C/2025/3671

7.7.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/3671)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Fragola della Basilicata»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-03273 — 24.6.2024

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Fragola della Basilicata»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 08 ΚΑΡΠΟΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΦΛΟΥΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ Ή ΠΕΠΟΝΙΩΝ

0810 – Άλλοι καρποί και φρούτα νωπά

0810 10 – Φράουλες

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Fragola della Basilicata» αναφέρεται στον καρπό της καλλιεργούμενης φραουλιάς *Fragaria x ananassa*, του γένους *Fragaria* και της οικογένειας *Rosaceae*. Η ένδειξη αφορά αποκλειστικά τις φράουλες που καλλιεργούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, οι οποίες χαρακτηρίζονται από περίοδο παραγωγής από τον Νοέμβριο έως το τέλος Ιουνίου. Περιλαμβάνεται ένα ευρύ φάσμα ποικιλιών, ως εξής: 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 και Thetis.

Χαρακτηριστικά των καρπών

επίμηκες κωνικό σχήμα

έντονο, φωτεινό λαμπερό κόκκινο χρώμα

Χαρακτηριστικά ποιότητας

φυσικώς γλυκιά και φρουτώδης γεύση

καρποί με κάλυκα

τουλάχιστον 7,5° βαθμοί Brix

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

ογκομετρούμενη οξύτητα 9 meq/100 g κατ' ανώτατο όριο

σύσταση τουλάχιστον 550 g/cm²

Μέγεθος: οι καρποί που προορίζονται για κατανάλωση νωποί πρέπει να έχουν μέγεθος τουλάχιστον 25 mm.

Υγειονομική ποιότητα και οπτικά χαρακτηριστικά των καρπών:

ολόκληροι και άθικτοι, καθαροί, απαλλαγμένοι από ορατές ξένες ύλες, υγιείς, απαλλαγμένοι από ευρωτομύκητες και ορατά κατάλοιπα φυτοπροστατευτικών προϊόντων, απαλλαγμένοι από επιβλαβείς οργανισμούς.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής της φράουλας «Fragola della Basilicata» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κατά τη διάθεσή του στην αγορά, το προϊόν «Fragola della Basilicata» πρέπει να συσκευάζεται με τη χρήση των ακόλουθων υλικών: καφάσια από χαρτόνι, ξύλο και/ή MDF ή άλλα φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα· πλαστικά και/ή χαρτονένια σκαφίδια με περιεχόμενο έως 1 kg φρούτων. Τα συσκευασμένα σκαφίδια θα πρέπει να έχουν ενιαίο βάρος και μέγεθος. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος πρέπει να είναι κανονική.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Fragola della Basilicata» μπορεί να διατίθεται στην αγορά μόνο με το ευρωπαϊκό σύμβολο της ΠΓΕ που αναγράφεται στη συσκευασία μαζί με το λογότυπο που εμφανίζεται κατωτέρω. Η ονομασία «Fragola della Basilicata» πρέπει επίσης να αναγράφεται στη συσκευασία με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, οι οποίοι μπορούν να διακρίνονται εύκολα από οποιαδήποτε άλλη ένδειξη. Οι λέξεις «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» πρέπει να αναγράφονται ακριβώς κάτω από την ονομασία. Η ένδειξη που αναφέρεται ανωτέρω δεν πρέπει να συνοδεύεται από άλλη περιγραφή ή άλλες ενδείξεις πέραν εκείνων που προβλέπονται ρητά, συμπεριλαμβανομένων των επιθέτων: «tipo» [«τύπος»], «fine» [«εκλεκτό»], «superiore» [«ανώτερο»], «selezionato» [«επιλεγμένο»], «scelto» [«επιλογή»] ή παρόμοια. Ωστόσο, επιτρέπεται η χρήση ενδείξεων που αναφέρονται σε ονόματα, εταιρικές επωνυμίες ή ιδιωτικά εμπορικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή. Μπορούν επίσης να αναφέρονται τυχόν ονομασίες εκμεταλλεύσεων ή αγρών φράουλας από όπου προέρχεται ο καρπός. Όλες αυτές οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα με χαρακτήρες που δεν υπερβαίνουν το ήμισυ του ύψους ή του πλάτους των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη. Στο ίδιο οπτικό πεδίο πρέπει να αναγράφονται το όνομα, η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού, καθώς και το αρχικό μεικτό βάρος. Οι λέξεις «indicazione geografica protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) μπορούν να επαναλαμβάνονται σε οποιοδήποτε άλλο σημείο του περιέκτη ή της ετικέτας, μεταξύ άλλων και με το ακρωνύμιο «I.G.P.» [ΠΓΕ]. Η ένδειξη «Prodotto in Italia» [Παράγεται στην Ιταλία] πρέπει επίσης να αναγράφεται στις παρτίδες που προορίζονται για εξαγωγή.

