C/2025/3671

7.7.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/3671)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Fragola della Basilicata”

EU-nr.: PGI-IT-03273 — 24.6.2024

BOB ( )BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Fragola della Basilicata”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 08 FRUIT; SCHILLEN VAN CITRUSVRUCHTEN EN VAN MELOENEN

0810 – Ander fruit, vers

0810 10 – Aardbeien

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde geografische aanduiding “Fragola della Basilicata” heeft betrekking op de vruchten van de gekweekte aardbei *Fragaria x ananassa*, van het geslacht Fragaria en de familie Rosaceae. De aanduiding heeft uitsluitend betrekking op aardbeien die worden geteeld in het afgebakende geografische gebied, dat wordt gekenmerkt door een productieperiode die loopt van november tot eind juni. De volgende variëteiten zijn opgenomen: 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 en Thetis.

Kenmerken van de vrucht

langwerpig, kegelvormig

intens, helder felrood van kleur

Kwaliteitskenmerken

van nature zoete en fruitige smaak

vruchten met kelk

Brix-waarde van ten minste 7,5°

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

titreerbare zuurgraad niet meer dan 9 meq/100 g

consistentie niet minder dan 550 g/cm2

Grootte: vers te consumeren vruchten moeten ten minste 25 mm groot zijn.

Gezondheidskwaliteit en visuele kwaliteit van het fruit:

heel en onbeschadigd, schoon, vrij van zichtbare vreemde stoffen, gezond, schimmelvrij en zonder zichtbare resten van fytosanitaire producten, vrij van ongedierte.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie van "Fragola della Basilicata" moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Wanneer "Fragola della Basilicata" in de handel wordt gebracht, moeten ze worden verpakt met behulp van de volgende materialen: kisten van karton, hout en/of MDF, of andere milieuvriendelijke producten; plastic en/of kartonnen bakjes met een inhoud van maximaal 1 kg fruit. Verpakte bakjes moeten een uniform gewicht en formaat hebben. De grootte moet regelmatig zijn.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Fragola della Basilicata" mag uitsluitend in de handel worden gebracht met het Europese BGA-symbool op de verpakking, samen met het onderstaande logo. De benaming "Fragola della Basilicata" moet ook op de verpakking worden vermeld in duidelijke en onuitwisbare letters die gemakkelijk te onderscheiden zijn van andere vermeldingen. De woorden "beschermde geografische aanduiding" moeten direct daaronder worden vermeld. De hierboven bedoelde aanduiding mag niet worden vergezeld van andere beschrijvingen of vermeldingen dan die welke uitdrukkelijk zijn voorgeschreven, met inbegrip van de volgende bijvoeglijke naamwoorden: "tipo" ["standaard"], "fine" ["verfijnd"], "superiore" ["superieur"], "selezionato" ["geselecteerd"], "scelto" ["uitgelezen"] of vergelijkbare termen. Het gebruik van aanduidingen die refereren aan namen, bedrijfsnamen of merknamen is toegestaan, mits zij niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de consument zouden kunnen misleiden. Tevens kunnen de namen van de bedrijven of aardbeienvelden waar de vruchten vandaan komen worden vermeld. Al deze vermeldingen moeten op het etiket worden aangebracht in letters die niet meer dan de helft van de hoogte of breedte van de letters van de beschermde geografische aanduiding beslaan. De naam, de bedrijfsnaam en het adres van de producent, evenals het oorspronkelijke brutogewicht, moeten in hetzelfde gezichtsveld zichtbaar zijn. De woorden "beschermde geografische aanduiding" mogen op andere plaatsen op de verpakking of het etiket worden herhaald, ook in de vorm van het acroniem "BOB". [BGA]. De vermelding "Prodotto in Italia" [Geproduceerd in Italië] moet ook worden aangebracht op de voor de uitvoer bedoelde partijen.

Indien de afmetingen van de afbeelding worden gewijzigd, moeten ook het logo en het lettertype worden aangepast om de relatieve verhoudingen te behouden.







4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de beschermde geografische aanduiding “Fragola della Basilicata” omvat het bestuurlijke grondgebied van de volgende gemeenten: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico en Tursi.

5. **Verband met het geografische gebied**

De beschermde geografische aanduiding “Fragola della Basilicata” is gebaseerd op de kwaliteit van het product en het resultaat van de lange traditie van de teelt en het gebruik van aardbeien in Basilicata.

Kwaliteit

De kwaliteit is te danken aan specifieke kenmerken van het geografische gebied, dat ideaal is voor de teelt van aardbeien: bodem, klimaat en menselijke factoren Door de interactie van deze factoren is de reputatie van het product zo nauw verbonden met de plaats van herkomst dat het nu “Fragola della Basilicata” wordt genoemd.

