikající kvalita vody používané k zavlažování, jejíž vodivost je 500 mikrosiemens/cm. Zásluhou kombinace těchto faktorů vznikly vynikající zemědělské podmínky pro pěstování jahod, které dají vyniknout nejlepším vlastnostem tohoto ovoce.

Podnebí je mírné, a to i v zimě, s průměrnou teplotou 10,5 °C a minimální teplotou 1,3 °C. Teploty málokdy klesají pod 0 °C. Výrazné výkyvy teplot nejsou obvyklé. Průměrný úhrn srážek se pohybuje kolem 550 mm a je rozložen do podzimního a zimního období. Roční množství slunečního záření patří k nejvyšším v Evropě. Všechny tyto faktory dohromady umožňují jahodníkům dosáhnout správné rovnováhy mezi vegetativním růstem a tvorbou plodů. Díky těmto podmínkám je také úroveň produkce od listopadu do června stálá, což zaručuje, že jahody jsou při konzumaci co nejlepší.

Dlouholeté zkušenosti s pěstováním jahod, které zemědělci v této oblasti získali, jim umožňují co nejlépe využít vhodné spojení přírodních vlastností půdy s potenciálem různých odrůd, jež je pro produkci kvalitního ovoce nezbytné. Škála odrůd „Fragola della Basilicata“ je široká. To je dáno tím, že producenti vyváženým způsobem propracovali využití jednotlivých odrůd tak, aby se dokázaly přizpůsobit pěstitelskému prostředí.

Vysokou kvalitu jahod potvrdil výzkum, který provedla operační jednotka pracovní skupiny „Fragola“ (jahody) při regionální agentuře pro inovace a rozvoj zemědělství ALSIA-Regione Basilicata na své výzkumné farmě v rámci projektu financovaného Ministerstvem zemědělství, potravinářství a lesnictví týkajícího se regionálních seznamů okrasných odrůd ovocných rostlin (1993–2015). V rámci celého projektu bylo v letech 2002–2008 a 2010–2014 provedeno srovnání produktů v pěti regionech na jihu Itálie – Kampánie, Basilicata, Kalábrie, Sicílie a Sardinie. Výsledky byly zveřejněny v publikaci Monografia di cultivar di fragola (Monografie odrůd jahodníku), kterou připravili W. Faedi a kol., Řím, MiPAAF-CRA 2009 a 2015. Z těchto výsledků vyplývá, že odrůdy pěstované pod názvem „Fragola della Basilicata“ mají lepší kvalitu než jahody pěstované v jiných oblastech na jihu Itálie, pokud jde o stupně Brix a nižší kyselost, jak je stanoveno v článku 2 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu.

Díky těmto jakostním charakteristikám se vytvořily pevné vztahy se spotřebiteli, kteří jahody „Fragola della Basilicata“ oceňují. Spotřebitelé si při nákupu produktu uvědomují, že se vyplatí zaplatit vyšší cenu než za jahody z jiných oblastí (zdroje: Ministerstvo hospodářského rozvoje – Cenová observatoř, poslední zpráva: 22. ledna 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. – Milánské farmářské trhy; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Historie pěstování a využívání

Z historického hlediska je pěstování a využívání jahod v Basilicatě založeno na následujících faktorech, jež v sobě zahrnuje:

— kulturní: v době řecko-římské byly speciálně vymezeny oblasti, které se táhly od Metapontina, pobřežní části Basilicaty u Jónského moře,

— tradiční: jahody jsou nedílnou součástí místní stravy a používají se k léčebným účelům,

— zemědělský výzkum: znovuzavedení pěstování jahod na zemědělské půdě v regionu, kde se tradičně pěstovaly,

— sociální: oblasti produkce přitahují komunity, které žijí dále, i když stále v regionu, a podílejí se na sběru jahod.

Zpočátku bylo nepravděpodobné, že by se ovoce podléhající velmi rychle zkáze mohlo prodávat na trzích kdekoli v Itálii nebo v zahraničí. V 17. století se pěstování jahod díky nadšení pro konzumaci plodů a listů rozšířilo. V tradiční oblasti Monte Vulture se ještě na začátku 20. století pěstovaly jahody tradičním postupem vedle vinné révy vysazené na svazích sopky. Jahody byly vysazovány mezi keři vinné révy, podél okrajů ploch mezi řadami, které sloužily ke sklizni a k pravidelnému odvádění povrchového odtoku.

