

# **MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE**

## **COMUNICATO**

Domanda di registrazione dell'indicazione geografica protetta «Fragola della Basilicata» e pubblicazione del disciplinare di produzione. (24A02253)

(GU n.105 del 7-5-2024)

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Fragola della Basilicata» come indicazione geografica protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Comitato promotore della «Fragola della Basilicata», acquisito il parere favorevole della Regione Basilicata e a seguito della riunione di pubblico accertamento tenutasi a Matera in data 9 aprile 2024, provvede come previsto dall'art. 9, comma 1, del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del disciplinare di produzione affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla domanda di registrazione, dovranno pervenire al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare- PQA IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del presente disciplinare di produzione, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilità nonchè, se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto è contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si può concludere che

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti istituzionali.

il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguirà la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta domanda di registrazione alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta domanda sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

#### Disciplinare di produzione

#### «Fragola della Basilicata» Indicazione Geografica Protetta

##### Art. 1.

##### Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Fragola della Basilicata» è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

##### Art. 2.

#### Caratteristiche del prodotto

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 dal presente disciplinare, 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, Koine', Ligea, Limvalnera, Marielouise, Medi', 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°

acidità titolabile non superiore a 9 meq/100 g;

Consistenza non inferiore 550 g/cmq.

##### Calibro

I frutti destinati al consumo fresco devono avere un calibro minimo di 25 mm

##### Caratteristiche sanitarie ed estetiche dei frutti:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti istituzionali.

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

esenti da parassiti.

Alle caratteristiche del prodotto possono essere applicate le tolleranze di qualità e di calibro previste dalla Norma di commercializzazione vigente (Reg. UE 543/2011, 428/2019).

Art. 3.

#### Zona di produzione

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.

Art. 4.

#### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna il prodotto in entrata e in uscita. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, (e dalla tenuta dei registri di produzione e condizionamento). Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

#### Metodo di ottenimento

Possono fregiarsi della denominazione «Fragola della Basilicata» le produzioni ottenute con tecniche di coltivazione ordinarie. La coltivazione avviene sia in coltura protetta sia in pieno campo, in suolo e fuori suolo.

Le piante devono rispettare i requisiti relativi alla certificazione fitosanitaria e genetica del materiale di propagazione. Si possono utilizzare le tipologie di pianta a radice nuda/pianta fresca, cima radicata e frigoconservata.

I sestri di impianto devono essere quelli ordinariamente adottati atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale areazione e soleggiamento della stessa. La densità di piante è variabile fino a un massimo di 80.000 piante/ha in pieno campo e serra-tunnel serra, e 150.000 piante/ha nel fuori suolo. La produzione unitaria massima consentita di «Fragola della Basilicata» è fissata in quintali 500 per ettaro in pieno campo e serra tunnel e in quintali 1000 per ettaro per la coltivazione in fuori suolo.

#### Gestione del suolo

Nella gestione del suolo si assicura un equilibrio pedologico volto a salvaguardare la fertilità del suolo adeguata per la

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti istituzionali.

coltivazione.

Irrigazione

L'irrigazione deve essere effettuata in maniera localizzata tramite ali gocciolanti disposte sotto la pacciamatura; l'apporto di acqua varierà in base alle condizioni climatiche ed alla fase fenologica della coltura.

Controllo delle infestanti

Il controllo delle infestanti viene assicurato grazie all'uso della pacciamatura ed è ammesso anche il diserbo tra le file.

Difesa fitosanitaria

La difesa fitosanitaria viene condotta secondo le metodologie previste dalla Produzione integrata obbligatoria per il controllo di patogeni e parassiti (direttiva europea 2009/128/CE).

Raccolta

Il periodo di raccolta della «Fragola della Basilicata» è compreso tra il mese di novembre e quello di giugno. Nella raccolta si selezionano i frutti che presentano uno stadio di maturazione omogeneo e rispettano le caratteristiche dei frutti qualitative di cui all'art. 2, previste per la commercializzazione. La raccolta deve essere effettuata manualmente e i frutti devono essere provvisti di calice.

Le tecniche di coltivazione in suolo e fuori suolo, come la gestione della fertilizzazione, del controllo dei parassiti e patogeni, le tecniche di forzatura, sono le medesime, l'unica differenza sta nell'uso del substrato colturale; in coltura fuori suolo si possono utilizzare i seguenti substrati:

fibra di cocco;  
lana di roccia;  
perlite.

La coltivazione protetta (serra, tunnel serra) rispetto al pieno campo prevede la stessa gestione tranne che per la copertura delle strutture con film plastici.

Conservazione

È ammesso l'utilizzo di celle frigorifere per la frigo-conservazione di massimo tre giorni.