Het productiegebied wordt gekenmerkt door bijzonder geschikte bodem- en klimaatomstandigheden die rechtstreeks van invloed zijn op de kwaliteit van de vruchten. In een brede alluviale vlakte heeft de bodem een pH-waarde tussen 6,5 en 7,5. De bodem is goed gedraineerd met zand, slib en klei in gelijke verhoudingen en is uitermate geschikt voor de teelt van aardbeien. Dit wordt aangevuld door de uitstekende kwaliteit van het water dat voor irrigatie wordt gebruikt, met een geleidbaarheid van 500 microsiemens/cm. De combinatie van deze factoren zorgt voor uitstekende landbouwomstandigheden voor de aardbeienteelt, waardoor de beste eigenschappen van de vrucht tot hun recht komen.

Het klimaat is gematigd, zelfs in de winter, met een gemiddelde temperatuur van 10,5 °C en een minimumtemperatuur van 1,3 °C. De temperatuur daalt zelden tot onder 0 °C. Aanzienlijke temperatuurschommelingen zijn ongebruikelijk. De gemiddelde neerslag is ongeveer 550 mm, verdeeld over de herfst en winter. De jaarlijkse hoeveelheid zonlicht behoort tot de hoogste in Europa. Al deze factoren samen zorgen ervoor dat de aardbeiplant de juiste balans kan vinden tussen vegetatieve groei en vruchtproductie. Dankzij deze omstandigheden is het productieniveau van november tot juni constant, waardoor de aardbeien op hun best zijn wanneer ze worden gegeten.

Tot slot, dankzij de jarenlange ervaring die de telers in het gebied hebben opgebouwd met de teelt van aardbeien, weten zij de natuurlijke kenmerken van de grond optimaal af te stemmen op het potentieel van de verschillende rassen, wat voor de productie van kwaliteitsfruit van essentieel belang is. Het spectrum van de rassen voor “Fragola della Basilicata” is breed. Dit is te danken aan de evenwichtige manier waarop producenten zich hebben gespecialiseerd in het aanpassen van de rassen aan de teeltomstandigheden.

De hoge kwaliteit van de aardbeien is bevestigd door onderzoek dat is uitgevoerd door de operationele eenheid van de werkgroep “Fragola” [aardbei] van ALSIA-Regione Basilicata, het regionale agentschap voor landbouwinnovatie en -ontwikkeling, op zijn proefboerderij, in het kader van een project dat wordt gefinancierd door het ministerie van Landbouw, Voeding en Bosbouw op regionale lijsten van siergewassen van vruchtdragende planten (1993-2015). Als onderdeel van het totale project zijn tussen 2002 en 2008 en tussen 2010 en 2014 productvergelijkingen uitgevoerd in vijf regio’s in het zuiden van Italië: Campanië, Basilicata, Calabrië, Sicilië en Sardinië. De resultaten zijn gepubliceerd in de Monografia di cultivar di fragola (Monografie over aardbeiensoorten), onder redactie van W. Faedi et al., Rome, MiPAAF-CRA 2009 en 2015. Uit deze resultaten blijkt dat de variëteiten die als “Fragola della Basilicata” worden geteeld van superieure kwaliteit zijn ten opzichte van aardbeien die in andere gebieden in het zuiden van Italië worden geteeld, wat betreft het Brix-gehalte en het lagere zuurgehalte, zoals vastgesteld in artikel 2 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document.

Deze kwaliteitskenmerken hebben geleid tot sterke banden met consumenten die de “Fragola della Basilicata” waarderen. Consumenten die het product kopen, erkennen dat het de moeite waard is om een hogere prijs te betalen in vergelijking met aardbeien uit andere regio’s (bronnen: Ministerie van Economische Ontwikkeling – Prijzenobservatorium, meest recente verslag: 22 januari 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. – Boerenmarkten van Milaan; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Geschiedenis van de teelt en het gebruik

De teelt en het gebruik van aardbeien in Basilicata is historisch gezien terug te voeren op de volgende factoren:

— cultureel: tijdens de Grieks-Romeinse tijd werden er speciaal gebieden aangewezen, die zich uitstrekten vanaf Metapontino, het kustgebied van Basilicata aan de Ionische Zee;

— traditioneel: aardbeien zijn een belangrijk onderdeel van het lokale dieet en worden voor medicinale doeleinden gebruikt;

— landbouwkundig onderzoek: het herintroduceren van de aardbeienteelt op de landbouwgrond in de regio waar deze van oudsher werd geteeld;

— sociaal: de productiegebieden trekken mensen aan die verder weg, maar nog steeds in de regio wonen en betrokken zijn bij het plukken van aardbeien.

Aanvankelijk werd de vrucht vanwege haar zeer bederfelijke aard niet geschikt geacht om op markten elders in Italië of in het buitenland te worden verkocht. In de 17e eeuw leidde het enthousiasme voor het eten van de vruchten en bladeren tot een toename van de aardbeienteelt. In het traditionele gebied rond de berg Vulture bestond aan het begin van de 20e eeuw nog steeds de traditionele praktijk om aardbeien te telen naast de wijnstokken die op de hellingen van de vulkaan waren aangeplant. De aardbeien werden tussen wijnstokken geplant, langs de randen van de gebieden tussen de rijen die worden gebruikt voor het oogsten en voor het regelmatig afvoeren van oppervlaktewater.

