C/2025/3671

7.7.2025

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2025/3671)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Fragola della Basilicata”

EU-nro: PGI-IT-03273 – 24.6.2024

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Fragola della Basilicata”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 08 SYÖTÄVÄT HEDELMÄT JA PÄHKINÄT; SITRUSHEDELMIEN JA MELONIN KUORET

0810 – Muut tuoreet hedelmät

0810 10 – mansikat

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Fragola della Basilicata” tarkoitetaan Fragaria-sukuun ja Rosacea-heimoon kuuluvan puutarhamansikan (*Fragaria x ananassa*) hedelmää. Merkintä koskee yksinomaan rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatettuja mansikoita, joille on ominaista marraskuusta kesäkuun loppuun kestävä tuotantokausi. Lajikevalikoima on laaja, ja siihen kuuluvat seuraavat lajikkeet: 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.

Hedelmien ominaisuudet

pitkänomainen kartiomainen muoto

voimakas, kirkkaanpunainen väri

Laatuominaisuudet

luontaisesti makea ja hedelmäinen maku

hedelmä ja verhiö

Brix-aste vähintään 7,5°

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

kokonaishappopitoisuus enintään 9 milliekvivalenttia 100 grammassa

koostumus vähintään 550 g/cm2

koko: tuoreina kulutettavien hedelmien on oltava vähintään 25 millimetrin kokoisia

Hedelmien terveydellinen ja visuaalinen laatu

marjojen on oltava kokonaisia ja vahingoittumattomia, puhtaita ja terveitä, eikä niissä saa olla näkyviä vierasaineita, hometta, näkyviä kasvinsuojeluaineiden jäämiä tai kasvintuhoojia.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Fragola della Basilicata -mansikoiden kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Markkinoille saatettaessa Fragola della Basilicata -mansikat on pakattava käyttäen seuraavia materiaaleja: kartongista, puusta ja/tai MDF:stä tai muista ympäristöystävällisistä tuotteista valmistetut laatikot; muoviset ja/tai kartonkiset laatikot, joihin mahtuu enintään 1 kg hedelmiä. Pakattujen laatikoiden on oltava samanpainoisia ja -kokoisia. Koon on oltava säännöllinen.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Fragola della Basilicata -mansikoita voidaan saattaa markkinoille ainoastaan pakkauksissa, joissa on eurooppalainen SMM-tunnus sekä jäljempänä oleva logo. Myös nimi ”Fragola della Basilicata” on merkittävä pakkaukseen selkein ja lähtemättömin kirjaimin siten, että se erottuu selvästi muista merkinnöistä. Sanojen ”suojattu maantieteellinen merkintä” on oltava välittömästi nimen alla. Edellä mainittuun merkintään ei saa liittää muita kuin nimenomaisesti määrättyjä kuvauksia tai ilmaisuja, mukaan lukien seuraavat määreet: ”tipo” (tyyppi), ”fine” (hieno), ”superiore” (ensiluokkainen), ”selezionato” (valikoitu), ”scelto” (valittu) tai vastaava. Nimiin, toiminimiin ja tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Myös niiden tilojen tai mansikkapeltojen nimet, joista hedelmät ovat peräisin, voidaan ilmoittaa. Kaikki tällaiset merkinnät on merkittävä etikettiin kirjaimin, joiden koko on enintään puolet suojatussa maantieteellisessä merkinnässä käytettyjen merkintöjen korkeudesta tai leveydestä. Samassa näkökentässä on näyttävä tuottajan nimi, toiminimi ja osoite sekä alkuperäinen bruttopaino. Maininta ”Indicazione geografica protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) voi toistua muualla pakkauksessa tai etiketissä myös lyhenteenä ”I.G.P.” (SMM). Vientiin tarkoitetuissa erissä on myös oltava merkintä ”Prodotto in Italia” (tuotettu Italiassa).

Jos kuvan kokoa muutetaan, on myös logoa ja fonttia muutettava mittasuhteiden säilyttämiseksi.







