C/2025/3671

7.7.2025

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/3671)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Fragola della Basilicata»

N.º UE: PGI-IT-03273 de 24.6.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Fragola della Basilicata»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 08 — FRUTAS Y FRUTOS COMESTIBLES; CORTEZAS DE AGRIOS (CÍTRICOS), MELONES O SANDÍAS

0810 — Las demás frutas u otros frutos, frescos

0810 10 — Fresas (frutillas)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La indicación geográfica protegida «Fragola della Basilicata» se refiere al fruto de la fresa cultivada *Fragaria x ananassa*, del género *Fragaria* y de la familia *Rosaceae*. La indicación se refiere exclusivamente a las fresas cultivadas en la zona geográfica delimitada, caracterizada por un período de producción que abarca desde noviembre hasta finales de junio. Se incluye una amplia gama de variedades, a saber: *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* y *thetis*.

Características de los frutos

Forma cónica alargada

Color rojo brillante intenso y luminoso

Características de calidad

Sabor naturalmente dulce y afrutado

Fruto con cálice

Un mínimo de 7,5 grados Brix

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Acidez valorable igual o inferior a 9 meq/100 g

Consistencia igual o superior a 550 g/cm^2

Calibre: Las frutas destinadas al consumo en fresco deben tener un calibre mínimo de 25 mm.

Calidad sanitaria y visual de los frutos:

Enteros e intactos, limpios, exentos de materias extrañas visibles, sanos, libres de mohos y residuos visibles de productos fitosanitarios, exentos de plagas.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción de la «Fragola della Basilicata» deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En el momento de su comercialización, la «Fragola della Basilicata» debe envasarse con los siguientes materiales: cajas de cartón, madera o tableros de fibra de densidad media (MDF) u otros productos respetuosos con el medio ambiente; barquetas de plástico o de cartón con una capacidad máxima de 1 kg de fruta. Las barquetas embaladas deben tener un peso y un tamaño uniformes. El calibrado debe ser regular.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La «Fragola della Basilicata» solo podrá comercializarse con el símbolo europeo de IGP, que figurará en el envase junto con el logotipo que se indica a continuación. El nombre «Fragola della Basilicata» también debe constar en el envase en caracteres claros e indelebles que puedan distinguirse fácilmente de cualquier otra mención. La mención «Indicación Geográfica Protegida» debe figurar inmediatamente debajo. La indicación mencionada no deberá ir acompañada de ninguna designación o término distinto de los expresamente previstos, incluidos los adjetivos: «tipo», «fine» [de calidad], «superiore» [superior], «selezionato» [seleccionado], «scelto» [selección] o similares. La utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas está autorizada, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al comprador. También pueden indicarse los nombres de las explotaciones o campos de fresa de los que proceden las frutas. Todas estas indicaciones deberán figurar en la etiqueta en caracteres que no excedan de la mitad de la altura o anchura de los utilizados para la indicación geográfica protegida. Debe figurar en el mismo campo visual el nombre, la razón social y la dirección del productor, así como el peso bruto de origen. Las palabras «Indicazione geografica protetta» [indicación geográfica protegida] pueden repetirse en otras ubicaciones del contenedor o la etiqueta, también con las iniciales «IGP». También debe figurar la mención «Prodotto in Italia» [Producido en Italia] en los lotes destinados a la exportación.

Si se modifica el tamaño de la imagen, también deben modificarse el logotipo y el tipo de letra para mantener las proporciones relativas.







4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la indicación geográfica protegida «Fragola della Basilicata» comprende el territorio administrativo de los municipios siguientes: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico y Tursi.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La indicación geográfica protegida «Fragola della Basilicata» se basa en la calidad del producto y en el resultado de la larga tradición de cultivo y utilización de fresas en Basilicata.

Calidad

La calidad se debe a aspectos específicos de la zona geográfica que la hacen ideal para el cultivo de fresas: el suelo, el clima y factores humanos. La interacción de estos factores ha asociado la reputación del producto al lugar, hasta el punto de que ahora se denomina «Fragola della Basilicata».

