C/2025/3671

7.7.2025.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/3671)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Fragola della Basilicata”

EU br.: PGI-IT-03273 – 24.6.2024.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Fragola della Basilicata”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 08 – JESTIVO VOĆE I ORAŠASTI PLODOVI; KORE AGRUMA ILI DINJA I LUBENICA

0810 – Ostalo svježe voće

0810 10 – Jagode

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Fragola della Basilicata” odnosi se na plod uzgojene jagode Fragaria x ananassa roda Fragaria i porodice Rosaceae. Oznaka se odnosi isključivo na jagode uzgojene na određenom zemljopisnom području za koje je karakteristično razdoblje proizvodnje od studenog do kraja lipnja. Obuhvaća širok raspon sorti, a to su: 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 i Thetis.

Svojstva ploda

izduženi stožasti oblik

intenzivna, sjajna jarkocrvena boja

Svojstva kvalitete

prirodno sladak i voćni okus

plod s čaškom

stupnjevi Brixa ne manji od 7,5°

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

titracijska kiselost ne veća od 9 meq/100 g

konzistencija ne manja od 550 g/cm^2

Veličina: veličina ploda koji se jede svjež mora biti najmanje 25 mm.

Sanitarna i vizualna kvaliteta ploda:

cijeli i neoštećen, čist, bez vidljivih stranih tvari, zdrav, bez plijesni i vidljivih ostataka sredstava za zaštitu bilja, bez štetnih organizama.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje jagode „Fragola della Basilicata” moraju se odvijati na razgraničenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Za pakiranje jagode „Fragola della Basilicata” u trenutku stavljanja na tržište mora se upotrebljavati sljedeća ambalaža: sanduci izrađeni od kartona, drva i/ili MDF-a ili drugih ekološki prihvatljivih materijala; plastične i/ili kartonske posudice zapremnine do 1 kg. Pakirane posudice trebale bi biti ujednačene mase i veličine i sadržavati jagode podjednake veličine.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Jagoda „Fragola della Basilicata” može se staviti na tržište samo ako se na pakiranju nalazi europski simbol ZOZP-a zajedno s logotipom kako je prikazan u nastavku. Na pakiranju se mora navesti i naziv „Fragola della Basilicata”, i to jasnim i neizbrisivim slovima koja se mogu lako razlikovati od ostatka teksta. Neposredno ispod navode se riječi „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla”. Prethodno navedenoj oznaci ne smiju se, osim onih izričito predviđenih, dodavati nikakvi opisi ili izrazi, uključujući pridjeve: „tipo” [„tip”], „fino” [„visoka kvaliteta”], „superiore” [„vrhunska kvaliteta”], „selezionato” [„poseban odabir”], „scelto” [„birani plodovi”] ili slično. Međutim, dopuštena je upotreba imena, naziva poduzeća ili privatnih marki ako ne sadržavaju pohvalne izraze i ako ne dovode potrošača u zabludu. Mogu se navesti i svi nazivi gospodarstava ili polja jagoda iz kojih voće potječe. Sve takve oznake moraju se navesti na etiketi slovima koja ne smiju biti veća od polovine visine ili širine slova upotrijebljenih za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla. Ime, naziv poduzeća i adresa proizvođača, ali i izvorna bruto masa, moraju se nalaziti u istom vidnom polju. Riječi „Indicazione geografica protetta” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) mogu se ponoviti bilo gdje na spremniku ili etiketi, uključujući u obliku akronima „I.G.P.” [ZOZP]. Na serijama namijenjenima izvozu moraju se nalaziti i riječi „Prodotto in Italia” (Proizvedeno u Italiji).

Ako se promijeni veličina slike, potrebno je promijeniti i logotip i font kako bi se zadržali relativni omjeri.







4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje jagoda sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Fragola della Basilicata” obuhvaća administrativno područje sljedećih općina: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico i Tursi.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Fragola della Basilicata” temelji se na kvaliteti proizvoda i rezultat je duge tradicije uzgoja i upotrebe jagoda u regiji Basilicata.

Kvaliteta

Kvaliteta proizlazi iz posebnih obilježja zemljopisnog područja koja ga čine idealnim za uzgoj jagoda, a riječ je o tlu, klimi i ljudskim čimbenicima. Upravo je zbog međudjelovanja tih čimbenika ugled proizvoda povezan s tim mjestom do te mjere da se proizvod danas naziva „Fragola della Basilicata”.

Područje proizvodnje odlikuje se osobito pogodnim pedoklimatskim uvjetima koji izravno utječu na kvalitetu plodova. U širokoj aluvijalnoj ravnici pH vrijednost tla iznosi od 6,5 do 7,5. Tlo je vrlo porozno zahvaljujući jednakim udjelima pijeska, mulja i gline i savršeno odgovara uzgoju jagoda. Tome doprinosi i izvrsna kvaliteta vode koja se upotrebljava za navodnjavanje, čija vodljivost iznosi 500 mikrosiemensa/cm. Kombinacija tih čimbenika omogućuje izvrsne poljoprivredne uvjete za uzgoj jagoda, čime se postižu najbolja svojstva ploda.

