C/2025/3671

7.7.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2025/3671)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Fragola della Basilicata“

EÚ č.: PGI-IT-03273 – 24.6.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Fragola della Basilicata“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 08 – JEDLÉ OVOCIE A ORECHY; ŠUPKY CITRUSOVÝCH PLODOV ALEBO MELÓNOV

0810 – Ostatné ovocie, čerstvé

0810 10 – Jahody

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie „Fragola della Basilicata“ označuje plody kultivovanej jahody *Fragaria x ananassa* z rodu *Fragaria* a čeľade *Rosaceae*. Označenie sa vzťahuje výlučne na jahody pestované vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá sa vyznačuje obdobím pestovania od novembra do konca júna. Zahŕňa širokú škálu odrôd: 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 a Thetis.

Vlastnosti plodov

podlhovastý kužeľovitý tvar,

intenzívna, žiarivá jasne červená farba.

Kvalitatívne vlastnosti

prirodzene sladká a ovocná aróma,

plody s kalichom,

stupne Brixa: najmenej 7,5 °,

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

obsah titrovateľných kyselín najviac 9 meq/100 g,

pevnosť najmenej 550 g/cm^2,

veľkosť: ovocie určené na konzumáciu v čerstvom stave musí mať veľkosť najmenej 25 mm.

Sanitárne a vzhľadové vlastnosti plodov:

celé a nepoškodené, čisté, bez viditeľných cudzích látok, zdravé, bez plesní a viditeľných zvyškov prípravkov na ochranu rastlín, bez škodcov.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy produkcie jahôd „Fragola della Basilicata“ sa musia uskutočniť v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pri uvádzaní na trh sa musia jahody „Fragola della Basilicata“ baliť do týchto materiálov: debničiek z kartónu, dreva a/alebo MDF dosiek alebo iných výrobkov šetrných k životnému prostrediu; plastových a/alebo kartónových košíkov s objemom do 1 kg ovocia. Balené košíky by mali mať jednotnú hmotnosť a veľkosť. Veľkosť musí byť pravidelná.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Jahody „Fragola della Basilicata“ sa môžu uvádzať na trh len s európskym symbolom CHZO uvedeným na obale spolu s logom uvedeným ďalej. Na obale sa musí uvádzať aj názov „Fragola della Basilicata“, a to jasným a nezmazateľným písmom, ktoré možno ľahko odlíšiť od akéhokoľvek iného nápisu. Bezprostredne pod ním musia byť uvedené slová „chránené zemepisné označenie“. K uvedenému označeniu sa nesmie pripojiť žiadny opis ani iné výrazy okrem tých, ktoré sú výslovne stanovené, a to ani prídavné mená: „*tipo*“ („typ“), „*fine*“ („jemné“), „*superiore*“ („vysokej kvality“), „*selezionato*“ („výberové“), „*scelto*“ („výber“) a podobne. Je však povolené používať mená, obchodné mená a obchodné značky za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a nezavádzajú kupujúceho. Môžu sa uvádzať aj názvy poľnohospodárskych podnikov alebo jahodových polí, z ktorých ovocie pochádza. Všetky takéto označenia musia byť na etikete uvedené písmenami, ktorých výška alebo šírka nepresahuje polovicu výšky alebo šírky písmen použitých na uvedenie chráneného zemepisného označenia. V tom istom zornom poli musí byť uvedené meno, obchodné meno a adresa výrobcu, ako aj pôvodná hrubá hmotnosť. Slová „*Indicazione geografica protetta*“ (chránené zemepisné označenie) sa môžu opakovať kdekoľvek inde na nádobe alebo etikete, a to aj v podobe akronymu „I.G.P.“ (CHZO). Na baleniach určených na vývoz sa takisto musí uvádzať výraz „*Prodotto in Italia*“ (Vyrobené v Taliansku).

