C/2025/3671

2025.7.7.

**Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele**

(C/2025/3671)

E közzététel időpontjától számított három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Fragola della Basilicata”**

**EU-szám: PGI-IT-03273 – 2024.6.24.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Fragola della Basilicata”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 08 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS GYÜMÖLCS ÉS DIÓFÉLÉK; CITRUSFÉLÉK VAGY A DINNYEFÉLÉK HÉJA

0810 – Más gyümölcs frissen

0810 10 – Földieper

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Fragola della Basilicata” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a rózsafélék (*Rosaceae*) családjának *Fragaria* nemzetségébe tartozó *Fragaria x ananassa* termesztett földieper gyümölcsére vonatkozik. A földrajzi jelzés kizárólag a meghatározott földrajzi területen, jellemzően a novembertől június végéig tartó időszakban termesztett földieperre vonatkozik. Számos fajta sorolható ide, például a következők: 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 és Thetis.

A gyümölcs jellemzői

hosszúkás, kúp alakú

intenzív, élénkvörös színű

Minőségi jellemzők

természetes édes és gyümölcsös íz

csészeleveles gyümölcs

legalább 7,5° Brix-fok

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

titrálható savtartalom legfeljebb 9 meq/100 g

konzisztencia legalább 550 g/cm²

Méret: a frissen történő fogyasztásra szánt gyümölcs méretének legalább 25 mm-nek kell lennie.

A gyümölcs egészségi állapota és vizuális minősége:

ép és sértetlen, tiszta, minden látható idegen anyagtól mentes, egészséges, penésztől és növényvédő szerek látható maradékanyagaitól mentes, károsítóktól mentes.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Fragola della Basilicata” előállításának minden műveletét a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Fragola della Basilicata” forgalomba hozatalakor a csomagoláshoz a következő anyagokat kell felhasználni: kartonból, fából és/vagy MDF-ből vagy más környezetbarát termékekből készült ládák; legfeljebb 1 kg gyümölcsöt tartalmazó műanyag és/vagy kartondobozok. A csomagolt dobozoknak egységes tömegűnek és méretűnek kell lenniük. A méretezésnek szabályosnak kell lennie.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Fragola della Basilicata” csak akkor hozható forgalomba, ha a csomagoláson szerepel az OFJ európai szimbóluma, valamint az alábbiakban bemutatott logó. A csomagoláson a „Fragola della Basilicata” elnevezést is fel kell tüntetni jól látható és eltávolíthatatlan betűkkel, hogy könnyen megkülönböztethető legyen minden más szövegtől. Az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratnak közvetlenül alatta kell szerepelnie. A fent említett jelzést tilos a kifejezetten előírtakon kívül bármilyen más leírással vagy kifejezéssel kiegészíteni, beleértve a következő jelzőket: „tipo” [„típus”], „fine” [„finom”], „superiore” [„kiváló minőségű”], „selezionato” [„osztályozott”], „scelto” [„válogatott”] vagy hasonlók. Megengedett azonban a nevek, kereskedelmi nevek és márkanevek használata, feltéve, hogy azok nem dicsérő célzatúak, és nem alkalmasak a vásárló megtévesztésére. Fel lehet tüntetni a gazdaságok vagy földieperföldek nevét is, ahonnan a gyümölcs származik. Mindezen feliratokat olyan karakterekkel kell feltüntetni a címkén, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez használt karakterek méretének felét. Ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie a termelő nevének, kereskedelmi nevének és címének, valamint az eredeti bruttó tömegnek. Az „Indicazione geografica protetta” [Oltalom alatt álló földrajzi jelzés] felirat vagy az „I.G.P.” [OFJ] rövidítés ismételten feltüntethető a csomagolás vagy a címke bármelyik részén. Az exportra szánt tételeken a „Prodotto in Italia” [Olaszországban előállított] feliratot is fel kell tüntetni.

Ha a kép mérete megváltozik, a logót és a betűtípust is meg kell változtatni a méretarány megtartása érdekében.









4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Fragola della Basilicata” oltalom alatt álló földrajzi jelzés előállítási területe a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico és Tursi.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Fragola della Basilicata” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a termék minőségén és azon alapul, hogy Basilicata régióban nagy múltra visszatekintő hagyománya van a földieper-termesztésnek és -felhasználásnak.

Minőség

A minőség a földrajzi terület sajátos, a talajjal, az éghajlattal és az emberi tényezőkkel kapcsolatos adottságainak köszönhető, amelyek ideálisak a földieper-termesztéshez. Ezeknek a tényezőknek a kölcsönhatása következtében a termék hírneve a helyhez kötődik, olyannyira, hogy ma már a „Fragola della Basilicata” elnevezést használják.

