C/2025/3671

7.7.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af den geografiske betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2025/3671)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

»Fragola della Basilicata«

EU-nr.: PGI-IT-03273 — 24.6.2024

BOB BGB (X)

1. **Navn(e) (på en BOB eller BGB)**

»Fragola della Basilicata«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 08 – SPISELIGE FRUGTER OG NØDDER, SKALLER AF CITRUSFRUGTER OG MELONER

0810 – Andre frugter, friske

0810 10 – Jordbær

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Fragola della Basilicata« henviser til frugten af det dyrkede jordbær Fragaria x ananassa af slægten Fragaria og familien Rosaceae. Betegnelsen henviser udelukkende til jordbær, der dyrkes i det afgrænsede geografiske område, og som er kendetegnet ved en produktionsperiode fra november til udgangen af juni. En bred vifte af sorter er inkluderet, som følger: 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 og Thetis.

Frugtens karakteristika

aflang konisk form

intens, lysende kraftig rød farve

Kvalitetsegenskaber

naturlig sød og frugtagtig smag

frugt med blomsterbæger

Brix-grader ikke under 7,5°

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

titrérbar syreindhold på højst 9 meq/100 g

konsistens på mindst 550 g/cm2

Størrelse: Frugter, der er bestemt til konsum i frisk tilstand, skal have en størrelse på mindst 25 mm.

Frugtens sundhedsmæssige og visuelle kvalitet:

hele og ubeskadigede, rene, fri for synlige fremmedlegemer, sunde, fri for skimmel og synlige rester af plantebeskyttelsesmidler, fri for skadegørere.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

–

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Fragola della Basilicata« skal finde sted inden for det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Når »Fragola della Basilicata« markedsføres, skal det emballeres med følgende materialer: kasser af pap, træ og/eller MDF eller andre miljøvenlige produkter eller bakker af plast og/eller pap, der kan indeholde op til 1 kg frugt. Emballerede bakker skal have en ensartet vægt og størrelse. Størrelsen skal være ensartet.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Fragola della Basilicata« må kun markedsføres med det europæiske BGB-symbol på emballagen sammen med nedenstående logo. Betegnelsen »Fragola della Basilicata« skal også fremgå af emballagen med tydelige og uudslettelige bogstaver, der let kan skelnes fra alle andre angivelser. Ordene »beskyttet geografisk betegnelse« skal stå umiddelbart nedenfor. Ovennævnte angivelse må ikke ledsages af andre betegnelser eller udtryk end dem, der udtrykkeligt er fastsat, herunder adjektiverne: »tipo« [»type«], »fine« [»fin«], »superiore« [»fineste«], »selezionato« [»udvalgt«], »scelto« [»udsøgt«] eller lignende. Det er dog tilladt at angive navne, handelsnavne eller brands, forudsat at de ikke er af rosende karakter eller vildleder forbrugeren. Navne på bedrifter eller jordbærmarker, som frugten stammer fra, kan også angives. Alle sådanne angivelser må højst være anført på etiketten i halvdelen af højden eller bredden af de bogstaver, der anvendes til den beskyttede geografiske betegnelse. Producentens navn, firmanavn og adresse samt den oprindelige bruttovægt skal stå i samme synsfelt. Ordene »Indicazione geografica protetta« [beskyttet geografisk betegnelse] kan gentages andre steder på beholderen eller etiketten, herunder i form af initialerne »I.G.P.« [BGB]. Udtrykket »Prodotto in Italia« [produceret i Italien] skal også anføres på partier, der er bestemt til eksport.

Hvis billedets størrelse ændres, skal logoet og skrifttypen også ændres for at opretholde de relative proportioner.







4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Fragola della Basilicata« omfatter følgende kommuners administrative område: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico og Tursi.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Den beskyttede geografiske betegnelse »Fragola della Basilicata« er baseret på produktets kvalitet og resultatet af den lange tradition for dyrkning og anvendelse af jordbær i Basilicata.

Kvalitet

Kvaliteten skyldes specifikke aspekter af det geografiske område, der gør det ideelt til dyrkning af jordbær: jordbund, klima og menneskelige faktorer. Samspillet mellem disse faktorer har knyttet produktets omdømme til stedet i en sådan grad, at det nu kaldes »Fragola della Basilicata«.

