C/2025/3671

7.7.2025.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2025/3671)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Fragola della Basilicata”

ES Nr.: PGI-IT-03273 – 24.6.2024.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Fragola della Basilicata”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 08 – ĒDAMI AUGĻI UN RIEKSTI; CITRUSAUGĻU UN MELOŅU MIZAS

0810 – citi svaigi augļi

0810 10 – zemenes

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Fragola della Basilicata” attiecas uz *Rosaceae* dzimtas *Fragaria* ģints dārza zemeņu *Fragaria x ananassa* augļiem. Ar šo norādi apzīmē tikai zemenes, kas audzētas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ražošanas periods ilgst no novembra līdz jūnija beigām. Ir iekļauts plašs šādu šķirņu klāsts: “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” un “Thetis”.

Augļa īpašības:

iegarena, koniska forma;

piesātināta, spilgti sarkana krāsa ar spīdumu.

Kvalitātes īpašības:

dabiski salda un augļaina garša;

augļi ar kauslapām;

cukuru saturs – vismaz 7,5° pēc Briksa;

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

titrējamais skābums nepārsniedz 9 mekv./100 g;

konsistence – vismaz 550 g/cm²;

izmērs: to augļu diametram, ko paredzēts patērēt svaigā veidā, jābūt vismaz 25 mm.

Augļu sanitārā un vizuālā kvalitāte:

veseli un nebojāti, tīri, bez redzamiem svešķermeņiem, veselīgi, bez pelējuma un redzamām augu aizsardzības līdzekļu atliekām, bez kaitīgiem organismiem.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem produkta "Fragola della Basilicata" ražošanas posmiem jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu "Fragola della Basilicata" laižot tirgū, tam jābūt iepakotam, izmantojot šādus materiālus: kartona, koka un/vai MDF vai citu videi nekaitīgu produktu redeļkastes; plastmasas un/vai kartona grozi, kuros ietilpst līdz 1 kg augļu. Iepakotajiem groziem jābūt vienāda svara un izmēra. Augļiem jābūt vienāda lieluma.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Produktu "Fragola della Basilicata" drīkst laist tirgū tikai tad, ja uz tā iepakojuma ir Eiropas AĢIN simbols un turpmāk norādītais logotips. Uz iepakojuma jābūt arī nosaukumam "Fragola della Basilicata", kas norādīts skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kurus var viegli atšķirt no jebkura cita teksta. Tieši zem tā jābūt vārdiem "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde". Iepriekš minētajai norādei nedrīkst pievienot nekādu citu aprakstu vai apzīmējumus, kā vien tos, kas ir skaidri paredzēti; nedrīkst norādīt arī tādus apzīmējumus kā *tipo* [tips], *fine* [izsmalcināts], *superiore* [augstākās kvalitātes], *selezionato* [atlasīts], *scelto* [izlase] vai līdzīgus. Taču atļauts izmantot vārdus un uzvārdus, uzņēmumu nosaukumus un zīmolus, ja tiem nav cildinoša nolūka un tie nevar maldināt pircēju. Var norādīt arī to saimniecību vai zemeņu lauku nosaukumus, kuros augļi iegūti. Visām šādām norādēm izmantotajiem burtiem etiķetē jābūt ne lielākiem par pusi no to burtu augstuma vai platuma, kas izmantoti aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei. Tajā pašā redzamības laukā jāatrodas ražotāja vārdam un uzvārdam, uzņēmuma nosaukumam un adresei, kā arī sākotnējam bruto svaram. Vārdus "Indicazione geografica protetta" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde], arī akronīma "I.G.P." [AĢIN] veidā, var atkārtoti norādīt arī jebkurā citā vietā uz trauka vai etiķetē. [AĢIN]. Vārdiem "Prodotto in Italia" [Ražots Itālijā] jābūt arī uz eksportam paredzētajām partijām.

Ja tiek mainīts attēla izmērs, ir jāmaina arī logotipa un fonta izmērs, lai saglabātu relatīvās proporcijas.







