C/2025/3671

7.7.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/3671)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului [1], să depună la Comisie o procedură de opoziție.

DOCUMENT UNIC

„Fragola della Basilicata”

Nr. UE: PGI-IT-03273 – 24.6.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Fragola della Basilicata”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 08 FRUCTE COMESTIBILE; COJI DE CITRICE SAU DE PEPENI

0810 – Alte fructe, proaspete

0810 10 – Căpșuni, fragi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Indicația geografică protejată „Fragola della Basilicata” se referă la fructele căpșunilor Fragaria x ananassa cultivate, din genul Fragaria și din familia Rosaceae. Indicația se referă exclusiv la căpșunii cultivați în aria geografică delimitată, caracterizați de o perioadă de producție care durează din noiembrie până la sfârșitul lunii iunie. Sunt incluse o gamă largă de soiuri, după cum urmează: 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 și Thetis.

Caracteristicile fructului

formă conică alungită

intens, de culoare roșu aprins

Caracteristici de calitate

gustul este dulce și fructat în mod natural

fructe cu caliciu

cel puțin 7,5°grade Brix

[1] Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

aciditate titrabilă de cel mult 9 meq/100 g

consistență de cel puțin 550 g/cm^2

Dimensiune: fructele destinate consumului în stare proaspătă trebuie să aibă o dimensiune de cel puțin 25 mm.

Calitatea igienico-sanitară și aspectul fructelor:

întregi și nedeteriorate, curate, indemne de materii străine vizibile, sănătoase, fără mucegai și reziduuri vizibile de produse fitosanitare, fără dăunători.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției fructelor cu denumirea „Fragola della Basilicata” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

La introducerea pe piață, „Fragola della Basilicata” trebuie ambalată folosind următoarele materiale: lăzi din carton, lemn și/sau MDF sau alte produse ecologice; pungi din plastic și/sau carton care conțin până la 1 kg de fructe. Pungile ambalate ar trebui să aibă o greutate și o dimensiune uniforme. Dimensiunile trebuie să fie normale.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Fragola della Basilicata” poate fi introdusă pe piață numai cu simbolul european al IGP care apare pe ambalaj împreună cu logoul prezentat mai jos. Denumirea „Fragola della Basilicata” trebuie să figureze, de asemenea, pe ambalaj, cu caractere clare și indelebile, care pot fi ușor distinse de orice altă mențiune. Mențiunea „Indicație geografică protejată” trebuie să figureze imediat mai jos. Indicația menționată mai sus nu trebuie să fie însoțită de alte descrieri sau termeni decât cei prevăzuți în mod expres, inclusiv adjectivele: „tipo” („tip”), „fine” („fin”), „superiore” („superior”), „selezionato” (selecționat), „scelto” („de calitate”) sau similar. Cu toate acestea, este permisă utilizarea de nume, denumiri comerciale și mărci comerciale, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare cumpărătorul. De asemenea, se pot indica eventual denumiri ale exploatațiilor sau câmpurilor de culturi de căpșuni din care provin fructele. Toate aceste indicații trebuie să figureze pe etichetă cu caractere care să nu depășească jumătate din înălțimea sau lățimea celor utilizate pentru indicația geografică protejată. În același câmp vizual trebuie să figureze numele, denumirea comercială și adresa producătorului, precum și greutatea brută inițială. Mențiunea „Indicazione geografica protetta” [indicație geografică protejată] poate fi repetată oriunde pe recipient sau pe etichetă, inclusiv sub forma inițialelor „I.G.P.” (IGP). Formularea „Prodotto in Italia” (Produs în Italia) trebuie să figureze, de asemenea, pe loturile destinate exportului.

În cazul în care dimensiunea imaginii este modificată, logoul și fontul trebuie, de asemenea, modificate pentru a menține proporțiile relative.







4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Suprafața productivă a indicației geografice protejate „Fragola della Basilicata” cuprinde teritoriul administrativ al următoarelor comune: Bernalda, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Nova Siri, Pisticci, Policoro, Rotondella, Scanzano Jonico și Tursi.

5. **Legătura cu aria geografică**

Indicația geografică protejată „Fragola della Basilicata” se bazează pe calitatea produsului și pe rezultatul tradiției îndelungate de cultivare a căpșunilor și utilizare a fructelor acestora în Basilicata.

Calitate

Calitatea se datorează unor aspecte specifice ale ariei geografice, care o fac ideală pentru cultivarea căpșunilor: sol, climă și factori umani. Interacțiunea dintre acești factori a contribuit la asocierea reputației produsului cu aria geografică, în măsura în care se numește în prezent „Fragola della Basilicata”.

