C/2025/3671

7.7.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/3671)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Fragola della Basilicata»

N° UE: PGI-IT-03273 — 24.6.2024

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Fragola della Basilicata»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 08 – FRUITS COMESTIBLES; ÉCORCES D'AGRUMES OU DE MELONS

0810 - Autres fruits frais

0810 10 - Fraises

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'indication géographique protégée «Fragola della Basilicata» désigne les fruits de la fraise de culture *Fragaria x ananassa*, du genre *Fragaria* et de la famille des rosacées. L'indication est réservée aux fraises issues de cultures réalisées dans l'aire géographique délimitée, caractérisées par une production allant de novembre à fin juin, dans une large gamme de variétés, à savoir: 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 et Thetis.

Caractéristiques des fruits

Forme conique allongée

Couleur rouge clair, intense, brillante

Caractéristiques qualitatives

Goût naturellement doux et fruité

Fruits pourvus d'un calice

Teneur en sucre d'au moins 7,5 °B

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Acidité titrable n'excédant pas 9 mEq/100 g

Consistance non inférieure à 550 g/m^2

Calibre: les fruits destinés à la consommation à l'état frais doivent avoir un calibre minimal de 25 mm.

Caractéristiques sanitaires et esthétiques des fruits

intacts et sans meurtrissures, propres,·exempts de tout corps étranger visible,·sains, exempts de pourritures et de résidus visibles de produits phytosanitaires,·exempts de parasites.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production de la «Fragola della Basilicata» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La «Fragola della Basilicata» doit être mise sur le marché dans les conditionnements suivants: cagettes en carton, en bois et/ou en MDF ou autres produits respectueux de l'environnement; barquettes en plastique et/ou en carton contenant jusqu'à 1 kg de fruits. Les barquettes conditionnées doivent être uniformes du point de vue du poids et du calibre, ce dernier devant être régulier.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La «Fragola della Basilicata» ne peut être mise sur le marché que si le symbole européen de l'indication géographique protégée figure sur le conditionnement, accompagné du logo décrit ci-dessous. De même, la dénomination «Fragola della Basilicata» doit figurer sur le conditionnement en caractères lisibles, indélébiles et faciles à distinguer de toute autre mention. La mention «Indicazione geografica protetta» (Indication géographique protégée) doit figurer immédiatement en dessous. Il est interdit d'ajouter à l'indication visée à l'alinéa précédent tout qualificatif ou toute mention autre que ceux expressément prévus, y compris les adjectifs: «tipo», «fine», «superiore», «selezionato», «scelto» (type, fine, supérieure, sélectionnée, de qualité), et similaires. L'utilisation d'indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées est autorisée, pour autant qu'elles ne présentent pas de caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur. Il en va de même pour le nom éventuel d'exploitations ou de fraiseraies dont proviennent effectivement les fraises. Ces mentions peuvent figurer sur l'étiquette, à condition que la hauteur et la largeur des caractères n'excèdent pas la moitié de la taille des caractères utilisés pour l'indication géographique protégée. Le nom, la raison sociale et l'adresse du producteur, ainsi que le poids brut à l'origine, doivent apparaître dans le même champ visuel. La mention «Indicazione geografica protetta» peut être répétée sur une autre partie du conditionnement ou de l'étiquette, y compris sous la forme de l'acronyme «I.G.P.». La mention «Prodotto in Italia» (produit en Italie) doit en outre être présente pour les lots destinés à l'exportation.

Tout redimensionnement de l'image doit s'accompagner d'une réduction du logo et de la police de caractères, de sorte que les proportions établies restent inchangées.







4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'indication géographique protégée «Fragola della Basilicata» comprend le territoire administratif des communes suivantes: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico et Tursi.

5. **Lien avec l'aire géographique**

L'indication géographique protégée «Fragola della Basilicata» se fonde sur la qualité du produit et sur l'histoire de la culture et de l'utilisation de la fraise en Basilicate.

Qualité

Sa qualité est due à des facteurs spécifiques de l'aire géographique qui favorisent la culture de la fraise: facteurs pédologiques, climatiques et humains. Ces facteurs sont liés entre eux et ont contribué à la notoriété du produit en référence au lieu, au point de l'identifier par la dénomination «Fragola della Basilicata».

