

REGOLAMENTO (UE) N. 611/2010 DELLA COMMISSIONE

del 12 luglio 2010

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Basilico Genovese (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in virtù dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Basilico Genovese», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione ⁽²⁾, modificato dal regolamento (CE) n. 1623/2005 ⁽³⁾.
- (2) Scopo della domanda è modificare il disciplinare inserendo una disposizione che prevede l'apposizione, sulle confezioni del prodotto, del logo della denominazione «Basilico Genovese» la cui immagine e specifiche grafiche sono descritte.

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Basilico Genovese» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico aggiornato è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 12 luglio 2010.

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽²⁾ GU L 327 del 18.12.1996, pag. 11.

⁽³⁾ GU L 259 del 5.10.2005, pag. 15.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Basilico Genovese» è approvata la seguente modifica.

All'articolo 8 «Confezionamento» è aggiunto il seguente comma:

«Gli imballaggi per contenere i singoli mazzi o gli eventuali sacchetti devono essere in materiale conforme alle normative vigenti e devono essere contrassegnati con la dicitura "BASILICO GENOVESE D.O.P.", con il simbolo comunitario della DOP, con il marchio aziendale completo e con il logo del prodotto più avanti descritto. L'identificazione aziendale dovrà avere dimensioni e posizionamento che la rendano sufficientemente evidente in rapporto al simbolo comunitario della DOP e al logo del prodotto.

Il logo identificativo del Basilico Genovese D.O.P. è costituito da una forma circolare della stessa dimensione del simbolo comunitario della DOP dentro il quale è inserita la dicitura per esteso "BASILICO GENOVESE" ed evidenziato al centro l'acronimo "D.O.P."

I tre elementi che ne caratterizzano il prodotto sono:

- il sole (in giallo) elemento di vitalità, primario ed essenziale per ogni coltivazione,
- la Liguria (in blu) territorio di produzione, ricco, fertile e bagnato dal mare,
- il Basilico (in verde) segno di naturalità, genuinità e qualità del prodotto D.O.P.

L'immagine potrà essere utilizzata anche in monocromia.

Il font utilizzato per la scritta è Arial Black in grassetto, dello stesso blu utilizzato per la Liguria, le misure sono 6 pt. per la scritta "Basilico Genovese" e 6,5 pt. per la scritta "DOP".



ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

«BASILICO GENOVESE»

N. CE: IT-PDO-0105-0194-30.6.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Basilico Genovese»

2. Stato membro o Paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La Denominazione di Origine Protetta «Basilico Genovese» è riferita alla pianta intera allo stato fresco ottenuta da sementi della specie *Ocimum Basilicum* L., di ecotipi o selezioni autoctone e deve avere le caratteristiche di seguito elencate:

- pianta con altezza da media a molto alta e portamento espanso o cilindrico,
- densità del fogliame classificabile nelle classi d'espressione intermedie (medio-bassa, media, medio-alta),
- forma della foglia ellittica,
- bollosità del lembo e incisioni del margine assenti/molto deboli o deboli,
- piano della lamina fogliare piatto o convesso,
- assenza totale di aroma di menta,
- aroma intenso e caratteristico.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

La coltivazione del Basilico Genovese, in ambiente protetto o in pieno campo, deve avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

Il confezionamento del Basilico Genovese deve avvenire nella zona di produzione per preservare le caratteristiche del prodotto, facilmente deteriorabile e soggetto a disidratazione.

Il basilico da commercializzare fresco deve essere confezionato a mazzi con almeno due coppie di foglie vere e, al massimo, con quattro coppie di foglie vere. Il mazzo è composto da 3 o 10 piante intere complete di radici ed è confezionato con carta per alimenti contrassegnata dal marchio D.O.P. ed è legato singolarmente. Mazzi di maggiori dimensioni rientrano nella tipologia bouquet e sono costituiti dall'equivalente numero di piante contenute in 10 mazzetti.

Il basilico destinato alla trasformazione artigianale e/o industriale è costituito da porzioni di piante integre con massimo 4 coppie di foglie vere.

Gli imballaggi devono essere in materiale conforme alle normative vigenti e devono essere contrassegnati con il logo della D.O.P. e con il marchio aziendale completo.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

Gli imballaggi per contenere i singoli mazzi o gli eventuali sacchetti devono essere in materiale conforme alle normative vigenti e devono essere contrassegnati con la dicitura «BASILICO GENOVESE D.O.P.», con il simbolo comunitario della DOP, con il marchio aziendale completo e con il logo del prodotto più avanti descritto. L'identificazione aziendale dovrà avere dimensioni e posizionamento che la rendano sufficientemente evidente in rapporto al simbolo comunitario della DOP e al logo del prodotto.

