



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI

DGPQA – Pqa 1

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta “Basilico Genovese”

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

VISTO l'articolo 24 del Regolamento (UE) 2024/1143, rubricato “*Modifiche di un disciplinare*” e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

VISTO il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, comma 1, lettera d);

VISTO il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante “Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri”, con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: “Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'articolo 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

VISTO il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

VISTA la Direttiva del Ministro 29 gennaio 2025 n. 38839, registrata alla Corte dei Conti al n. 193 in data 16/02/2025 recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025;

VISTA la Direttiva Dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio Centrale di Bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla “Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024” del 31

gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del D.P.C.M. 179/2019;

VISTA la Direttiva Direttoriale n. 0289099 del 28/06/2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 04 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

VISTO il D.P.R. del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16/01/2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

VISTO il Decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'articolo 19, comma 4 del d.lgs. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio Centrale di Bilancio al n. 116, in data 23/02/2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30/06/2011 dell'art. 5, comma 2, lett. d);

VISTO il Decreto del Direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei Conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di Direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e Affari generali della Direzione;

CONSIDERATO che l'art. 21 comma 17 della legge 196/2009 e ss.mm.ii. autorizza l'avvio della gestione finanziaria, nelle more dell'approvazione delle rispettive direttive sull'azione amministrativa di I e II livello, nei limiti delle assegnazioni di cui alle direttive dell'anno precedente;

VISTO il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

VISTA l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta "Basilico Genovese", che possiede i requisiti previsti dall'articolo 13, comma 1 del Decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Basilico Genovese", registrata con regolamento (CE) n. 1623/2005 della Commissione, del 4 ottobre 2005, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 259/15 del 5 ottobre 2005;

VISTO il parere positivo della Regione Liguria competente per territorio circa la richiesta di modifica;

VISTO il provvedimento, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana – Serie Generale n. 27 del 3-2-2025, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Basilico Genovese" ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 24, paragrafo 9, del Regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Basilico Genovese";

RITENUTO di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

DECRETA

Articolo 1

1. E' approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Basilico Genovese", di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana Serie Generale n. 27 del 3-2-2025.
2. Il disciplinare di produzione consolidato della Denominazione di Origine Protetta "Basilico Genovese", figura in allegato al presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.
2. Le modifiche ordinarie di cui all'articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.
3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della Denominazione di Origine Protetta "Basilico Genovese" saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

II DIRIGENTE

Pietro Gasparri

(documento firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.)

ALLEGATO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE** **"BASILICO GENOVESE"**

ART. 1

Denominazione.

La denominazione di origine protetta "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 caratteristica della pianta.

Le sementi impiegabili per la produzione del "BASILICO GENOVESE" D.O.P. devono appartenere alla specie *Ocimum Basilicum L.*, di ecotipi o le selezioni autoctone 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.

ART. 3

Zone ed 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 DOP "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, coltura protetta
- la varietà di semente utilizzata, tipologia produttiva (consumo fresco/per la trasformazione)
- dimensioni massime del mazzetto o 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" DOP 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 purchè 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 disciplinare serre insect-proof, o serre che non garantiscano gli scambi di aria sopra indicati come minimi.

La coltivazione del “BASILICO GENOVESE” DOP in ambiente protetto può essere eseguita sia su bancale, sia in piena terra. E’ vietata la produzione di “BASILICO GENOVESE” DOP 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 su bancale le caratteristiche fisiche proprie, è ammesso miscelare ammendanti minerali in percentuale non superiore al 20% in volume.

All’atto della messa in coltura è vietato il trapianto di plantule che hanno sviluppo superiore al primo nodo successivo ai cotiledoni estesi. I contenitori non possono essere superiori a cm 5x5x5. Per la produzione di basilico per il consumo fresco è vietato il trapianto salvo che per la produzione biologica.

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: 7000 piantine/mq./anno confezionabili in mazzetti da 3 a 10 piantine oppure in bouquet da 11 a 100 piantine.
 - in piena aria: 2000 piantine/mq./anno: confezionabili in mazzetti da 3 a 10 piantine oppure in bouquet da 11 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” DOP.

ART 7.

Organismo di controllo

Il controllo sarà effettuato da un Organismo in conformità alle previsioni dall’art. 39 del Reg. UE n. 1143/2024. 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 quattro coppie di foglie vere, ossia 4 nodi e comunque privi di infiorescenze.

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 è confezionato con carta per alimenti contrassegnata dalla dicitura "BASILICO GENOVESE DOP", dal simbolo comunitario della DOP e dal logo del prodotto come più avanti descritto ed è legato singolarmente.

Il "bouquet" è costituito da un numero di piante da 11 a 100 e viene confezionato 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 organico di origine vegetale, 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 la dicitura "BASILICO GENOVESE DOP", 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.

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. Nella corona circolare esterna è inserita la dicitura per esteso BASILICO GENOVESE (blu reflex su sfondo bianco) ed evidenziato al centro l'acronimo D.O.P. (blu reflex su sfondo giallo Pantone 109).

Completano il marchio, la forma stilizzata della regione Liguria (contorno blu reflex con interno bianco) posizionata nel semicerchio inferiore leggermente debordante a sinistra, ancora sotto, in parziale sovrapposizione della circonferenza esterna, compare una piantina stilizzata di basilico (di colore verde Pantone 368) composta da tre coppie di foglie a dimensione decrescente dall'esterno all'interno.

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”.



PANTONE 368
(unico color
pantone da
aggiungere)

Cyano 85
Magenta 0
Yellow 100
Black 0



PANTONE 109
(utilizzato per
la denominazione
di origine protetta)

Cyano 0
Magenta 10
Yellow 90
Black 0



BLU REFLEX
(utilizzato per
la denominazione
di origine protetta)

Cyano 100
Magenta 80
Yellow 0
Black 0

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, ossia 4 nodi e comunque privi di infiorescenze.

Il basilico dovrà essere avviato alla trasformazione unitamente alla documentazione fiscale relativa, che dovrà riportare la definizione DOP.