C/2025/3671

7.7.2025

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/3671)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Fragola della Basilicata»

N.º UE: PGI-IT-03273 — 24.6.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Fragola della Basilicata»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 08 FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0810 – Outra fruta fresca

0810 10 – Morangos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A indicação geográfica protegida «Fragola della Basilicata» designa os frutos do morangueiro cultivado *Fragaria x ananassa*, do género *Fragaria* e da família *Rosaceae*. A indicação refere-se exclusivamente aos morangos cultivados na área geográfica delimitada, caracterizada por um período de produção compreendido entre novembro e final de junho. Inclui uma vasta gama de variedades, nomeadamente: 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 e Thetis.

Características dos frutos:

forma cónica alongada,

cor vermelho-vivo intenso e brilhante.

Características de qualidade:

sabor naturalmente doce e frutado,

frutos com cálice,

graduação Brix não inferior a 7,5°,

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

acidez titulável não superior a 9 meq/100 g,

consistência não inferior a 550 g/cm^2.

Calibre: os frutos destinados a serem consumidos frescos devem ter um calibre mínimo de 25 mm.

Qualidade sanitária e visual dos frutos:

inteiros e sem danos, limpos, isentos de corpos estranhos visíveis, sãos, isentos de bolores e de resíduos visíveis de produtos fitossanitários, indemnes de pragas.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção dos morangos «Fragola della Basilicata» devem ter lugar na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Aquando da colocação no mercado, os morangos «Fragola della Basilicata» devem ser acondicionados utilizando os seguintes materiais: caixas de cartão, madeira e/ou MDF, ou outros produtos respeitadores do ambiente; bandejas de plástico e/ou cartão com capacidade para até 1 kg de frutos. As bandejas embaladas devem ter um peso e um tamanho uniformes. O tamanho deve ser regular.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os morangos «Fragola della Basilicata» só podem ser comercializados com o símbolo europeu da IGP aposto na embalagem, juntamente com o logótipo a seguir apresentado. A denominação «Fragola della Basilicata» deve igualmente figurar na embalagem em carateres claros e indeléveis que se distingam facilmente de qualquer outra menção. A menção «Indicazione Geografica Protetta» [Indicação Geográfica Protegida] deve figurar imediatamente abaixo. A indicação acima referida não deve ser acompanhada de qualquer outra descrição ou menções para além das expressamente previstas, incluindo os adjetivos: «tipo» [«tipo»], «fine» [«fino»], «superiore» [«superior»], «selezionato» [«selecionado»], «scelto» [«seleto»] ou semelhante. No entanto, é possível acrescentar menções referentes a nomes, firmas ou marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o comprador em erro. Podem igualmente ser indicados os nomes das explorações ou dos campos de morangueiros de onde os frutos são originários. Todas estas indicações devem figurar no rótulo em carateres que não excedam metade da altura ou da largura dos utilizados para a indicação geográfica protegida. O nome, a firma e o endereço do produtor, bem como o peso bruto de origem, devem figurar no mesmo campo visual. A menção «Indicazione geografica protetta» [indicação geográfica protegida] pode ser repetida em qualquer outra parte do recipiente ou do rótulo, incluindo sob a forma das iniciais «IGP». A menção «Prodotto in Italia» [Produzido em Itália] tem igualmente de figurar nos lotes destinados a exportação.

Se o tamanho da imagem for alterado, o logótipo e o tipo de letra devem também ser ajustados a fim de manter as proporções relativas.







4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da indicação geográfica protegida «Fragola della Basilicata» compreende o território administrativo dos seguintes municípios: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico e Tursi.

5. **Relação com a área geográfica**

A indicação geográfica protegida «Fragola della Basilicata» baseia-se na qualidade do produto e no resultado da longa tradição de cultivo e utilização de morangos na região da Basilicata.

Qualidade

A qualidade deve-se a aspetos específicos da área geográfica que a tornam ideal para o cultivo de morangos: solo, clima e fatores humanos. A interação destes fatores associou a reputação do produto ao local, na medida em que é agora denominado «Fragola della Basilicata».

A área de produção caracteriza-se por condições edafoclimáticas particularmente adequadas que influenciam diretamente a qualidade dos frutos. Numa vasta planície aluvial, o solo, com um pH entre 6,5 e 7,5, bem drenado com areia, limo e argila em proporções iguais, adapta-se perfeitamente ao cultivo de morangos. Ao que se junta a excelente qualidade da água utilizada para irrigação, com uma condutância de 500 microssiemens/cm. A combinação destes fatores proporciona excelentes condições agrícolas para o cultivo de morangos, revelando as melhores características dos frutos.