La zona de producción se caracteriza por unas condiciones edafoclimáticas especialmente adecuadas que influyen directamente en la calidad del fruto. En una llanura aluvial amplia, el pH del suelo oscila entre 6,5 y 7,5. Está bien drenado con arena, limo y arcilla en proporciones iguales, y se adapta perfectamente al cultivo de fresas. A ello se une la excelente calidad del agua utilizada para el riego, con una conductancia de 500 microsiemens/cm. La combinación de estos factores proporciona excelentes condiciones agrarias para el cultivo de fresas, sacando las mejores características de la fruta.

El clima es suave, incluso en invierno, con una temperatura media de 10,5 °C y una temperatura mínima de 1,3 °C. Las temperaturas rara vez descienden por debajo de los 0 °C. Es poco habitual que se produzcan variaciones significativas de la temperatura. La pluviometría media se sitúa en torno a los 550 mm, distribuidos en otoño e invierno. Las cantidades anuales de luz solar se encuentran entre las más elevadas de Europa. La combinación de todos estos factores permite que las fresas alcancen un equilibrio adecuado entre el crecimiento vegetativo y la producción frutícola. Estas condiciones también hacen que los niveles de producción sean constantes a lo largo del tiempo, de noviembre a junio, garantizando que las fresas se encuentren en su punto óptimo en el momento de consumirlas.

Por último, la dilatada experiencia de cultivo de fresas adquirida por los agricultores de la zona les ha permitido sacar el máximo provecho de la adecuación de las características naturales de la tierra al potencial de las diferentes variedades, que es la combinación esencial para la producción de fruta de calidad. El abanico de variedades de la «Fragola della Basilicata» es amplia. Esto se debe a que los productores han consolidado de forma equilibrada la capacidad de adaptación de las variedades al medio de cultivo.

La alta calidad de las fresas ha sido confirmada por la investigación llevada a cabo por la unidad operativa del grupo de trabajo «Fragola» [fresa] de ALSIA-Regione Basilicata, la Agencia Regional de Innovación y Desarrollo Agrícolas, en su explotación de investigación, en el marco de un proyecto financiado por el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales sobre listas regionales de variedades ornamentales de plantas frutícolas (1993-2015). Como parte del proyecto global, se realizaron comparaciones de productos en cinco regiones del sur de Italia (Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia y Cerdeña) entre 2002 y 2008, y entre 2010 y 2014. Los resultados se publicaron en la *Monografia di cultivar di Fragola* [Monografía sobre cultivares de fresa], editada por W. Faedi *et al.*, Roma, MiPAAF-CRA 2009 y 2015. Estos resultados demuestran que las variedades cultivadas como «Fragola della Basilicata» son de calidad superior y acidez inferior a las fresas cultivadas en otras zonas del sur de Italia en cuanto a grados Brix, tal como se establece en el artículo 2 del pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único.

Estas características de calidad han permitido forjar fuertes relaciones con los consumidores que aprecian la «Fragola della Basilicata». Al comprar el producto, los consumidores reconocen que merece la pena pagar un precio superior al de las fresas de otras zonas (fuentes: Ministerio de Desarrollo Económico — Observatorio de precios, informe más reciente: 22 de enero de 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. – Mercados de agricultores de Milán; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Historia del cultivo y el uso

Desde una perspectiva histórica, el cultivo y el uso de fresas en Basilicata se explican por los siguientes factores:

— culturales: durante la era grecorromana, se designaron zonas especialmente delimitadas que se extendían desde el Metapontino, la zona costera de Basilicata en el mar Jónico;

— tradicionales: las fresas son parte integrante de la dieta local y se utilizan con fines medicinales;

— investigación agrícola: reintroducir el cultivo de fresa en las tierras agrícolas de la región donde se cultivaban tradicionalmente;

— sociales: las zonas de producción atraen a comunidades que viven más lejos, aunque todavía dentro de la región, pero participan en la recolección de fresas.

En un primer momento, el carácter altamente perecedero de la fruta hacía que fuera un candidato poco apto para ser vendida en otros mercados de Italia o en el extranjero. En el siglo XVII, el entusiasmo por el consumo de frutas y hojas provocó un aumento del cultivo de fresas. En la zona tradicional del monte Vulture, la práctica tradicional del cultivo de fresas junto a las viñas plantadas en las laderas del volcán aún se llevaba a cabo a principios del siglo XX. Las fresas se plantaban entre las vides, a lo largo de los bordes de las superficies entre las hileras utilizadas para la recolección y para desviar regularmente la escorrentía superficial.