4. **Ģeogrāfiskā apgabala precīza definīcija**

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Fragola della Basilicata" apzīmētā produkta ražošanas apgabals aptver šādu pašvaldību administratīvo teritoriju: *Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico* un *Tursi*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Fragola della Basilicata" pamatā ir produkta kvalitāte un Bazilikatas [*Basilicata*] senā zemeņu audzēšanas un izmantošanas tradīcija.

Kvalitāte

Kvalitāti nosaka ģeogrāfiskā apgabala īpašie aspekti, kas to padara ideālu zemeņu audzēšanai, proti, augsne, klimats un cilvēkfaktori. Minēto faktoru mijiedarbības rezultātā produkta reputācija ir sasaistīta ar šo vietu tādā mērā, ka produktu tagad sauc par "Fragola della Basilicata".

Ražošanas apgabalam ir raksturīgi īpaši piemēroti augsnes un klimatiskie apstākļi, kas tieši ietekmē augļu kvalitāti. Plašā aluviālajā līdzenumā augsnes pH ir no 6,5 līdz 7,5. Augsne ir labi drenēta, jo tās sastāvā vienādās proporcijās ir smilts, putekļi un māls, un tā ir perfekti piemērota zemeņu audzēšanai. To papildina apūdeņošanai izmantotā ūdens izcilā kvalitāte – tā vadītspēja ir 500 mikrosīmensu uz centimetru. Minēto faktoru kombinācija nodrošina izcilus lauksaimniecības apstākļus zemeņu audzēšanai, izceļot augļu labākās īpašības.

Klimats ir maigs (pat ziemā), vidējā temperatūra ir 10,5 °C, bet minimālā temperatūra ir 1,3 °C. Temperatūra reti nokrītas zem 0 °C. Būtiskas temperatūras svārstības ir retums. Vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 550 mm, un nokrišņi vērojami rudenī un ziemā. Saulesgaismas daudzums gadā ir viens no lielākajiem Eiropā. Visu minēto faktoru kopums ļauj zemeņu augiem sasniegt optimālo līdzsvaru starp veģetatīvo augšanu un augļu ražošanu. Šie apstākļi visā ražošanas periodā no novembra līdz jūnijam arī veicina vienmērīgu ražošanu, nodrošinot, ka zemenes tiek ēstas to vislabākajā kvalitātē.

Visbeidzot, apgabala lauksaimnieku ilgā pieredze zemeņu audzēšanā ir ļāvusi viņiem maksimāli izmantot priekšrocības, ko nodrošina zemes dabisko īpašību un dažādo šķirņu potenciālu saderība, – tā ir kvalitatīvu augļu ražošanai būtiska kombinācija. Zemeņu "Fragola della Basilicata" šķirņu klāsts ir plašs. Tas izriet no ražotāju spējas līdzsvaroti pielāgot šķirnes vietējiem augšanas apstākļiem.

Zemeņu augstā kvalitāte ir apstiprināta pētījumā, ko Bazilikatas reģiona Lauksaimniecības inovācijas un attīstības reģionālās aģentūras (*ALSIA*) "Fragola" [zemeņu] darba grupas operatīvā vienība veica savā eksperimentālajā saimniecībā kā daļu no Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas finansētā projekta par augļaugu dekoratīvo šķirņu reģionālajiem sarakstiem (1993–2015). Vispārējā projekta ietvaros produkts laikposmā no 2002. līdz 2008. gadam un no 2010. līdz 2014. gadam tika salīdzināts piecos Itālijas dienvidu reģionos – Kampānijā, Bazilikatā, Kalabrijā, Sicīlijā un Sardīnijā. Rezultāti tika publicēti darbā "Monografia di cultivar di Fragola" ("Monogrāfija par zemeņu šķirnēm") (redaktors *W. Faedi et al.*, Roma, MiPAAF-CRA, 2009 un 2015). Šie rezultāti liecina, ka produkta "Fragola della Basilicata" ieguvei audzēto šķirņu augļi ir kvalitatīvāki nekā citos Itālijas dienvidu apgabalos audzētās zemenes, ņemot vērā Briksa grādus un mazāku skābumu, kā noteikts produkta specifikācijas 2. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā.

