Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3671

2025 7 7

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3671)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Fragola della Basilicata“

ES Nr.: PGI-IT-03273 – 2024 6 24

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Fragola della Basilicata“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 08 VALGOMIEJI VAISIAI IR RIEŠUTAI; CITRUSINIŲ VAISIŲ ARBA MELIONŲ ŽIEVELĖS IR LUOBOS

0810 – Kiti vaisiai, švieži

0810 10 – Braškės ir žemuogės

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma geografinė nuoroda „Fragola della Basilicata“ žymimas produktas yra auginamų braškių (*Fragaria x ananassa*), priklausančių žemuogių (*Fragaria*) genčiai ir erškėtinių (*Rosaceae*) šeimai, vaisiai. Ši nuoroda taikoma tik braškėms, auginamoms nustatytoje geografinėje vietovėje, kurių vaisių mezgimo laikotarpis trunka nuo lapkričio iki birželio pabaigos. Į nuorodą įtraukta daugybė braškių veislių, t.y.: „Sabrosa“, „Inspire“, „NSG 203“, „NSG 465“, „NSG 207“, „Sabrina“, „Melissa“, „Marisol“, „Flavia“, „Ardea,“ „Arvem“, „Elide“, „Flaminia“, „Koinė“, „Ligea“, „Limvalnera“, „Marielouise“, „Medi“, „Nabila“, „Partenope“, „Primavera“, „Red Sayra“, „Red Samantha“, „Red Shaida“, „Red Sara“, „Renewal“, „Pajaro“, „Tudla“ ir „Thetis“.

Vaisiaus savybės

pailgos kūgio formos

intensyvios, skaisčios ryškiai raudonos spalvos

Kokybės savybės

natūraliai saldus ir vaisiškas skonis

vaisius su taurele

ne mažiau kaip 7,5 Brikso laipsnio

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

titruojamasis rūgštingumas ne daugiau kaip 9 meq/100 g

konsistencija ne mažesnė kaip 550 g/cm2

Dydis: vaisiai, skirti vartoti švieži, turi būti ne mažesni kaip 25 mm.

Vaisių sanitarinė ir vizualinė kokybė:

nepažeisti, švarūs, be matomų pašalinių medžiagų, sveiki, be pelėsių ir matomų augalų apsaugos produktų likučių, be kenkėjų.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi SGN „Fragola della Basilicata“ žymimų braškių auginimo etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Išleidžiant į rinką, SGN „Fragola della Basilicata“ žymimos braškės turi būti supakuotos naudojant: kartonines, medines ir (arba) MDF dėžes arba kitus aplinką tausojančius produktus; plastikinius ir (arba) kartoninius indelius, talpinančius iki 1 kg vaisių. Supakuotų vaisių indeliai turi būti vienodo svorio ir dydžio. Dydis turi būti standartinis.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

SGN „Fragola della Basilicata“ žymimas produktas gali būti išleidžiamas į rinką tik su Europos SGN ženklu, kuris ant pakuotės turi būti nurodytas kartu su toliau šiame tekste pateiktu logotipu. Pavadinimas „Fragola della Basilicata“ taip pat turi būti aiškiai ir neištrinamai užrašytas ant pakuotės, kad jį būtų galima lengvai atskirti nuo bet kokio kito užrašo. Žodžiai „Saugoma geografinė nuoroda“ turi būti nurodyti iš karto po pavadinimo. Pirmiau minėta nuoroda neturi būti papildyta jokiais kitais aprašymais ar terminais, išskyrus aiškiai nurodytus, įskaitant šiuos žodžius: „tipo“ („tipas“), „fine“ („puikios“), „superiore“ („aukščiausios kokybės“), „selezionato“ („atrinktos“), „scelto“ („pasirinkimas“) arba panašūs žodžiai. Tačiau leidžiama nurodyti pavardes, prekybinius pavadinimus ar rinkoženklius, jei tokios nuorodos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina pirkėjų. Taip pat galima nurodyti bet kokius ūkių arba braškių laukų, kuriuose užauginti vaisiai, pavadinimus. Visos tokio pobūdžio nuorodos turi būti pateiktos etiketėje raidėmis, kurių aukštis arba plotis neviršija pusės saugomos geografinės nuorodos raidžių aukščio arba pločio. Augintojo pavardė, prekybinis pavadinimas ir adresas, taip pat pradinis bendrasis svoris turi būti pateikti tame pačiame regėjimo lauke. Žodžiai „indicazione geografica protetta“ (liet. saugoma geografinė nuoroda) gali būti kartojami bet kurioje kitoje talpyklos ar etiketės vietoje, įskaitant inicialus „I.G.P.“ (liet. SGN). Ant eksportui skirtų partijų taip pat turi būti užrašas „Prodotto in Italia“ (liet. „Pagaminta Italijoje“).