Σε περίπτωση αλλαγής του μεγέθους της εικόνας, το λογότυπο και η γραμματοσειρά πρέπει επίσης να αλλάξουν προκειμένου να διατηρηθούν οι σχετικές αναλογίες.







4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Fragola della Basilicata» περιλαμβάνει τη διοικητική επικράτεια των ακόλουθων δήμων: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico και Tursi.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Fragola della Basilicata» βασίζεται στην ποιότητα του προϊόντος και στο αποτέλεσμα της μακράς παράδοσης καλλιέργειας και κατανάλωσης φράουλας στη Basilicata.

Ποιότητα

Η ποιότητα οφείλεται σε ειδικές πτυχές της γεωγραφικής περιοχής που την καθιστούν ιδανική για την καλλιέργεια φράουλας: έδαφος, κλίμα και ανθρώπινοι παράγοντες. Χάρη στην αλληλεπίδραση των εν λόγω παραγόντων η φήμη του προϊόντος έχει συνδεθεί με τον τόπο, σε βαθμό που το προϊόν ονομάζεται πλέον «Fragola della Basilicata».

Η περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επηρεάζουν άμεσα την ποιότητα του καρπού. Σε μια μεγάλη προσχωσιγενή πεδιάδα, το pH του εδάφους κυμαίνεται μεταξύ 6,5 και 7,5. Το έδαφος χαρακτηρίζεται από καλή αποστράγγιση με άμμο, ιλύ και άργιλο σε ίσες αναλογίες και είναι απολύτως κατάλληλο για την καλλιέργεια φράουλας. Τα χαρακτηριστικά αυτά συμπληρώνονται από την εξαιρετική ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείται για άρδευση, με αγωγιμότητα 500 μικρο-siemens/cm. Ο συνδυασμός αυτών των παραγόντων εξασφαλίζει εξαιρετικές γεωργικές συνθήκες για την καλλιέργεια φράουλας, αναδεικνύοντας τα καλύτερα χαρακτηριστικά του καρπού.

Το κλίμα είναι ήπιο, ακόμη και κατά τους χειμερινούς μήνες, με μέση θερμοκρασία 10,5 °C και ελάχιστη θερμοκρασία 1,3 °C. Οι θερμοκρασίες σπανίως φθάνουν σε επίπεδα κάτω του 0 °C. Σημαντικές διακυμάνσεις στη θερμοκρασία είναι ασυνήθιστες. Οι μέσες βροχοπτώσεις φθάνουν περίπου τα 550 mm και είναι κατανεμημένες κατά τη διάρκεια του φθινοπώρου και του χειμώνα. Η ετήσια ποσότητα ηλιακής ακτινοβολίας είναι από τις υψηλότερες στην Ευρώπη. Όλοι αυτοί οι παράγοντες συνδυαστικά παρέχουν τη δυνατότητα στις φραουλιές να επιτύχουν τη σωστή ισορροπία μεταξύ βλαστικής ανάπτυξης και παραγωγής καρπών. Οι συνθήκες αυτές σημαίνουν επίσης ότι τα επίπεδα παραγωγής είναι σταθερά στον χρόνο, από τον Νοέμβριο έως τον Ιούνιο, διασφαλίζοντας ότι οι φράουλες καταναλώνονται στην καλύτερη δυνατή εκδοχή τους.