Minēto produkta "Fragola della Basilicata" kvalitātes īpašību dēļ tam ir izveidojusies cieša saikne ar patērētājiem, kuri to augstu vērtē. Pērkot šo produktu, patērētāji atzīst, ka, lai arī tā cena ir augstāka par citos apgabalos audzētu zemeņu cenu, to ir vērts maksāt (avoti: Ekonomikas attīstības ministrija, Cenu novērošanas centrs, jaunākais ziņojums: 2025. gada 22. janvārī; *SO.GE.M.I. S.p.A.*, Milānas lauksaimnieku tirgi; *Veronamercato S.p.A.*, *Consultazione listini*).

Audzēšanas un izmantošanas vēsture

No vēsturiskā skatpunkta zemeņu audzēšana un izmantošana Bazilikatā ir saistīta ar šādiem faktoriem:

— kultūras faktors: grieķu un romiešu laikos šim nolūkam tika īpaši noteiktas teritorijas, kas sākās no *Metapontino* – Bazilikatas piekrastes daļas pie Jonijas jūras,

— tradīcijas faktors: zemenes ir neatņemama vietējās ēdienkartes sastāvdaļa un tiek izmantotas arī ārstnieciskos nolūkos,

— lauksaimnieciskās pētniecības faktors: zemeņu audzēšana atjaunota tajās reģiona lauksaimniecības zemēs, kur tās tradicionāli tika audzētas,

— sociālais faktors: ražošanas apgabali piesaista arī attālāk dzīvojošos reģiona iedzīvotājus, kuri iesaistās zemeņu novākšanā.

Sākotnēji augļa ātrbojīguma dēļ tas netika uzskatīts par piemērotu pārdošanai citos Itālijas vai ārvalstu tirgos. 17. gadsimtā augošā interese par zemeņu augļu un lapu lietošanu uzturā veicināja zemeņu audzēšanas paplašināšanos. Vulture kalna apvidū tradicionālā zemeņu audzēšana līdzās vulkāna nogāzēs sastādītajiem vīnogulājiem turpinājās vēl 20. gadsimta sākumā. Zemenes tika stādītas starp vīnogulājiem, gar rindstarpām, kuras izmantoja ražas novākšanai un regulārai virszemes noteces novirzīšanai.

Zemenēm, kas ir daļa no reģionālās pārtikas kultūras, kuras pamatā lielā mērā ir augu – graudu, pākšaugu, dārzeņu, vīna, olīveļļas un augļu – patēriņš, tiek piedēvētas veselību veicinošas un ārstnieciskas īpašības. Saskaņā ar *Statistica Murattiana* 19. gadsimta sākumā zemenes un to lapas (Bazilikatā dēvētas arī par *fragaria*) tika oficiāli atzītas par izmantojamām augu izcelsmes zālēs, un *Melfi* un *Rapolla* pašvaldību teritorijā šīs zemenes tika uzskatītas par pietiekami nozīmīgām, lai tās minētu kā "noderīgas medicīnas un gastronomijas mākslā". Tās guva atzinību arī *Venosa* un pēc tam *Barile*, *Ripacandida*, *Ginestra* un *Maschito*, kur izmantoja apzīmējumu *arbëreshë* (albāņu valodā "drethza" nozīmē "zemenes"; Neapoles Karalistes statistika, 1811, redaktors *D. Demarco*, III sējums, Roma, 1988. gadā nonāca *Accademia Nazionale dei Lincei* īpašumā). Aptuveni gadsimtu vēlāk tajā pašā *Melfese* apgabalā tika mēģināts audzēt *Fragaria x ananassa* tipa zemenes, kas piesaistīja ceļojošo skolotāju uzmanību vēlīnās ražas dēļ. Tika veikti arī pētījumi par zemeņu saglabāšanu līdz četrām dienām pēc ražas novākšanas (*Rivista della stampa agraria, L'Agricoltura del Melfese*, I sējums, 1910. lpp.).