4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Fragola della Basilicata” tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien hallinnollisen alueen: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico ja Tursi.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Fragola della Basilicata” perustuu tuotteen laatuun ja mansikoiden viljelyn ja käytön pitkiin perinteisiin Basilicatan alueella.

Laatu

Laatu perustuu maantieteellisen alueen erityispiirteisiin, jotka tekevät siitä ihanteellisen mansikoiden viljelyyn: maaperään, ilmastoon ja inhimillisiin tekijöihin. Näiden tekijöiden vuorovaikutus on liittänyt tuotteen maineen paikkaan siinä määrin, että näitä mansikoita kutsutaan nykyään nimellä ”Fragola della Basilicata”.

Tuotantoalueelle ovat ominaisia erityisen sopivat maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, jotka vaikuttavat suoraan hedelmien laatuun. Laajalla alluviaalitasangolla maaperän pH on 6,5–7,5. Hyvin vettä läpäisevässä maaperässä on hiekkaa, hiesua ja savea yhtä suurina osuuksina, ja se sopii täydellisesti mansikoiden viljelyyn. Maaperän ominaisuuksia täydentää kasteluun käytettävän veden erinomainen laatu. Sen johtavuus on 500 mikrosiemensiä senttimetriä kohden. Näiden tekijöiden yhdistelmä tarjoaa erinomaiset olosuhteet mansikanviljelylle ja tuo esiin hedelmän parhaat ominaisuudet.

Ilmasto on leuto myös talvella, keskilämpötila on 10,5 °C ja minimilämpötila 1,3 °C. Lämpötilat laskevat harvoin alle 0 °C:n. Suuret lämpötilanvaihtelut ovat harvinaisia. Keskimääräinen sademäärä on noin 550 mm, joka jakautuu syksylle ja talvelle. Vuosittainen auringonvalon määrä on Euroopan suurimpia. Kaikki nämä tekijät yhdessä mahdollistavat sen, että mansikat löytävät oikean tasapainon kasvun ja hedelmäntuotannon välillä. Lisäksi nämä olosuhteet mahdollistavat sen, että mansikoiden tuotanto jatkuu tasaisena marraskuusta kesäkuuhun, millä varmistetaan, että mansikat ovat syötäessä parhaimmillaan.

Koska alueen viljelijöillä on pitkä kokemus mansikoiden viljelystä, he pystyvät parhaalla mahdollisella tavalla hyödyntämään maan luontaiset ominaisuudet ja sovittamaan ne yhteen eri lajikkeiden tarjoamien mahdollisuuksien kanssa. Tämä on olennaista laadukkaiden hedelmien tuottamiseksi. Fragola della Basilicata -mansikoiden lajikevalikoima on laaja. Tämä johtuu siitä tasapainoisesta tavasta, jolla tuottajat ovat oppineet valitsemaan sopivat lajikkeet kulloiseenkin kasvuympäristöön.

Mansikoiden korkea laatu vahvistettiin tutkimuksessa, jonka maatalouden innovoinnin ja kehityksen alueviraston ALSIA-Regione Basilicatan Fragola-työryhmän toimintayksikkö toteutti tutkimustilallaan. Tutkimus oli osa maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön rahoittamaa hanketta, joka käsitteli hedelmäkasvien koristelajikkeiden alueellisia luetteloita (1993–2015). Osana kokonaishanketta tehtiin tuotevertailuja viidellä Etelä-Italian alueella – Campaniassa, Basilicatassa, Calabriassa, Sisiliassa ja Sardiniassa – vuosina 2002–2008 sekä vuosina 2010–2014. Tulokset julkaistiin mansikkalajikkeita käsittelevässä monografiassa ”Monografia di cultivar di fragola” (W. Faedi et al., Rooma, MiPAAF-CRA, 2009 ja 2015). Nämä tulokset osoittavat, että nimitystä ”Fragola della Basilicata” varten kasvatetut lajikkeet ovat laadultaan parempia kuin muilla Etelä-Italian alueilla kasvatetut mansikat siltä osin kuin on kyse Brix-asteista ja alhaisemmasta happopitoisuudesta, jotka on vahvistettu tuote-eritelmän 2 kohdassa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa.

