C/2025/3671

7.7.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/3671)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Fragola della Basilicata"

Nru tal-UE: PGI-IT-03273 — 24.6.2024

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Fragola della Basilicata"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 08 FROTT U ĠEWŻ TAJBIN GĦALL-IKEL; QOXRA TAL-FROTT TAĊ-ĊITRU JEW TAL-BETTIEĦ

0810 – Frott ieħor, frisk

0810 10 – Frawli

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

L-indikazzjoni ġeografika protetta "Fragola della Basilicata" tirreferi għall-frotta tal-frawli kkultivata Fragaria x ananassa, tal-ġeneru Fragaria u l-familja Rosaceae. L-indikazzjoni tirreferi esklużivament għall-frawli mkabbra fiż-żona ġeografika definita, li hija kkaratterizzata minn perjodu ta' produzzjoni li jdum minn Novembru sal-aħħar ta' Ġunju. Hemm firxa wiesgħa ta' varjetajiet inklużi, kif ġej: 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 u Thetis.

Karatteristiċi tal-frotta

forma konika tawwalija

kulur aħmar jgħajjat qawwi

Karatteristiċi tal-kwalità

togħma ħelwa u ta' frott naturali

frotta bil-berkun

gradi Brix mhux inqas minn 7,5 °

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

aċidità totali mhux aktar minn 9 meq/100 g

konsistenza mhux inqas minn 550 g/cm2

Daqs: id-daqs tal-frotta maħsuba biex tiġi kkunsmata friska jrid ikun mill-inqas 25 mm.

Kwalità sanitarja u viżwali tal-frotta:

sħiħa u mingħajr daqqiet, nadifa, mingħajr l-ebda materjal barrani viżibbli, b'saħħitha, mingħajr moffa u residwi viżibbli ta' prodotti fitosanitarji, mingħajr pesti.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Fragola della Basilicata" jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Meta titqiegħed fis-suq, il-"Fragola della Basilicata" trid tiġi imballata bl-użu tal-materjali li ġejjin: ċestuni tal-kartun, tal-injam u/jew tal-MDF, jew prodotti oħra li ma jagħmlux ħsara lill-ambjent; kannestri tal-plastik u/jew tal-kartun li jżommu sa kilogramma frott. Il-kannestri imballati għandhom ikun ta' piż u daqs uniformi. It-tqassim skont id-daqs irid ikun regolari.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-"Fragola della Basilicata" tista' titqiegħed fis-suq biss bis-simbolu Ewropew tal-IĠP viżibbli fuq l-imballaġġ flimkien mal-logo, kif muri hawn taħt. L-isem "Fragola della Basilicata" jrid jidher ukoll fuq l-imballaġġ b'ittri ċari u li ma jitħassrux li jistgħu jiġu distinti faċilment minn kwalunkwe kliem ieħor. Il-kliem "Indikazzjoni Ġeografika Protetta" jrid jidher eżattament taħt l-isem. L-indikazzjoni msemmija hawn fuq ma tridx tkun akkumpanjata minn xi deskrizzjoni jew termini għajr dawk espressament previsti, inklużi l-aġġettivi: "tipo" ("tip"), "fine" ("fin"), "superiore" ("superjuri"), "selezionato" ("selezzjonat"), "scelto" ("magħżul") jew simili. Madankollu, l-użu ta' ismijiet, ismijiet ta' negozji u ismijiet ta' marki huwa awtorizzat, dejjem jekk ma jkollhomx għan ta' tifħir u ma jkunux intenzjonati li jqarrqu bil-konsumatur. Jista' jiġi indikat ukoll kwalunkwe isem ta' azjendi jew għelieqi tal-frawli li minnhom joriġina l-frott. Dawn l-indikazzjonijiet kollha jridu jidhru fuq it-tikketta b'karattri mhux għoljin jew mhux wesgħin aktar minn nofs dawk użati għall-indikazzjoni ġeografika protetta. Fl-istess kamp viżiv għandhom jidhru l-isem, isem in-negozju u l-indirizz tal-produttur, kif ukoll il-piż gross oriġinali. Il-kliem "Indicazione geografica protetta" (indikazzjoni ġeografika protetta) jista' jiġi ripetut f'partijiet oħra tal-kontenitur jew tat-tikketta, anke fil-forma tal-inizjali "I.G.P." [IĠP]. Il-kliem "Prodotto in Italia" [Prodott fl-Italja] irid jidher ukoll fuq il-lottijiet maħsuba għall-esportazzjoni.

