Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/3671

7.7.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2025/3671)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Fragola della Basilicata”

EU-nr: PGI-IT-03273 – 24.6.2024

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Fragola della Basilicata”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 08 ÄTBAR FRUKT SAMT ÄTBARA BÄR OCH NÖTTER; SKAL AV CITRUSFRUKTER ELLER MELONER

0810 – Annan frukt och andra bär, färska

0810 10 – Jordgubbar och smultron

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Fragola della Basilicata” avser bäret från den odlade jordgubbsorten *Fragaria x ananassa*, som tillhör släktet *Fragaria* och familjen *Rosaceae*. Beteckningen avser uteslutande jordgubbar som odlas i det avgränsade geografiska området, där produktionsperioden sträcker sig från november till slutet av juni. Ett stort antal olika sorter ingår enligt följande: 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 och Thetis.

Bärets egenskaper

Avlång konisk form.

Intensiv, lysande klarröd färg.

Kvalitetsegenskaper

Naturligt söt och fruktig smak.

Bär med foderblad.

Brixtal minst 7,5°.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Titrerbar syrahalt högst 9 mekv/100 g.

Konsistens minst 550 g/cm².

Storlek: bär som är avsedda att konsumeras färska ska vara minst 25 mm stora.

Bärets hygieniska och visuella kvalitet:

Helt och oskadat, rent, fritt från synliga främmande ämnen, friskt, fritt från mögel och synliga rester av växtskyddsmedel, fritt från skadegörare.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla leden i produktionen av ”Fragola della Basilicata” måste äga rum inom det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

När ”Fragola della Basilicata” släpps ut på marknaden ska bären förpackas i följande material: lådor av kartong, trä och/eller MDF eller andra miljövänliga produkter; plast- och/eller kartongkorgar som rymmer högst 1 kg bär. De förpackade korgarna ska ha enhetlig vikt och storlek. Storleken ska vara regelbunden.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Fragola della Basilicata” får endast släppas ut på marknaden om EU-symbolen för produkter med skyddad geografisk beteckning anges på förpackningen tillsammans med den logotyp som visas nedan. Namnet ”Fragola della Basilicata” ska också anges på förpackningen med tydliga och outplånliga bokstäver som lätt kan särskiljas från alla andra uppgifter. Orden ”Skyddad geografisk beteckning” ska anges omedelbart under namnet. Ovanstående beteckning får inte åtföljas av någon annan beskrivning eller andra uttryck än de som uttryckligen har föreskrivits, inklusive ord som ”tipo” [typ], ”fine” [fin], ”superiore” [överlägsen], ”selezionato” [vald], ”scelto” [val] eller liknande. Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till namn, företagsnamn eller privata varumärken, förutsatt att dessa inte är påståenden av berömmande karaktär eller vilseleder konsumenten. Namn på företag eller jordgubbsfält där bären har sitt ursprung får också anges. Alla sådana uppgifter ska anges i märkningen med bokstäver vars höjd och bredd inte överstiger hälften av dem som används för den skyddade geografiska beteckningen. Producentens namn, firmanamn och adress samt den ursprungliga bruttovikten ska anges tillsammans med dessa uppgifter. Uppgiften ”Indicazione Geografica Protetta” [skyddad geografisk beteckning] eller förkortningen ”I.G.P” [SGB] får även anges på andra ställen på förpackningen. Dessutom måste informationen ”Prodotto in Italia” [producerat i Italien] anges för de partier som ska exporteras.

Om bildens storlek ändras måste logotypen och typsnittet också ändras för att bibehålla de relativa proportionerna.







4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen ”Fragola della Basilicata” omfattar det administrativa territoriet för följande kommuner: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico och Tursi.

5. **Samband med det geografiska området**

Den skyddade geografiska beteckningen ”Fragola della Basilicata” grundar sig på produktens kvalitet och är resultatet av en lång tradition av odling och användning av jordgubbar i Basilicata.

Kvalitet

Kvaliteten hänger samman med särskilda förhållanden i det geografiska området som gör det idealiskt för jordgubbsodling: mark, klimat och mänskliga faktorer. Samspelet mellan dessa faktorer har gjort att produktens anseende förknippas med platsen, vilket har lett till att den nu går under namnet ”Fragola della Basilicata”.