Jei keičiamas vaizdo dydis, taip pat reikia keisti logotipo ir šrifto dydį, kad būtų išlaikytos santykinės proporcijos.







4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Saugomos geografinės nuorodos „Fragola della Basilicata“ gamybos vietovė apima šių komunų administracinę teritoriją: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico, Tursi.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Saugoma geografinė nuoroda „Fragola della Basilicata“ grindžiama produkto kokybe ir ilgamete braškių auginimo ir naudojimo tradicija Bazilikatoje.

Kokybė

Kokybė priklauso nuo specifinių geografinės vietovės ypatybių, dėl kurių ji idealiai tinka braškėms auginti: dirvožemio, klimato ir žmogiškųjų veiksnių. Šių veiksnių sąveika taip stipriai sieja produkto reputaciją su vietove, kad dabar jis vadinamas „Fragola della Basilicata“.

Gamybos vietovė pasižymi ypač tinkamomis dirvožemio ir klimato sąlygomis, kurios turi tiesioginį poveikį vaisių kokybei. Plačioje aliuvinėje lygumoje dirvožemio pH yra 6,5–7,5. Ji gerai drenuojama, sudaryta iš smėlio, dumblo ir molio lygiomis dalimis ir puikiai tinka braškėms auginti. Visa tai papildo aukštos kokybės drėkinimui naudojamas vanduo, kurio laidis yra 500 mikrosimensų vienam cm. Šių veiksnių derinys sudaro puikias agrarines sąlygas braškėms auginti, išryškindamas geriausias šio vaisiaus savybes.

Klimatas yra švelnus, netgi žiemą, vidutinė temperatūra – 10,5 °C, o žemiausia temperatūra – 1,3 °C. Temperatūra retai krenta žemiau 0 °C. Dideli temperatūros svyravimai nėra įprasti. Vidutinis kritulių kiekis siekia apie 550 mm, krituliai pasiskirsto per rudenį ir žiemą. Metinis saulės spindulių kiekis čia yra vienas didžiausių Europoje. Visi šie veiksniai kartu sudaro sąlygas braškių augalams pasiekti tinkamą pusiausvyrą tarp vegetatyvinio augimo ir vaisių mezgimo. Šios sąlygos taip pat reiškia, kad gamybos lygis yra pastovus visą laikotarpį nuo lapkričio iki birželio, o tai užtikrina, kad valgant braškes būtų galima mėgautis geriausiomis jų savybėmis.

Galiausiai, ilgametė šios vietovės ūkininkų patirtis auginant braškes leido jiems gauti maksimalios naudos derinant natūralias žemės savybes ir įvairių braškių veislių galimybes, o tai yra būtinas derinys norint užauginti kokybiškus vaisius. SGN „Fragola della Basilicata“ žymimų braškių veislių įvairovė yra didelė. Tai yra gerai subalansuoto augintojų gebėjimo pritaikyti veisles prie auginimo aplinkos rezultatas.