O clima é ameno, mesmo no inverno, com uma temperatura média de 10,5 °C e uma temperatura mínima de 1,3 °C, que raramente desce abaixo dos 0 °C. Pouco frequentemente ocorrem variações térmicas significativas. A precipitação média é de cerca de 550 mm, distribuída ao longo do período de outono e inverno. Os níveis de insolação anuais são dos mais elevados na Europa. Todos estes fatores combinados permitem às mudas de morangueiros encontrar o justo equilíbrio entre o crescimento vegetativo e a produção de frutos. Estas condições implicam igualmente níveis de produção constantes ao longo do tempo, de novembro a junho, garantindo que os morangos sejam apreciados no seu melhor quando consumidos.

Por último, a longa experiência de cultivo de morangos acumulada pelos agricultores da região permitiu-lhes tirar o máximo partido da correlação entre as características naturais das terras e o potencial das diferentes variedades, combinação essencial para se produzirem frutos de qualidade. A gama de variedades de morangos «Fragola della Basilicata» é ampla, resultando da forma equilibrada como os produtores consolidaram a capacidade de adaptar as variedades ao ambiente de cultivo.

A elevada qualidade dos morangos foi confirmada pela investigação conduzida pela unidade operacional do grupo de trabalho «Fragola» [morango] da ALSIA-Regione Basilicata, a agência regional para o desenvolvimento e a inovação agrícolas, na sua exploração agrícola experimental, no âmbito de um projeto financiado pelo Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais sobre listas regionais de variedades ornamentais de plantas frutíferas (1993-2015). No âmbito do projeto global, foi efetuada uma avaliação comparativa de produtos em cinco regiões do sul de Itália (Campânia, Basilicata, Calábria, Sicília e Sardenha) entre 2002 e 2008 e entre 2010 e 2014. Os resultados foram publicados na *Monografia di cultivar di fragola* [Monografia sobre cultivares de morangos], editada por W. Faedi *et al.*, Roma, MiPAAF-CRA 2009 e 2015. Estes resultados demonstram que as variedades cultivadas sob a denominação «Fragola della Basilicata» são de qualidade superior à dos morangos cultivados noutras zonas do sul de Itália no que diz respeito à graduação Brix e à menor acidez, conforme estabelecido no artigo 2.º do caderno de especificações e no ponto 3.2 do documento único.

Estas características de qualidade criaram relações fortes com os consumidores que apreciam os morangos «Fragola della Basilicata». Ao comprar o produto, os consumidores reconhecem que vale a pena pagar um preço mais elevado em comparação com os morangos de outras áreas (fontes: Ministério do Desenvolvimento Económico — Observatório dos Preços, relatório mais recente: 22 de janeiro de 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. – Mercado Agroalimentar de Milão; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

História do cultivo e da utilização

Do ponto de vista histórico, o cultivo e a utilização de morangos em Basilicata baseiam-se nos seguintes fatores:

— culturais: durante a era greco-romana, foram designadas áreas especiais que se estendem desde o Metapontino, a faixa costeira da Basilicata banhada pelo mar Jónico;

— tradicionais: os morangos são parte integrante da dieta local e utilizados para fins medicinais;

— investigação agronómica: reintrodução do cultivo de morangos nas terras agrícolas da região onde eram tradicionalmente cultivados;

— sociais: as áreas de produção atraem comunidades que vivem mais longe, embora ainda dentro da região, e que participam na colheita dos morangos.

Inicialmente, o caráter altamente perecível dos frutos tornava-os uma opção pouco viável para comercialização noutros mercados em Itália ou no estrangeiro. No século XVII, o entusiasmo pelo consumo dos frutos e das folhas levou a um aumento do cultivo de morangos. Na área tradicional do monte Vulture, a prática habitual de cultivar morangos junto às vinhas plantadas nas encostas do vulcão ainda se mantinha no início do século XX. Os morangos eram plantados entre as vinhas, ao longo das margens das zonas entre filas utilizadas para a colheita e para o desvio regular do escoamento superficial.