Jekk jinbidel id-daqs tal-immaġni, anke l-logo u t-tipa jridu jinbidlu sabiex jinżammu l-proporzjonijiet relattivi.







4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta “Fragola della Basilicata” tinkludi t-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet li ġejjin: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico u Tursi.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-indikazzjoni ġeografika protetta “Fragola della Basilicata” hija bbażata fuq il-kwalità tal-prodott u r-riżultat tat-tradizzjoni antika tat-tkabbir u l-użu tal-frawli fil-Basilicata.

Kwalità

Il-kwalità hija dovuta għall-aspetti speċifiċi taż-żona ġeografika li jagħmluha ideali għat-tkabbir tal-frawli: il-ħamrija, il-klima u l-fatturi umani. L-interazzjoni ta’ dawn il-fatturi assoċjat ir-reputazzjoni tal-prodott mal-post, sal-punt li issa saret tissejjaħ “Fragola della Basilicata”.

Iż-żona ta’ produzzjoni hija kkaratterizzata minn ħamrija partikolarment adattata u kundizzjonijiet klimatiċi li jaffettwaw b’mod dirett il-kwalità tal-frotta. Fi pjanura alluvjali wiesgħa, il-ħamrija għandha pH ta’ bejn 6,5 u 7,5. Din hija skulata tajjeb bi proporzjonijiet indaqs ta’ ramel, xaħx u tafal, u hija adattata perfettament għat-tkabbir tal-frawli. Dan huwa kkomplementat mill-kwalità eċċellenti tal-ilma użat għat-tisqija, b’konduttanza ta’ 500 mikrosiemens/cm. Dawn il-fatturi kollha flimkien jipprovdu kundizzjonijiet agrikoli eċċellenti għat-tkabbir tal-frawli, li joħorġu l-aqwa karatteristiċi tal-frotta.

Il-klima hija moderata, anke fix-xitwa, b’temperatura medja ta’ 10,5 °C u temperatura minima ta’ 1,3 °C. It-temperaturi rarament jinżlu taħt iż-0 °C. Varjazzjonijiet konsiderevoli fit-temperatura ma humiex normali. Ix-xita medja hija madwar 550 mm, imqassma matul il-ħarifa u x-xitwa. Il-kwantitajiet annwali ta’ dawl tax-xemx huma fost l-ogħla fl-Ewropa. Dawn il-fatturi kollha flimkien jippermettu lill-pjanti tal-frawli jilħqu bilanċ tajjeb bejn it-tkabbir veġetattiv u l-produzzjoni tal-frott. Dawn il-kundizzjonijiet ifissru wkoll li l-livelli ta’ produzzjoni jkunu konsistenti maż-żmien, minn Novembru sa Ġunju, li jiżgura li wieħed igawdi l-frawli fl-aqwa tagħhom meta jittieklu.

Fl-aħħar nett, l-esperjenza twila tat-tkabbir tal-frawli miksuba mill-bdiewa taż-żona ippermettitilhom li jieħdu l-benefiċċju massimu mit-tqabbil tal-karatteristiċi naturali tal-art mal-potenzjal tal-varjetajiet differenti, li huwa l-kombinament essenzjali għall-produzzjoni ta’ frott ta’ kwalità. Il-firxa ta’ varjetajiet tal-“Fragola della Basilicata” hija wiesgħa. Dan huwa riżultat tal-mod bilanċjat b’mod tajjeb li bih il-produtturi kkonsolidaw il-kapaċità tagħhom li jadattaw il-varjetajiet għall-ambjent tat-tkabbir.

Il-kwalità għolja tal-frawli ġiet ikkonfermata mir-riċerka mwettqa mit-taqsima operazzjonali tal-Grupp ta’ Ħidma tal-“Fragola” [frawla] tal-ALSIA-Regione Basilicata, l-Aġenzija Reġjonali għall-Innovazzjoni u l-Iżvilupp Agrikolu, fil-farm tar-riċerka tagħha, bħala parti minn proġett iffinanzjat mill-Ministeru għall-Politika Agrikola, l-Ikel u l-Forestrija dwar listi reġjonali ta’ varjetajiet ornamentali ta’ pjanti li jagħmlu l-frott (1993–2015). Bħala parti mill-proġett globali, sar tqabbil bejn il-prodott f’ħames reġjuni fin-Nofsinhar tal-Italja — il-Campania, il-Basilicata, il-Calabria, Sqallija u Sardenja — bejn l-2002 u l-2008, u bejn l-2010 u l-2014. Ir-riżultati ġew ippubblikati fil-Monografia di cultivar di fragola (Monografija tal-kultivari tal-frawli) editjata minn W. Faedi *et al.*, Ruma, MiPAAF-CRA 2009 u 2015. Dawn ir-riżultati juru li l-varjetajiet imkabbra bħala “Fragola della Basilicata” huma ta’ kwalità superjuri għall-frawli mkabbra f’żoni oħrajn fin-Nofsinhar tal-Italja fir-rigward tal-gradi Brix u l-aċidità aktar baxxa, kif stabbilit fl-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.2 tad-dokument uniku.

