C/2025/3671

7.7.2025

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/3671)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Fragola della Basilicata“

EU št.: PGI-IT-03273 – 24. junij 2024

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Fragola della Basilicata“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 08 – UŽITNO SADJE IN OREŠKI; LUPINE AGRUMOV ALI MELON

0810 – Drugo sadje, sveže

0810 10 – Jagode

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena geografska označba „Fragola della Basilicata“ se nanaša na plodove gojene jagode *Fragaria x ananassa* iz rodu *Fragaria* in družine Rosaceae (rožnice). Označba se nanaša izključno na jagode, gojene na opredeljenem geografskem območju od novembra do konca junija. Označba vključuje naslednji širok razpon sort: 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 in thetis.

Značilnosti ploda

podolgovata stožčasta oblika

intenzivna, sijoča svetlo rdeča barva

Značilnosti kakovosti

naravno sladek in saden okus

plodovi s čašico

najmanj 7,5 stopinj Brixa

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

skupna vsebnost kislin največ 9 meq/100 g

konsistenca najmanj 550 g/cm²

Velikost: plodovi, ki se uživajo sveži, morajo meriti najmanj 25 mm.

Fitosanitarna in vizualna kakovost ploda

cel in nepoškodovan, čist, brez vidnih tujih delcev, zdrav, brez plesni in vidnih ostankov fitofarmacevtskih sredstev, brez škodljivcev.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje jagode „Fragola della Basilicata“ je treba izvajati na razmejenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Jagoda „Fragola della Basilicata“ se mora ob dajanju na trg pakirati izključno v naslednjo embalažo: zaboji iz kartona, lesa in/ali MDF ali drugi okolju prijazni proizvodi; plastični in/ali kartonski pladnji, na katere se lahko naloži največ 1 kg plodov. Pakirani pladnji morajo biti enotne teže in velikosti. Velikost mora biti enakomerna.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Jagoda „Fragola della Basilicata“ se lahko da na trg samo z evropskim simbolom ZGO, ki se na embalaži navede skupaj z logotipom, kot je prikazano spodaj. Ime „Fragola della Basilicata“ se mora navesti na embalaži z razločnimi in neizbrisljivimi črkami, ki jih je mogoče zlahka razlikovati od vseh drugih napisov. Izraz „zaščitena geografska označba“ se mora navesti takoj pod imenom. Tej navedbi se ne sme dodati noben drug opis ali izraz razen izrecno določenih, vključno s pridevniki „vrste“, „prefinjen“, „višje kakovosti“, „izbrano“, „izborno“ ali podobno. Dovoljena je uporaba navedb, ki se nanašajo na imena, imena podjetij ali blagovne znamke, če se z njimi ne hvali proizvod ali ne zavajajo kupci. Navedejo se lahko tudi vsa imena kmetijskih gospodarstev ali jagodnih polj, s katerih izvirajo plodovi. Vse takšne navedbe se na etiketi navedejo s črkami, ki v višino ali širino merijo največ polovico črk, uporabljenih za zaščiteno geografsko označbo. V istem vidnem polju se morajo navesti ime, ime podjetja in naslov proizvajalca ter prvotna bruto teža. Izraz „zaščitena geografska označba“ se lahko ponovi kjer koli drugje na vsebniku ali etiketi, tudi kot kratica „ZGO“. Serije, ki so namenjene za izvoz, je treba vidno označiti tudi z navedbo „Prodotto in Italia“ (pridelano v Italiji).

Če se velikost slike spremeni, je treba spremeniti tudi logotip in pisavo, da se ohranijo relativni deleži.







4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Proizvodno območje zaščitene geografske označbe „Fragola della Basilicata“ zajema upravno ozemlje naslednjih občin: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico in Tursi.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zaščitena geografska označba „Fragola della Basilicata“ temelji na kakovosti proizvoda ter dolgi tradiciji gojenja in uporabe jagod v deželi Bazilikata.

Kakovost

Kakovost izhaja iz posebnih vidikov geografskega območja, zaradi katerih je območje popolnoma primerno za gojenje jagod, torej talnih in podnebnih razmer ter človeških dejavnikov. Zaradi njihovih medsebojnih vplivov je sloves proizvoda tako zelo povezan z območjem, da se proizvod zdaj imenuje „Fragola della Basilicata“.

Za proizvodno območje so značilne posebno primerne talne in podnebne razmere, ki neposredno vplivajo na kakovost plodov. Tla na široki aluvialni ravnici imajo vrednost pH med 6,5 in 7,5. Dobro odcedna tla z enakim deležem peska, melja in gline so kot nalašč za gojenje jagod. Odlična je tudi kakovost vode, ki se uporablja za namakanje in katere prevodnost znaša 500 mikrosiemensov/cm. Preplet teh dejavnikov ustvarja odlične kmetijske razmere za gojenje jagod, saj iz plodov izvabi najboljše.