A termőterületet olyan talaj- és éghajlati viszonyok jellemzik, amelyek azt különösen alkalmassá teszik a termesztésre és közvetlenül befolyásolják a gyümölcs minőségét. A széles alluviális síkságon a talaj pH-értéke 6,5 és 7,5 között van. Jó a vízelvezető képessége, egyenlő arányban tartalmaz homokot, iszapot és agyagot, és tökéletesen alkalmas a földieper-termesztésre. Mindezt kiegészíti az öntözésre használt víz kiváló minősége, amelynek vezetőképessége 500 mikrosiemens/cm. E tényezők kombinációja kiváló mezőgazdasági feltételeket biztosít a földieper-termesztéshez, és kiemeli a gyümölcs legjobb tulajdonságait.

Az éghajlat még télen is enyhe, az átlaghőmérséklet 10,5 °C, a legalacsonyabb hőmérséklet pedig 1,3 °C. A hőmérséklet ritkán süllyed 0 °C alá. Nem gyakori a jelentős hőmérséklet-ingadozás. Az átlagos csapadékmennyiség körülbelül 550 mm, amely az ősz és a tél között oszlik meg. A földrajzi terület azon európai területek közé tartozik, ahol a legmagasabb az éves napsütéses órák száma. Mindezek a tényezők együttesen lehetővé teszik, hogy a földieper növények vegetatív növekedése és a gyümölcstermés között meglegyen a megfelelő egyensúly. Ezek a feltételek biztosítják az egyenletes termelést novembertől júniusig, és azt, hogy a legjobb minőségű földieper kerüljön a fogyasztók elé.

Végezetül a terület mezőgazdasági termelői által hosszú időn át felhalmozott földieper-termesztési tapasztalat lehetővé tette számukra, hogy élvezzék a földterület természeti jellemzőinek és a különböző fajtákban rejlő lehetőségek összekapcsolásából származó maximális előnyöket, ami a minőségi gyümölcstermesztés nélkülözhetetlen kombinációja. A „Fragola della Basilicata” földiepernek számos fajtáját termesztik. Ez annak köszönhető, hogy a termelők megtalálták a módját annak, hogy a különböző fajtákat a termesztési környezethez igazítsák.

A földieper kiváló minőségét igazolta az ALSIA-Regione Basilicata, a regionális mezőgazdasági innovációs és fejlesztési hivatal „Fragola” [földieper] munkacsoportja által a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium által finanszírozott, a gyümölcstermő növények dísznövényfajtáinak regionális jegyzékével kapcsolatos projekt (1993–2015) keretében a saját kísérleti gazdaságában végzett kutatás. Az átfogó projekt részeként 2002 és 2008 között, majd 2010 és 2014 között öt dél-olaszországi régióban (Campania, Basilicata, Calabria, Szicília és Szardínia) végeztek termékösszehasonlításokat. Az eredményeket a Monografia di cultivar di fragola [Monográfia a földieperfajtákról] című kiadványban tették közzé (szerkesztő: W. Faedi et al., Róma, MiPAAF-CRA 2009 és 2015) tették közzé. Ezek az eredmények azt mutatják, hogy a „Fragola della Basilicata” elnevezésű fajták a termékleírás 2. cikkében és az egységes dokumentum 3.2. pontjában megadott Brix-fokot és alacsonyabb savtartalmat tekintve jobb minőségűek, mint a Dél-Olaszország más területein termesztett földieperfajták.

A fogyasztók e minőségi jellemzők miatt keresik és értékelik a „Fragola della Basilicata” földiepret. A terméket vásárló fogyasztók szerint a más területekről származó földieperhez viszonyítva megéri magasabb árat fizetni ezért a termékért (források: Gazdaságfejlesztési Minisztérium – Árfigyelő Központ, legfrissebb jelentés: 2025. január 22.; SO.GE.M.I. S.p.A. – Milánói termelői piacok; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

A termesztés és a felhasználás története

Történelmi szempontból a földieper-termesztés és -felhasználás Basilicata régióban a következő tényezőkön alapul:

— kulturális tényezők: a görög-római korban külön területeket jelöltek ki a termesztésre, amelyek Basilicata régiónak a Jón-tenger partján található részétől, a Metapontumi-síkságtól (Metapontino) a szárazföld belseje felé húzódnak,

— hagyomány: a földieper a helyi étrend szerves része, és gyógyászati célokra is használják,

— mezőgazdasági kutatás: a földieper-termesztés újbóli bevezetése a régió azon mezőgazdasági területein, ahol már korábban is termesztették a gyümölcsöt,

— társadalmi tényezők: a termőterületeken a régió távolabbi részein élő közösségek is részt vesznek a földieper szedésében.

Kezdetben a gyümölcs rendkívül romlandó jellege miatt nem volt lehetőség arra, hogy Olaszország más részein vagy külföldön értékesítsék. A 17. században előszeretettel fogyasztották a gyümölcsöt és a leveleket, ami a földieper-termesztés növekedéséhez vezetett. A Mount Vulture területén még a 20. század elején is folyt a hagyományos földieper-termesztés a vulkán lejtőire telepített szőlőültetvények mellett. A földiepret a szőlőtőkék közé ültették, a szüretelésre és a vízelfolyások rendszeres elvezetésére szolgáló sorok közötti területek széle mentén.