L'aire de production se caractérise par la présence de sols et de conditions climatiques particulièrement adaptés, qui influencent directement la qualité des fruits. Les sols, situés dans une vaste plaine alluviale, bénéficient d'un pH compris entre 6,5 et 7,5. ils sont bien drainés et contiennent du sable, du limon et de l'argile en proportions identiques, ce qui convient parfaitement à la culture de la fraise. À cela s'ajoute l'excellente qualité de l'eau utilisée pour l'irrigation, dont la conductibilité est de 500 microsiemens/cm. Tous ces paramètres combinés offrent des conditions de culture optimales qui renforcent les caractéristiques positives de la fraise.

Le climat doux, y compris pendant la saison hivernale (températures moyennes de 10,5 °C et minimales de 1,3 °C, rarement inférieures à 0 °C), se caractérise par de faibles variations thermiques et une pluviométrie moyenne d'environ 550 mm, répartis entre l'automne et l'hiver. Le rayonnement solaire annuel figure parmi les plus élevés d'Europe, et toutes ces conditions réunies favorisent un développement végétal et productif approprié de la fraise. Elles permettent en outre des productions constantes au fil du temps, de novembre à juin, qui subliment les caractéristiques qualitatives et les caractéristiques à la consommation.

Enfin, la longue expérience acquise par les agriculteurs dans la culture de la fraise a permis de tirer le meilleur parti du rapport entre vocation territoriale et potentiel des différentes variétés, ce qui est fondamental pour l'obtention de fruits de qualité. En effet, l'assortiment variétal de la «Fragola della Basilicata» est vaste et résulte de la synthèse équilibrée à laquelle sont parvenus les producteurs sur la base de la capacité d'adaptation des variétés à l'environnement.

La qualité élevée de la fraise a été confirmée par les activités expérimentales menées au sein de l'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa Pubblica «Pantanello» de Metaponto (ALSIA-Région Basilicate), unité opérationnelle du groupe de travail «Fragola», dans le cadre du projet finalisé du Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Regioni (ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières - Régions): «Liste di orientamento varietale dei fruttiferi» (Listes d'orientation variétale des plantes productrices) (1993-2015). Dans son ensemble, le projet a réalisé des évaluations comparatives dans cinq régions méridionales (Campanie, Basilicate, Calabre, Sicile et Sardaigne) au cours des années 2002-2008 et 2010-2014. Les résultats ont été publiés dans les volumes de la «Monografia di cultivar di fragola» (Monographie des cultivars de fraise), W. Faedi et al., Rome, MiPAAF-CRA 2009 et 2015. Il en ressort que la «Fragola della Basilicata» dans ses variétés cultivées est d'une qualité supérieure aux fraises issues d'autres aires de culture méridionales en ce qui concerne la consistance, le degré Brix et la faible acidité, comme l'indique l'article 2 du cahier des charges et le point 3.2 du document unique.

Ces caractéristiques de qualité ont contribué à établir des liens solides avec les consommateurs, qui apprécient la «Fragola della Basilicata» et qui, lors de l'achat, acceptent le prix plus élevé de celle-ci par rapport aux fraises d'autres provenances (sources externes: Ministero dello Sviluppo Economico - Osservatorio prezzo (ministère du développement économique — observatoire des prix), dernier examen: 22 janvier 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. - Mercato Agroalimentare di Milano; Veronamercato S.p.A. — consultation des listes de prix).

Histoire de la culture et de l'utilisation

En ce qui concerne l'histoire de la culture et de l'utilisation de la fraise en Basilicate, les facteurs sont de natures multiples:

— facteurs culturels (définition d'aires privilégiées dès l'époque gréco-romaine, à commencer précisément par le Metapontino, c'est-à-dire la bande côtière de la Basilicate sur la mer Ionienne);

— facteurs traditionnels (la fraise dans l'alimentation locale et la pharmacopée);

— facteurs expérimentaux (introduction de la culture de la fraise dans les territoires régionaux empreints de tradition);

— facteurs sociaux (attractivité des aires de production pour des communautés qui proviennent de régions éloignées au sein du territoire régional mais qui prennent part à la récolte).

Dans un premier temps, la fraise, en raison de son caractère facilement périssable, n'est pas commercialisée dans un vaste périmètre. La faveur accordée au XVII^{e} siècle à la consommation du fruit et de ses feuilles va de pair avec sa diffusion. Dans la zone traditionnelle du mont Vulture, la culture intercalaire de la fraise dans les vignobles sur terrains pentus continue à se transmettre au début du XX^{e} siècle. Les fraisiers sont plantés entre les rangs, sur les bords des sillons utilisés pour la récolte et pour l'écoulement régulier des eaux de surface.

