Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2025/3671)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Fragola della Basilicata”

Nr UE: PGI-IT-03273 – 24.6.2024

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Fragola della Basilicata”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 08 OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0810 – Pozostałe owoce, świeże

0810 10 – Truskawki i poziomki

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne „Fragola della Basilicata” odnosi się do owoców truskawki hodowlanej gatunku *Fragaria x ananassa* z rodzaju Fragaria i rodziny Rosaceae. Oznaczenie odnosi się wyłącznie do truskawek uprawianych na określonym obszarze geograficznym, charakteryzującym się okresem produkcji trwającym od listopada do końca czerwca. Obejmuje ono szeroką gamę odmian, takich jak: 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 i Thetis.

Właściwości owocu

kształt stożkowaty wydłużony

barwa intensywna, jasna, jaskrawoczerwona

Cechy jakościowe

naturalnie słodki i owocowy smak

owoce z kielichem

co najmniej 7,5 stopnia w skali Brixa

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

kwasowość miareczkowa nie większa niż 9 meq/100 g

konsystencja nie mniejsza niż 550 g/cm^2

Wielkość: wielkość owoców przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym musi wynosić co najmniej 25 mm.

Jakość sanitarna i jakość owoców pod względem wizualnym:

całe i nieuszkodzone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, zdrowe, wolne od pleśni i widocznych pozostałości środków ochrony roślin, wolne od szkodników.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Fragola della Basilicata" muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przy wprowadzaniu do obrotu owoce „Fragola della Basilicata" należy pakować przy użyciu następujących materiałów: skrzynki wykonane z tektury, drewna, płyty MDF lub innych produktów ekologicznych; łubianki z tworzyw sztucznych lub tektury mieszczące do 1 kg owoców. Wypełnione łubianki powinny mieć jednakową masę i wielkość. Ich wielkość musi być standardowa.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Owoce „Fragola della Basilicata" mogą być wprowadzane do obrotu tylko pod warunkiem, że na opakowaniu widnieje europejski symbol ChOG wraz z logo przedstawionym poniżej. Nazwa „Fragola della Basilicata" musi być również umieszczona na opakowaniu wyraźnymi i nieusuwalnymi znakami, które można łatwo odróżnić od wszelkich innych określeń. Słowa „Chronione oznaczenie geograficzne" muszą znajdować się bezpośrednio poniżej. Oznaczeniu, o którym mowa powyżej, nie mogą towarzyszyć żadne opisy lub terminy inne niż te wyraźnie przewidziane, w tym przymiotniki: „tipo" [„typ"], „fine" [„delikatny"], „superiore" [„wyborny"], „selezionato" [„wyselekcjonowany"], „scelto" [„wybór"] lub tym podobne. Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego ani wprowadzającego konsumenta w błąd. Można również podać wszelkie nazwy gospodarstw lub pól truskawkowych, z których pochodzą owoce. Wszystkie takie oznaczenia muszą być umieszczone na etykiecie czcionką nie większą niż połowa wysokości lub szerokości czcionki użytej do wykonania napisu dotyczącego chronionego oznaczenia geograficznego. W tym samym polu widzenia muszą znajdować się imię i nazwisko, nazwa handlowa i adres producenta oraz oryginalna masa brutto. Słowa „indicazione geografica protetta" [chronione oznaczenie geograficzne] można powtórzyć w dowolnym innym miejscu na pojemniku lub etykiecie, również w postaci inicjałów „I.G.P." [ChOG]. Wskazanie „Prodotto in Italia" [Wyprodukowano we Włoszech] należy również umieszczać na partiach przeznaczonych do wywozu.

W przypadku zmiany rozmiaru obrazu należy również zmienić logo i czcionkę, aby zachować odpowiednie proporcje.







4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji owoców objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Fragola della Basilicata" obejmuje terytorium administracyjne następujących gmin: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico i Tursi.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Chronione oznaczenie geograficzne „Fragola della Basilicata" opiera się na jakości produktu i jest wynikiem wieloletniej tradycji uprawy i wykorzystania truskawek w regionie Basilicata.

Jakość

Jakość wynika ze szczególnych aspektów obszaru geograficznego, dzięki którym obszar ten doskonale nadaje się do uprawy truskawek, takim jak: gleba, klimat i czynniki ludzkie. Dzięki współistnieniu tych czynników renoma produktu kojarzona jest z przedmiotowym obszarem do tego stopnia, że obecnie nosi on nazwę „Fragola della Basilicata".

Obszar produkcji charakteryzuje się szczególnie odpowiednimi warunkami glebowymi i klimatycznymi, które mają bezpośredni wpływ na jakość owoców. Stanowiąca część rozległej równiny aluwialnej gleba ma wartość pH w przedziale od 6,5 do 7,5. Charakteryzuje się dużą zdolnością zatrzymywania wody i zawartością piasku, mułu i gliny w równych proporcjach oraz znakomicie nadaje się do uprawy truskawek. Warunki te dopełnia obecność wody o doskonałej jakości, która jest wykorzystywana do nawadniania i cechuje się przewodnością wynoszącą 500 mikrosiemensów/cm. Połączenie tych czynników zapewnia doskonałe warunki rolnicze dla uprawy truskawek, pozwalające uzyskać najlepsze cechy charakterystyczne owoców.