Suprafața productivă se caracterizează prin condiții pedoclimatice deosebit de adecvate, care influențează în mod direct calitatea fructelor. Într-o câmpie aluvionară largă, solul are un pH cuprins între 6,5 și 7,5. Este bine drenat cu nisip, mâl și argilă în proporții egale și este perfect pentru cultivarea căpșunilor. Aceste caracteristici sunt completate de calitatea excelentă a apei utilizate pentru irigare, cu o conductanță de 500 microsiemens/cm. Combinația acestor factori oferă condiții agricole excelente pentru cultivarea căpșunilor, evidențiind cele mai bune caracteristici ale fructelor.

Clima este blândă, chiar și iarna, cu o temperatură medie de 10,5 °C și o temperatură minimă de 1,3 °C. Temperaturile scad rareori sub 0 °C. Variațiile semnificative de temperatură sunt neobișnuite. Cantitatea medie de precipitații este de aproximativ 550 mm, distribuită pe durata toamnei și iernii. Cantitățile anuale de lumină solară sunt printre cele mai ridicate din Europa. Toți acești factori combinați oferă condițiile ideale ca stolonii de căpșuni să găsească un echilibru adecvat între creșterea vegetativă și producția de fructe. Aceste condiții asigură, de asemenea, menținerea la un nivel constant a producției de-a lungul timpului, din noiembrie până în iunie, garantând o savoare deosebită a căpșunelor atunci când sunt consumate.

În cele din urmă, experiența îndelungată în cultivarea căpșunilor dobândită de agricultorii din zonă a permis valorificarea la maximum a tuturor beneficiilor derivate din corelarea caracteristicilor naturale ale terenurilor cu potențialul oferit de diferitele soiuri, combinația acestora fiind esențială pentru producerea unor fructe de calitate. Varietatea soiurilor pentru „Fragola della Basilicata” este diversă. Acest lucru este rezultatul modului echilibrat în care producătorii au consolidat capacitatea de adaptare a soiurilor la mediul de cultură.

Calitatea ridicată a căpșunelor a fost confirmată de cercetările efectuate de unitatea operațională a grupului de lucru „Fragola” [căpșună] din cadrul Agenției Regionale pentru Inovare și Dezvoltare Agricolă ALSIA-Regione Basilicata, la ferma acesteia de cercetare, în cadrul unui proiect finanțat de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Silvice privind listele regionale de soiuri ornamentale de plante fructifere (1993-2015). În cadrul proiectului global, au fost efectuate comparații de produse în cinci regiuni din sudul Italiei – Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia și Sardinia – în perioadele 2002-2008 și 2010-2014. Rezultatele au fost publicate în „Monografia di cultivar di Fragola” (Monografia cultivarelor de căpșuni), editată de W. Faedi et al., Roma, MiPAAF-CRA 2009 și 2015. Aceste rezultate arată că soiurile cultivate sub denumirea de „Fragola della Basilicata” au o calitate superioară comparativ cu căpșunii cultivați în alte zone din sudul Italiei în ceea ce privește gradele Brix și aciditatea mai scăzută, astfel cum se prevede la articolul 2 din caietul de sarcini al produsului și la punctul 3.2 din documentul unic.

Aceste caracteristici de calitate au convins consumatorii care apreciază „Fragola della Basilicata” să rămână fideli acestui soi. Atunci când cumpără produsul, consumatorii recunosc că merită să plătească un preț mai mare în comparație cu prețul pentru căpșunele din alte zone (surse: Ministerul Dezvoltării Economice – Observatorul prețurilor, cel mai recent raport: 22 ianuarie 2025; SO.GE.M.I. S.p.A. Piețele fermierilor din Milano; Veronamercato S.p.A. – Consultazione listini).

Istoricul cultivării și utilizării

Din punct de vedere istoric, cultivarea căpșunilor și utilizarea fructelor acestora în Basilicata se bazează pe următorii factori și îi înglobează:

— culturali: în epoca greco-romană, au fost desemnate zone special amenajate, care se întind de la Metapontino, partea de coastă a Basilicata din Marea Ionică;

— tradiționali: căpșunele sunt parte integrantă a alimentației locale și sunt utilizate în scopuri medicale;

— cercetarea în domeniul agriculturii: reintroducerea cultivării căpșunilor pe terenurile agricole din regiune unde au fost cultivați în mod tradițional;

— sociali: suprafețele productive atrag comunități care locuiesc mai departe, dar care se află în regiune și care sunt implicate în recoltarea căpșunelor.

Inițial, natura extrem de perisabilă a fructelor a făcut ca acestea să nu poată fi vândute pe piețele din Italia sau din străinătate. În secolul 17, entuziasmul pentru consumul de fructe și frunze a dus la o intensificare a cultivării căpșunilor. În zona tradițională a Muntelui Vulture, practica tradițională de cultivare a căpșunilor alături de vița de vie plantată pe pantele vulcanului era încă în desfășurare la începutul secolului al XX-lea. Căpșunii erau plantați între rândurile de viță-de-vie, de-a lungul marginilor suprafețelor dintre rânduri utilizate pentru recoltare și pentru devierea regulată a scurgerilor de suprafață.