Produktionsområdet er kendetegnet ved særligt egnede jordbunds- og klimaforhold, der direkte påvirker frugtens kvalitet. I en bred alluvial slette har jorden en pH-værdi på mellem 6,5 og 7,5. Jordbunden er veldrænet med sand, silt og ler i lige store mængder og er perfekt egnet til dyrkning af jordbær. Dette suppleres af den fremragende kvalitet af det vand, der anvendes til kunstvanding, med en konduktans på 500 mikrosiemens/cm. Kombinationen af disse faktorer giver fremragende dyrkningsbetingelser for jordbær og fremhæver frugtens bedste egenskaber.

Klimaet er mildt, selv om vinteren, med en gennemsnitstemperatur på 10,5 °C og en minimumstemperatur på 1,3 °C. Temperaturerne falder sjældent til under 0 °C. Væsentlige temperaturudsving er usædvanlige. Den gennemsnitlige nedbør er omkring 550 mm, fordelt over efterår og vinter. De årlige mængder af sollys er blandt de højeste i Europa. Alle disse faktorer tilsammen gør det muligt for jordbærplanterne at finde den rette balance mellem vegetativ vækst og frugtproduktion. Disse forhold betyder også, at produktionsniveauerne er konsekvente over tid, fra november til juni, hvilket sikrer, at jordbærrene spises, når de er bedst.

Endelig har den mangeårige erfaring med dyrkning af jordbær, som områdets landbrugere besidder, gjort det muligt for dem at opnå den størst mulige fordel ved at matche jordens naturlige egenskaber med de forskellige sorters potentiale – en kombination, der er nødvendig for at producere kvalitetsfrugt. Udvalget af sorter for »Fragola della Basilicata« er bredt. Dette er et resultat af den velafbalancerede måde, hvorpå producenterne har konsolideret evnen til at tilpasse sorterne til dyrkningsmiljøet.

Jordbærrenes høje kvalitet er blevet bekræftet af den forskning, som den operationelle enhed i arbejdsgruppen »Fragola« [jordbær] under ALSIA-Regione Basilicata, det regionale agentur for innovation og udvikling af landbruget, har udført på sin forskningsbedrift som led i et projekt finansieret af ministeriet for landbrugs-, fødevare- og skovbrugspolitik om regionale lister over prydsorter af frugtbærende planter (1993-2015). Som led i det samlede projekt blev der foretaget produktsammenligninger i fem regioner i Syditalien – Campania, Basilicata, Calabrien, Sicilien og Sardinien – mellem 2002 og 2008 og mellem 2010 og 2014. Resultaterne blev offentliggjort i Monografia di cultivar di fragola (monografi over jordbærsorter), redigeret af W. Faedi et al., Rom, MiPAAF-CRA 2009 og 2015. Disse resultater viser, at de sorter, der dyrkes som »Fragola della Basilicata«, er af bedre kvalitet end jordbær, der dyrkes i andre områder i Syditalien, med hensyn til Brix-grader og lavere syreindhold, jf. artikel 2 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Disse kvalitetsmæssige egenskaber har gjort »Fragola della Basilicata« meget populært blandt forbrugere. Når forbrugerne køber produktet, erkender de, at det er værd at betale en højere pris for det sammenlignet med jordbær fra andre områder (kilder: ministeriet for økonomisk udvikling – prisanalyseinstans, seneste rapport: 22. januar 2025 SO.GE.M.I. S.p.A. – landbrugsmarkederne i Milano Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Dyrknings- og anvendelseshistorie

Fra et historisk perspektiv er jordbærdyrkning og -anvendelse i Basilicata baseret på og omfatter følgende faktorer:

— Kultur: I den græsk-romerske periode blev der udpeget særlige områder, der strakte sig helt fra Metapontino, den kystnære del af Basilicata ved Det Joniske Hav.

— Traditioner: Jordbær er en integreret del af den lokale kost og anvendes til medicinske formål.

— Landbrugsforskning: Genindførelse af jordbærdyrkning på de landbrugsarealer i regionen, hvor de traditionelt har været dyrket.

— Sociale aspekter: Produktionsområderne tiltrækker lokalsamfund, der bor længere væk, men stadig inden for regionen, og som er involveret i plukningen af jordbærrene.

I første omgang gjorde frugtens meget letfordærvelige karakter den til en usandsynlig kandidat til at blive solgt på markeder andre steder i Italien eller i udlandet. I det 17. århundrede førte entusiasmen for at konsumere frugten og dens blade til vækst inden for jordbærlandbruget. I det traditionelle område af Vulture-bjerget foretog man stadig den traditionelle praksis med at dyrke jordbær sammen med de vinstokke, der blev plantet på vulkanens skråninger, i begyndelsen af det 20. århundrede. Jordbærrene blev plantet mellem vinstokke, langs kanterne af de områder mellem rækkerne, der blev brugt til høst og til regelmæssigt at omdirigere overfladeafstrømning.

