C/2025/3671

7.7.2025

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2025/3671)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Fragola della Basilicata“

ELi nr: PGI-IT-03273 – 24.06.2024

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Fragola della Basilicata“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 08 – SÖÖDAVAD PUUVILJAD, MARJAD JA PÄHKLID; TSITRUSVILJADE JA MELONITE KOOR

0810 – Muud värsked marjad ja puuviljad

0810 10 – Maasikad

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafiline tähisega „Fragola della Basilicata“ tähistatakse kultuurmaasika *Fragaria x ananassa* vilju perekonnast *Fragaria* ja sugukonnast *Rosaceae*. Tähisega on hõlmatud üksnes määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud maasikad, mida iseloomustab tootmisperiood novembrist juuni lõpuni. Nimetuse alla kuulub palju sorte: 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 ja Thetis.

Vilja omadused:

piklik koonuseline kuju,

intensiivne helepunane värvus.

Kvaliteediomadused:

loomulikult magus ja puuviljane maitse,

puuviljad on koos tupplehega,

vähemalt 7,5 Brixi kraadi,

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

tiitritav happesus kuni 9 meq/100 g,

konsistents vähemalt 550 g/cm^2.

Suurus: värskelt tarbimiseks ettenähtud viljade suurus peab olema vähemalt 25 mm.

Puuviljade sanitaar- ja visuaalne kvaliteet:

terviklikud ja kahjustamata, puhtad, nähtavate võõrkehadeta, terved, ilma hallitusseente ja taimekaitsevahendite nähtavate jääkideta, taimekahjustajateta.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Fragola della Basilicata“ kõik tootmise etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Turule laskmisel tuleb maasikad „Fragola della Basilicata“ pakendada järgmiste materjalide abil: papist, puidust ja/või MDFist või muudest keskkonnasõbralikest toodetest valmistatud kastid; plastist ja/või papist alused, mis mahutavad kuni 1 kg puuvilju. Pakendatud alused peaksid olema ühesuguse kaalu ja suurusega. Viljade suurus peab olema korrapärane.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Maasikaid „Fragola della Basilicata“ võib turule lasta üksnes juhul, kui pakendil on Euroopa kaitstud geograafilise tähise sümbol koos allpool esitatud logoga. Nimetus „Fragola della Basilicata“ peab olema pakendil selgete ja kustumatute tähtedega, mida on võimalik kõigist muudest sõnadest kergesti eristada. Vahetult allpool peavad olema sõnad „kaitstud geograafiline tähis“. Eespool nimetatud tähisele ei tohi lisada muid kirjeldusi ega mõisteid peale nende, mis on sõnaselgelt ette nähtud, sealhulgas omadussõnad: *tipo, fine, superiore, selezionato, scelto* või muu samalaadne. Lubatud on viidata nimedele, ärinimedele või kaubamärkidele, kui neil ei ole ülistavat tähendust ja need ei eksita ostjat. Märkida võib ka nende põllumajandusettevõtete või maasikapõldude nimed, kust viljad pärinevad. Kõik sellised tähised peavad olema märgisel tähtedega, mis ei tohi olla suuremad kui pool kaitstud geograafilise tähise puhul kasutatavast tähtede kõrgusest või laiusest. Samal visuaalsel alal peab olema esitatud tootja nimi, ärinimi ja aadress ning toote algne brutokaal. Sõnu „Indicazione Geografica Protetta“ (kaitstud geograafiline tähis) võib korrata pakendil või märgistusel ka mujal, sealhulgas akronüümina „I.G.P.“ (KGT). Ekspordiks ette nähtud partiidel peab olema ka märge „Prodotto in Italia“(„Toodetud Itaalias“).

Kui kujutise suurust muudetakse, tuleb suhteliste proportsioonide säilitamiseks muuta ka logo ja kirjatüüpi.







4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähisega „Fragola della Basilicata“ maasikate tootmise piirkond hõlmab järgmiste omavalitsusüksuste haldusterritooriumi: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico ja Tursi.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud geograafiline tähis „Fragola della Basilicata“ põhineb toote kvaliteedil ning Basilicata maasikate kasvatamise ja kasutamise pikaajalisel traditsioonil.

Kvaliteet

Kvaliteet tuleneb geograafilise piirkonna konkreetsetest aspektidest, mis muudavad maasikate kasvatamise ideaalseks: muld, kliima ja inimtegurid. Nende tegurite koostoimel hakati toote mainet seostama kohaga ning nüüd nimetatakse maasikaid „Fragola della Basilicata“.

Tootmispiirkonda iseloomustavad eriti sobivad mulla- ja kliimatingimused, mis mõjutavad otseselt maasikate kvaliteeti. Laial alluviaalsel tasandikul on mulla pH 6,5–7,5. See on võrdsetes osades hästi dreenitud liiva, muda ja saviga ning sobib suurepäraselt maasikate kasvatamiseks. Seda täiendab niisutamiseks kasutatava vee suurepärane kvaliteet, mille juhtivus on 500 mikrosiemensit/cm. Nende tegurite kombinatsioon loob maasikakasvatuseks suurepärased põllumajandustingimused, tuues esile viljade parimad omadused.