A nagyrészt növények – gabonafélék, hüvelyesek, zöldségfélék, bor, olívaolaj és gyümölcsök – fogyasztásán alapuló regionális étkezési kultúra részét képező földiepernek egészségmegőrző és gyógyító hatást tulajdonítanak. A Statistica Murattiana szerint az 1800-as évek elején a Basilicata régió esetében „fragaria” néven is ismert földieperről és a leveléről hivatalosan is elismerték, hogy alkalmas a fitoterápiában való felhasználásra, valamint említésre méltónak találták, hogy Melfi és Rapolla településeken az orvoslás és a gasztronómia terén hasznosnak tartották a növényt. Ezt kiterjesztették Venosára, majd Barilére, Ripacandidára, Ginestrára és Maschitra, ahol az „arbëreshë” kifejezést használták (az albán „drethza” jelentése „földieper”; A Nápolyi Királyságban 1811-ben készült statisztika, szerkesztette D. Demarco, III. kötet, Róma, 1988-ban az Accademia Nazionale dei Lincei birtokába került). Körülbelül egy évszázaddal később ugyanezen a területen, Melfese területén kísérleteket tettek a földieper *Fragaria x ananassa* fajtájának termesztésére, ami a vándortanítók figyelmét is felkeltette a kései földieper-termesztés iránt. Kutatások folytak azzal kapcsolatban is, hogy a földiepret szüret után négy napig tartósítsák (Rivista della stampa agraria, in L'Agricoltura del Melfese, I. kötet, 1910).

A Jón-tenger partvidékén 1961 körül kezdődött el igazán a földieper-termesztés. Az idénymunkások Basilicata régió belső területén található különböző falvakból érkeztek, ahol erdei szamócát is szedtek, ahogy Lagonegresében is. A Venosában, Villa d'Agriban (Marsicovetere), majd később Rotondában, Valsinniben és a Jón-tenger partján található községekben – Bernaldától Nova Siriig (a Metapontumi-síkság [Metapontino] földrajzi területe) – végzett kutatások eredményeként 1969-ben az akkori Materai Megyei Mezőgazdasági Hivatal hivatalosan is bevezette a „Fragola della Basilicata” elnevezést. A termőterületen található községek közül Metapontino azonnal kitűnt, mint a földieper-termesztésre legmegfelelőbb terület.

Ennek oka az a kultúra és hagyomány, amit az elnevezés takar. A nagy kiskereskedelmi láncok hagyományos olasz termékeinek csomagolásán a következő felirat szerepel: „A Fragole della Basilicata élénkpiros színű, édes, ízletes, tömör és szilárd húsú”. Basilicata régió, vagy inkább a Jón-tenger partján fekvő Metapontumi-síkság (Metapontino), amelyet forró, száraz nyarak és enyhe, csapadékos telek jellemeznek, ideális környezet a földieper-termesztéshez. „Olaszország Kaliforniája” néven is ismert (forrás: Terre d'Italie).

Események és receptek

1969-ben a „Fragola della Basilicata” földrajzi jelzést bevezették a köznyelvbe, hogy a meghatározott földrajzi területhez kössék az adott terméket. 1997-ben a „Fragola della Basilicata” felirat számlákon is megjelent, és ma már a vállalatok és a nagyobb kiskereskedelmi láncok csomagolásán is olvasható. Ezen túlmenően egyre több rendezvényt és eseményt szerveznek a termékkel kapcsolatban, ezek közé tartozik a Giornate FAI di Primavera (az Olasz Környezetvédelmi Alap tavaszi fesztiválja); a Fragola della Basilicata parti Policoróban és Sagra della Fragola della Basilicata [a Fragola della Basilicata fesztivál] Scanzano Jonicóban. A receptekből világosan kiderül, hogy a terméket előszeretettel használják dzsemek és desszertek készítéséhez, például ahhoz a morzsatortához, amelyhez cukrászkrémet (crème patissière) és „Fragola della Basilicata” extradzsemet [amely több gyümölcs és kevesebb cukor felhasználásával készül], „Fragola della Basilicata” eperdarabokat és eperszószt használnak fel, és amely torta 2025-ben elnyerte a minőségért járó díjat („Quality Award 2025”), a receptjét pedig közzétették a tömegmédiában és honlapokon (forrás: QA2025, fogyasztói teszt).

A „Fragola della Basilicata” gyümölcsöt használták a világ leghosszabb epertortájának elkészítéséhez: 2019-ben Scanzano Jonicóban 60,48 méteres tortát készítettek, majd 2023-ban Muro Lucanóban 105,25 méterest. Mindkettővel megdöntötték a korábbi 32,24 méteres francia rekordot. A termék kulináris felhasználásáról is ismert, és olyan cégek használják dzsemkészítéshez, mint például a Gruppo Fini (más néven Non Solo Buono), amelyet Lengyelországban is ismernek. A gyümölcs a Marco Colzani által készített táblás epres csokoládék és Michela Coppa influenszer jégkrémreceptjének is egyik összetevője.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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