Som en del af en regional fødevarekultur, der i vid udstrækning er baseret på konsum af planter – korn, bælgfrugter, grøntsager, vin, olivenolie og frugt – anses jordbær for at have sundhedsmæssige og medicinske egenskaber. I begyndelsen af 1800-tallet blev jordbær og deres blade (også kendt som »fragaria« i Basilicatas tilfælde) ifølge Statistica Murattiana officielt anerkendt til brug i urtemedicin og anset for at være værdige til at blive citeret som »nyttige inden for medicin og gastronomi« i kommunerne Melfi og Rapolla. Dette blev udvidet til Venosa og derefter Barile, Ripacandida, Ginestra og Maschito, hvor de anvendte udtrykket »arbëreshë« (»drethza« på albanesisk, der betyder »jordbær«). Statistik for Kongeriget Napoli i 1811, redigeret af D. Demarco, bind III, Rom, erhvervet af Accademia Nazionale dei Lincei i 1988). Omkring et århundrede senere, i samme område af Melfese, blev der gjort forsøg på at dyrke jordbær af typen Fragaria x ananassa, som vakte opmærksomhed hos omrejsende lærere med hensyn til produktion af sene jordbær. Der blev også forsket i konservering af jordbærrene i op til fire dage efter høsten (Rivista della stampa agraria, i L'Agricoltura del Melfese, bind I, 1910).

På den joniske kyst begyndte jordbærdyrkningen for alvor omkring 1961. Sæsonarbejdere kom fra forskellige landsbyer i det indre område af Basilicata, hvor der også blev høstet vilde jordbær, såsom i Lagonegrese. Den forskning, der blev udført i Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) og senere i Rotonda, i Valsinni og i lokalsamfundene på den joniske kyst, fra Bernalda til Nova Siri (det geografiske område Metapontino), førte i 1969 til, at den lokale betegnelse »Fragola della Basilicata« officielt blev registreret af det daværende provinslandbrugskontor i Matera. Blandt lokalsamfundene i produktionsområdet skilte Metapontino sig straks ud som det bedst egnede område til dyrkning af jordbær.

Dette valg anerkender den kultur og tradition, der indgår i betegnelsen. På emballagen til traditionelle italienske produkter i store detailkæder forekommer denne ordlyd: »Fragole della Basilicata har en klar rød farve, er søde, og de er fyldt med smag med kompakt og fast frugtkød«. Basilicata, eller rettere Metapontino, en slette omgivet af Det Joniske Hav, der er kendetegnet ved varme, tørre somre og milde, våde vintre, er det ideelle miljø til dyrkning af jordbær. Det er endda kendt som »Italiens Californien« (kilde: Terre d'Italie).

Begivenheder og opskrifter

I 1969 blev den geografiske betegnelse »Fragola della Basilicata« indført i almindelig sprogbrug for at identificere det specifikke produkt i det afgrænsede geografiske område. I 1997 fremgik ordlyden »Fragola della Basilicata« af fakturaer, og de kan nu ses på virksomhedernes og de store detailhandleres emballage. Desuden er antallet af begivenheder og arrangementer, der er dedikeret til produktet, mangedoblet, herunder Giornate FAI di Primavera (den italienske miljøfonds forårsfestival), Fragola della Basilicata Party i Policoro og Sagra della Fragola della Basilicata [en festival for at fejre Fragola della Basilicata] i Scanzano Jonico. Påskønnelsen af produktet i syltetøj og kager fremgår klart af opskrifter på syltetøj og desserter – tærte med crème patissière og »Fragola della Basilicata« ekstra-syltetøj [fremstillet af mere frugt i forhold til sukker]; jordbærbeignets, -coulis og -crumble fremstillet af »Fragola della Basilicata« – offentliggjort i massemedierne og på websteder, og det vandt i 2025 kvalitetsprisen (kilde: QA2025, forbrugertest).

»Fragola della Basilicata« blev brugt til at lave verdens længste jordbærtærte: 60,48 meter i Scanzano Jonico i 2019 og 105,25 meter i Muro Lucano i 2023, som begge slog den tidligere franske rekord på 32,24 meter. Produktet er også kendt for sine kulinariske anvendelser og bruges til at lave syltetøj af virksomheder som Gruppo Fini (også kendt som Non Solo Buono), der også er kendt i Polen. Det er en ingrediens i jordbærchokoladebarer (lavet af Marco Colzani) og i ispinde-opskriften af influenceren Michela Coppa.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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