Nämä laatuominaisuudet ovat tehneet Fragola della Basilicata -mansikoista hyvin arvostettuja kuluttajien keskuudessa ja vahvistaneet heidän suhdettaan tähän tuotteeseen. Ostaessaan tuotteen kuluttajat tietävät, että Fragola della Basilicata -mansikoista kannattaa maksaa korkeampi hinta kuin muilta alueilta peräisin olevista mansikoista (lähteet: talouskehitysministerin hintojen seurantakeskus, viimeisin raportti: 22. tammikuuta 2025, SO.GE.M.I. S.p.A. – Mercato Agroalimentare di Milano; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Viljelyn ja käytön historia

Mansikoiden viljely ja käyttö Basilicatassa perustuu historiallisesti seuraaviin tekijöihin:

— kulttuuriset tekijät: kreikkalais-roomalaisella kaudella nämä alueet määritettiin erityisesti alkaen Metapontinosta, Basilicatan rannikkoalueesta Joonianmerellä

— perinteet: mansikat ovat kiinteä osa paikallista ruokavaliota, ja niitä käytetään lääkinnällisiin tarkoituksiin

— maataloustutkimus: mansikanviljelyn uudelleen aloittaminen alueen maatalousmaalla, jossa sitä on perinteisesti harjoitettu

— sosiaaliset tekijät: tuotantoalueet houkuttelevat kauempana alueen sisällä eläviä yhteisöjä, jotka osallistuvat mansikoiden poimimiseen.

Aluksi hedelmien erittäin helposti pilaantuvan luonteen vuoksi oli epätodennäköistä, että niitä voitaisiin myydä muualla Italiassa tai ulkomailla. 1600-luvulla innostus hedelmien ja lehtien nauttimiseen lisäsi mansikanviljelyä. Perinteisellä Vulturevuoren alueella mansikoita viljeltiin 1900-luvun alussa edelleen perinteiseen tapaan eli istuttamalla niitä tulivuoren rinteille istutettujen viiniköynnösten rinnalle. Mansikat istutettiin viiniköynnösten väliin, sadonkorjuuseen ja säännölliseen pintavalunnan ohjaamiseen käytettyjen rivienvälisten alueiden reunoille.

Mansikat ovat osa alueellista ruokakulttuuria, joka perustuu suurelta osin kasvien – viljojen, palkokasvien, vihannesten, viinin, oliiviöljyn ja hedelmien – kulutukseen, ja niillä sanotaan olevan terveysvaikutuksia ja lääkinnällisiä ominaisuuksia. Statistica Murattianan mukaan mansikat ja niiden lehdet (jotka tunnetaan Basilicatassa myös nimellä ”fragaria”) nimettiin 1800-luvun alussa virallisesti rohdoskasveiksi, ja Melfin ja Rapollan kunnissa niiden todettiin olevan ”hyödyllisiä” lääketieteen ja gastronomian kannalta. Sama käytäntö laajeni Venosaan ja sitten Barileen, Ripacandidaan, Ginestraan ja Maschitoon, jossa käytettiin termiä ”arbëreshë” (albanian ”drethza” tarkoittaa ”mansikkaa”; Napolin kuningaskunnan tilastot vuonna 1811, toimittanut D. Demarco, osa III, Rooma, hankkija Accademia Nazionale dei Lincei vuonna 1988). Noin sata vuotta myöhemmin samalla Melfesen alueella yritettiin kasvattaa Fragaria x ananassa -tyyppisiä mansikoita, jotka kiinnittivät kiertävien opettajien huomion myöhäisen satokautensa vuoksi. Alueella toteutettiin myös tutkimus siitä, miten mansikoita pystyttiin säilyttämään jopa neljän päivän ajan sadonkorjuun jälkeen (Rivista della stampa agraria, teoksessa L’Agricoltura del Melfese, osa I, 1910).

