Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/3671

7.7.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/3671)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Fragola della Basilicata“

EU-Nr.: PGI-IT-03273 — 24.6.2024

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Fragola della Basilicata“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 08 – GENIESSBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0810 – Andere Früchte, frisch

0810 10 – Erdbeeren

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geographische Angabe „Fragola della Basilicata“ bezieht sich auf die Früchte der Kulturerdbeere *Fragaria x ananassa* der Gattung *Fragaria* in der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Die Angabe bezieht sich ausschließlich auf Erdbeeren, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut werden und deren Erzeugungszeitraum von November bis Ende Juni andauert. Sie umfasst ein breites Spektrum der folgenden Sorten: 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 und Thetis.

Merkmale der Frucht

längliche konische Form

intensive, leuchtende hellrote Farbe

Qualitätsmerkmale

natürlich süßer und fruchtiger Geschmack

Frucht mit Blütenkelch

Brix-Wert von mindestens 7,5 °

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

titrierbare Säure von höchstens 9 meq/100 g

Festigkeit von mindestens 550 g/cm²

Größe: für den Frischverzehr bestimmte Früchte müssen mindestens 25 mm groß sein.

Hygienische und visuelle Qualität der Frucht:

ganz und unversehrt, sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, gesund, frei von Schimmel und sichtbaren Rückständen von Pflanzenschutzmitteln, frei von Schädlingen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Fragola della Basilicata“ müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Beim Inverkehrbringen muss das Erzeugnis „Fragola della Basilicata“ unter Verwendung des folgenden Materials verpackt werden: Kisten aus Karton, Holz und/oder mitteldichten Faserplatten oder anderen umweltfreundlichen Produkten; Steigen aus Kunststoff und/oder Karton mit einem Füllgewicht von bis zu 1 kg Früchten. Verpackte Steigen sollten von einheitlichem Gewicht und einheitlicher Größe sein. Ihre Größe muss der regulären Größe entsprechen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Fragola della Basilicata“ darf nur mit dem europäischen g.g.A.-Symbol und dem nachstehenden Logo auf der Verpackung in den Verkehr gebracht werden. Der Name „Fragola della Basilicata“ muss ebenfalls in klaren und unverwischbaren Schriftzeichen, die leicht von anderen Angaben zu unterscheiden sind, auf der Verpackung erscheinen. Die Wörter „Geschützte geografische Angabe“ müssen unmittelbar darunter erscheinen. Der oben genannten Angabe dürfen keine anderen als die ausdrücklich vorgesehenen Beschreibungen oder Begriffe beigefügt sein, einschließlich der Adjektive: „tipo“ („Typ“), „fine“ („fein“), „superiore“ („hochwertig“), „selezionato“ („ausgewählt“), „scelto“ („Auswahl“) oder Ähnliches. Die Verwendung von Angaben, die auf Namen, Firmenbezeichnungen oder private Marken Bezug nehmen, ist zulässig, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen. Die Namen der Betriebe oder der Erdbeerfelder, von denen die Früchte stammen, können ebenfalls angegeben werden. Sämtliche dieser Angaben müssen auf dem Etikett in Schriftzeichen erscheinen, die höchstens halb so hoch oder breit wie die für die geschützte geografische Angabe verwendeten Schriftzeichen sind. Im selben Sichtfeld müssen der Name, die Firma und die Anschrift des Erzeugers sowie das ursprüngliche Bruttogewicht erscheinen. Die Bezeichnung „Indicazione geografica protetta“ (geschützte geografische Angabe) kann an einer anderen Stelle des Behältnisses oder des Etiketts auch in Form der Abkürzung „I.G.P“ (g.g.A.) wiederholt werden. Die für die Ausfuhr bestimmten Partien müssen die Angabe „Prodotto in Italia“ (Erzeugt in Italien) tragen.

Bei einer Änderung der Bildgröße müssen auch das Logo und die Schriftart geändert werden, um die relativen Proportionen beizubehalten.







