

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 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.

E' vietato l'uso di bromuro di metile per la disinfezione delle 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 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" DOP.

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 quattro 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 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.

Mazzi di 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 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).

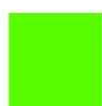
Completano il marchio, la forma stilizzata della regione Liguria (contorno blu reflex con interno bianco) posizionata nel semicerchio inferiore leggermente debordante a sinistra, ancora sotto, in parziale sovrapposizione della circonferenza esterna, compare una piantina stilizzata di basilico (di colore 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 65
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. Il basilico dovrà essere avviato alla trasformazione unitamente alla documentazione fiscale relativa, che dovrà riportare la definizione DOP.