Produktionsområdet kännetecknas av särskilt gynnsamma jordmåns- och klimatförhållanden som direkt påverkar bärens kvalitet. Jorden på den vidsträckta alluvialslätten har ett pH-värde mellan 6,5 och 7,5. Den har god avrinning med sand, silt och lera i lika stora proportioner och lämpar sig perfekt för jordgubbsodling. Detta kompletteras av den utmärkta kvaliteten på det vatten som används för bevattning, som har en konduktivitet på 500 mikrosiemens/cm. Kombinationen av dessa faktorer ger utmärkta jordbruksförhållanden för jordgubbsodling och framhäver de bästa egenskaperna hos bären.

Klimatet är milt, även på vintern, med en medeltemperatur på 10,5 °C och en lägsta temperatur på 1,3 °C. Temperaturen sjunker sällan under 0 °C. Stora temperaturvariationer är ovanliga. Den genomsnittliga nederbörden är cirka 550 mm, fördelad över hösten och vintern. Det årliga antalet soltimmar är bland de högsta i Europa. Sammantaget gör alla dessa faktorer att jordgubbsplantorna får rätt balans mellan vegetativ tillväxt och bärproduktion. Dessa förhållanden innebär också att produktionsnivåerna är jämna över tid, från november till juni, vilket säkerställer att jordgubbarna alltid avnjuts när de är som bäst.

Områdets jordbrukare har lång erfarenhet av jordgubbsodling, vilket har gjort att de kan dra maximal nytta av att matcha markens naturliga egenskaper med potentialen hos de olika sorterna – en kombination som är avgörande för att producera bär som håller hög kvalitet. Utbudet av sorter av ”Fragola della Basilicata” är stort. Detta är ett resultat av att producenterna på ett väl avvägt sätt har lyckats anpassa sorterna till odlingsmiljön.

Jordgubbarnas höga kvalitet har bekräftats av forskning som bedrivits av arbetsgruppen för jordgubbar (*Fragola*) inom ALSIA-Regione Basilicata, den regionala myndigheten för innovation och utveckling inom jordbruket. Forskningen bedrevs på myndighetens forskningsgård inom ramen för ett projekt som finansierades av ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik och som avsåg regionala förteckningar över prydnadsväxter som bär frukt (1993–2015). Som en del av det övergripande projektet genomfördes produktjämförelser i fem regioner i södra Italien – Kampanien, Basilicata, Kalabrien, Sicilien och Sardinien – mellan 2002 och 2008 samt mellan 2010 och 2014. Resultaten publicerades i *Monografia di cultivar di fragola* (Monografi om jordgubbsorter) redigerad av W. Faedi et al., Rom, MiPAAF-CRA 2009 och 2015. Resultaten visar att de sorter som odlas som ”Fragola della Basilicata” håller högre kvalitet än jordgubbar som odlas i andra områden i södra Italien när det gäller Brixtal och lägre syrahalt, i enlighet med artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Dessa kvalitetsegenskaper har skapat starka relationer med de konsumenter som uppskattar ”Fragola della Basilicata”. Konsumenter som köper produkten anser att det är värt att betala ett högre pris jämfört med jordgubbar från andra områden (källor: ministeriet för ekonomisk utveckling – prisobservatoriet, senaste rapporten från 22 januari 2025, SO.GE.M.I. S.p.A. – Jordbruksmarknaderna i Milano, Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Odlingens och användningens historia

Ur ett historiskt perspektiv bygger odlingen och användningen av jordgubbar i Basilicata på följande faktorer:

— Kultur: under den grekisk-romerska tiden utsågs särskilda områden som sträckte sig från Metapontino, Basilicatas kustregion vid Joniska havet.

— Tradition: jordgubbar är en viktig del av den lokala kosten och används även för medicinska ändamål.

— Forskning på jordbruksområdet: återinförande av jordgubbsodling på jordbruksmark i regionen där man traditionellt har odlat jordgubbar.

— Samhälle: produktionsområdena lockar till sig människor som bor längre bort men fortfarande inom regionen och som deltar i jordgubbsplockningen.

Till en början hade jordgubbarna mycket kort hållbarhet, vilket innebar att de inte lämpade sig för försäljning på marknader i andra delar av Italien eller utomlands. På 1600-talet ökade intresset för att äta bären och bladen, vilket ledde till ett uppsving för jordgubbsodlingen. I det traditionella odlingsområdet kring Monte Vulture var det fortfarande vanligt att odla jordgubbar tillsammans med vinrankor på vulkanens sluttningar i början av 1900-talet. Jordgubbarna planterades mellan vinrankorna, längs kanterna av de områden mellan raderna som användes för skörd och för att regelbundet leda bort ytvatten.