Dans le contexte d'une culture alimentaire régionale fondée sur la consommation majoritaire de plantes (céréales, légumineuses, légumes, vin, huile et fruits), on attribue à la fraise des propriétés bienfaisantes et médicamenteuses. Au début du XIX^{e} siècle, selon la Statistica murattiana, les fruits et les feuilles des fraisiers (également appelés fragaria en Basilicate) sont officiellement reconnus pour leur usage en herboristerie et considérés comme méritant d'être mentionnés car «utiles aux arts» de la médecine et de la gastronomie dans les communes de Melfi et de Rapolla. Viennent s'y ajouter les communes de Venosa puis de Barile, Ripacandida, Ginestra et Maschito, où la fraise est encore désignée par le terme arbëreshë (de l'albanais drethza, qui signifie «fraise»; «Statistica» del Regno di Napoli nel 1811, D. Demarco, t. III, Roma-Acc. Naz. dei Lincei 1988). Environ un siècle plus tard, dans la même région de la commune de Melfi, on assiste à plusieurs tentatives de culture du fraisier *Fragaria x ananassa*, ce qui attire l'attention des chaires ambulantes d'agriculture désireuses d'obtenir des fraises tardives, ainsi qu'à des expériences visant à permettre la conservation des fraises jusqu'à quatre jours après la récolte (Revista della Presse agraria, in L'Agricoltura del Melfese, I, 1910).

Sur la côte ionienne, la culture de la fraise a connu un démarrage décisif vers 1961. car les travailleurs saisonniers proviennent de différentes communes de l'arrière-pays de la Basilicate, où l'on pratique également la récolte des fraises sauvages comme dans les environs de Lagonegro. En 1969, l'expérimentation menée à Venosa, à Villa d'Agri (Marsicovetere), puis à Rotonda, à Valsinni et dans les communes de la côte ionienne, de Bernalda à Nova Siri (c'est-à-dire l'aire géographique du Metapontino), conduit l'office provincial de l'agriculture de Matera à introduire dans la langue officielle la dénomination commune de «Fragola della Basilicata». La région du Metapontino, dans les communes de l'aire de production, se révèle d'emblée la zone la mieux adaptée à la culture de la fraise.

Ce choix consacre la reconnaissance de la culture et de la tradition qui sous-tendent la dénomination. Le descriptif figurant sur des emballages de la grande distribution destinés aux lignes de produits typiques de la tradition italienne est le suivant: «D'une couleur rouge brillant, les "Fragoles della Basilicata" sont douces, savoureuses et leur chair est consistante et ferme. La Basilicate, ou plutôt la région du Metapontino, cette région de plaine baignée par la mer Ionienne et caractérisée par des étés chauds et secs et des hivers doux et pluvieux, constitue un environnement idéal pour la culture des fraises, au point qu'on la surnomme la "Californie italienne"» (source: Terre d'Italia).

Événements et recettes

En 1969, l'indication géographique «Fragola della Basilicata» commence à faire partie du langage commun pour désigner le produit spécifique de l'aire géographique délimitée. En 1997, la mention «Fragola della Basilicata» apparaît sur les factures et aujourd'hui, on la trouve sur les emballages des exploitations et de la grande distribution. En outre, les occasions et les événements qui lui sont consacrés se multiplient (Giornate FAI di Primavera (festival de printemps du Fonds italien pour l'environnement); Fragola della Basilicata-Party à Policoro et fête de la «Fragola della Basilicata» à Scanzano Jonico). Elle est très appréciée dans les confitures et les pâtisseries, comme en témoignent les recettes de confitures et de desserts [tartes à la crème pâtissière et confiture extra de «Fragola della Basilicata» (réalisée en utilisant une proportion plus grande de fruits par rapport au sucre); beignets aux fraises, gelées et crumbles aux «Fragola della Basilicata»] que l'on trouve dans les médias, sur internet ou qui ont été récompensées en 2025 avec le Quality Award 2025 (source externe: QA2025 Consumer test).

La «Fragola della Basilicata» a été utilisée pour confectionner le gâteau aux fraises le plus long du monde (60,48 m en 2019 à Scanzano Jonico et 105,25 m en 2023 à Muro Lucano, ces deux communes ayant battu le précédent record français de 32,24 m). Elle est également connue pour son utilisation en cuisine, pour la production de confitures (Nonsolobuono-Gruppo Fini), également réputées en Pologne, de tablettes de chocolat aux fraises (Marco Colzani) et de bâtons glacés (recette de Michela Coppa, influenceuse).

Référence à la publication du cahier des charges

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