Art. 6.

#### Legame con l'ambiente geografico

Reputazione del nome

L'indicazione geografica protetta «Fragola della Basilicata» si basa sulla storica reputazione costruita sulla qualità del prodotto, una qualità dovuta a fattori specifici della zona geografica che favoriscono la coltivazione della fragola: pedologici e climatici, agronomici, sociali, culturali ed economici. Tali fattori agiscono in connessione tra loro ed hanno determinato la notorietà del prodotto rispetto al luogo, tanto da identificarlo con il nome «della Basilicata».

Sperimentata nella coltivazione in aree di tutta la regione note già nei secoli passati per la raccolta e il consumo di fragole (il Vulture melfese, il Venosino, l'alta Val d'Agri, il Lagonegrese, il Metapontino), la «Fragola della Basilicata», nell'area delimitata

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti istituzionali.

trova quella piu' idonea alla sua coltivazione. Questo e' dimostrato dai dati sperimentali derivanti dal Progetto pluriennale finalizzato MiPAAF-regioni Liste di orientamento varietale dei fruttiferi e per la Fragola, avviato nel 1993 conclusosi nel 2015. Il Progetto ha pubblicato gli esiti delle analisi comparative in Monografia Fragola, a cura di W. Faedi et al., Roma, MiPAAF-CRA) nel 2009 e MiPAAF-CREA (ex CRA) nel 2015, in cui si riportava il comportamento delle varietà nei diversi areali sperimentali. In questi lavori emerge che le fragole prodotte nell'area delimitata risultano superiori per consistenza, gradi Brix e minore acidità rispetto ad altri areali di coltivazione meridionali.

Il riconoscimento dato nel tempo a caratteristiche e qualità della «Fragola della Basilicata», determinate dalle condizioni pedoclimatiche e ambientali e dall'esperienza maturata dai coltivatori nella sua produzione (da cui, anche di recente, nel 2016, <https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agronomia/2016/04/12/fragolea-20-per-la-produzione-in-basilicata/48312> e nel 2019, <https://www.farodiroma.it/agricoltura-italiana-grande-varietà-della-produzione-e-alta-tecnologia/>), ha portato alla costruzione di solidi rapporti con i consumatori, che della «Fragola della Basilicata» apprezzano le particolari qualità distintive (forma, colore, consistenza, sapore naturalmente dolce e fruttato accompagnato a una bassa acidità) e in sede di acquisto ne riconoscono il maggiore prezzo rispetto a fragole di altra provenienza (fonti: Ortomercato di Milano; Veronamercato S.p.a. - Consultazione listini).

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), gli scarsi sbalzi termici e una piovosità media di circa 550 mm, distribuiti nei periodi autunno-vernini, accompagnate dalla quantità di radiazione solare annua che risulta tra le più elevate d'Europa, favoriscono un adeguato sviluppo vegeto-produttivo della fragola, determinando produzioni costanti nel tempo, da novembre a giugno, senza eccessivi carichi ed esaltando le caratteristiche qualitative e al consumo.

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» di cui all'art. 2 è ampio e deriva dalla sintesi equilibrata operata dai produttori fra la capacità di adattamento all'ambiente ed il gradimento suscitato nel consumatore, ovvero la consolidata e riuscita combinazione fra questa fragola, l'ambiente e le risorse umane esistenti.

Tutt'oggi la produzione fragolicola dell'area delimitata è sinonimo di bontà e dolcezza e ciò rende il frutto particolarmente noto ai consumatori anche nei punti vendita della Grande distribuzione organizzata, dove il prodotto è riconosciuto perché venduto utilizzando la denominazione «Fragola della Basilicata», con la quale si identifica la produzione dell'area indicata nel precedente art. 3.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti istituzionali.

#### Riferimenti storici

Dal punto di vista storico la coltura e la raccolta della «Fragola della Basilicata» si fondano e racchiudono 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) e sperimentali (l'introduzione della coltura nei territori regionali richiamati dalla tradizione), oltre che sociali (l'attrattiva delle aree di produzione su comunità distanti da esse, pur sempre entro i confini regionali, ma coinvolte nella raccolta). La facile deperibilità ne sconsiglia all'inizio la commercializzazione su lunghe distanze ma il favore accordato al frutto, si accompagna alla sua diffusione

Sulla costa ionica la coltivazione della fragola prende un deciso avvio intorno al 1961. La provenienza dei lavoratori stagionali da diversi paesi della Basilicata dell'interno, dove localmente e a uso domestico si è praticata anche la raccolta della fragola selvatica come nel Lagonegrese, e la sperimentazione condotta a Venosa, a Villa d'Agri (Marsicovetere) e poi a Rotonda (PZ), a Valsinni e nei comuni della costa ionica, da Bernalda a Nova Siri (MT), ossia l'area geografica del Metapontino, portano nel 1969 l'Ufficio provinciale dell'agricoltura di Matera a introdurre nel linguaggio comune la denominazione di «Fragola della Basilicata».

