

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)
"BASILICO GENOVESE"

ART. 1
Denominazione

La denominazione di origine protetta DOP "Basilico Genovese", di seguito indicata con la sigla DOP, è riservata, nel settore orticolo, al basilico (*Ocimum basilicum* L.) di tipologia genovese che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2
Sementi e caratteristiche della pianta

Le sementi impiegabili per la produzione del "Basilico Genovese" DOP devono appartenere alla specie *Ocimum basilicum* L. ed 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) e non nelle classi estreme (bassa o 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.

Il riferimento a varietà specifiche si farà solo quando nel registro nazionale delle varietà di specie ortive saranno iscritte anche quelle del basilico (*Ocimum basilicum* L.).

Sarà cura del Ministero individuare con apposito decreto le varietà, che avendo le caratteristiche sopra elencate, potranno concorrere alla produzione del basilico genovese D.O.P.

ART. 3
Zone e epoca di produzione

La zona di produzione del "Basilico Genovese" D.O.P. è delimitata al solo versante tirrenico del territorio amministrativo della Regione Liguria con delimitazione individuabile nello spartiacque. Nella stessa zona deve avvenire il condizionamento, garantendo in tal modo la rintracciabilità e il controllo della denominazione e preservando le caratteristiche qualitative del prodotto, facilmente deteriorabile.

Le produzioni sono realizzabili durante tutto l'arco dell'anno.

ART. 4
Legame storico della coltura con l'area geografica

Il basilico è stato introdotto in diverse aree del mediterraneo e nella stessa Liguria dai Romani che ad esso attribuivano proprietà curative.

Il basilico divenne coltura tradizionale ed il suo uso venne esteso anche a quello culinario.

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.

ART. 5

Elenco dei produttori e denunce di coltivazione

I produttori in regola con i requisiti del presente disciplinare, che vogliono fregiarsi della D.O.P. "Basilico Genovese", dovranno iscriversi all'Elenco dei Produttori gestito dallo specifico organismo di controllo e denunciare annualmente al gestore del medesimo comunque almeno 30 giorni prima della semina:

- le superfici da investire distinte in piena aria, e coltura protetta
- la varietà di semente utilizzata, tipologia produttiva (consumo fresco/ per la trasformazione).
- dimensioni massime del mazzetto e del bouquet che si intende adottare all'interno di quanto stabilito nel presente disciplinare.

Entro il 31 gennaio dell'anno successivo alla denuncia di coltivazione il produttore si impegna a trasmettere i quantitativi effettivamente prodotti e commercializzati.

E' fatto divieto ai produttori di superare i quantitativi stabiliti nel presente disciplinare.

Terreno e ambienti di coltivazione

La coltivazione del "Basilico Genovese" D.O.P. può essere effettuata nei seguenti ambienti di coltivazione: in ambiente protetto e in pieno campo.

In ambiente protetto, la coltivazione può essere svolta tutto l'anno purché venga assicurata una ventilazione continua 24 ore/giorno, rinnovando l'intero volume di aria contenuta nella serra almeno 2 volte /ora dal tramonto al sorgere del sole e almeno 20 volte/ora dal sorgere del sole al tramonto. Tale ricambio di aria deve essere garantito dall'opportuna gestione delle aperture di ventilazione e, nel periodo invernale, eventualmente anche con il contributo dell'impianto di riscaldamento di soccorso.

Sono esplicitamente escluse dal presente disciplina serre insect-proof, o serre che non garantiscano gli scambi di aria sopra indicati come minimi.

La coltivazione del "BASILICO GENOVESE D.O.P." in ambiente protetto può essere eseguita sia su bancale, sia in piena terra.

E' vietata la produzione di "BASILICO GENOVESE D.O.P." su substrati privi di terreno naturale.

Nel caso della coltivazione su bancale, il terreno di coltivazione deve essere quello naturale prelevato nella stessa area in cui insiste l'azienda. In particolare, al fine di restituire al terreno naturale trasportato sul bancale le caratteristiche fisiche proprie, è ammesso miscelare ammendanti minerali in percentuale non superiore al 20% in volume.

E' vietato l'uso del bromuro di metile per la disinfezione del terreno.

Denuncia di produzione

Le produzioni consentite nell'arco dell'intero anno sono:

1) consumo fresco:

- in coltura protetta: 700 piantine/mq./anno confezionabili in mazzetti da 3 a 10 piantine oppure in bouquet da 30 a 100 piantine;
- in piena aria: 2000 piantine/mq./anno confezionabili in mazzetti da 3 a 10 piantine oppure in bouquet da 30 a 100 piantine;

2) per la trasformazione:

- in coltura protetta: 10 Kg./mq./anno;
- in piena aria: 8 Kg/mq./anno.

ART 6

Elementi che comprovano il legame dell'ambiente

E' noto a tutti che il basilico coltivato nel versante tirrenico della Liguria è caratterizzato da profumo e gusto del tutto particolari molto apprezzati dal mercato. Inoltre è esente dal gusto di menta che rappresenta una tara per l'uso in cucina di questa pianta.

La rispondenza ai requisiti previsti dal presente disciplinare, nonché la provenienza del prodotto saranno verificati dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7. Il predetto organismo gestirà un apposito elenco di produttori di "BASILICO GENOVESE D.O.P.".

ART. 7

Organismo di controllo

Il controllo sarà effettuato da un Organismo conforme alle previsioni dell'art. 10 Regolamento CEE n. 2081/92.

Ai fini del presente disciplinare saranno controllate le produzioni massime di mazzetti e/o bouquet conseguiti a metro quadro,

ART.8

Confezionamento

1. Basilico da commercializzare fresco:

La pianta intera è confezionata a mazzi con almeno due coppie di foglie vere (in particolare una coppia di foglie vere completamente distesa e la seconda in fase di formazione) e, al massimo, con 4 coppie di foglie vere.

Sono identificabili due tipologie di mazzi: il mazzo piccolo o "mazzetto" e il mazzo grande o "bouquet".

Il mazzetto è composto da 3 a 10 piante intere complete di radici, e confezionato con carta per alimenti contrassegnata dal marchio D.O.P. ed è legato singolarmente.

Mazzi maggiori dimensioni rientrano nella tipologia del "bouquet"; un bouquet è costituito dall'equivalente numero di piante contenute in 10 mazzetti e vengono confezionati in modo analogo. Non è vincolante il peso del prodotto bensì il numero delle piante.

Nella preparazione dei mazzi è consentita l'utilizzazione di materiale inerte da porre a contatto con le radici al solo fine di evitare una precoce disidratazione delle piantine in esso contenute.

Gli imballaggi per contenere i singoli mazzi o gli eventuali sacchetti 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. L'identificazione aziendale dovrà avere dimensioni e posizionamento che la rendano sufficientemente evidente in rapporto al logo e alla dicitura della D.O.P.

2. Basilico per la trasformazione

Per la trasformazione artigianale e/o industriale è necessario impiegare porzioni di piante integre con massimo quattro coppie di foglie vere. Il basilico dovrà essere avviato alla trasformazione unitamente alla documentazione fiscale relativa, che dovrà riportare la definizione D.O.P.