Som en del av en regional matkultur som till stor del baseras på konsumtion av växter – spannmål, baljväxter, grönsaker, vin, olivolja och frukt – lyfts jordgubbarnas hälsosamma och medicinska egenskaper ofta fram. Enligt *Statistica Murattiana* var jordgubbar och deras blad (som också kallades *fragaria* i Basilicata) i början av 1800-talet officiellt godkända för användning i örtmedicin och ansågs vara användbara inom medicin och gastronomi i kommunerna Melfi och Rapolla. Detta utvidgades till Venosa och sedan till Barile, Ripacandida, Ginestra och Maschito, där man använde termen *arbëreshë* (på albanska betyder ordet *drethza* jordgubbe – *La statistica del Regno di Napoli nel 1811*, redigerad av D. Demarco, volym III, Rom, förvärvad av Accademia Nazionale dei Lincei 1988). Ungefär ett århundrade senare gjordes försök att odla jordgubbar av sorten *Fragaria x ananassa* i samma område som Melfese, vilket väckte uppmärksamhet hos ambulerande lärare som var intresserade av produktion av sena jordgubbar. Det gjordes också forskning om hur jordgubbar kunde bevaras i upp till fyra dagar efter skörden (”Rivista della stampa agraria” i *L'Agricoltura del Melfese*, volym I, 1910).

På Joniska kusten började jordgubbsodlingen på allvar omkring 1961. Säsongsarbetare kom från olika byar i Basilicatas inland, där man också skördade vilda jordgubbar, som i Lagonegrese. Den forskning som bedrevs i Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) och senare i Rotonda, i Valsinni och i kommunerna längs Joniska kusten, från Bernalda till Nova Siri (det geografiska området Metapontino), ledde 1969 till att den lokala beteckningen ”Fragola della Basilicata” officiellt myntades av den dåvarande provinsiella jordbruksmyndigheten i Matera. Bland kommunerna i produktionsområdet framstod Metapontino omedelbart som det området som lämpade sig bäst för jordgubbsodling.

Detta val är ett erkännande av den kultur och tradition som beteckningen står för. På förpackningarna för traditionella italienska produkter i stora detaljhandelskedjor står följande: ”Fragole della Basilicata är klarröda, söta och smakrika med kompakt och fast konsistens”. Basilicata, eller snarare Metapontino, en slätt som omges av Joniska havet och kännetecknas av varma, torra somrar och milda, fuktiga vintrar, är den perfekta miljön för jordgubbsodling. Området kallas till och med för ”Italiens Kalifornien” (källa: *Terre d'Italie*).

Evenemang och recept

År 1969 infördes den geografiska beteckningen ”Fragola della Basilicata” i det allmänna språkbruket för att identifiera den specifika produkten inom det avgränsade geografiska området. År 1997 började begreppet ”Fragola della Basilicata” användas på fakturor och finns nu även på förpackningar från företag och stora återförsäljare. Utöver detta har antalet evenemang och aktiviteter med fokus på produkten ökat, t.ex. *Giornate FAI di Primavera* (den italienska miljöfondens vårfestival), Fragola della Basilicata-festen i Policoro och *Sagra della Fragola della Basilicata* (en festival för Fragola della Basilicata) i Scanzano Jonico. Produkten används ofta i sylt och kakor, vilket framgår av olika recept på sylt och desserter, t.ex. paj med vaniljkräm och sylt av ”Fragola della Basilicata” med extra mycket bär (mer bär än socker), jordgubbsfritters, bärsås och smulpaj gjorda på ”Fragola della Basilicata”, som publicerats i massmedia och på olika webbplatser och som 2025 vann priset Quality Award 2025 (källa: QA2025, konsumenttest).

”Fragola della Basilicata” användes för att baka världens längsta jordgubbstårta: 60,48 meter i Scanzano Jonico 2019 och 105,25 meter i Muro Lucano 2023, som båda slog det tidigare franska rekordet på 32,24 meter. Produkten är också känd för sina kulinariska användningsområden och används av företag som Gruppo Fini (även känt som Non Solo Buono), som även är känt i Polen, för att göra sylt. Den är en ingrediens i Marco Colzanis jordgubbschokladkakor och i influerare Michela Coppas recept på glasspinnar.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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