C/2025/3671

7.7.2025

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/3671)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Fragola della Basilicata»

N. UE: PGI-IT-03273 — 24.6.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Fragola della Basilicata»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 08 – FRUTTA E FRUTTA A GUSCIO COMMESTIBILI; SCORZE DI AGRUMI O DI MELONI

0810 – Altra frutta fresca

0810 10 – Fragole

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'indicazione geografica protetta «Fragola della Basilicata» designa i frutti della fragola coltivata (*Fragaria x ananassa*), del genere *Fragaria*, famiglia delle *Rosaceae*, ed è riservata ai frutti di fragola derivanti da coltivazioni effettuate nella zona geografica delimitata, distinta per una produzione a partire da novembre fino a tutto giugno, di un'ampia gamma di varietà di seguito indicate: Sabrosa, Inspire, NSG 203, NSG 465, NSG 207, Sabrina, Melissa, Marisol, Flavia, Ardea, Arvem, Elide, Flaminia, Koinè, Ligea, Limvalnera, Marielouise, Medì, Nabila, Partenope, Primavera, Red Sayra, Red Samantha, Red Shaida, Red Sara, Renewal, Pajaro, Tudla, Thetis.

Caratteristiche dei frutti

forma conico allungata

colore rosso chiaro, intenso, brillante

Caratteristiche qualitative

Sapore naturalmente dolce e fruttato

Frutti provvisti di calice

Gradi brix non inferiori a 7,5 °

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Acidità titolabile non superiore a 9 m^2/100 g

Consistenza non inferiore a 550 g/cm^2

Calibro: i frutti destinati al consumo fresco devono avere un calibro minimo di 25 mm

Caratteristiche sanitarie ed estetiche dei frutti

integri e senza danni, puliti, privi di sostanze estranee visibili, sani, esenti da marciumi e da residui visibili di prodotti fitosanitari, esenti da parassiti.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione della «Fragola della Basilicata» avvengono nell'ambito della zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La commercializzazione della «Fragola della Basilicata», ai fini dell'immissione sul mercato deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni: Cassetta in cartone, legno e/o MDF o altri prodotti ecocompatibili; Cestelli in plastica e/o cartone contenenti fino a 1 kg di frutti (è richiesta una omogeneità di peso e di pezzatura dei cestelli all'interno della confezione; la pezzatura deve essere regolare).

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La «Fragola della Basilicata» può essere immessa sul mercato solo con il simbolo europeo dell'indicazione geografica protetta figurante sulla confezione insieme al logo più avanti descritto. Parimenti sulle confezioni deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili e da ogni altra scritta la denominazione «Fragola della Basilicata». Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione «Indicazione geografica protetta». È vietata l'aggiunta alla indicazione di cui al comma precedente di qualsiasi qualificazione o menzioni diverse da quelle espressamente previste ivi compresi gli aggettivi: Tipo, Fine, Superiore, Selezionato, Scelto, e similari. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente nonché l'eventuale nome di aziende o di fragoleti dai quali effettivamente provengono le fragole, tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'indicazione geografica protetta. Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del produttore nonché il peso lordo all'origine. La dizione «Indicazione geografica protetta» può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «IGP». Deve inoltre figurare la dizione «Prodotto in Italia» per le partite destinate all'esportazione.

Eventuali ridimensionamenti dell'immagine vanno effettuati scalando contemporaneamente logo e font perché restino inalterate le proporzioni stabilite.







4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della indicazione geografica protetta «Fragola della Basilicata» comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico, Tursi.

5. **Legame con la zona geografica**

L'Indicazione Geografica Protetta «Fragola della Basilicata» si basa sulla qualità del prodotto e ha un pregresso nella storicità della coltivazione e dell'uso della fragola in Basilicata.

Qualità

La qualità è dovuta a fattori specifici della zona geografica, che favoriscono la coltivazione della fragola: pedologici, climatici e umani. Tali fattori agiscono in connessione tra loro ed hanno determinato la notorietà del prodotto rispetto al luogo, tanto da identificarlo con il nome di «Fragola della Basilicata».