Como parte de uma cultura alimentar regional baseada, em grande medida, no consumo de produtos vegetais (cereais, leguminosas, produtos hortícolas, vinho, azeite e frutos), os morangos são reconhecidos pelas suas propriedades benéficas para a saúde e medicinais. No início do século XIX, de acordo com a «Statistica Murattiana», os morangos e as suas folhas (também conhecidos como «fragaria» em Basilicata) foram oficialmente reconhecidos para utilização em medicamentos à base de plantas e considerados dignos de menção como «úteis para as artes» da medicina e da gastronomia nos municípios de Melfi e Rapolla. Tal estendeu-se a Venosa e, em seguida, a Barile, Ripacandida, Ginestra e Maschito, onde se utiliza o termo «arbëreshë» (do albanês «drethza», ou seja, «morango»; *La Statistica del Regno di Napoli nel 1811*, editada por D. Demarco, volume III, Roma, adquirida pela Accademia Nazionale dei Lincei em 1988). Cerca de um século mais tarde, na mesma área de Melfese, foram feitas tentativas de cultivar morangos do tipo *Fragaria x ananassa*, o que chamou a atenção dos professores itinerantes para a produção de morangos tardios. Também se procedeu a uma investigação sobre a conservação dos morangos até quatro dias após a colheita («Rivista della stampa agraria», em *L'Agricoltura del Melfese*, volume I, 1910).

Na costa jónica, o cultivo de morangos começou por volta de 1961. Os trabalhadores sazonais provinham de várias aldeias do interior da Basilicata, onde também se praticava a colheita de morangos silvestres, como acontecia em Lagonegrese. A investigação realizada em Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) e, mais tarde, em Rotonda, em Valsinni e nas comunidades da costa jónica, desde Bernalda até Nova Siri (área geográfica do Metapontino), levou, em 1969, à oficialização da denominação local «Fragola della Basilicata» pelo então Serviço Provincial de Agricultura de Matera. Entre as comunidades da área de produção, o Metapontino destacou-se imediatamente como a área mais adequada para o cultivo dos morangos.

Esta escolha reconhece a cultura e a tradição da denominação. Na embalagem de produtos italianos tradicionais em grandes cadeias de venda a retalho, a menção é a seguinte: «De cor vermelho-vivo, os morangos "Fragole della Basilicata" são doces, de sabor intenso e polpa compacta e firme». A Basilicata, ou melhor dito, o Metapontino, uma planície banhada pelo mar Jónico e caracterizada por verões quentes e secos e invernos húmidos amenos, constitui o ambiente ideal para o cultivo de morangos, sendo mesmo conhecida como a «Califórnia de Itália» (fonte: Terre d'Italia).

Eventos e receitas

Em 1969, a indicação geográfica «Fragola della Basilicata» foi introduzida na linguagem comum para identificar o produto específico na área geográfica delimitada. Em 1997, a menção «Fragola della Basilicata» passou a aparecer nas faturas e é agora visível nas embalagens de empresas e grandes retalhistas. Além disso, as iniciativas e os eventos dedicados ao produto multiplicaram-se, incluindo as «Giornate FAI di Primavera» (festival de primavera do Fundo Italiano para o Ambiente); a «Fragola della Basilicata Party» em Policoro e a «Sagra della Fragola della Basilicata» [um festival que celebra a «Fragola della Basilicata»] em Scanzano Jonico. O apreço pelo produto em doces de fruta e bolos manifesta-se claramente em receitas de doces e sobremesas — tarte com creme pasteleiro e doce-extra «Fragola della Basilicata» [elaborado com uma maior proporção de fruta em relação ao açúcar]; *frittelle* de morango com molho e *crumble* elaborados com «Fragola della Basilicata» — publicados nos meios de comunicação social e em sítios Web, e premiados em 2025 com o Quality Award 2025 (fonte: QA2025, Consumer test).

Os morangos «Fragola della Basilicata» foram utilizados para elaborar a tarte de morango mais longa do mundo: 60,48 metros em Scanzano Jonico em 2019 e 105,25 metros em Muro Lucano em 2023, batendo o anterior recorde francês de 32,24 metros. Além disso, o produto é conhecido pelas suas utilizações culinárias, sendo utilizado na receita de doces de fruta por empresas como a Nonsolobuono-Gruppo Fini, também famosos na Polónia, de tabletes de chocolate com morango (de Marco Colzani) e de gelados chupa-chupa da influenciadora Michela Coppa.

Referência à publicação do caderno de especificações

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