Podnebje je tudi pozimi blago, s povprečno temperaturo 10,5 °C in najnižjo temperaturo 1,3 °C. Temperature redko padejo pod 0 °C. Večja nihanja temperature niso običajna. Povprečna količina padavin, ki padejo jeseni in pozimi, je približno 550 mm. Letna količina sončne svetlobe je med najvišjimi v Evropi. Vsi ti dejavniki omogočajo, da sadike jagod dosežejo pravo ravnotežje med rastjo in rodnostjo. Te razmere omogočajo tudi enakomerno pridelavo od novembra do junija, zaradi česar pridejo do izraza kakovostne značilnosti jagod ob porabi.

Nazadnje pa so dolgoletne izkušnje z gojenjem jagod kmetom na območju omogočile, da so lahko kar najbolje izkoristili ujemanje naravnih lastnosti zemljišč s potencialom različnih sort, kar je bistvena zveza za pridelavo kakovostnih plodov. Obstajajo številne različne sorte jagod „Fragola della Basilicata“. To je posledica uravnoteženega izbora, ki so ga razvili proizvajalci na podlagi prilagodljivosti sort pridelovalnemu okolju.

Veliko kakovost jagod je potrdila raziskava, ki jo je izvedla operativna enota delovne skupine „Fragola“ deželne agencije za kmetijske inovacije in razvoj (ALSIA – Dežela Basilicata) na svoji raziskovalni kmetiji v projektu o deželnih seznamih okrasnih sort sadnih rastlin (1993–2015), ki ga je financiralo ministrstvo za kmetijske, živilske in gozdarske politike. V celotnem projekti so bile med letoma 2002 in 2008 ter med letoma 2010 in 2014 opravljene primerjave izdelkov v petih deželah na jugu Italije, in sicer v Kampanji, Bazilikati, Kalabriji, na Siciliji in Sardiniji. Rezultati so bili objavljeni v Monografiji o kultivarjih jagod (*Monografia di cultivar di fragola*), uredniki W. Faedi idr., Rim, MiPAAF-CRA 2009 in 2015. Ti rezultati kažejo, da so jagode v sortah, ki so gojene kot „Fragola della Basilicata“, po stalnosti, stopinjah Brixa in manjši kislosti kakovostnejše od jagod, ki se gojijo na drugih območjih južne Italije, kot je navedeno v členu 2 specifikacije proizvoda in točki 3.2 enotnega dokumenta.

Te kakovostne značilnosti so pripomogle k vzpostavitvi tesnih odnosov s potrošniki, ki cenijo jagode „Fragola della Basilicata“. Potrošniki priznavajo, da je pri nakupu proizvoda vredno plačati višjo ceno v primerjavi z jagodami z drugih območij (viri: Ministrstvo za gospodarski razvoj – Opazovalna skupina za cene, najnovejše poročilo: 22. januar 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. – milanska agroživilska tržnica; Veronamercato S.p.A. – pregled cenikov).

Zgodovina gojenja in uporabe

Z zgodovinskega vidika gojenje in uporaba jagod v Bazilikati temeljita na naslednjih dejavnikih:

— kulturni dejavniki: v grško-rimski dobi so bila posebej določena območja, ki se raztezajo do Metapontina, obalnega dela Bazilikate ob Jonskem morju,

— tradicionalni dejavniki: jagode so sestavni del lokalne prehrane in se uporabljajo v medicinske namene,

— kmetijske raziskave: ponovna uvedba gojenja jagod na kmetijskih zemljiščih v deželi, kjer so se gojile že tradicionalno,

— družbeni dejavniki: pridelovalna območja privabljajo skupnosti, ki živijo na bolj oddaljenih območjih, sicer znotraj dežele, da sodelujejo pri obiranju jagod.

Sprva je bilo zaradi hitre pokvarljivosti proizvoda le malo verjetno, da bi se plodovi lahko prodajali na trgih drugod po Italiji ali v tujini. V 17. stoletju se je gojenje jagod okrepilo zaradi navdušenja nad uživanjem plodov in listja. Na tradicionalnem območju Monte Vulture je bila tradicionalna praksa gojenja jagod ob vinski trti, zasajeni na pobočjih ognjenika, tudi v začetku 20. stoletja še vedno živa. Jagode so bile zasajene med trtami, ob robovih površin med vrstami, ki so jih uporabljali za obiranje in enakomerno površinsko odtekanje vode.