Il territorio di produzione è contraddistinto dalla presenza di terreni e condizioni climatiche particolarmente idonee, che influenzano direttamente la qualità dei frutti. In una vasta pianura alluvionale il terreno, con pH compreso tra 6,5 e 7,5, ben drenato, con sabbia, limo e argilla nelle medesime proporzioni, è perfettamente adatto alla coltivazione della fragola. A questo si aggiunge un'ottima qualità dell'acqua utilizzata per irrigazione, che presenta una conducibilità di 500 microsiemens/cm. La combinazione di questi parametri conferisce alla coltivazione della fragola condizioni colturali ottimali, accrescendo note positive nelle sue caratteristiche.

Il clima, mite anche nella stagione invernale (temperature medie di 10,5 °C e minime di 1,3 °C, che raramente si attestano al di sotto di 0 °C), è caratterizzato da scarsi sbalzi termici e una piovosità media di circa 550 mm, distribuiti nei periodi autunno-vernini. La quantità di radiazione solare annua risulta tra le più elevate d'Europa e, tutti insieme, favoriscono un adeguato sviluppo vegeto-produttivo della fragola. Queste condizioni determinano inoltre produzioni costanti nel tempo, da novembre a giugno, esaltando le caratteristiche qualitative e al consumo.

Infine, la lunga esperienza accumulata dagli agricoltori nella coltivazione della fragola ha permesso di valorizzare al meglio il rapporto vocazione territoriale/potenzialità delle diverse varietà, connubio fondamentale per l'ottenimento di frutti di qualità. L'assortimento varietale della «Fragola della Basilicata» è infatti ampio e deriva dalla sintesi equilibrata operata dai produttori sulla capacità di adattamento delle varietà all'ambiente di coltivazione.

L'elevata qualità della fragola è stata confermata dall'attività sperimentale condotta presso l'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa Pubblica «Pantanello» di Metaponto (ALSIA-Regione Basilicata), Unità Operativa nel Gruppo di Lavoro «Fragola» nell'ambito del Progetto finalizzato Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali-Regioni Liste di orientamento varietale dei fruttiferi (1993-2015). Complessivamente il Progetto ha svolto valutazioni comparative su cinque regioni meridionali (Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna) nelle annate 2002-2008 e 2010-2014. Gli esiti sono stati pubblicati nei volumi della Monografia di cultivar di fragola, a cura di W. Faedi et al., Roma, MiPAAF-CRA 2009 e 2015. Da questi risulta che la «Fragola della Basilicata» nelle sue varietà in coltivazione è di qualità superiore rispetto ad altri areali di coltivazione meridionali per consistenza, gradi Brix e minore acidità, riportate nell'art. 2 del Disciplinare e al punto 3.2. del Documento Unico.

Tali caratteristiche di qualità hanno portato alla costruzione di solidi rapporti con i consumatori, che apprezzano la «Fragola della Basilicata» e in sede di acquisto ne riconoscono il maggiore prezzo rispetto a fragole di altra provenienza (fonti esterne: Ministero dello Sviluppo Economico-Osservatorio prezzi, ultima ricognizione 22 gennaio 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. - Mercato Agroalimentare di Milano; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Storicità della coltivazione e dell'uso

Dal punto di vista del pregresso della storicità nella coltivazione e nell'uso della fragola in Basilicata, esso si fonda e racchiude fattori:

— culturali (definizione di areali privilegiati in età greco-romana a cominciare proprio dal Metapontino, ossia la fascia costiera della Basilicata sul Mare Ionio);

— tradizionali (la fragola nell'alimentazione locale e nella farmacopea);

— sperimentali (l'introduzione della coltura nei territori regionali richiamati dalla tradizione);

— sociali (l'attrattiva delle aree di produzione su comunità distanti da esse, pur sempre entro i confini regionali ma coinvolte nella raccolta).

All'inizio, la facile deperibilità ne sconsiglia la commercializzazione su lunghe distanze. Il favore accordato nel XVII secolo al consumo del frutto e delle foglie accompagna la sua diffusione. Nell'area tradizionale del Vulture si tramanda, ancora agli inizi del XX secolo, la coltivazione della fragola in consociazione nei vigneti su terreni in pendenza. Le fragole sono piantate negli interfilari, sui bordi dei solchi usati per la raccolta e per il deflusso regolare delle acque di ruscellamento superficiale.