Joonianmeren rannikolla mansikanviljely alkoi toden teolla vuoden 1961 tienoilla. Alueelle tuli kausityöntekijöitä Basilicatan sisämaan eri kylistä (mm. Lagonegrese), joissa poimittiin myös luonnonvaraisia mansikoita. Venosassa, Villa d’Agrissa (Marsicovetere) ja myöhemmin Rotondassa, Valsinnissa ja Joonianmeren rannikolla sijaitsevissa yhteisöissä Bernaldasta Nova Siriin (Metapontinon maantieteellinen alue) tehtiin tutkimus, joka johti vuonna 1969 silloisen Materan maakunnan maatalousviraston luomaan paikalliseen nimitykseen ”Fragola della Basilicata”. Tuotantoalueen yhteisöistä Metapontino nousi välittömästi esiin parhaiten mansikoiden viljelyyn soveltuvana alueena.

Tässä valinnassa tunnustetaan kulttuuri ja perinne, jotka sisältyvät nimitykseen. Suurissa vähittäismyyntiketjuissa käytetyissä perinteisten italialaisten tuotteiden pakkauksissa on tämän tuotteen osalta teksti: ”Kirkkaanpunainen Fragola della Basilicata on makea ja maukas, ja siinä on tiivis ja kiinteä malto”. Basilicata tai pikemminkin Metapontino, Joonianmeren rannikkotasanko, jolle ovat ominaisia kuumat, kuivat kesät ja leudot, kosteat talvet, on ihanteellinen ympäristö mansikoiden kasvattamiseen. Se tunnetaan jopa nimellä ”Italian Kalifornia” (lähde: Terre d’Italie).

Tapahtumia ja reseptejä

Vuonna 1969 maantieteellistä merkintää ”Fragola della Basilicata” alettiin yleisesti käyttää puheessa kyseisen tuotteen tunnistamiseksi rajatulla maantieteellisellä alueella. Vuonna 1997 nimeä ”Fragola della Basilicata” alettiin käyttää laskuissa, ja nykyään merkintää käytetään yritysten ja suurten vähittäismyyjien pakkauksissa. Lisäksi tuotteeseen liittyvät tapahtumat ovat moninkertaistuneet, mukaan lukien Giornate FAI di Primavera (Italian ympäristörahaston kevätfestivaali), Fragola della Basilicata Party -tapahtuma Policorossa ja Sagra della Fragola della Basilicata -festivaali Scanzano Jonicossa. Tuote on myös arvostettu hillojen ja kakkujen raaka-aine, mikä käy ilmi tiedotusvälineissä ja verkkosivuilla julkaistuista erilaisista hillo- ja jälkiruokaresepteistä. Näitä ovat muun muassa vaniljakreemillä ja ”Fragola della Basilicata” -erikoishillolla (jonka valmistuksessa käytetään enemmän marjoja kuin sokeria) täytetty piirakka sekä Fragola della Basilicata -mansikoista valmistetut friteeratut mansikat, kastikkeet ja murotaikina-paistokset. Vuonna 2025 Fragola della Basilicata -hillo myös voitti Quality Award 2025 -kuluttajapalkinnon (lähde: QA2025, Consumer test).

Fragola della Basilicata -mansikoita käytettiin maailman pisimpien mansikkapiirakoiden valmistukseen, ensin Scanzano Jonicossa vuonna 2019 (60,48 metriä) ja sitten Muro Lucanossa vuonna 2023 (105,25 metriä). Molemmat piirakat rikkoivat Ranskassa tehdyn aiemman ennätyksen, joka oli 32,24 metriä. Tuote tunnetaan myös kulinaarisista käyttötarkoituksistaan, ja eri yritykset, kuten Puolassakin toimiva Gruppo Fini (joka tunnetaan myös nimellä Non Solo Buono), valmistavat siitä hilloja. Lisäksi sitä käytetään Marco Colzanin valmistamissa mansikkasuklaapatukoissa ja vaikuttaja Michela Coppan mehujääreseptissä.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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