Τέλος, η μακρόχρονη πείρα των γεωργών της περιοχής στην καλλιέργεια της φράουλας τούς έδωσε τη δυνατότητα να αποκομίσουν το μεγαλύτερο δυνατό όφελος από την αντιστοίχιση των φυσικών χαρακτηριστικών του εδάφους με τις δυνατότητες των διαφόρων ποικιλιών —να εξασφαλίσουν δηλαδή τον κρίσιμο συνδυασμό για την παραγωγή ποιοτικών καρπών. Το εύρος των ποικιλιών «Fragola della Basilicata» είναι μεγάλο. Η εν λόγω ευρύτητα προκύπτει ως αποτέλεσμα του ισορροπημένου τρόπου με τον οποίο οι παραγωγοί παγίωσαν την ικανότητα προσαρμογής των ποικιλιών στο περιβάλλον καλλιέργειας.

Η υψηλή ποιότητα των φραουλών επιβεβαιώνεται από την έρευνα που διεξήγαγε η επιχειρησιακή μονάδα της ομάδας εργασίας «Fragola» [Φράουλα] της ALSIA-Regione Basilicata, περιφερειακού οργανισμού γεωργικής καινοτομίας και ανάπτυξης, στο ερευνητικό του αγρόκτημα, στο πλαίσιο έργου που χρηματοδοτείται από το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών σχετικά με περιφερειακούς καταλόγους καλλωπιστικών ποικιλιών καρποφόρων φυτών (1993-2015). Στο πλαίσιο του συνολικού έργου, πραγματοποιήθηκαν συγκρίσεις προϊόντων σε πέντε περιφέρειες της νότιας Ιταλίας —Καμπανία, Μπαζιλικάτα, Καλαβρία, Σικελία και Σαρδηνία— μεταξύ 2002 και 2008 και μεταξύ 2010 και 2014. Τα αποτελέσματα δημοσιεύθηκαν στη Monografia di cultivar di Fragola (Μονογραφία για τις ποικιλίες φράουλας) που εκδόθηκε από τους W. Faedi et al., Ρώμη, MiPAAF-CRA 2009 και 2015. Από τα αποτελέσματα αυτά προκύπτει ότι οι ποικιλίες που καλλιεργούνται με την ονομασία «Fragola della Basilicata» είναι ανώτερης ποιότητας από τις φράουλες που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές της νότιας Ιταλίας όσον αφορά τους βαθμούς Brix και τη χαμηλότερη οξύτητα, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Τα εν λόγω ποιοτικά χαρακτηριστικά έχουν δημιουργήσει ισχυρές σχέσεις με τους καταναλωτές που εκτιμούν τη φράουλα «Fragola della Basilicata». Κατά την αγορά του προϊόντος, οι καταναλωτές αναγνωρίζουν ότι η συγκεκριμένα φράουλα φέρει επάξια την υψηλότερη τιμή της σε σύγκριση με τις φράουλες από άλλες περιοχές (πηγές: Υπουργείο Οικονομικής Ανάπτυξης — Παρατηρητήριο Τιμών, πιο πρόσφατη έκθεση: 22 Ιανουαρίου 2025· SO.GE.M.I. S.p.A. — Milan Farmers' Markets (Λαϊκές αγορές του Μιλάνου)· Veronamercato S.p.A. — Consultazione listini).

Ιστορικό όσον αφορά την καλλιέργεια και την κατανάλωση

Από ιστορική άποψη, η καλλιέργεια και η κατανάλωση φράουλας στη Basilicata βασίζεται στους ακόλουθους παράγοντες, τους οποίους εμπεριέχει:

— πολιτιστικοί παράγοντες: κατά τη διάρκεια της ελληνορωμαϊκής εποχής, καθορίστηκαν ειδικές περιοχές, οι οποίες εκτείνονται από το Metapontino, το παράκτιο τμήμα της Basilicata έως το Ιόνιο πέλαγος·

— παράδοση: οι φράουλες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της τοπικής διατροφής και χρησιμοποιούνται για ιατρικούς σκοπούς·

— γεωπονική έρευνα: επαναφορά της καλλιέργειας φράουλας στις γεωργικές εκτάσεις της περιοχής όπου καλλιεργούνταν παραδοσιακά·

— κοινωνικοί παράγοντες: οι περιοχές παραγωγής προσελκύουν άτομα από κοινότητες που δεν γειτνιάζουν άμεσα, μολονότι εξακολουθούν να βρίσκονται εντός της περιοχής, ωστόσο συμμετέχουν στη συγκομιδή των φραουλών.