Como parte de una cultura alimentaria regional basada en gran medida en el consumo de plantas (cereales, legumbres, hortalizas, vino, aceite de oliva y frutas), se considera que las fresas tienen propiedades saludables y medicinales. A principios de 1800, según la Statistica Murattiana, las fresas y sus hojas (también conocidas como «fragaria» en el caso de Basilicata) gozaban de reconocimiento oficial para su uso en fitomedicina y se consideraban dignas de cita como «útiles en las artes» de la medicina y la gastronomía en los municipios de Melfi y Rapolla. Esto se extendió a Venosa y después a Barile, Ripacandida, Ginestra y Maschito, donde utilizaron el término «arbëreshë» (del albanés «drethza», que significa «fresa»; Statistica del Regno di Napoli nel 1811, editado por D. Demarco, volumen III, Roma, adquirido por la Accademia Nazionale dei Lincei in 1988). Alrededor de un siglo más tarde, en la misma zona de Melfese, se intentó cultivar fresas del tipo *Fragaria x ananassa*, lo que llamó la atención de varios profesores itinerantes sobre la producción de fresas tardías. También se investigó la conservación de las fresas hasta cuatro días después de la recolección («Rivista della stampa agraria», en *L'Agricoltura del Melfese*, volumen I, 1910).

En la costa jónica, el cultivo de fresas se inició en serio en torno a 1961. Los trabajadores temporeros procedían de varios pueblos de la zona interior de Basilicata, donde también se recolectaban fresas silvestres, como ocurría en Lagonegrese. La investigación llevada a cabo en Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) y, posteriormente, en Rotonda, en Valsinni y en las comunidades de la costa jónica, desde Bernalda hasta Nova Siri (zona geográfica de Metapontino), llevó a que en 1969 la entonces Oficina Provincial de Agricultura de Matera acuñase oficialmente la denominación local «Fragola della Basilicata». De entre las comunidades de la zona de producción, Metapontino destacó inmediatamente como la zona más adecuada para el cultivo de las fresas.

Esta elección reconoce la cultura y la tradición de la denominación. En el envase de los productos tradicionales italianos en grandes cadenas de venta al por menor aparece el siguiente texto: De color rojo brillante, la Fragole della Basilicata es dulce y llena de sabor, con una pulpa compacta y firme. Basilicata, o más bien Metapontino, una llanura rodeada por el mar Jónico y caracterizada por veranos cálidos y secos e inviernos húmedos y suaves, es el entorno ideal para el cultivo de fresas. Incluso se conoce como la «California de Italia» (fuente: *Terre d'Italia*).

Acontecimientos y recetas

En 1969, la indicación geográfica «Fragola della Basilicata» se introdujo en el lenguaje coloquial para identificar el producto específico en la zona geográfica delimitada. En 1997, la mención «Fragola della Basilicata» aparecía en las facturas y ahora puede verse en los envases de las empresas y de los grandes minoristas. Además, se han multiplicado los actos y eventos dedicados al producto, incluido el Giornate FAI di Primavera (festival de primavera del Fondo para el Medio Ambiente italiano); la fiesta de la Fragola della Basilicata en Policoro y el Sagra della Fragola della Basilicata (festival para celebrar la Fragola della Basilicata) en Scanzano Jonico. La valoración del producto en confituras y pasteles es evidente atendiendo al número de recetas de confituras y postres —tarta con *crème patissière* y confitura extra [elaborada con más fruta en proporción al azúcar] de «Fragola della Basilicata»; *fritters* de fresa, *coulis* y *crumble* de «Fragola della Basilicata»— publicadas en los medios de comunicación de masas y en sitios web, y a que en 2025 se alzó con el Premio Calidad 2025 (fuente: QA2025, prueba entre consumidores).

La «Fragola della Basilicata» se utilizó para confeccionar la tarta de fresa más larga del mundo: 60,48 metros en Scanzano Jonico en 2019 y 105,25 metros en Muro Lucano en 2023, superando en ambos casos el récord anterior de 32,24 metros de Francia. El producto también se conoce por sus usos culinarios y es empleado para fabricar confituras por empresas como el Gruppo Fini (también conocido como Non Solo Buono), también conocido en Polonia. Se utiliza como ingrediente en barras de chocolate de fresa (elaboradas por Marco Colzani) y en la receta del polo de la influyente Michela Coppa.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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