4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von Erdbeeren mit der g.g.A. „Fragola della Basilicata“ umfasst das Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico und Tursi.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die geschützte geografische Angabe „Fragola della Basilicata“ beruht auf der Qualität des Erzeugnisses und der langjährigen Tradition des Anbaus und der Verwendung von Erdbeeren in der Region Basilikata.

Qualität

Die Qualität ist auf spezifische Aspekte des geografischen Gebiets zurückzuführen, aufgrund derer es sich ideal für den Anbau von Erdbeeren eignet: Boden, Klima und menschliche Einflüsse. Durch das Zusammenspiel dieser Faktoren ist das Ansehen des Erzeugnisses mit dem Ort verknüpft – in einem Maße, dass es nunmehr als „Fragola della Basilicata“ bezeichnet wird.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch besonders geeignete Boden- und Klimabedingungen aus, die sich unmittelbar auf die Qualität der Früchte auswirken. In einer breiten Schwemmebene hat der Boden einen pH-Wert zwischen 6,5 und 7,5. Durch seinen Gehalt an Sand, Schluff und Ton zu gleichen Teilen verfügt er über eine gute Drainage und eignet sich perfekt für den Anbau von Erdbeeren. Dies wird durch die ausgezeichnete Qualität des für die Bewässerung verwendeten Wassers mit einer Leitfähigkeit von 500 Mikrosiemens/cm ergänzt. Die Kombination dieser Faktoren bietet hervorragende landwirtschaftliche Bedingungen für den Erdbeeranbau, wodurch die Früchte ihre besten Eigenschaften zum Ausdruck bringen können.

Das Klima ist mild, auch im Winter, mit einer Durchschnittstemperatur von 10,5 °C und einer Mindesttemperatur von 1,3 °C. Die Temperaturen fallen selten unter den Gefrierpunkt. Erhebliche Temperaturschwankungen treten kaum auf. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge beträgt etwa 550 mm, verteilt auf Herbst und Winter. Die jährliche Sonneneinstrahlung gehört zu den höchsten in Europa. Aufgrund der Gesamtheit dieser Faktoren können die Erdbeerpflanzen ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen vegetativem Wachstum und Fruchterzeugung erreichen. Außerdem bleibt der Umfang der Erzeugung im Zeitraum von November bis Juni konstant, sodass die Erdbeeren in diesem Zeitraum stets im optimalen Reifezustand genossen werden können.

Nicht zuletzt sind die Landwirte des Gebiets aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung mit dem Anbau von Erdbeeren in der Lage, die natürlichen Eigenschaften des Bodens und das Potenzial der verschiedenen Sorten optimal aufeinander abzustimmen, was für die Erzeugung hochwertiger Früchte von entscheidender Bedeutung ist. Das Sortenspektrum der „Fragola della Basilicata“ ist breit gefächert. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Erzeuger die Sorten behutsam an die Anbaubedingungen angepasst und diese Fähigkeit stets weiterentwickelt haben.

Die hohe Qualität der Erdbeeren wurde zudem durch Forschungsarbeiten bestätigt, die von der operativen Einheit der Arbeitsgruppe „Fragola“ (Erdbeere) der ALSIA-Regione Basilicata, der Regionalagentur für landwirtschaftliche Innovation und Entwicklung der Region Basilikata, in ihrem Forschungsbetrieb als Teil eines vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft finanzierten Projekts zu regionalen Listen von Ziersorten von Obstpflanzen (1993-2015) durchgeführt wurden. Im Rahmen des Gesamtprojekts wurden zwischen 2002 und 2008 und zwischen 2010 und 2014 in fünf Regionen Süditaliens – Kampanien, Basilikata, Kalabrien, Sizilien und Sardinien – Produktvergleiche durchgeführt. Die Ergebnisse wurden in der „Monografia di cultivar di fragola“ (Monografie über Erdbeersorten) veröffentlicht, herausgegeben von W. Faedi et al., Rom, MiPAAF-CRA in den Jahren 2009 und 2015. Diese Ergebnisse zeigen, dass die als „Fragola della Basilicata“ angebauten Sorten gemäß Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments in Bezug auf den Brix-Wert und aufgrund ihres niedrigeren Säuregehalts von höherer Qualität sind als Erdbeeren, die in anderen Gebieten Süditaliens angebaut werden.