Αρχικά, ο εξαιρετικά ευπαθής χαρακτήρας των καρπών καθιστούσε αδύνατη την πώλησή τους σε αγορές σε άλλες περιοχές της Ιταλίας ή στο εξωτερικό. Τον 17ο αιώνα η αυξημένη προτίμηση στην κατανάλωση των καρπών και των φύλλων της φραουλιάς οδήγησε στην ανάπτυξη της καλλιέργειας φράουλας. Στην παραδοσιακή ζώνη παραγωγής του όρους Vulture, η παραδοσιακή πρακτική της καλλιέργειας φράουλας παράλληλα με τα αμπέλια που φυτεύτηκαν στις πλαγιές του ηφαιστείου βρισκόταν ακόμη σε εξέλιξη στις αρχές του 20ου αιώνα. Οι φραουλιές φυτεύονταν μεταξύ των πρέμνων, κατά μήκος των άκρων των εκτάσεων μεταξύ των σειρών που χρησιμοποιούνταν για τη συγκομιδή και για την τακτική εκτροπή των επιφανειακών απορροών.

Στο πλαίσιο της τοπικής διατροφικής κουλτούρας που βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στην κατανάλωση φυτικών προϊόντων — σπόροι, όσπρια, λαχανικά, κρασί, ελαιόλαδο και φρούτα— οι φράουλες είναι γνωστές για τις ευεργετικές και φαρμακευτικές ιδιότητές τους. Σύμφωνα με τη Statistica Murattiana, στις αρχές της δεκαετίας του 1800, οι καρποί και τα φύλλα (γνωστά και ως «Fragaria» στην περίπτωση της Μπαζιλικάτα) της φραουλιάς έλαβαν επίσημη αναγνώριση για τη χρήση τους σε βοτανοθεραπευτικά φάρμακα και κρίθηκαν άξια αναφοράς ως «χρήσιμα για τις τέχνες» της ιατρικής και της γαστρονομίας στους δήμους Melfi και Rapolla. Η διάκριση επεκτάθηκε στην περιοχή Venosa και στη συνέχεια στις περιοχές Barile, Ripacandida, Ginestra και Maschito, όπου χρησιμοποιούνταν ο όρος των Αλβανών της Ιταλίας «Arbëreshë» (αλβανική λέξη «drethza» που σημαίνει φράουλα· στατιστική υπηρεσία του Βασιλείου της Νάπολης το 1811, υπό την επιμέλεια του D. Demarco, τόμος III, Ρώμη, που αποκτήθηκε το 1988 από την Accademia Nazionale dei Lincei). Περίπου έναν αιώνα αργότερα, στην ίδια περιοχή Melfese, έγιναν προσπάθειες να καλλιεργηθούν φράουλες του τύπου *Fragaria x ananassa*, γεγονός που προσέλκυσε περιοδεύοντες δασκάλους σχετικούς με την παραγωγή όψιμων φραουλών. Πραγματοποιήθηκαν επίσης έρευνες σχετικά με τη διατήρηση των καρπών έως και τέσσερις ημέρες μετά τη συγκομιδή (Rivista della stampa agraria, L'Agricoltura del Melfese, τόμος I, 1910).

Στις ακτές του Ιονίου, η καλλιέργεια φράουλας ξεκίνησε ουσιαστικά περίπου το 1961. Οι εποχιακοί εργαζόμενοι προέρχονταν από διάφορα χωριά της ενδοχώρας της Μπαζιλικάτα, όπου συγκομίζονταν επίσης αγριοφράουλες, όπως και στην περίπτωση της Lagonegrese. Η έρευνα που πραγματοποιήθηκε στη Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) και αργότερα στη Rotonda, στο Valsinni και στις κοινότητες των Ιονίων ακτών, από τη Bernalda έως τη Nova Siri (γεωγραφική περιοχή Metapontino), οδήγησε, το 1969, στην επισημοποίηση της τοπικής ονομασίας «Fragola della Basilicata» από την τότε επαρχιακή γεωργική υπηρεσία της Matera. Μεταξύ των κοινοτήτων της περιοχής παραγωγής, το Metapontino διακρίθηκε αμέσως ως η καταλληλότερη περιοχή για την καλλιέργεια των φραουλών.