Kliima on mahe, seda isegi talvel, keskmine temperatuur on 10,5 °C ja miinimumtemperatuur 1,3 °C. Talvel langeb temperatuur harva alla 0 °C. Temperatuuri olulised muudatused on ebatavalised. Keskmine sademete hulk on ligikaudu 550 mm, ning see jaguneb sügisele ja talvele. Päikesevalguse aastane kogus on üks Euroopa suurimaid. Kõik need tegurid koos võimaldavad maasikataimedel leida õige tasakaalu vegetatiivse kasvu ja viljade tootmise vahel. Need tingimused tähendavad ka seda, et viljade kasvamine on aja jooksul (novembrist juunini) ühtlane, mis tagab, et maasikaid saab süüa parimal ajal.

Piirkonna põllumajandusettevõtjate omandatud pikaaegne maasikate kasvatamise kogemus on võimaldanud neil saada maksimaalset kasu maa looduslike omaduste sobitamisest eri sortide potentsiaaliga, mis on kvaliteetse maasika tootmiseks oluline kombinatsioon. Maasika „Fragola della Basilicata“ sortide valik on lai. See tuleneb heas tasakaalus viisist, kuidas tootjad on arendanud võimet kohandada sorte kasvukeskkonnaga.

Maasikate kõrget kvaliteeti on kinnitanud põllumajandusliku innovatsiooni ja arendamise piirkondliku ameti ALSIA-Regione Basilicata töörühma „Fragola“ tegevüksus oma teadusettevõttes osana põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi rahastatud projektist vilja kandvate taimede dekoratiivsortide piirkondlike nimekirjade kohta (1993–2015). Kogu projekti raames võrreldi tooteid Lõuna-Itaalia viies piirkonnas – Campania, Basilicata, Calabria, Sitsiilia ja Sardiinia – aastatel 2002–2008 ja aastatel 2010–2014. Tulemused avaldati väljaandes Monografia di cultivar di Fragola (Maasikakultivaride monograafia), mida on toimetanud W. Faedi jt, Rooma, MiPAAF-CRA 2009 ja 2015. Need tulemused näitavad, et sordid, mida kasvatatakse nimetuse „Fragola della Basilicata“ all, on parema kvaliteediga kui muudes Lõuna-Itaalia piirkondades kasvatatavad maasikad, tulles esile Brixi kraadi ja väiksema happesuse poolest, nagu on sätestatud tootespetsifikaadi artiklis 2 ja koonddokumendi punktis 3.2.

Need kvaliteediomadused on loonud tihedad suhted tarbijatega, kes oskavad maasikat „Fragola della Basilicata“ hinnata. Toote ostmisel tunnistavad tarbijad, et teistest piirkondadest pärit maasikatega võrreldes tasub kõrgemat hinda maksta (allikad: Majandusarengu ministeeriumi hinnavaatluskeskus, viimane aruanne: 22. jaanuar 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. – Milan Farmers' Markets; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Kasvatamise ja kasutamise ajalugu

Ajaloolisest seisukohast vaadatuna põhineb maasikate kasvatamine ja kasutamine Basilicatas järgmistel teguritel:

— kultuuriline: Kreeka-Rooma ajal olid siinsed alad spetsiaalselt määratletud, ulatudes kuni Metapontinoni, mis on Joonia mere ääres asuv Basilicata rannikuosa;

— traditsiooniline: maasikad on kohaliku toitumise lahutamatu osa ja neid kasutatakse meditsiinilisel otstarbel;

— põllumajandusuuringud: maasikakasvatuse taastamine piirkonna põllumajandusmaal, kus neid on traditsiooniliselt kasvatatud;

— sotsiaalne: tootmispiirkonnad tõmbavad ligi kaugemal, kuid siiski veel maakonnas asuvaid kogukondi, kes tegelevad maasikate korjamisega.

Esialgu muutis asjaolu, et tegemist on kiiresti rikneva marjaga väga ebatõenäoliseks, et seda saaks müüa mujal Itaalias või välismaal asuvatel turgudel. Huvi tõttu puuviljade ja lehtede tarbimise vastu hakati 17. sajandil maasikakasvatusega rohkem tegelema. Vulture mäe traditsioonilises piirkonnas oli 20. sajandi alguses veel levinud traditsioon kasvatada maasikaid vulkaani nõlvadele istutatud viinapuude kõrval. Maasikad istutati viinapuude vahele, piki selliste alade servi, mida kasutatakse saagikoristuseks ja alalt vee äravoolu regulaarseks ümbersuunamiseks.