În cadrul unei culturi alimentare regionale bazate în mare parte pe consumul de plante – cereale, leguminoase, legume, vin, ulei de măsline și fructe – căpșunilor le sunt atribuite proprietăți medicale și medicinale. La începutul anilor 1800, potrivit Statistica Murattiana, căpșunii și frunzele acestora (cunoscute și sub denumirea de „Fragaria” în cazul Basilicata) au fost recunoscuți oficial ca adecvați pentru utilizare în medicina naturistă și au fost considerați demni de a fi citați ca fiind „utili în artele” medicinei și gastronomiei în comunele Melfi și Rapolla. Această practică s-a extins apoi în Venosa și apoi în Barile, Ripacandida, Ginestra și Maschito, unde se folosea termenul „arbëreshë” (în albaneză „drethza” însemnând „căpșună”; Statistica Regatului Napoli în 1811, editată de D. Demarco, volumul III, Roma, achiziționată de Accademia Nazionale dei Lincei în 1988). Aproximativ un secol mai târziu, în aceeași zonă din Melfese, s-a încercat cultivarea de căpșuni de tipul Fragaria x ananassa, ceea ce a atras atenția profesorilor itineranți cu privire la producția de căpșuni târzii. De asemenea, s-au efectuat cercetări pentru conservarea căpșunelor timp de până la patru zile după recoltare (Rivista della stampa agraria, în L'Agricoltura del Melfese, volumul I, 1910).

Pe coasta ionică, cultivarea căpșunilor a început efectiv în jurul anului 1961. Lucrătorii sezonieri proveneau din diferite sate din zona interioară Basilicata, unde se recoltau și căpșuni sălbatice, așa cum s-a întâmplat în Lagonegrese. Cercetările efectuate în Venosa, Villa d'Agri (Marsicovetere) și, ulterior, în Rotonda, în Valsinni și în comunitățile de pe coasta ionică, de la Bernalda la Nova Siri (aria geografică Metapontino) au condus, în 1969, la oficializarea denumirii locale „Fragola della Basilicata” de către Oficiul Provincial pentru Agricultură din Matera de la acea vreme. Dintre suprafețele productive ale comunităților din zonă, Metapontino s-a evidențiat imediat ca fiind suprafața cea mai potrivită pentru cultivarea căpșunilor.

Această alegere recunoaște cultura și tradiția la care se referă denumirea. Pe ambalajul produselor tradiționale italiene în marile lanțuri de vânzare cu amănuntul apare următoarea mențiune: „Fragole della Basilicata sunt căpșune de un roșu aprins, dulci și foarte aromate, cu o consistență a pulpei compactă și fermă”. Basilicata, mai degrabă Metapontino, o câmpie mângâiată de Marea Ionică, caracterizată de veri calde și uscate și ierni umede blânde, este mediul ideal pentru cultivarea căpșunilor. Regiunea este cunoscută chiar sub denumirea de „California Italiei” (sursa: Terre d'Italie).

Evenimente și rețete

În 1969, indicația geografică „Fragola della Basilicata” a fost introdusă în limbajul uzual pentru a identifica produsul specific din aria geografică delimitată. În 1997, mențiunea „Fragola della Basilicata” figura pe facturi și poate fi văzută acum pe ambalajele întreprinderilor și ale marilor comercianți cu amănuntul. În plus, funcțiile și evenimentele dedicate produsului s-au înmulțit, inclusiv Giornate FAI di Primavera (festivalul de primăvară al Fondului Italian pentru Mediu); Fragola della Basilicata Party din Policoro și Sagra della Fragola della Basilicata (un festival pentru celebrarea Fragola della Basilicata) din Scanzano Jonico. Aprecierea produsului în dulcețuri și prăjituri este evidentă din rețetele pentru dulcețuri și deserturi – tarte cu „crème patissière” și gem extra „Fragola della Basilicata” (obținut folosind o cantitate mai mare de fructe în raport cu cantitatea de zahăr); gogoși cu căpșuni, coulis și crumble din „Fragola della Basilicata” - publicate în mass-media și pe diverse site-uri și premiate în 2025 cu Premiul pentru calitate 2025 (sursa: QA2025, Consumer test).

„Fragola della Basilicata” a fost utilizată pentru a obține cea mai lungă tartă de căpșune din lume: 60,48 metri în Scanzano Jonico în 2019 și 105,25 metri în Muro Lucano în 2023, ambele întrecând recordul anterior de 32,24 metri stabilit în Franța. Produsul este cunoscut și pentru utilizările sale culinare și este folosit pentru fabricarea gemului de către societăți precum Gruppo Fini (cunoscut și sub denumirea de Non Solo Buono), fiind renumit și în Polonia. Este utilizat ca ingredient în batoanele de ciocolată cu căpșune (fabricate de Marco Colzani) și în rețeta de înghețată pe băț a influențatorului Michela Coppa.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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