Aukšta braškių kokybė patvirtinta Regioninės žemės ūkio inovacijų ir plėtros agentūros („ALSIA-Regione Basilicata“) darbo grupės „Fragola“ (liet. braškės) operacinio padalinio tyrimais, atliktais agentūros tyrimų ūkyje vykdant Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijos finansuojamą projektą dėl dekoratyvinių vaisinių augalų veislių regioninių sąrašų sudarymo (1993–2015 m.). Vykdant bendrą projektą, 2002–2008 m. ir 2010–2014 m. penkiuose Italijos pietų regionuose – Kampanijoje, Bazilikatoje, Kalabrijoje, Sicilijoje ir Sardinijoje – buvo atlikti produktų palyginimai. Rezultatai paskelbti knygoje „Monografia di cultivar di fragola“ (liet. Monografija apie braškių veisles), redaguotoje W. Faedi ir kt., Roma, MiPAAF-CRA 2009 m ir 2015 m. Iš šių rezultatų matyti, kad tų veislių braškės, kurios auginamos kaip SGN „Fragola della Basilicata“ žymimas produktas, yra aukštesnės kokybės nei braškės, auginamos kitose Italijos pietinėse vietovėse, atsižvelgiant į Brikso laipsnius ir mažesnį rūgštingumą, kaip nustatyta produkto specifikacijos 2 straipsnyje ir bendrojo dokumento 3.2 punkte.

Šios kokybės savybės padėjo užmegzti tvirtus ryšius su vartotojais, kurie vertina SGN „Fragola della Basilicata“ žymimas braškes. Pirkdami šį produktą, vartotojai pripažįsta, kad už jį verta mokėti didesnę kainą, palyginti su braškėmis iš kitų vietovių (šaltiniai: Ekonominės plėtros ministerija – Kainų stebėjimo tarnyba, naujausia ataskaita: 2025 m. sausio 22 d.; SO.GE.M.I. S.p.A. – Milano ūkininkų turgūs; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Auginimo ir naudojimo istorija

Istoriniu požiūriu braškių auginimas ir naudojimas Bazilikatoje apima šiuos veiksnius ir yra jais grindžiamas:

— kultūriniai veiksniai: graikų-romėnų laikais buvo specialiai joms auginti paskirtos vietovės, nusidriekusios nuo Metapontino – Bazilikatos pakrantės dalies prie Jonijos jūros;

— tradiciniai veiksniai: braškės yra neatsiejama vietos mitybos dalis ir naudojamos medicininiais tikslais;

— žemės ūkio moksliniai tyrimai: atnaujinamas braškių auginimas regiono žemės ūkio paskirties žemėje, kurioje jos buvo tradiciškai auginamos;

— socialiniai veiksniai: auginimo vietovės pritraukia bendruomenes, kurios gyvena atokiau, nors vis dėlto tame pačiame regione; jos dalyvauja renkant braškes.

Iš pradžių dėl greito gedimo šie vaisiai nebuvo tinkami parduoti kituose Italijos turguose ar užsienyje. XVII a. entuziazmas vartoti braškių vaisius ir lapus paskatino braškių auginimo plėtrą. Vulturės ugnikalnio vietovėje tradicija auginti braškes šalia vynmedžių, pasodintų ugnikalnio šlaituose, XX a. pradžioje vis dar buvo tęsiama. Braškės buvo sodinamos tarp vynmedžių eilių esančio ploto, kuris naudojamas derliui nuimti ir paviršinio nuotėkio srautui reguliariai nukreipti, pakraščiuose.

Braškės – sudedamoji regioninės maisto kultūros, pagrįstos daugiausia augalų (grūdų, ankštinių daržovių, daržovių, vyno, alyvuogių aliejaus ir vaisių) vartojimu, dalis – yra vertinamos dėl naudos sveikatai ir gydomųjų savybių. Leidinio „Statistica Murattiana“ duomenimis XIX a. pradžioje Melfio ir Rapolos komunose braškės ir jų lapai (Bazilikatoje taip pat vadinami „fragaria“) buvo oficialiai pripažinti kaip vaistažolės ir buvo manoma, kad verta nurodyti, jog jie yra „naudingi medicinos ir gastronomijos amate“. Šis požiūris išplito iki Venozos, o vėliau iki Barilės, Ripakandidos, Džinestros ir Maskito, kur buvo vartojamas terminas „arbëreshë“ (albanų kalba „drethza“ reiškia „braškė“; „Neapolio karalystės statistika“, 1811 m., redagavo D. Demarco, III tomas, Roma, įsigijo Accademia Nazionale dei Lincei 1988 m.). Maždaug po šimto metų toje pačioje Melfio vietovėje buvo bandoma auginti braškes (*Fragaria x ananassa*), kurios patraukė keliaujančių mokytojų dėmesį dėl vėlyvo braškių derliaus. Taip pat buvo moksliškai tiriama, kaip išsaugoti braškes iki keturių dienų po derliaus nuėmimo (Rivista della stampa agraria, L'Agricoltura del Melfese, I tomas, 1910 m.).