Il logo identificativo del Basilico Genovese D.O.P. è costituito da una forma circolare della stessa dimensione del simbolo comunitario della DOP dentro il quale è inserita la dicitura per esteso «BASILICO GENOVESE» ed evidenziato al centro l'acronimo «D.O.P.»

I tre elementi che ne caratterizzano il prodotto sono:

- il sole (in giallo) elemento di vitalità, primario ed essenziale per ogni coltivazione,
- la Liguria (in blu) territorio di produzione, ricco, fertile e bagnato dal mare,
- il Basilico (in verde) segno di naturalità, genuinità e qualità del prodotto D.O.P.

L'immagine potrà essere utilizzata anche in monocromia.

Il font utilizzato per la scritta è Arial Black in grassetto, dello stesso blu utilizzato per la Liguria, le misure sono 6 pt. per la scritta «Basilico Genovese» e 6,5 pt. per la scritta «D.O.P.»



Cyano 65
Magenta 0
Yellow 100
Black 0



Cyano 0
Magenta 10
Yellow 90
Black 0



Cyano 100
Magenta 80
Yellow 0
Black 0

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Basilico Genovese» è delimitata al solo versante tirrenico del territorio amministrativo della Regione Liguria con delimitazione individuabile nello spartiacque.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

L'ambiente pedoclimatico dell'areale ligure è caratterizzato da un microclima favorevole alla coltivazione del basilico, risultato della originale combinazione e della reciproca influenza di fattori abiotici (terreno, temperatura, acqua, luce, vento) e di fattori biotici (organismi animali e vegetali), che appare realizzata solo in tale area. Le caratteristiche del terreno rappresentano un fattore limitante la scelta colturale; le parziali modifiche della natura fisica del terreno, ammissibili per la coltivazione del basilico, sono esclusivamente motivate dalla particolare tecnica di raccolta delle piante, che deve avvenire senza danneggiare le medesime. L'eventuale ammendamento del terreno è fattore importante nella gestione della coltivazione perché può risolvere limitati e ben individuabili problemi di drenaggio ma appare ininfluenza ai fini della tipicità del prodotto finito. L'andamento giornaliero della temperatura influenza in maniera diretta la scelta colturale (termoperiodismo), assieme alla disponibilità e alla qualità dell'acqua, alla luce ed al vento. La disposizione stessa del territorio ligure favorisce la coltivazione di questa specie; poiché il suo asse maggiore si dispone sulla crosta terrestre secondo i paralleli, le coltivazioni rimangono esposte lunghe ore, anche in inverno, alla luce solare, con una esposizione a sud che, oltre a garantire la protezione dai freddi venti provenienti da nord, est e ovest, grazie alla sua particolare forma ad arco, subisce il positivo effetto termoregolatore del mare.

Sono proprio le condizioni climatiche liguri, caratterizzate da una forte luminosità anche nel periodo invernale, da temperature che raramente scendono al di sotto dei 10 °C e dal costante flusso di aria temperata dal mare, che in maniera univoca si fondono con le caratteristiche chimico-fisiche del terreno, con la capacità tecnica e le tradizioni degli agricoltori a creare un prodotto finale contraddistinto da aromi non rintracciabili nel medesimo rapporto e dosaggio nel basilico prodotto in altre zone.

Pur essendo l'areale climatico cui appartiene la Liguria quello del basso Lazio e della Campania, e l'origine pedologica dei terreni su cui si alleva il basilico la medesima di quella del basso Piemonte, tuttavia il Piemonte è caratterizzato da un clima tipico continentale, mentre l'origine pedologica dei terreni del centro Italia è diversa da quella ligure. Quindi l'unione di clima e terreno con la cultura dell'imprenditore agricolo ligure è irripetibile ed originale.

A testimonianza dell'importanza di queste colture per l'economia regionale, sono pervenuti fino ai nostri giorni gli Annuari dell'agricoltura italiana e gli altri documenti, che in quegli anni descrivevano con puntualità e vivo interesse questa realtà. Il basilico continua ancora oggi a rappresentare una parte importante della realtà agricola e della cultura del territorio ligure. Il basilico genovese è la fusione unica ed irripetibile di territorio, ambiente e cultura.

5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche del «Basilico Genovese», assenza assoluta di sentore di menta, profumo molto intenso e gradevole e colorazione delle foglie particolarmente tenue, sono determinate dalle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio ligure.