Aufgrund dieser Qualitätsmerkmale haben die Verbraucher, die „Fragola della Basilicata“ schätzen, eine enge Beziehung zu dem Erzeugnis aufgebaut. Beim Kauf des Erzeugnisses sind die Verbraucher bereit, im Vergleich zu Erdbeeren aus anderen Gebieten einen höheren Preis zu zahlen (Quellen: Ministerium für wirtschaftliche Entwicklung – Preisbeobachtungsstelle, jüngster Bericht vom 22. Januar 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. – Mailänder Bauernmarkt; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Geschichte des Anbaus und der Nutzung

Aus historischer Sicht beruhen der Anbau und die Verwendung von Erdbeeren in Basilikata auf folgenden Faktoren:

— Kultur: in der griechisch-römischen Zeit wurden spezielle Gebiete ausgewiesen, die sich vom Metapontino, dem Küstenteil von Basilikata am Ionischen Meer, ins Binnenland erstreckten;

— Tradition: Erdbeeren sind ein integraler Bestandteil der örtlichen Ernährung und werden für medizinische Zwecke verwendet;

— Agrarforschung: Wiedereinführung des Erdbeeranbaus auf den landwirtschaftlichen Flächen der Region, auf denen sie traditionell angebaut wurden;

— Soziales: der Erdbeeranbau bezieht für die Ernte Gemeinden mit ein, die weiter entfernt in der Region liegen.

Da die Früchte sehr leicht verderblich sind, wurde zunächst meist auf den Verkauf auf Märkten anderswo in Italien oder im Ausland verzichtet. Im 17. Jahrhundert führte die Begeisterung für den Verzehr der Früchte und Blätter von Erdbeerpflanzen zu einer Ausweitung des Erdbeeranbaus. Im traditionellen Anbaugebiet Monte Vulture wurde das traditionelle Verfahren des Anbaus von Erdbeeren neben den Reben, die an den Hängen des Vulkans angepflanzt wurden, bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts fortgeführt. Die Erdbeeren wurden zwischen den Reben angepflanzt und an den Rändern der Flächen zwischen den Rebzeilen, die für die Ernte und die reguläre Umleitung von Oberflächenwasser verwendet wurden.

Im Rahmen der regionalen Esskultur, die weitgehend auf dem Verzehr von Pflanzen – Getreide, Hülsenfrüchte, Gemüse, Wein, Olivenöl und Obst – beruht, werden den Erdbeeren gesundheitsfördernde und medizinische Eigenschaften zugeschrieben. Anfang des 19. Jahrhunderts wurden Erdbeeren und ihre Blätter (die in der Region Basilikata auch als „Fragaria“ bezeichnet wurden) nach Angaben der Statistica Murattiana offiziell für die Verwendung in der pflanzlichen Medizin anerkannt und in den Gemeinden Melfi und Rapolla als „nützlich in der Kunst“ der Medizin und Gastronomie angesehen. Dies wurde auf die Stadt Venosa und anschließend auf die Städte Barile, Ripacandida, Ginestra und Maschito ausgeweitet, wo der Begriff „arbëreshë“ verwendet wurde (im Albanesischen bedeutet „drethza“ „Erdbeere“; Statistik des Königreichs Neapel im Jahr 1811, herausgegeben von D. Demarco, Band III, Rom, 1988 von der Accademia Nazionale dei Lincei erworben). Etwa ein Jahrhundert später wurden in demselben Gebiet rund um die Stadt Melfi Versuche unternommen, Erdbeeren der Art *Fragaria x ananassa* anzubauen, wodurch das Interesse von Wanderlehrern an der Erzeugung von spätreifen Erdbeeren geweckt wurde. Darüber hinaus wurden Untersuchungen zur Aufbewahrung der Erdbeeren für bis zu vier Tage nach der Ernte durchgeführt (Rivista della stampa agraria, in L'Agricoltura del Melfese, Band I, 1910).