Ak sa zmení veľkosť obrázka, musí sa zmeniť aj logo a písmo tak, aby sa zachovali relatívne proporcie.







4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť produkcie jahôd s chráneným zemepisným označením „Fragola della Basilicata“ zahŕňa správne územie týchto obcí: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico a Tursi.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Chránené zemepisné označenie „Fragola della Basilicata“ sa zakladá na kvalite výrobku a je výsledkom dlhoročnej tradície pestovania a používania jahôd v Basilicate.

Kvalita

Za touto kvalitou stoja špecifické aspekty zemepisnej oblasti, ktoré z nej robia ideálne miesto na pestovanie jahôd: pôda, podnebie a ľudské faktory. Vzájomné pôsobenie týchto faktorov viedlo k takej veľkej prepojenosti povesti výrobku s danou oblasťou, že sa tieto jahody dnes nazývajú „Fragola della Basilicata“, teda jahody z Basilicaty.

Oblasť produkcie sa vyznačuje mimoriadne vhodnými pôdnymi a klimatickými podmienkami, ktoré priamo ovplyvňujú kvalitu plodov. V rozľahlej aluviálnej nížine má pôda pH v rozmedzí od 6,5 do 7,5. Je dobre odvodnená, vyznačuje sa vyrovnaným podielom piesku, prachu a ílu a dokonale sa hodí na pestovanie jahôd. K tomu sa pripája vynikajúca kvalita vody používanej na zavlažovanie, ktorá má vodivosť 500 mikrosiemensov/cm. Kombinácia týchto faktorov zabezpečuje vynikajúce poľnohospodárske podmienky na pestovanie jahôd, vďaka ktorým vynikajú najlepšie vlastnosti tohto ovocia.

Podnebie je tu mierne, dokonca aj v zime, s priemernou teplotou 10,5 °C a minimálnou teplotou 1,3 °C. Teploty málokedy klesajú pod 0 °C. Výrazné výkyvy teploty sú zriedkavé. Priemerný úhrn zrážok je približne 550 mm, pričom zrážky sú rozložené počas jesene a zimy. Ročné množstvo slnečného svitu patrí k najvyšším v Európe. Všetky tieto faktory spoločne umožňujú jahodám dosiahnuť správnu rovnováhu medzi vegetatívnym rastom a tvorbou plodov. Vďaka týmto podmienkam je tiež možná stabilná produkcia od novembra do júna, čo zaručuje najlepšie vlastnosti jahôd pri konzumácii.

A napokon, dlhoročné skúsenosti s pestovaním jahôd, ktoré poľnohospodári v danej oblasti nahromadili, im umožňujú maximálne profitovať zo spojenia prirodzených vlastností pôdy s potenciálom rôznych odrôd, čo je základná kombinácia pre produkciu kvalitných plodov. Jahody „Fragola della Basilicata“ pochádzajú zo širokej škály odrôd. Vyplýva to z vyváženého uplatňovania schopnosti pestovateľov prispôsobovať odrody pestovateľskému prostrediu.

Vysokú kvalitu jahôd potvrdil výskum, ktorý uskutočnila operačná jednotka pracovnej skupiny „Fragola“ (jahoda) regionálnej agentúry pre poľnohospodárske inovácie a rozvoj ALSIA – Regione Basilicata na výskumnej farme v rámci projektu financovaného ministerstvom poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky, zameraný na regionálne zoznamy okrasných odrôd ovocných rastlín (1993 – 2015). V rámci celkového projektu sa v rokoch 2002 až 2008 a v rokoch 2010 až 2014 uskutočnilo porovnanie výrobkov v piatich regiónoch na juhu Talianska, a to v regiónoch Kampánia, Basilicata, Kalábria, Sicília a Sardínia. Výsledky boli zverejnené v publikácii *Monografia di cultivar di fragola* (Monografia o jahodových kultivaroch), redaktori W. Faedi a kol., Rím, MiPAAF-CRA 2009 a 2015. Z týchto výsledkov vyplýva, že odrody pestované ako „Fragola della Basilicata“ majú vyššiu kvalitu než jahody pestované v iných oblastiach na juhu Talianska, a to z hľadiska stupňov Brixa a nižšieho obsahu kyselín, ako sa uvádza v článku 2 špecifikácie výrobku a bode 3.2 jednotného dokumentu.