Jagodam kot delu deželne prehranske kulture, ki temelji predvsem na uživanju rastlinske hrane, tj. žit, stročnic, vrtnin, vina, oljčnega olja in sadja, priznavajo dobrodejne zdravilne lastnosti. V začetku 19. stoletja so bile po podatkih statističnega poročila *Statistica Murattiana* jagode in njihovi listi (v Bazilikati navedena tudi kot *fragaria*) uradno priznani za uporabo v zeliščni medicini, v občinah Melfi in Rapolla pa so jih omenili celo kot „koristne za umetnost“ medicine in gastronomije. To se je razširilo na občino Venosa in nato na občine Barile, Ripacandida, Ginestra in Maschito, kjer so za jagode navedli lokalni albanski (*arbëreshë*) izraz *drethza* (*Statistika Neapeljskega kraljestva iz leta 1811*, urednik D. Demarco, zvezek III, Rim, pridobila akademija Accademia Nazionale dei Lincei leta 1988). Približno stoletje pozneje so na istem območju Melfese poskušali gojiti jagode vrste *Fragaria x ananassa*, kar je pritegnilo pozornost potujočih učiteljev v zvezi s pridelavo poznih jagod. Raziskali so tudi ohranjanje jagod do štiri dni po obiranju (*Rivista della stampa agraria*, v *L'Agricoltura del Melfese*, zvezek I, 1910).

Na jonski obali se je gojenje jagod resneje začelo okoli leta 1961. Sezonski delavci so prihajali iz različnih vasi v notranjosti dežele Bazilikata, kjer so nabirali tudi divje jagode, kot denimo v občini Lagonegrese. V raziskavah, opravljenih v občinah Venosa in Villa d'Agri (Marsicovetere), pozneje pa tudi v občinah Rotonda, Valsinni in občinah na jonski obali, od občine Bernalda do občine Nova Siri (geografsko območje Metapontino), je takratni pokrajinski urad za kmetijstvo pokrajine Matera leta 1969 ustvaril uradno poimenovanje lokalne označbe „Fragola della Basilicata“. Med občinami na proizvodnem območju se je območje Metapontino takoj pokazalo kot najprimernejše območje za gojenje jagod.

Ta izbira potrjuje kulturo in tradicijo, ki ju zajema označba. Na embalaži tradicionalnih italijanskih proizvodov v velikih maloprodajnih verigah je zapisano naslednje besedilo: „Sijoče rdeče jagode ‚Fragola della Basilicata' so sladkega in polnega okusa, s kompaktnim in čvrstim mesom.“ Dežela Bazilikata ali, natančneje, območje Metapontino, ravnina ob Jonskem morju, za katero so značilna vroča suha poletja in blage mokre zime, je idealno okolje za gojenje jagod. Območje je poznano celo kot „italijanska Kalifornija“ (vir: *Terre d'Italie*).

Dogodki in recepti

Geografska označba „Fragola della Basilicata“ je bila leta 1969 uvedena v vsakdanji jezik za opredelitev specifičnega proizvoda na opredeljenem geografskem območju. Leta 1997 se je na računih pojavila navedba „Fragola della Basilicata“, ki jo zdaj zasledimo na embalažah podjetij in velikih trgovcev na drobno. Poleg tega je proizvodu namenjenih tudi vse več dogodkov in prireditev, vključno s spomladanskim festivalom italijanskega sklada za okolje (*Giornate FAI di Primavera*), zabavo *Fragola della Basilicata Party* v občini Policoro in praznikom jagod *Sagra della Fragola della Basilicata* v občini Scanzano Jonico, na katerem proslavljajo jagode „Fragola della Basilicata“. O tem, kako cenjen je proizvod za izdelavo džemov in tort, pričajo recepti za džeme in sladice, denimo krhke pite s slaščičarsko jajčno kremo in ekstra džemom iz jagod „Fragola della Basilicata“ (ki vsebuje večji delež sadja kot sladkorja), jagodne ocvrtke, prelive in drobljenec iz jagod „Fragola della Basilicata“, ki so objavljeni v množičnih medijih ter na spletiščih in ki so leta 2025 prejeli nagrado za kakovost Quality Award 2025 (vir: QA2025, potrošniško testiranje).

Jagode „Fragola della Basilicata“ so uporabili tudi za pripravo najdaljših jagodnih tort na svetu: torte dolžine 60,48 metra v občini Scanzano Jonico leta 2019 in 105,25 metra v občini Muro Lucano leta 2023 sta obe presegli prejšnji francoski rekord, ki je znašal 32,24 metra. Proizvod je znan tudi po kulinarični uporabi, saj ga podjetja, kot je Gruppo Fini (poznano tudi pod imenom Non Solo Buono), ki ga poznajo celo na Poljskem, uporabljajo za proizvodnjo džema. Je sestavina jagodnih čokoladnih ploščic (ki jih izdeluje Marco Colzani) ter sladolednih lučk vplivnice Michele Coppa.

Sklic na objavo specifikacije

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