Klimat jest łagodny, również zimą, przy czym średnia temperatura wynosi 10,5 °C, a temperatura minimalna wynosi 1,3 °C. Temperatury rzadko spadają poniżej 0 °C. Znaczne wahania temperatury nie są zjawiskiem powszechnym. Średnie opady wynoszą około 550 mm i przypadają na okres jesienno-zimowy. Ilość światła słonecznego w skali roku należy do najwyższych w Europie. Współwystępowanie wszystkich tych czynników umożliwia roślinom truskawek osiągnięcie właściwej równowagi między cyklem wegetacyjnym a produkcją owoców. Dzięki tym warunkom produkcja utrzymuje się na jednolitym poziomie przez cały czas, od listopada do czerwca, stale gwarantując najlepszy smak truskawek.

Ponadto bogate doświadczenie w dziedzinie uprawy truskawek zgromadzone przez rolników prowadzących działalność na tym obszarze umożliwia im czerpanie pełnych korzyści wynikających z dopasowania naturalnych właściwości gruntów do potencjału poszczególnych odmian – połączenie to ma kluczowe znaczenie dla produkcji wysokiej jakości owoców. Gama odmian „Fragola della Basilicata" jest szeroka. Wynika to z wypracowanej w wyważony sposób zdolności producentów do dostosowywania odmian do środowiska uprawy.

Wysoka jakość truskawek została potwierdzona badaniami przeprowadzonymi przez jednostkę operacyjną grupy roboczej „Fragola" [truskawki] przy regionalnej agencji ds. innowacji i rozwoju rolnictwa ALSIA-Regione Basilicata w jej gospodarstwie badawczym, w ramach projektu finansowanego przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej, dotyczącego regionalnych wykazów ozdobnych odmian roślin owocowych (1993–2015). W ramach całego projektu dokonano porównania produktów w pięciu regionach położonych na południu Włoch – Kampanii, Basilicata, Kalabrii, Sycylii i Sardynii – w latach 2002–2008 oraz w latach 2010–2014. Wyniki ukazały się w publikacji pt. „Monografia di cultivar di Fragola" (Monografia na temat odmian uprawnych truskawek) pod redakcją W. Faedi i in., Rzym, MiPAAF-CRA 2009 i 2015. Wyniki te pokazują, że odmiany uprawiane jako „Fragola della Basilicata" cechuje wyższa jakość niż truskawki uprawiane na innych obszarach na południu Włoch pod względem wartości w skali Brixa i niższej kwasowości, jak określono w art. 2 specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Te cechy jakościowe umożliwiły wypracowanie silnej relacji z konsumentami, którzy cenią sobie owoce „Fragola della Basilicata". Kupując ten produkt, konsumenci uznają, że warto zapłacić za niego wyższą cenę niż kupić truskawki z innych obszarów (źródła: Ministerstwo Rozwoju Gospodarczego – Centrum Monitorowania Cen, najnowsze sprawozdanie: 22 stycznia 2025 r.; SO.GE.M.I. S.p.A. – Targi rolne w Mediolanie; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Historia uprawy i wykorzystania

Z historycznego punktu widzenia u podstaw uprawy i wykorzystania truskawek w regionie Basilicata leżą następujące czynniki:

— aspekt kulturowy: w epoce grecko-rzymskiej specjalnie wyznaczono obszary rozciągające się od Metapontino, przybrzeżnej części Basilicata nad Morzem Jońskim;

— tradycja: truskawki stanowią integralną część lokalnej diety i są wykorzystywane do celów leczniczych;

— badania w dziedzinie rolnictwa: ponowne wprowadzanie upraw truskawek na gruntach rolnych regionu, na których tradycyjnie zajmowano się ich uprawą;

— aspekt społeczny: obszary produkcji przyciągają społeczności, które zamieszkują obszary bardziej oddalone, chociaż nadal położone w obrębie regionu, i uczestniczą w zbiorach truskawek.

Początkowo w związku z tym, że owoce dość łatwo się psują, ich sprzedaż na innych rynkach we Włoszech lub za granicą wydawała się mało prawdopodobna. W XVII wieku popularność spożywania owoców i liści spowodowała wzrost produkcji truskawek. Na tradycyjnym obszarze masywu Vulture tradycyjną praktykę uprawy truskawek obok winorośli uprawianych na zboczach wulkanu kontynuowano na początku XX wieku. Truskawki sadzono między krzewami winorośli, na skraju odstępów między rzędami, które wykorzystywano do przeprowadzania zbiorów i do regularnego odprowadzania wody ze spływu powierzchniowego.