Výrobok má vďaka týmto kvalitatívnym vlastnostiam silný vzťah so spotrebiteľmi, ktorí oceňujú kvality jahôd „Fragola della Basilicata“. Spotrebitelia si pri nákupe uvedomujú, že sa im oplatí zaplatiť vyššiu cenu v porovnaní s jahodami z iných oblastí (zdroje: ministerstvo hospodárskeho rozvoja – stredisko pre monitorovanie cien, najnovšia správa: 22. januára 2025, SO.GE.M.I. S.p.A. – farmárske trhy v Miláne, Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

História pestovania a používania

Z historického hľadiska sa pestovanie a používanie jahôd v Basilicate zakladá na týchto faktoroch a zahŕňa ich:

— kultúrne: počas grécko-rímskej éry existovali špeciálne vymedzené oblasti, ktoré sa rozprestierali od Metapontina, pobrežnej časti Basilicaty pri Iónskom mori,

— spojené s tradíciou: jahody sú neoddeliteľnou súčasťou miestneho spôsobu stravovania a používajú sa na liečebné účely,

— poľnohospodársky výskum: opätovné zavedenie pestovania jahôd na poľnohospodárskej pôde v regióne, kde sa tradične pestovali,

— spoločenské: do oblastí produkcie prichádzajú za zberom jahôd komunity žijúce vo vzdialenejších oblastiach, no stále ešte v rámci regiónu.

Keďže jahody rýchlo podliehajú skaze, neboli sprvu pravdepodobným kandidátom na predaj na trhoch inde v Taliansku či v zahraničí. V 17. storočí si konzumácia plodov a listov získala veľkú obľubu, čo viedlo k rozšíreniu pestovania jahôd. V tradičnej oblasti hory Monte Vulture sa ešte začiatkom 20. storočia zachovával tradičný postup pestovania jahôd popri viniči vysadenom na svahoch sopky. Jahody sa vysádzali medzi kry, pozdĺž okrajov plôch medzi radmi, ktoré slúžili na zber úrody a pravidelné odvádzanie povrchového odtoku.

Jahody sú súčasťou regionálnej kulinárskej kultúry, ktorá je založená najmä na rastlinnej strave – konzumácii obilnín, strukovín, zeleniny, vína, olivového oleja a ovocia, a pripisujú sa im liečivé a zdraviu prospešné vlastnosti. Ako sa dozvedáme z historického dokumentu *Statistica Murattiana*, začiatkom 19. storočia boli jahody a ich listy (v prípade Basilicaty známe aj ako „*fragaria*“) oficiálne uznávané ako liečivý prostriedok v bylinkárstve a považované za hodné označenia „užitočné v umení“ medicíny a gastronómie v obciach Melfi a Rapolla. To sa rozšírilo aj na obec Venosa a potom na obce Barile, Ripacandida, Ginestra a Maschito, kde sa používal výraz „*arbëreshë*“ (po albánsky „*drethza*“, teda „jahoda“; *La Statistica del Regno di Napoli nel 1811*, redaktor D. Demarco, zväzok III, Rím, získala Accademia Nazionale dei Lincei v roku 1988). Približne o storočie neskôr sa v tej istej oblasti Melfese začali pokusy s pestovaním jahôd druhu *Fragaria x ananassa*, ktoré upútali pozornosť putovných učiteľov v súvislosti s produkciou neskorých jahôd. Uskutočnil sa aj výskum zameraný na konzervovanie jahôd v trvaní až štyroch dní po zbere (*Rivista della stampa agraria*, in *L'Agricoltura del Melfese*, zväzok I, 1910).