Η επιλογή αυτή αναγνωρίζει τα πολιτιστικά και παραδοσιακά στοιχεία που εμπεριέχονται στην ονομασία. Στη συσκευασία των παραδοσιακών ιταλικών προϊόντων σε μεγάλες αλυσίδες λιανικής πώλησης, εμφανίζεται η ακόλουθη διατύπωση: «Οι φράουλες Fragole della Basilicata έχουν λαμπερό κόκκινο χρώμα, είναι γλυκές και γεμάτες γεύση, με συμπαγή και σφικτή σάρκα». Η Μπαζιλικάτα, ή κατά κύριο λόγο το Metapontino, μια πεδιάδα που περιβάλλεται από το Ιόνιο Πέλαγος, η οποία χαρακτηρίζεται από θερμά ξηρά καλοκαίρια και ήπιους υγρούς χειμώνες, είναι το ιδανικό περιβάλλον για την καλλιέργεια φράουλας. Είναι γνωστή και ως η «Καλιφόρνια της Ιταλίας» (πηγή: Terre d'Italie).

Εκδηλώσεις και συνταγές

Το 1969 η γεωγραφική ένδειξη «Fragola della Basilicata» εισήχθη στην καθομιλουμένη για την ταυτοποίηση του συγκεκριμένου προϊόντος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Το 1997 οι λέξεις «Fragola della Basilicata» εμφανίζονταν στα τιμολόγια και πλέον αναγράφονται στις συσκευασίες των εταιρειών και των μεγάλων εμπόρων λιανικής πώλησης. Επιπλέον, οι διαδικασίες και οι εκδηλώσεις που αφορούν το προϊόν έχουν πολλαπλασιαστεί, συμπεριλαμβανομένου του φεστιβάλ Giornate FAI di Primavera (εαρινό φεστιβάλ του Ιταλικού Ταμείου για το Περιβάλλον)· γιορτή Fragola della Basilicata στο Policoro και Sagra della Fragola della Basilicata [φεστιβάλ για τον εορτασμό της Fragola della Basilicata] στο Scanzano Jonico. Η προτίμηση στην κατανάλωση του προϊόντος σε μαρμελάδες και γλυκά είναι σαφής από τις συνταγές για μαρμελάδες και επιδόρπια —τάρτα με κρέμα ζαχαροπλαστικής και μαρμελάδα «Fragola della Basilicata» με έξτρα φράουλες [που παρασκευάζεται με τη χρήση μεγαλύτερης αναλογίας καρπών σε σχέση με τη ζάχαρη]· τηγανίτες φράουλας, κομπόστες και τρίμμα (crumble) φράουλας, παρασκευάζονται από φράουλες «Fragola della Basilicata»— δημοσιεύθηκαν στα μέσα μαζικής ενημέρωσης και σε ιστοτόπους και βραβεύτηκαν το 2025 με το Βραβείο Ποιότητας 2025 (πηγή: QA2025, Δοκιμή καταναλωτών).

Οι φράουλες «Fragola della Basilicata» χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή της μεγαλύτερης τάρτας φράουλας στον κόσμο, η οποία είχε μήκος 60,48 μέτρα στο Scanzano Jonico το 2019 και 105,25 μέτρα στο Muro Lucano το 2023, ξεπερνώντας και στις δύο περιπτώσεις το προηγούμενο ρεκόρ των 32,24 μέτρων στη Γαλλία. Το προϊόν είναι επίσης γνωστό για τις γαστρονομικές του χρήσεις και χρησιμοποιείται για την παρασκευή μαρμελάδας από εταιρείες όπως η Gruppo Fini (γνωστή και ως Non Solo Buono), ονομαστή και στην Πολωνία. Αποτελεί συστατικό σε σοκολατένιες ράβδους φράουλας (που παρασκευάζονται από την εταιρεία Marco Colzani) και στη συνταγή για παγωτό ξυλάκι της επηρεάστριας (influencer) Michela Coppa.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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