Piirkondliku toidukultuuri jaoks, mis põhineb peamiselt taimede – terade, kaunviljade, köögiviljade, veini, oliiviõli ja puuviljade – tarbimisel, on maasikatel tervise- ja raviomadused. 19. sajandi alguses tunnustati Statistica Murattiana andmetel maasikaid ja nende lehti (Basilicata murrakus *fragaria*) sobivaks taimses meditsiinis kasutamiseks ning Melfi ja Rapolla kommuunides peeti neid sobivaks nii meditsiini- kui ka gastronoomiakunsti tarbeks. Sellist kasutust hakati tunnustama ka Venosas ja seejärel Baris, Ripacandidas, Ginestras ja Maschitos, kus kasutati nimetust *arbëreshë* (tuleb albaaniakeelsest sõnast *drethza*, mis tähendab maasikat; D. Demarco koostatud Napoli Kuningriigi statistika 1811. aastal, III köide, Rooma, mille Accademia Nazionale dei Lincei omandas 1988. aastal). Umbes sajand hiljem püüti Melfese piirkonnas kasvatada *Fragaria x ananassa* tüüpi maasikaid, mis tõmbasid rändõpetajate tähelepanu võimalusele toota hiliseid maasikaid. Samuti uuriti võimalusi säilitada maasikaid kuni neli päeva pärast saagikoristust (Rivista della stampa agraria, L'Agricoltura del Melfese, I köide, 1910).

Joonia mere rannikul tehti maasikakasvatamisega algust 1961. aasta paiku. Hooajatöölised tulid erinevatest Basilicata sisemaal asuvatest küladest, kus oli alati korjatud ka metsmaasikaid, nagu juhtus Lagonegreses. Venosa, Villa d'Agris (Marsicovetere) ja hiljem Rotondas, Valsinnis ja Joonia mere rannikul asuvates kogukondades Bernaldast Nova Sirini (Metapontino geograafiline piirkond) tehtud uurimuste tulemusel vermis Matera provintsi põllumajandusamet 1969. aastal ametliku mündi, millel on kujundatud kohalik nimetus „Fragola della Basilicata". Tootmispiirkonna kogukondade hulgas kujunes Metapontino kohe maasikate kasvatamiseks kõige sobivamaks piirkonnaks.

Selles valikus kajastus nimetusega seotud kultuur ja traditsioonid. Itaalia traditsiooniliste toodete pakendamisel suurtes jaemüügikettides on näha järgmine sõnastus: „Erepunased maasikad „Fragole della Basilicata" on magusad ja maitsekad, täidlased ja tihke viljalihaga". Basilicata ehk pigem Joonia mere tasandik Metapontino, mida iseloomustavad kuumad kuivad suved ja pehmed niisked talved, on ideaalne keskkond maasikate kasvatamiseks. Seda nimetatakse isegi Itaalia Californiaks (allikas: Terre d'Italie).

Üritused ja retseptid

1969. aastal võeti geograafiline tähis „Fragola della Basilicata“ tavapärasesse keelekasutusse, et identifitseerida konkreetset toodet määratletud geograafilises piirkonnas. 1997. aastal ilmusid arvetele sõnad „Fragola della Basilicata“ ning neid võib nüüd näha äriühingute ja suurte jaemüüjate pakenditel. Ka tootega seotud funktsioonid ja üritused on mitmekordistunud, sealhulgas Itaalia Keskkonnafondi kevadfestival Giornate FAI di Primavera; „Fragola della Basilicata“ pidustused Policoros ja laat Sagra della „Fragola della Basilicata“ Scanzano Jonicos. Selle näiteks, et toodet moosides ja kookides väärtustatakse, on selgelt mooside ja magustoitude retseptid – näiteks tort, mida katavad keedukreem ja maasikatest „Fragola della Basilicata“ valmistatud paks maasikakeedis (milles on rohkem marju kui suhkrut); maasikatest „Fragola della Basilicata“ valmistatud maasikakrõpsud, maasika toormoos ja maasikakrõbedik – mis on avaldatud meedias ja veebisaitidel ning mida on pärjatud 2025. aastal 2025. aasta kvaliteediauhinnaga (allikas: QA2025, tarbijatest).

Toodet „Fragola della Basilicata“ kasutati maailma pikima maasikatordi valmistamiseks: 60,48 meetrit Scanzano Jonicos 2019. aastal ja 105,25 meetrit Muro Lucanos 2023. aastal, mis mõlemad ületasid varasema rekordi (32,24 meetrit), mis kuulus Prantsusmaale. Maasikad on tuntud ka kulinaarses kasutuses ja neid kasutavad moosi valmistamiseks sellised ettevõtted nagu Gruppo Fini (tuntud ka kui Non Solo Buono), mida tuntakse ka Poolas. Toode on ka šokolaadiga ümbritsetud maasikavarraste (mida valmistab Marco Colzani) koostisosa ja suunamudija Michela Coppa jää-lutsukommi retseptis.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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