Rientrando in una cultura alimentare regionale fondata sul consumo prevalente di vegetali (cereali, legumi, ortaggi, vino, olio e frutta), si attribuiscono alla fragola proprietà salutari e medicamentose. Agli inizi del 1800, secondo la Statistica murattiana, frutti e foglie della fragola (citata per la Basilicata anche come «fragaria»), sono ufficialmente riconosciuti ad uso erboristico e ritenuti degni di menzione, perché «utili alle arti» medica e gastronomica nei Comuni di Melfi e Rapolla. Si aggiungono Venosa e poi Barile, Ripacandida, Ginestra e Maschito, dove rimane la parola *arbëreshë* per indicarla (alb. *drethza*, «fragola»; La «Statistica» del Regno di Napoli nel 1811, a cura di D. Demarco, t. III, Roma-Acc. Naz. dei Lincei 1988). A distanza di circa un secolo nello stesso comprensorio del Melfese vengono compiuti sia alcuni tentativi di coltivazione della fragola *Fragaria x ananassa*, suscitando l'attenzione delle cattedre ambulanti per ottenere fragole tardive; sia esperimenti per riuscire a conservare le fragole fino a quattro giorni dalla raccolta (Rivista della stampa agraria, in L'Agricoltura del Melfese, I, 1910).

Sulla costa ionica la coltivazione della fragola prende un deciso avvio intorno al 1961. con la provenienza dei lavoranti stagionali da diversi paesi della Basilicata dell'interno, dove si è praticata anche la raccolta della fragola selvatica come nel Lagonegrese. La sperimentazione condotta a Venosa, a Villa d'Agri (Marsicovetere) e poi a Rotonda, a Valsinni e nei comuni della costa ionica, da Bernalda a Nova Siri (ossia l'area geografica del Metapontino), portano nel 1969 l'allora Ufficio Provinciale dell'Agricoltura di Matera a introdurre nel linguaggio ufficiale la denominazione comune di «Fragola della Basilicata». Il Metapontino, nei comuni della zona di produzione si rivela da subito l'areale di coltivazione più idoneo alla sua coltivazione.

Questa scelta riconosce la cultura e la tradizione racchiuse nella denominazione. Riportata su confezioni della Grande Distribuzione Organizzata per linee di prodotti tipici della tradizione italiana, è espressa così: «Dal colore rosso brillante, le Fragole della Basilicata sono dolci, gustose e dalla polpa consistente e soda. La Basilicata, o meglio, il Metapontino, quel territorio pianeggiante baciato dal Mar Ionio e caratterizzato da estati calde e secche e da inverni miti e piovosi, costituisce l'ambiente ideale per la coltivazione delle fragole, tanto da essere soprannominato California d'Italia» (fonte esterna: Terre d'Italia).

Eventi e ricette

Nel 1969, l'indicazione geografica «Fragola della Basilicata» viene introdotta nel linguaggio comune per identificare il prodotto specifico nella zona geografica delimitata. Nel 1997 la dicitura «Fragola della Basilicata» compare nelle fatturazioni e oggi la si legge sulle confezioni di aziende e della grande distribuzione. Inoltre si moltiplicano le occasioni e gli eventi dedicati ad essa (Giornate FAI di Primavera; Fragola della Basilicata-Party a Policoro e Sagra della Fragola della Basilicata a Scanzano Jonico). L'apprezzamento nei trasformati è testimoniato da ricette dolciarie (crostata con crema pasticciera e confettura extra di «Fragola della Basilicata»; Frittelle, Gelée e Crumble) pubblicizzate sui mass-media, sul web e premiate nel 2025 con il Quality Award 2025 (fonte esterna: QA2025 Consumer test).

La «Fragola della Basilicata» è stata usata per confezionare la torta di fragole più lunga del mondo (60,48 m nel 2019 a Scanzano Jonico, e 105,25 m nel 2023 a Muro Lucano, battendo entrambe il precedente record francese di m 32,24). Inoltre è conosciuto il suo impiego in cucina, nella produzione di marmellate (Nonsolobuono-Gruppo Fini), note anche in Polonia, di tavolette di cioccolato con fragole (Marco Colzani) e di ghiaccioli (ricetta di Michela Coppa, influencer).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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