Il basilico, seppure coltura «minore» a livello nazionale ed internazionale, a livello regionale rappresenta un importante fonte di reddito per molte imprese agricole che lo coltivano, in serre, tutto l'anno e, in pieno campo, nel periodo estivo. Già negli anni venti e trenta del secolo scorso fiere e mostre internazionali di ortofrutticoltura si svolgevano a Finale Ligure, dove le primizie sotto serra di tutta la Regione, tra cui il basilico, erano le più premiate.

Confrontando piante di basilico della Liguria e di altre provenienze, la resa in olio essenziale del basilico proveniente dalla Liguria è decisamente differente rispetto a quella di basilici provenienti da altre regioni; tale resa aumenta in maniera statisticamente significativa passando dal basilico coltivato per tutto il proprio ciclo colturale in Liguria, a quello allevato in altri territori italiani.

La stessa composizione dell'olio essenziale risulta differente, così come il rapporto tra le diverse sostanze, tale da produrre un aroma nettamente diversificato.

Si può individuare con chiarezza il basilico coltivato per tutto il proprio ciclo colturale in Liguria da quello sottoposto ad un diverso ambiente.

Prendendo in considerazione le sostanze presenti in maggiori quantità, o quelle la cui presenza può condizionare, anche in piccole dosi, l'aroma finale della foglia di basilico, è possibile caratterizzare in maniera evidente il basilico coltivato in Liguria rispetto a quelli di altra provenienza. La caratterizzazione dell'aroma del basilico genovese, nonché le proprietà qualitative di quest'ultimo non possono prescindere dalla zona di produzione ligure. Il basilico allevato in Piemonte o in altre Regioni limitrofe alla Liguria è caratterizzato da un aroma di menta, mentre quello coltivato in aree più meridionali è decisamente meno delicato.

Il Basilico Genovese invece è una coltura delicata nella quale immediatamente all'olfatto spicca l'aroma intenso e persistente assolutamente privo di aroma di menta, e con una colorazione tenue che si riscontra anche nelle successive trasformazioni del prodotto. Queste caratteristiche sono tipiche e costanti in tutte le produzioni che si ottengono nella zona di produzione delimitata.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il basilico è una delle colture più rappresentative e tipiche della Liguria, simbolo di una cucina dai sapori antichi, fusione unica ed irripetibile di territorio, ambiente e cultura.

La sua coltivazione, vecchia di secoli, sta godendo in questi ultimi anni di una popolarità senza precedenti, sia perché il consumatore italiano, e non soltanto lui, dimostra un apprezzamento sempre crescente per tutti quegli aromi che contribuiscono ad arricchire di sapori la cucina, sia perché rappresenta la qualità, la semplicità e la tipicità di una terra e della propria cultura.

Il nucleo originario di produzione era circoscritto all'areale genovese. Consolidandosi le condizioni favorevoli di mercato per il largo consumo di basilico per la preparazione di numerose ricette e del celeberrimo pesto genovese la zona di produzione si è allargata investendo anche tutta la fascia marittima del territorio ligure.

Partendo dal genovesato, la zona di produzione si è espansa sia a levante che a ponente, facendo del territorio ligure la zona ideale per l'ottenimento di un prodotto particolarmente tipico.

L'intera area della Liguria risulta, infatti, vocata alla coltivazione del basilico per le proprie caratteristiche ambientali, culturali ed umane che conferiscono al prodotto fresco e trasformato gli aspetti di unicità ben noti e riconosciuti in tutto il mondo.

Il basilico, infatti, è una specie che risente fortemente dell'ambiente di coltivazione; è per questo motivo che quello coltivato in Liguria risulta essere omogeneo nella qualità, in funzione degli ambienti di coltivazione (serra e pieno campo), delle tecniche di coltivazione e della lavorazione al termine del ciclo produttivo.

Il combinato disposto delle caratteristiche pedologiche, dell'irraggiamento solare, unitamente ad un clima particolarmente mite, dove la brezza marina svolge un ruolo preminente, definisce l'unicità della zona di produzione.

In una zona così fortemente vocata si sono sviluppate delle capacità tecniche specifiche, al fine di esaltare le caratteristiche naturali del prodotto, assicurandone standard elevati e costanti, indipendentemente dalla stagione di coltivazione.

L'abilità degli imprenditori locali non è limitata esclusivamente alla tecnica di coltivazione, ma abbraccia anche la successiva fase di condizionamento, fondamentale per mantenere inalterate le peculiarità del prodotto, creando una precisa fusione tra elementi storici ed elementi di novità (applicazione di sistemi di lotta integrata e biologica)

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Basilico Genovese» nella *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 108 del 12 maggio 2009.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».