Jonijos jūros pakrantėje braškės pradėtos auginti apie 1961 m. Sezoniniai darbininkai atvykdavo iš įvairių Bazilikatos regiono kaimų žemyno gilumoje, kur taip pat buvo renkamos žemuogės, kaip ir Lagonegrezėje. Moksliniai tyrimai, atlikti Venozoje, Villa d'Agryje (Marsikoveterė), vėliau Rotondoje, Valsinio ir Jonijos pakrantės bendruomenėse nuo Bernaldos iki Nova Sirio (Metapontino geografinė teritorija) 1969 m. paskatino tuometinę Materos provincijos žemės ūkio tarnybą oficialiai sukurti vietinę nuorodą „Fragola della Basilicata“. Gamybos vietovės bendruomenės iš karto nusprendė, kad Metapontinas išsiskiria kaip tinkamiausia vietovė braškėms auginti.

Toks pasirinkimas pagrįstas kultūros ir tradicijų, kurias apima ši nuoroda, pripažinimu. Dideliuose mažmeninės prekybos tinkluose ant tradicinių Italijos produktų pakuočių yra šis užrašas: „Ryškiai raudonos spalvos braškės „Fragole della Basilicata“ yra saldžios ir aromatingos, jų minkštimas – stangrus ir tvirtas“. Bazilikata, ar veikiau Metapontinas, – Jonijos jūros apsupta lyguma, pasižyminti karštomis sausomis vasaromis ir švelniomis drėgnomis žiemomis, yra ideali vieta braškėms auginti. Ji net vadinama „Italijos Kalifornija“ (šaltinis: „Terre d'Italie“).

Renginiai ir receptai

1969 m. geografinė nuoroda „Fragola della Basilicata“ buvo įtraukta į bendrą vartoseną, siekiant identifikuoti konkretų produktą nustatytoje geografinėje vietovėje. 1997 m. sąskaitose faktūrose pasirodė žodžiai „Fragola della Basilicata“, o dabar juos galima matyti ant įmonių ir didelių mažmeninės prekybos tinklų pakuočių. Be to, pagausėjo šiam produktui skirtų renginių ir veiklos sričių, tarp jų – „Giornate FAI di Primavera“ (Italijos aplinkos fondo pavasario festivalis), Braškių „Fragola della Basilicata“ šventė Polikore ir „Sagra della „Fragola della Basilicata““ (braškių „Fragola della Basilicata“ festivalis) Skancano Jonike. Tai, kad šis produktas labai vertinamas verdant džemus ir kepant pyragus, aiškiai matoma iš receptų, pagal kuriuos gaminami desertai – tortas su konditeriniu kremu ir braškių „Fragola della Basilicata“ aukščiausios rūšies džemu (pagamintu naudojant daugiau vaisių nei cukraus); sklindžiai su braškėmis, tyrės ir trupininis pyragas, pagaminti naudojant braškes „Fragola della Basilicata“. Šie receptai skelbiami žiniasklaidoje ir interneto svetainėse, o 2025 m. šis produktas pelnė metų kokybės apdovanojimą (šaltinis: QA2025, vartotojų testas).

SGN „Fragola della Basilicata“ žymimos braškės buvo panaudotos ilgiausiam pasaulyje braškių tortui pagaminti: 2019 m. Skancano Jonike pagamintas 60,48 metrų ilgio tortas, o 2023 m. Muro Lukane – 105,25 metrų ilgio tortas. Abiem atvejais buvo pagerintas ankstesnis Prancūzijos rekordas – 32,24 metrų ilgio tortas. Šis produktas taip pat žinomas dėl savo kulinarinio panaudojimo ir iš jo gaminami džemai tokiose įmonėse kaip „Gruppo Fini“ (taip pat žinoma kaip „Non Solo Buono“), kurios yra populiarios ir Lenkijoje. Jis yra ir braškinių-šokoladinių batonėlių (pagamintų Marco Colzani), ir nuomonės formuotojos Michela Coppa valgomųjų ledų recepto sudedamoji dalis.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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