Dawn il-karatteristiċi tal-kwalità ħolqu relazzjonijiet b’saħħithom mal-konsumaturi li japprezzaw il-“Fragola della Basilicata”. Meta jixtru l-prodott, il-konsumaturi jirrikonoxxu li huwa siewi li jħallsu prezz ogħla meta mqabbel ma’ frawli minn żoni oħrajn (sorsi: il-Ministeru għall-Iżvilupp Ekonomiku – l-Osservatorju tal-Prezzijiet, l-aktar rapport reċenti: it-22 ta’ Jannar 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. – Is-Swieq tal-Bdiewa ta’ Milan; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Storja tal-kultivazzjoni u l-użu

Minn perspettiva storika, il-kultivazzjoni u l-użu tal-frawli fil-Basilicata huma bbażati fuq, u jinkludu, il-fatturi li ġejjin:

— kulturali: matul l-era Greko-Rumana, ġew magħżula żoni apposta, li jifirxu sal-Metapontino, il-parti kostali tal-Basilicata fuq il-Baħar Jonju;

— tradizzjonali: il-frawli huma parti integrali mid-dieta lokali u jintużaw għal skopijiet mediċinali;

— ir-riċerka agrikola: l-introduzzjoni mill-ġdid tat-tkabbir tal-frawli fl-art agrikola tar-reġjun fejn kienet titkabbar tradizzjonalment;

— soċjali: iż-żoni ta' produzzjoni jattiraw komunitajiet li jgħixu aktar 'il bogħod, għalkemm xorta waħda fir-reġjun, iżda li huma involuti fil-qtugħ tal-frawli.

Inizjalment il-fatt li l-frotta titnawwar malajr ma kienx jagħmilha kandidata ideali għall-bejgħ fis-swieq bnadi oħra fl-Italja jew barra l-pajjiż. Fis-seklu 17, l-entużjażmu għall-konsum tal-frotta u tal-weraq wassal għal żieda fit-tkabbir tal-frawli. Fiż-żona tradizzjonali tal-Muntanja Vulture, il-prattika tradizzjonali tat-tkabbir tal-frawli flimkien mad-dwieli mħawla fuq l-għoljiet tal-vulkan kienet għadha għaddejja fil-bidu tas-seklu 20. Il-frawli kienu jitħawlu bejn id-dwieli, tul it-truf taż-żoni bejn ir-ringieli użati għall-ħsad u għad-devjazzjoni tal-ilma tax-xeba'.

Bħala parti minn kultura tal-ikel reġjonali bbażata l-aktar fuq il-konsum tal-pjanti — qmuħ, legumi, ħaxix, inbid, żejt taż-żebbuġa u frott — il-frawli huma kkreditati bi proprjetajiet tajbin għas-saħħa u mediċinali. Fil-bidu tas-seklu 19, skont l-iStatistica Murattiana, il-frawli u l-weraq tagħhom (magħrufa wkoll bħala "fragaria" fil-każ tal-Basilicata) kienu rikonoxxuti uffiċjalment għall-użu fil-mediċina erbali u kkunsidrati denji li jissemmew bħala "utli fl-arti" tal-mediċina u tal-gastronomija fil-muniċipalitajiet ta' Melfi u Rapolla. Dan ġie estiż għal Venosa u mbagħad Barile, Ripacandida, Ginestra u Maschito, fejn kien jintuża t-terminu "arbëreshë" ("drethza" bl-Albaniż li tfisser "frawla"; "La Statistica del Regno di Napoli nel 1811", edizzjoni ta' D. Demarco, volum III, Ruma, akkwistata mill-Accademia Nazionale dei Lincei fl-1988). Madwar seklu wara, fl-istess żona ta' Melfese, saru xi tentattivi biex jitkabbru l-frawli tat-tip Fragaria x ananassa, li ġibdu l-attenzjoni tal-għalliema itineranti fir-rigward tal-produzzjoni ta' frawli mwaħħra. Saret ukoll riċerka dwar il-preservazzjoni tal-frawli sa 4 ijiem wara l-ħsad (Rivista della stampa agraria, fi L'Agricoltura del Melfese, volum I, 1910).