Als onderdeel van een regionale voedingscultuur die grotendeels gebaseerd is op plantaardige voeding – granen, peulvruchten, groenten, wijn, olijfolie en fruit – worden aardbeien gezondheidsbevorderende en geneeskrachtige eigenschappen toegeschreven. Volgens de Statistica Murattiana werden aardbeien en hun bladeren (in Basilicata ook bekend als “fragaria”) in het begin van de 19e eeuw officieel erkend voor gebruik in de kruidengeneeskunde en werden ze in de gemeenten Melfi en Rapolla vermeld als “nuttig in de kunsten” van de geneeskunde en de gastronomie. Dit werd uitgebreid naar Venosa en vervolgens naar Barile, Ripacandida, Ginestra en Maschito, waar men de term “arbëreshë” gebruikte (Albanees “drethza”, wat “aardbei” betekent; Statistieken van het Koninkrijk Napels in 1811, geredigeerd door D. Demarco, deel III, Rome, verworven door de Accademia Nazionale dei Lincei in 1988). Ongeveer een eeuw later werden in hetzelfde gebied van Melfese pogingen ondernomen om aardbeien van het type *Fragaria x ananassa* te telen, wat de aandacht trok van rondreizende leraren met betrekking tot de productie van late aardbeien. Er werd ook onderzoek gedaan naar het bewaren van aardbeien tot vier dagen na de oogst (Rivista della stampa agraria, in L’Agricoltura del Melfese, deel I, 1910).

Aan de Ionische kust begon de aardbeienteelt rond 1961 in alle ernst. Seizoensarbeiders kwamen uit verschillende dorpen in het binnenland van Basilicata, waar ook wilde aardbeien werden geoogst, zoals in Lagonegrese. Het onderzoek dat werd uitgevoerd in Venosa, Villa d’Agri (Marsicovetere) en later in Rotonda, in Valsinni en in de gemeenschappen aan de Ionische kust, van Bernalda tot Nova Siri (geografisch gebied van Metapontino), leidde in 1969 tot de officiële vaststelling van de lokale benaming “Fragola della Basilicata” door het toenmalige provinciale landbouwbureau van Matera. Van alle gemeenschappen in het productiegebied kwam Metapontino al snel naar voren als het meest geschikte gebied voor de aardbeienteelt.

Uit deze keuze blijkt respect voor de cultuur en traditie die deze benaming vertegenwoordigt. Op de verpakking van traditionele Italiaanse producten in grote winkelketens staat de volgende tekst: “Fragole della Basilicata zijn felrood van kleur, zoet en vol van smaak, met compact en stevig vruchtvlees”. Basilicata, of beter gezegd Metapontino, een vlakte omringd door de Ionische Zee, gekenmerkt door hete, droge zomers en milde, natte winters, is de ideale omgeving voor de aardbeienteelt. De regio staat zelfs bekend als het “Californië van Italië” (bron: Terre d’Italie).

Evenementen en recepten

In 1969 werd de geografische aanduiding “Fragola della Basilicata” algemeen in gebruik genomen om het specifieke product uit het afgebakende geografische gebied aan te duiden. In 1997 verscheen de vermelding “Fragola della Basilicata” op facturen en tegenwoordig is deze te vinden op de verpakkingen van ondernemingen en grote detailhandelaren. Bovendien zijn er steeds meer festivals en evenementen gewijd aan het product, waaronder de Giornate FAI di Primavera (het lentefestival van het Italiaanse Fonds voor het Milieu); Fragola della Basilicata Party in Policoro en Sagra della Fragola della Basilicata [een festival ter ere van de Fragola della Basilicata] in Scanzano Jonico. De waardering voor het product in jam en gebak blijkt duidelijk uit recepten voor jam en desserts – taart met banketbakkersroom en “Fragola della Basilicata” extra-jam [gemaakt met meer fruit in verhouding tot suiker]; aardbeienbeignets, coulis en crumble gemaakt van “Fragola della Basilicata” – gepubliceerd in de massamedia en op websites, en in 2025 bekroond met de Quality Award 2025 (bron: QA2025, Consumer Test).

“Fragola della Basilicata” werd gebruikt om ’s werelds langste aardbeientaart te maken: in 2019 werd in Scanzano Jonico een lengte van 60,48 meter gemeten en in 2023 in Muro Lucano een lengte van 105,25 meter, waarmee beide het vorige Franse record van 32,24 meter hebben verbroken. Het product staat ook bekend om zijn culinaire toepassingen en wordt gebruikt voor het maken van jam door ondernemingen zoals Gruppo Fini (ook bekend als Non Solo Buono), dat ook in Polen bekend is. Het is een ingrediënt in aardbeienchocoladerepen (gemaakt door Marco Colzani) en in het recept voor ijslolly’s van influencer Michela Coppa.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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.