Nopietna zemeņu audzēšana Jonijas jūras piekrastē sākās 1961. gadā. Sezonas strādnieki ieradās no dažādiem ciematiem Bazilikatas iekšienē, kur tika ievāktas arī meža zemenes, kā tas bija *Lagonegrese*. Pēc pētījumiem, kas veikti *Venosa*, *Villa d'Agri* (*Marsicovetere*) un vēlāk *Rotonda*, *Valsinni* un Jonijas jūras piekrastes kopienās no *Bernalda* līdz *Nova Siri* (*Metapontino* ģeogrāfiskajā apgabalā), 1969. gadā toreizējais Matēras provinces Lauksaimniecības birojs oficiāli apstiprināja vietējo nosaukumu "Fragola della Basilicata". Ražošanas apgabala kopienu vidū *Metapontino* uzreiz izcēlās kā zemeņu audzēšanai piemērotākais apgabals.

Ar šo izvēli tiek atzīta ar nosaukumu saistītā kultūra un tradīcija. Uz Itālijas tradicionālo produktu iepakojuma lielās mazumtirdzniecības ķēdēs redzams šāds teksts: "Spilgti sarkanās "Fragole della Basilicata" ir saldas, aromātiskas un ar kompaktu un stingru mīkstumu". Bazilikata vai, precīzāk, *Metapontino*, ir līdzenums, ko ieskauj Jonijas jūra un kam raksturīgas karstas, sausas vasaras un maigas, mitras ziemas, un tā ir ideāla vide zemeņu audzēšanai. Šis apgabals ir pazīstams pat ar nosaukumu "Itālijas Kalifornija" (avots: *Terre d'Italie*).

Pasākumi un receptes

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Fragola della Basilicata" tika ieviesta 1969. gadā, lai apzīmētu konkrēto produktu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. 1997. gadā vārdi "Fragola della Basilicata" parādījās rēķinos, un tagad tie ir redzami uz uzņēmumu un lielo mazumtirgotāju iepakojuma. Turklāt ir palielinājies ar šo produktu saistīto aktivitāšu un pasākumu skaits, to vidū – *Giornate FAI di Primavera* (Itālijas Vides fonda Pavasara festivāls), *Fragola della Basilicata* svētki *Policoro* un *Sagra della Fragola della Basilicata* ["Fragola della Basilicata" festivāls] *Scanzano Jonico*. Produkta atzītā vērtība ievārījumos un kūkās ir skaidri redzama ievārījumu un desertu receptēs, kuru vidū ir pīrāgs ar *crème patissière*, "Fragola della Basilicata" īpašais ievārījums [kurā ir vairāk augļu nekā cukura], "Fragola della Basilicata" zemeņu pankūkas, mērce un drumstalu deserts un kuras publicētas plašsaziņas līdzekļos un tīmekļa vietnēs, un 2025. gadā šis produkts ieguva kvalitātes apbalvojumu (avots: QA2025, Patērētāju tests).

Zemenes "Fragola della Basilicata" tika izmantotas, gatavojot pasaulē garāko zemeņu pīrāgu: 2019. gadā *Scanzano Jonico* tas bija 60,48 metrus garš, bet 2023. gadā *Muro Lucano* – 105,25 metrus garš, pārspējot iepriekšējo franču rekordu – 32,24 metrus. Produkts ir pazīstams arī ar tā izmantošanu kulinārijā, un no tā gatavo ievārījumu tādi uzņēmumi kā *Gruppo Fini* (zināms arī kā *Non Solo Buono*), kas pazīstams arī Polijā. To izmanto par sastāvdaļu zemeņu šokolādes tāfelītēs (ko ražo *Marco Colzani*) un ietekmētājas *Michela Coppa* saldējuma receptē.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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