Questa scelta riconosce la cultura e la tradizione racchiuse nella denominazione e le sovrappone alla sperimentazione in atto nei territori indicati proprio dalla tradizione, distribuiti fra le Province di Potenza e di Matera (distinte solo a partire dal 1927), esaltando le migliori condizioni climatico-ambientali e la qualità dei suoli più indicata alla produzione della fragola.

#### Eventi e ricette

Dal 1998, a partire dal quale la dicitura «Fragola della Basilicata» compare nelle fatturazioni, ad oggi si sono moltiplicate le occasioni e gli eventi dedicati ad essa (Giornate FAI di Primavera; Fragola della Basilicata - Party). L'apprezzamento nei trasformati è testimoniato da ricette dolciarie presenti sul web, come riportato nei siti, essendo la «Fragola della Basilicata» stata usata per confezionare la torta di fragole più lunga del mondo (60,48 m nel 2019 a Scanzano Jonico, MT, e 105,25 m nel 2023 a Muro Lucano, PZ, battendo entrambe il precedente record francese di m 32,24), oltre al suo impiego in cucina (TV2000), nella produzione di marmellate (Nonsolobuono-Gruppo Fini; Marco Colzani) note anche in Polonia, di tavolette di cioccolato con fragole (Marco Colzani), di ghiaccioli (ricetta di Michela Coppa, influencer) da cui:

Fragole della Basilicata da Scanzano Jonico alla Polonia (spot pubblicitario, 20 maggio 2013, <https://www.youtube.com/watch?v=OKAMx4nEaly>);

TV2000 - Il mio medico: Le proprietà delle fragole di Scanzano Jonico (MT) (Il mio medico, programma di TV2000, puntata 10 aprile 2015, <https://www.youtube.com/watch?v=IM1W9H34fjs>);

La7 - Gustibus: Fragole della Basilicata varietà Candonga... e non solo (Gustibus, programma di La7, puntata 26 maggio 2015, <https://www.youtube.com/watch?v=mstUflIffuc>);

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti istituzionali.

Riunione del Gruppo di contatto tra produttori di fragole di Italia, Spagna e Francia (Scanzano Jonico, MT, 2 marzo 2016, <https://agronotizie.imagelinetwork.com/agronomia/2016/03/04/%20fragola-la-basilicata-e-il-maggior-produttore-in-Italia/47790>);

Giornate FAI di Primavera: Scanzano Jonico, Il tunnel delle fragole (Luogo FAI, Scanzano Jonico, MT, 16 marzo 2023, <https://fondoambiente.it/luoghi/il-tunnel-delle-fragole?gfp>);

Fragola della Basilicata - Party, evento annuale (Policoro, MT, <https://www.italiafruit.net/un-party-dedicato-alla-fragola-della-basilicata>);

Fragola & Berries, evento biennale (Policoro, MT, <https://www.myfruit.it/eventi-fiere/2022/04/fragole-della-basilicata-la-strategia-della-filiera.html>);

Campo Demo Fragola 2023 (Scanzano Jonico, MT, 28 aprile 2023, <https://agronotizie.imagelinetwork.com/difesa-e-diserbo/2023/05/08/fragola-la-botrite-si-tiene-a-bada-grazie-al-biocontrollo/79072>);

La torta alle fragole piu' lunga del mondo e' lucana: 60,48 metri (Scanzano Jonico, MT, 2 maggio 2019,

Il Messaggero,  
[https://www.ilmessaggero.it/alimentazione/la\\_torta\\_piu\\_lunga\\_mondo\\_lucana%20\\_60\\_48\\_metri-4464971.html](https://www.ilmessaggero.it/alimentazione/la_torta_piu_lunga_mondo_lucana%20_60_48_metri-4464971.html));

Record a Muro Lucano: ecco la torta di fragole piu' lunga del mondo (Muro Lucano, 6 maggio 2023, La Gazzetta del Mezzogiorno, <https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/basilicata/1397317/record-a-muro-lucano-ecco-la-torta-di-fragole-piu-lunga-del-mondo.html>);

Crostata con crema pasticciera e confettura extra fragola varieta' «Candongia» della Basilicata... (In cucina con Patty, <https://blog.giallozafferano.it/incucinaconpatty/crostata-con-crema-pasticciera-e-confettura-extra-fragola-varieta-candongia-della-basilicata-azienda-matteini-food/>);

Art. 7.

#### Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare dell'IGP «Fragola della Basilicata», come richiesto dall'art. 37 del reg. UE n. 1151/12, e' effettuata da CCPB srl Viale A. Masini 36 40126 Bologna - Tel. 051 6089811 - Fax 051 254842-mail: [ccpb@ccpb.it](mailto:ccpb@ccpb.it) - pec: [dirccpb@legalmail.it](mailto:dirccpb@legalmail.it)

Art. 8.

#### Etichettatura e confezionamento

La «Fragola della Basilicata» puo' essere immessa sul mercato solo con il simbolo europeo dell'indicazione geografica protetta figurante sulla confezione insieme al logo piu' 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». E' vietata l'aggiunta alla indicazione di cui al comma precedente di qualsiasi qualificazione o menzioni diverse da quelle espressamente previste

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti Istituzionali.

nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: Tipo, Fine, Superiore, Selezionato, Scelto, e similari.

E' 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 fragoletti 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.

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 (e' richiesta una omogeneità di peso e di pezzatura dei cestelli all'interno della confezione; la pezzatura deve essere regolare).

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 «I.G.P.» Deve inoltre figurare la dizione «Prodotto in Italia» per le partite destinate all'esportazione.

La proposta grafica del logo nasce da una ricerca sulle tipologie dei disegni e illustrazioni con cui negli antichi annali botanici era rappresentata la pianta e il frutto della fragola.

L'intento e' quello di sintetizzare e rileggere in chiave moderna tratti grafici troppo ricchi di dettagli per il linguaggio grafico contemporaneo che e' minimale e stilizzato.

L'attenzione si e' concentrata su una veduta inusuale della fragola, non laterale, non sezionata, bensì dall'alto. Essa permette di apprezzare la superficie liscia e lucida del frutto e, al contempo, nella sua forma circolare, rievoca il sole lucano che tanta parte fa sulla bontà della deliziosa fragaria.

Le tonalità pastello del rosso e del verde sono esaltate dal dorato degli acheni, a simboleggiarne la preziosità, trattandosi dei frutti veri e propri.

Al logo e' abbinata una parte testuale contraddistinta dall'uso del classico «Galdoni Regular», un font tipografico «Serif, delicato eppure con carattere, che evoca la tradizione consolidata della produzione della fragola in Basilicata.

Inoltre tecnicamente la scelta di questo font, aggraziato e di facile lettura, trasmette un senso di fiducia e di sicurezza nei confronti del lettore.

Le due lettere «F» e «B» sono personalizzate e create con la composizione di piccole ogive che stilizzano delle foglioline.

I colori adoperati in quadricromia devono rispettare le seguenti tonalità':

Rosso: M 4%, C 77%, Y 64%, K 0%

Giallo: M 8%, C 25%, Y 66%, K 0%

Verde: M 37%, C 28%, Y 49%, K 5%

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti Istituzionali.



Nero: M 62%, C 53%, Y 68%, K 60%

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

Parte di provvedimento in formato grafico

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea o sui siti Istituzionali.

**UNIONALIMENTARI - CONFAPI**

**Sede legale**

Via della Colonna Antonina 52, 00186 ROMA

**Sede operativa**

Via Filippo Lippi 30, 25134 Brescia

**T. +39 065121752**

**M. [info@unionalimentari.com](mailto:info@unionalimentari.com)**

**[unionalimentari.com](http://unionalimentari.com)**



## MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

### Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 22 aprile 2024

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Dollaro USA .....	1,0632
Yen .....	164,51
Lev bulgaro .....	1,9558
Corona ceca .....	25,275
Corona danese .....	7,4615
Lira Sterlina .....	0,86328
Fiorino ungherese .....	393,9
Zloty polacco .....	4,3188
Nuovo leu romeno .....	4,9756
Corona svedese .....	11,6015
Franco svizzero .....	0,9693
Corona islandese .....	150,3
Corona norvegese .....	11,7185
Rublo russo .....	-
Lira turca .....	34,5943
Dollaro australiano .....	1,6517
Real brasiliano .....	5,5427
Dollaro canadese .....	1,4592
Yuan cinese .....	7,7012
Dollaro di Hong Kong .....	8,3316
Rupia indonesiana .....	17279,87
Shekel israeliano .....	4,0054
Rupia indiana .....	88,628
Won sudcoreano .....	1467,64
Peso messicano .....	18,2059
Ringgit malese .....	5,08
Dollaro neozelandese .....	1,8004
Peso filippino .....	61,134
Dollaro di Singapore .....	1,449
Baht thailandese .....	39,392
Rand sudafricano .....	20,3468

*N.B.* — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

24A02253

24A02279