Klima je blaga, čak i zimi, s prosječnom temperaturom od 10,5 °C i najnižom od 1,3 °C. Temperatura rijetko pada ispod 0 °C. Veće razlike u temperaturi nisu uobičajene. Prosječna količina padalina iznosi otprilike 550 mm, a raspodijeljena je tijekom jeseni i zime. Godišnje količine sunčeve svjetlosti među najvišima su u Europi. Svi ti čimbenici zajedno omogućuju postizanje odgovarajuće ravnoteže između vegetativnog rasta i razvoja ploda jagoda. Ti uvjeti omogućuju i stabilnu razinu proizvodnje tijekom vremena, od studenog do lipnja, čime se osigurava da se jagode jedu dok su najkvalitetnije.

Naposljetku, dugogodišnje iskustvo uzgoja jagoda koje su poljoprivrednici na tom području stekli omogućilo im je da u najvećoj mogućoj mjeri iskoriste prednosti usklađivanja prirodnih svojstava zemlje s potencijalom različitih sorti, što je ključna kombinacija za proizvodnju kvalitetnog voća. Jagoda „Fragola della Basilicata” ima širok raspon sorti. To je posljedica uravnoteženog načina na koji su proizvođači usavršili sposobnost prilagodbe sorti uvjetima uzgoja.

Visoka kvaliteta jagoda potvrđena je istraživanjem koje je na svojem istraživačkom poljoprivrednom gospodarstvu provela operativna jedinica radne skupine „Fragola” [jagoda] regionalne agencije za inovacije i razvoj u poljoprivredi ALSIA-Regione Basilicata, u okviru projekta koji je financiralo Ministarstvo poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike i koji se odnosio na regionalne popise ukrasnih sorti biljaka koje daju plodove voća (1993. – 2015.). U okviru tog projekta provedene su usporedbe proizvoda u pet regija na jugu Italije (Kampanija, Basilicata, Kalabrija, Sicilija i Sardinija) u razdobljima od 2002. do 2008. i od 2010. do 2014. Rezultati su objavljeni u djelu Monografia di cultivar di fragola (Monografija o kultivarima jagoda) koje su 2009. i 2015. uredili W. Faedi *et al.*, Rim, MiPAAF-CRA Ti rezultati pokazuju da su sorte koje se uzgajaju kao „Fragola della Basilicata” kvalitetnije od jagoda uzgojenih na drugim područjima na jugu Italije kad je riječ o stupnjevima Brixa i nižoj kiselosti, kako je utvrđeno u članku 2. specifikacije proizvoda i točki 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Ta svojstva kvalitete stvorila su snažne odnose s potrošačima koji cijene jagodu „Fragola della Basilicata”. Pri kupnji proizvoda potrošači prepoznaju da vrijedi platiti višu cijenu u usporedbi s jagodama iz drugih područja (izvori: Ministarstvo gospodarskog razvoja – centar za praćenje cijena, najnovije izvješće: 22. siječnja 2025.; SO.GE.M.I. S.p.A. – tržnice u Milanu; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Povijest uzgoja i upotrebe

Iz povijesne perspektive uzgoj i upotreba jagoda u regiji Basilicata temelje se na sljedećim čimbenicima:

— kulturni čimbenik: tijekom grčko-rimskog doba područja su imala posebne namjene, počevši od Metapontina, obalnog dijela regije Basilicata uz Jonsko more,

— tradicijski čimbenik: jagode su sastavni dio lokalne prehrane i koriste se u medicinske svrhe,

— istraživanja u poljoprivredi: ponovno uvođenje uzgoja jagoda na poljoprivrednom zemljištu regije na kojem su se tradicionalno uzgajale,

— društveni čimbenik: područja proizvodnje privlače stanovništvo iz udaljenijih dijelova regije koje sudjeluje u berbi jagoda.

U početku je zbog vrlo kvarljive prirode ploda bilo malo vjerojatno da bi ga se moglo prodavati na tržištima u drugim dijelovima Italije ili inozemstvu. Popularnost konzumacije plodova i listova jagoda u 17. stoljeću dovela je do povećanog uzgoja jagoda. Tradicionalna praksa uzgoja jagoda uz vinovu lozu zasađenu na padinama vulkana i dalje je bila prisutna početkom 20. stoljeća na tradicionalnom području vulkana Monte Vulture. Jagode su se sadile između trsova, duž rubova područja između redova koji su služili za berbu i redovito preusmjeravanje površinskog otjecanja vode.