An der Ionischen Küste begann der Erdbeeranbau um 1961. Saisonarbeiter kamen aus verschiedenen Dörfern aus dem Landesinneren der Region Basilikata, wo auch wilde Erdbeeren geerntet wurden, wie in Lagonegrese. Die Forschungsarbeiten, die in Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) und später in Rotonda, in Valsinni und in den Gemeinden an der Ionischen Küste von Bernalda bis hin zu Nova Siri (geografisches Gebiet Metapontino) durchgeführt wurden, führten 1969 zur offiziellen Festlegung der lokalen Bezeichnung „Fragola della Basilicata“ durch das damalige Landwirtschaftsamt der Provinz Matera. Unter den Gemeinden im Erzeugungsgebiet stach Metapontino umgehend als am besten geeignetes Gebiet für den Anbau der Erdbeeren hervor.

Diese Auswahl trägt der Kultur und der Tradition, die mit der Bezeichnung verknüpft sind, Rechnung. Auf der Verpackung traditioneller italienischer Erzeugnisse in großen Einzelhandelsketten ist folgende Formulierung zu finden: „Die Fragole della Basilicata sind von hellroter Farbe, süß und intensiv im Geschmack und haben ein kompaktes und festes Fruchtfleisch.“ Die Region Basilikata, oder eher das Gebiet Metapontino, eine vom Ionischen Meer eingefasste Ebene, die durch warme, trockene Sommer und milde, feuchte Winter gekennzeichnet ist, bildet die ideale Umgebung für den Anbau von Erdbeeren. Sie wird auch als „Italienisches Kalifornien“ bezeichnet (Quelle: Terre d'Italie).

Veranstaltungen und Rezepte

1969 wurde die geografische Angabe „Fragola della Basilicata“ in den allgemeinen Sprachgebrauch eingeführt, um das spezifische Erzeugnis aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet zu kennzeichnen. 1997 waren auf Rechnungen die Worte „Fragola della Basilicata“ zu finden, die nun auf der Verpackung von Unternehmen und großen Einzelhändlern zu sehen sind. Darüber hinaus haben sich die dem Erzeugnis gewidmeten Feierlichkeiten und Veranstaltungen vervielfacht, darunter das „Giornate FAI di Primavera“ (Frühjahrsfestival des italienischen Umweltfonds); die „Fragola della Basilicata Party“ in Policoro und das Festival zur Feier der „Fragola della Basilicata“ „Sagra della Fragola della Basilicata“ in Scanzano Jonico. Die Wertschätzung des Erzeugnisses in Konfitüren und Kuchen geht eindeutig aus Rezepten für Konfitüren und Desserts – Erdbeerkuchen mit Konditorcreme und Konfitüre extra aus „Fragola della Basilicata“ (mit mehr Früchten im Verhältnis zu dem beigefügten Zucker), Krapfen, Coulis und Crumble aus „Fragola della Basilicata“ – hervor, die in den Massenmedien und auf Websites veröffentlicht werden und 2025 mit dem Quality Award 2025 ausgezeichnet wurden (Quelle: QA2025, Consumer test).

„Fragola della Basilicata“ wurde verwendet, um den längsten Erdbeerkuchen der Welt zuzubereiten: Der 2019 in Scanzano Jonico zubereitete maß 60,48 m und der 2023 in Muro Lucano zubereitete 105,25 m, womit der frühere französische Rekord von 32,24 m in beiden Fällen übertroffen wurde. Das Erzeugnis wird außerdem von Unternehmen wie Gruppo Fini (auch als Non Solo Buono bezeichnet), das auch in Polen bekannt ist, zur Herstellung von Konfitüren verwendet. Und es findet als Zutat in Erdbeerschokoladenriegeln (hergestellt von Marco Colzani) und im Eis-Lolly-Rezept der Influencerin Michela Coppa Anwendung.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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