Jahody jsou součástí regionální kultury stravování založené převážně na konzumaci rostlin – obilovin, luštěnin, zeleniny, vína, olivového oleje a ovoce – a jsou jim přisuzovány zdraví prospěšné a léčivé vlastnosti. Podle Statistica Murattiana byly na počátku 19. století jahody a jejich listy (v případě Basilicaty známé také jako „fragaria“) oficiálně uznány pro použití v bylinném léčitelství a považovány za hodné citace jako „užitečné v umění lékařském a gastronomickém“ v obcích Melfi a Rapolla. To se rozšířilo do Venosy a poté do Barile, Ripacandidy, Ginestry a Maschita, kde se pro tyto jahody používal arbëreshský (albánský) výraz „drethza“, což znamená „jahoda“; Statistica Neapolského království z roku 1811, připravil D. Demarco, svazek III, Řím, získala Accademia Nazionale dei Lincei roku 1988). Přibližně o sto let později se ve stejné oblasti Melfese uskutečnily pokusy o pěstování jahod druhu *Fragaria x ananassa*, které upoutaly pozornost kočujících učitelů, pokud jde o produkci pozdních jahod. Probíhal také výzkum uchování jahod až čtyři dny po sklizni (Rivista della stampa agraria, in L'Agricoltura del Melfese, svazek I, 1910).

Na jónském pobřeží se jahody začaly intenzivně pěstovat kolem roku 1961. Sezónní pracovníci přicházeli z různých vesnic ve vnitrozemí Basilicaty, kde se také sbíraly lesní jahody, stejně jako v Lagonegrese. Výzkumy prováděné ve Venose, Ville d'Agri (Marsicovetere) a později v Rotondě, ve Valsinni a v obcích na jónském pobřeží od Bernaldy po Nova Siri (zeměpisná oblast Metapontino) vedly v roce 1969 k oficiálnímu zavedení místního názvu „Fragola della Basilicata“ tehdejším Zemědělským úřadem provincie Matera. Jako nejvhodnější oblast pro pěstování jahod se mezi obcemi v oblasti produkce okamžitě ukázala oblast Metapontino.

Tato volba je výrazem uznání kultury a tradice obsažené v označení. Na obalech tradičních italských výrobků ve velkých obchodních řetězcích se objevují tato slova: „Jahody Fragole della Basilicata mají jasně červenou barvu, jsou sladké, plné chuti a mají kompaktní a pevnou dužinu.“ Basilicata, přesněji Metapontino, nížina omývaná Jónským mořem, která se vyznačuje horkými suchými léty a mírnými vlhkými zimami, je ideálním prostředím pro pěstování jahod. Je dokonce známá jako „italská Kalifornie“ (zdroj: Terre d'Italie).

Události a recepty

V roce 1969 bylo do běžné mluvy zavedeno zeměpisné označení „Fragola della Basilicata“, které označuje konkrétní produkt ve vymezené zeměpisné oblasti. V roce 1997 se nápis „Fragola della Basilicata“ objevil na fakturách a nyní jej lze vidět na obalech podniků a velkých prodejců. Kromě toho se pořádá stále více slavnostních akcí a událostí věnovaných tomuto produktu, včetně Giornate FAI di Primavera (jarní festival Italského fondu životního prostředí); Fragola della Basilicata Party v obci Policoro a Sagra della Fragola della Basilicata (festival na oslavu Fragola della Basilicata) v obci Scanzano Jonico. Z receptů na džemy a dezerty – koláč s krémem a výběrový džem „Fragola della Basilicata“ (z většího množství ovoce v poměru k cukru) – je zřejmé, že se produkt v džemech a koláčích osvědčil; jahody v těstíčku, ovocné protlaky a drobenkové koláče z „Fragola della Basilicata“ byly inzerovány v hromadných sdělovacích prostředcích a na internetových stránkách a v roce 2025 získaly Cenu za kvalitu 2025 (zdroj: QA2025, spotřebitelský test).

Z jahod „Fragola della Basilicata“ byl vyroben nejdelší jahodový koláč na světě: 60,48 metru v obci Scanzano Jonico v roce 2019 a 105,25 metru v obci Muro Lucano v roce 2023. Oba koláče překonaly dosavadní francouzský rekord 32,24 metru. Produkt je známý také pro své kulinářské využití a k výrobě džemů jej používají společnosti jako Gruppo Fini (působí také pod názvem Non Solo Buono), známá také v Polsku. Je součástí jahodových čokoládových tyčinek (výrobce Marco Colzani) a receptu na nanuk influencerky Michely Coppa.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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