Na pobreží Iónskeho mora sa so serióznym pestovaním jahôd začalo okolo roku 1961. Prichádzali sem sezónni pracovníci z rôznych dedín vo vnútrozemí Basilicaty, kde sa takisto zbierali lesné jahody, ako to bolo v oblasti Lagonegrese. Výsledkom výskumu, ktorý sa uskutočnil v obciach Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) a neskôr v Rotonde, vo Valsinni a v obciach na pobreží Iónskeho mora od obce Bernalda po Nova Siri (zemepisná oblasť Metapontino), bolo, že vtedajší poľnohospodársky úrad provincie Matera v roku 1969 oficiálne zaviedol miestne označenie „Fragola della Basilicata“. Spomedzi obcí v oblasti produkcie sa na pestovanie jahôd okamžite ukázala ako najvhodnejšia oblasť Metapontino.

Touto voľbou sa potvrdzuje kultúrny odkaz a tradícia, ktoré sú súčasťou daného označenia. Na obaloch tradičných talianskych výrobkov vo veľkých obchodných reťazcoch sa uvádzajú tieto slová: „Žiarivo červené jahody Fragole della Basilicata sú sladké, plné chuti a majú kompaktnú a pevnú dužinu.“ Basilicata, presnejšie rovinatá oblasť Metapontino obmývaná Iónskym morom, ktorá sa vyznačuje horúcimi suchými letami a miernymi vlhkými zimami, je ideálnym prostredím na pestovanie jahôd. Zvykne sa dokonca prezývať „talianska Kalifornia“ (zdroj: *Terre d'Italie*).

Podujatia a recepty

V roku 1969 sa zemepisným označením „Fragola della Basilicata“ začal v bežnom jazyku označovať konkrétny výrobok vo vymedzenej zemepisnej oblasti. V roku 1997 sa nápis „Fragola della Basilicata“ objavil na faktúrach a v súčasnosti ho možno vidieť na obaloch spoločností a veľkých predajcov. Okrem toho sa rozrástol počet podujatí a akcií venovaných danému výrobku, medzi ktoré patria aj slávnosti *Giornate FAI di Primavera* (jarný festival Talianskeho fondu pre životné prostredie), podujatie *Fragola della Basilicata Party* v mestečku Policoro a *Sagra della Fragola della Basilicata* (festival na oslavu jahôd Fragola della Basilicata) v obci Scanzano Jonico. Výrobok je oceňovanou prísadou na prípravu rôznych džemov a koláčov, o čom svedčia recepty na rôzne džemy a zákusky, napríklad na tortičky s *crème patissière* a extra džemom z jahôd „Fragola della Basilicata“ (pri ktorého výrobe sa používa väčšie množstvo ovocia v pomere k cukru), jahodové lievance, omáčku *coulis* a koláčiky *crumble* z jahôd „Fragola della Basilicata“, uverejňované v masmédiách a na webových lokalitách, ktoré v roku 2025 získali cenu kvality 2025 (zdroj: QA2025, spotrebiteľský test).

Jahody „Fragola della Basilicata“ sa použili pri príprave najdlhšej jahodovej torty na svete: 60,48 metra v obci Scanzano Jonico v roku 2019 a 105,25 metra v obci Muro Lucano v roku 2023, pričom v oboch prípadoch bol prekonaný predchádzajúci francúzsky rekord 32,24 metra. Výrobok je známy aj pre svoje kulinárske využitie a ako surovina na výrobu džemov – používajú ho spoločnosti ako Gruppo Fini (známa aj pod názvom Non Solo Buono), ktorá je známa aj v Poľsku. Je prísadou v jahodových čokoládových tyčinkách (ktoré vyrába spoločnosť Marco Colzani) a nechýba v recepte na nanuky influencerky Michely Coppovej.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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