W ramach regionalnej kultury kulinarnej opartej w dużej mierze na spożyciu roślin – ziaren, nasion roślin strączkowych, warzyw, wina, oliwy z oliwek i owoców – truskawkom przypisuje się właściwości zdrowotne i lecznicze. Według Statistica Murattiana na początku XIX wieku truskawki i ich liście (znane również jako „fragaria" w przypadku regionu Basilicata) zostały oficjalnie uznane za nadające się do stosowania w ziołolecznictwie i „przydatne w sztuce" medycyny i gastronomii w gminach Melfi i Rapolla. Następnie właściwości te uznała gmina Venosa, a potem gminy Barile, Ripacandida, Ginestra i Maschito, gdzie na określenie truskawki używano słowa z dialektu arbaryjskiego (albańskie „drethza", oznaczające „truskawkę", zgodnie z dokumentem Statistica Królestwa Neapolu sporządzonym w 1811 r., pod redakcją D. Demarco, tom III, Rzym, nabytym przez Accademia Nazionale dei Lincei w 1988 r.). Około sto lat później, na tym samym obszarze Melfese, podjęto próby uprawy truskawek gatunku Fragaria x ananassa, co zwróciło uwagę nauczycieli objazdowych na kwestię produkcji truskawek o późnej porze dojrzewania. Prowadzono również badania nad przechowywaniem truskawek przez okres do czterech dni po zbiorach (Rivista della stampa agraria, w L'Agricoltura del Melfese, tom I, 1910).

Na wybrzeżu Morza Jońskiego uprawę truskawek rozpoczęto na dobre około 1961 r. Pracownicy sezonowi pochodzili z różnych wsi położonych w części regionu Basilicata leżącej w głębi lądu, gdzie zbierano również poziomki pospolite, jak w Lagonegrese. Badania przeprowadzone w Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere), a następnie w Rotondzie, w Valsinni i w społecznościach na wybrzeżu Morza Jońskiego, od gminy Bernalda po gminę Nova Siri (obszar geograficzny Metapontino), doprowadziły w 1969 r. do oficjalnego utworzenia lokalnej nazwy „Fragola della Basilicata" przez ówczesny urząd ds. rolnictwa prowincji Matera. Spośród społeczności zamieszkałych na obszarze produkcji niezwłocznie zidentyfikowano obszar Metapontino jako najbardziej odpowiedni do uprawy truskawek.

Wybór ten potwierdza aspekt kulturowy i tradycję związaną z nazwą. Na opakowaniach tradycyjnych włoskich produktów dostępnych w dużych sieciach handlu detalicznego pojawia się następujące sformułowanie: „Jasnoczerwone owoce Fragole della Basilicata są słodkie i pełne smaku oraz charakteryzują się zwartym i jędrnym miąższem". Basilicata, czy raczej Metapontino, równina położona w objęciach Morza Jońskiego, która charakteryzuje się gorącymi, suchymi latami i łagodnymi, deszczowymi zimami, stanowi idealne środowisko do uprawy truskawek. Obszar ten znany jest nawet jako „włoska Kalifornia" (źródło: Terre d'Italie).

Wydarzenia i przepisy

W 1969 r. oznaczenia geograficznego „Fragola della Basilicata” zaczęto powszechnie używać do określenia konkretnego produktu na określonym obszarze geograficznym. W 1997 r. słowa „Fragola della Basilicata” pojawiły się na fakturach, a obecnie widnieją na opakowaniach przedsiębiorstw i dużych sprzedawców detalicznych. Ponadto zwiększyła się liczba uroczystości i wydarzeń poświęconych temu produktowi, jak np. Giornate FAI di Primavera (wiosenny festiwal włoskiego funduszu na rzecz środowiska); Festiwal Fragola della Basilicata w Policoro i Sagra della Fragola della Basilicata [festiwal na cześć owoców Fragola della Basilicata] w Scanzano Jonico. Produkt doceniono jako składnik dżemów i ciast, o czym jednoznacznie świadczy jego uwzględnienie w przepisach na rozmaite dżemy i desery – tarty z masą kremową i dżemy ekstra z „Fragola della Basilicata” [wytwarzane przy użyciu większej ilości owoców proporcjonalnie do ilości cukru]; truskawki w cieście, sosy truskawkowe i truskawki w kruszonce wytwarzane z „Fragola della Basilicata” – publikowanych w środkach masowego przekazu i na stronach internetowych, a w 2025 r. uhonorowano go Nagrodą Jakości (źródło: QA2025, badanie konsumenckie).

Owoce „Fragola della Basilicata” wykorzystano do sporządzenia najdłuższego ciasta z truskawkowego: mierzącego 60,48 m w Scanzano Jonico w 2019 r. oraz 105,25 m w Muro Lucano w 2023 r. – obydwa ciasta pobiły poprzedni rekord wynoszący 32,24 m, który padł we Francji. Produkt słynie również z zastosowań kulinarnych i jest wykorzystywany do wytwarzania dżemu przez przedsiębiorstwa, takie jak Gruppo Fini (znane również jako Non Solo Buono), znane również w Polsce. Jest on składnikiem czekoladowych batonów truskawkowych (produkowanych przez Marco Colzani) oraz przepisu na lody influencerki Micheli Coppy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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