Il-kultivazzjoni tal-frawli mal-kosta Jonika bdiet b'mod aktar serju madwar l-1961. Il-ħaddiema staġonali kienu jiġu minn diversi rħula fiż-żona interna tal-Basilicata, fejn kienu jinħasdu wkoll il-frawli selvaġġi, kif ġara f'Lagonegrese. Ir-riċerka li saret f'Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) u aktar tard f'Rotonda, f'Valsinni u fil-komunitajiet tal-kosta Jonika, minn Bernalda sa Nova Siri (iż-żona ġeografika ta' Metapontino) wasslet biex fl-1969, l-Uffiċċju tal-Agrikoltura Provinċjali ta' Matera ta' dak iż-żmien ħoloq l-isem uffiċjali lokali tal-"Fragola della Basilicata". Fost il-komunitajiet fiż-żona ta' produzzjoni, Metapontino spikkat minnufih bħala l-aktar żona adattata għat-tkabbir tal-frawli.

Din l-għażla tirrikonoxxi l-kultura u t-tradizzjoni li jagħmlu parti mill-isem. Fuq l-imballaġġ tal-prodotti tradizzjonali Taljani fi ktajjen kbar tal-bejgħ bl-imnut, jidher dan il-kliem: "Il-Fragole della Basilicata għandhom kulur aħmar jgħajjat, huma ħelwin u mimlijin b'togħma bnina, b'polpa kompatta u soda". Il-Basilicata, jew aħjar Metapontino, li hija pjanura mdawra mill-Baħar Jonju, ikkaratterizzata minn sjuf sħan u xotti u xtiewi moderati u umdi, hija l-ambjent ideali għat-tkabbir tal-frawli. Hija saħansitra magħrufa bħala l-"California tal-Italja" (sors: Terre d'Italie).

Avvenimenti u riċetti

Fl-1969, l-indikazzjoni ġeografika “Fragola della Basilicata” ġiet introdotta fil-lingwaġġ komuni biex tidentifika l-prodott speċifiku fiż-żona ġeografika definita. Fl-1997, il-kliem “Fragola della Basilicata” deher fuq il-fatturi u issa jidher fuq l-imballaġġ tal-kumpaniji u tal-bejjiegħa bl-imnut il-kbar. Barra minn hekk, l-attivitajiet u l-avvenimenti ddedikati għall-prodott żdiedu sew, fosthom il-Giornate FAI di Primavera (il-festival tar-rebbiegħa tal-Fond Taljan għall-Ambjent); il-Fragola della Basilicata Party f'Policoro u s-Sagra della Fragola della Basilicata (festival li jiċċelebra l-Fragola della Basilicata) fi Scanzano Jonico. L-apprezzament tal-prodott fil-forma ta' ġammijiet u kejkijiet huwa evidenti mir-riċetti għall-ġammijiet u d-dežerti – torta bil-krema pastiċċera u l-ġamm ekstra tal-“Fragola della Basilicata” (magħmul bl-użu ta' aktar frott bi proporzjon maz-zokkor); fritturi tal-frawli, purée u krostati magħmula mill-“Fragola della Basilicata” – ippubblikati fil-media tal-massa u fuq is-siti web, u li rebħu premju fl-2025 bil-Premju għall-Kwalità 2025 (sors: QA2025, Test tal-Konsumatur).

Il-“Fragola della Basilicata” intużat biex issir l-itwal torta tal-frawli fid-dinja: 60,48 metru fi Scanzano Jonico fl-2019, u 105,25 metru f'Muro Lucano fl-2023, li t-tnejn għelbu r-rekord Franċiż preċedenti ta' 32,24 metru. Il-prodott huwa magħruf ukoll għall-użi kulinari tiegħu u jintuża biex minnu jsir ġamm minn kumpaniji bħal Gruppo Fini (magħruf ukoll bħala Non Solo Buono), magħruf ukoll fil-Polonja. Huwa ingredjent fiċ-ċikkulata bil-frawli (magħmula minn Marco Colzani) u fir-riċetta tal-lollipop tas-silġ tal-influwenzatriċi Michela Coppa.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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