S obzirom na to da su dio regionalne kulture prehrane koja se uglavnom temelji na konzumaciji biljaka (žitarice, mahunarke, povrće, vino, maslinovo ulje i voće), jagodama se pripisuju ljekovita svojstva i svojstva blagotvorna za zdravlje. Početkom 19. stoljeća u djelu Statistica Murattiana navodi se da su jagode i njihovi listovi (poznati i kao „fragaria" u regiji Basilicata) službeno priznati za primjenu u biljnoj medicini i da ih se cijeni kao „korisne u umijećima" medicine i gastronomije u općinama Melfi i Rapolla. To se proširilo na općinu Venosa, a zatim na općine Barile, Ripacandida, Ginestra i Maschito, gdje se upotrebljavao izraz „arbëreshë" („drethza" na albanskom znači „jagoda"; Statistica del Regno di Napoli (Statistika Napuljskog Kraljevstva) iz 1811., ur. D. Demarco, svezak III., Rim, od 1988. u posjedu Accademije Nazionale dei Lincei). Otprilike jedno stoljeće kasnije, na istom području Melfesea pokušale su se uzgajati jagode vrste Fragaria x ananassa, što je skrenulo pozornost putujućih predavača na proizvodnju kasnih sorti jagoda. Istraživalo se i očuvanje jagoda do četiri dana nakon berbe (Rivista della stampa agraria, L'Agricoltura del Melfese, svezak I., 1910.).

Jagode su se na obali Jonskog mora ozbiljnije počele uzgajati oko 1961. Sezonski radnici dolazili su iz raznih sela u unutrašnjosti regije Basilicata, gdje su se brale i divlje jagode, primjerice u Lagonegreseu. Istraživanje provedeno u Venosi, Villi d'Agri (Marsicovetere), a kasnije i u Rotondi, Valsinni i u zajednicama na obali Jonskog mora, od Bernalde do Nove Siri (zemljopisno područje Metapontina), dovelo je 1969. do toga da tadašnji Provincijski poljoprivredni ured u Materi uvede službeni lokalni naziv „Fragola della Basilicata". Među zajednicama na području proizvodnje Metapontino se odmah istaknuo kao najprikladnije područje za uzgoj jagoda.

Tim se odabirom uvažavaju kultura i tradicija koje oznaka objedinjuje. Na ambalaži tradicionalnih talijanskih proizvoda u velikim maloprodajnim lancima navodi se sljedeće: „Jarkocrvene boje, jagoda Fragola della Basilicata slatka je i prepuna okusa te kompaktne i čvrste strukture". Basilicata, odnosno Metapontino, ravnica je na obali Jonskog mora koja se odlikuje vrućim, suhim ljetima i blagim, vlažnim zimama te je idealno okruženje za uzgoj jagoda. Poznata je i kao „Kalifornija Italije" (izvor: Terre d'Italie).

Događanja i recepti

Oznaka zemljopisnog podrijetla „Fragola della Basilicata” uvedena je 1969. u svakodnevni jezik kako bi se identificirao određeni proizvod na određenom zemljopisnom području. Riječi „Fragola della Basilicata” počele su se 1997. pojavljivati na računima i danas se mogu vidjeti na ambalaži trgovačkih društava i velikih trgovaca na malo. Nadalje, sve je više manifestacija i događanja posvećenih tom proizvodu, među kojima su Giornate FAI di Primavera (proljetni festival Talijanskog fonda za okoliš), Fragola della Basilicata Party u Policoru i Sagra della Fragola della Basilicata (festival posvećen jagodi Fragola della Basilicata) u Scanzanu Jonicu. Popularnost tog proizvoda u džemovima i kolačima jasno je vidljiva iz recepata za džemove i deserte objavljenih u masovnim medijima i na internetskim stranicama, npr. za kolač sa slastičarskom kremom i ekstra džemom od jagode „Fragola della Basilicata” (izrađen s većim udjelom voća u odnosu na šećer), fritule s jagodama, umak od jagoda i drobljenac od jagoda u kojima se upotrebljava jagoda „Fragola della Basilicata”, i iz nagrade za kvalitetu Quality Award 2025 koja mu je dodijeljena 2025. (izvor: QA2025, Potrošački test).

Jagoda „Fragola della Basilicata” korištena je za izradu najduljeg kolača od jagoda na svijetu, koji je u Scanzano Jonicu 2019. bio dug 60,48 metara, a u Muro Lucanu 2023. 105,25 metara. Oba kolača srušila su prethodni francuski rekord od 32,24 metra. Proizvod je poznat i po primjeni u kulinarske svrhe, a za proizvodnju džema upotrebljavaju ga poduzeća kao što je Gruppo Fini (poznato i kao Non Solo Buono), koje je poznato i u Poljskoj. Također je sastojak u čokoladicama s jagodama (koje proizvodi Marco Colzani) i sastojak recepta za ledene lizalice *influencerice* Michele Coppe.

Upućivanje na objavu specifikacije

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