

**REGLAMENTO (UE) N° 611/2010 DE LA COMISIÓN****de 12 de julio de 2010****por el que se aprueban pequeñas modificaciones del pliego de condiciones de una denominación recogida en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Basilico Genovese (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, frase segunda,

Considerando lo siguiente:

- (1) Conforme a lo dispuesto en el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006 y en virtud del artículo 17, apartado 2, de ese mismo Reglamento, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con miras a la aprobación de una modificación de los datos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Basilico Genovese», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 2400/96 de la Comisión <sup>(2)</sup>, modificado por el Reglamento (CE) n° 1623/2005 <sup>(3)</sup>.
- (2) El objeto de la solicitud es modificar el pliego de condiciones mediante la inserción de una disposición que contempla la impresión, en los envases del producto, del logotipo de la denominación «Basilico Genovese», cuya imagen y especificaciones gráficas se describen.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión, llegando a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que se trata de una modificación de menor importancia según la acepción del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del mencionado Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Basilico Genovese» se modifica conforme al anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El documento único actualizado figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 12 de julio de 2010.

*Por la Comisión**El Presidente*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.<sup>(2)</sup> DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.<sup>(3)</sup> DO L 259 de 5.10.2005, p. 15.

## ANEXO I

Queda aprobada la modificación siguiente del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Basilico Genovese»:

En el artículo 8, «Envasado», se añade el texto siguiente:

«Los envases destinados a los mazos separados, o las bolsas, deben estar fabricados a partir de un material que se ajuste a las normas vigentes y llevar la indicación “BASILICO GENOVESE D.O.P.” y el símbolo comunitario de la DOP, así como las referencias completas de la empresa y el logotipo del producto, que se describe a continuación. Las referencias de la empresa deberán presentar unas dimensiones y ocupar una posición que las destaquen suficientemente respecto del símbolo comunitario de la DOP y del logotipo del producto.

El logotipo que identifica a la DOP “Basilico Genovese” se compone de una figura circular de dimensiones idénticas a las del símbolo comunitario de la DOP, en cuyo interior figura la indicación “BASILICO GENOVESE” con todas las letras y en cuyo centro aparece el acrónimo “DOP”.

Los tres elementos de que consta y que caracterizan el producto son los siguientes:

- el sol (en amarillo), símbolo de vitalidad, elemento primario y esencial de todo cultivo,
- la región de Liguria (en azul), territorio de producción rico, fértil y bañado por el mar,
- la albahaca (en verde), que recuerda el carácter natural, la autenticidad y la calidad del producto que ostenta la DOP.

La imagen también podrá utilizarse en su versión monocroma.

El carácter tipográfico utilizado para la indicación es el Arial Black, en negrita, del mismo color azul que el empleado para la Liguria. Las dimensiones escogidas son de 6 pt. para la inscripción “Basilico Genovese” y de 6,5 pt. para la inscripción “D.O.P.”



## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

## «BASILICO GENOVESE»

N° CE: IT-PDO-0105-0194-30.6.2009

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominación**

«Basilico Genovese»

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

La denominación de origen protegida «Basilico Genovese» corresponde a la planta entera, fresca, obtenida de semillas de la especie *Ocimum Basilicum* L. de ecotipos o selecciones autóctonas. Las características de la planta deben ser las siguientes:

- altura de media a muy alta y porte divergente o cilíndrico,
- densidad de hojas de las categorías intermedias (media-baja, media, media-alta),
- hojas de forma elíptica,
- superficie foliar abollada y pocas, muy pocas o ninguna incisión del borde,
- lámina foliar plana o convexa,
- carencia total de aroma de menta,
- olor intenso y característico.

**3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)**

—

**3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)**

—

**3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

El cultivo del «Basilico Genovese», ya sea en ambiente protegido o al aire libre, solo puede realizarse dentro de la zona geográfica de producción.

**3.6. Normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.**

El envasado del «Basilico Genovese» debe efectuarse dentro de la zona de producción con el fin de preservar las características del producto, extraordinariamente frágil y propenso a secarse.

La albahaca que se comercializa fresca debe presentarse en mazos con dos pares de hojas verdaderas, como mínimo, y, como máximo, con cuatro. El mazo simple se compone de tres a diez plantas completas, con raíces, y se embala individualmente con papel para alimentos con el sello de la DOP. Los mazos de mayor tamaño entran en la categoría de «ramo» y están compuestos por las plantas de diez pequeños mazos.

La albahaca destinada a la transformación artesanal o industrial está compuesta por porciones de plantas enteras con cuatro pares de hojas verdaderas, como máximo.

El material de los embalajes debe ajustarse a la normativa vigente y llevar el logotipo de la DOP y las referencias completas de la empresa.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Los envases destinados a los mazos separados, o las bolsas, deben estar fabricados a partir de un material que se ajuste a las normas vigentes y llevar la indicación «BASILICO GENOVESE D.O.P.» y el símbolo comunitario de la DOP, así como las referencias completas de la empresa y el logotipo del producto, que se describe a continuación. Las referencias de la empresa deberán presentar unas dimensiones y ocupar una posición que las destaquen suficientemente respecto del símbolo comunitario de la DOP y del logotipo del producto.

El logotipo que identifica a la DOP «Basilico Genovese» se compone de una figura circular de dimensiones idénticas a las del símbolo comunitario de la DOP, en cuyo interior figura la indicación «BASILICO GENOVESE» con todas las letras y en cuyo centro aparece el acrónimo «DOP».

Los tres elementos de que consta y que caracterizan el producto son los siguientes:

- el sol (en amarillo), símbolo de vitalidad, elemento primario y esencial de todo cultivo,
- la región de Liguria (en azul), territorio de producción rico, fértil y bañado por el mar,
- la albahaca (en verde), que recuerda el carácter natural, la autenticidad y la calidad del producto que ostenta la DOP.

La imagen también podrá utilizarse en su versión monocroma.

El carácter tipográfico utilizado para la indicación es el Arial Black, en negrita, del mismo color azul que el empleado para la Liguria. Las dimensiones escogidas son de 6 pt. para la inscripción «Basilico Genovese» y de 6,5 pt. para la inscripción «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. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del «Basilico Genovese» se circunscribe a la vertiente tirrénica del territorio administrativo de la región de Liguria y está delimitada por el parteaguas.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El territorio ligure se caracteriza, desde el punto de vista edafoclimático, por un microclima favorable para el cultivo de la albahaca que es el resultado de la combinación peculiar y de la influencia recíproca de factores abióticos (terreno, temperatura, agua, luz, viento) y de factores bióticos (organismos animales y vegetales) que solo se encuentran en esta zona. Las características del terreno limitan la elección del cultivo; se aceptan modificaciones parciales de la naturaleza física del suelo compatibles con el cultivo de la albahaca y motivadas únicamente por la especial técnica de cosecha de las plantas, que debe efectuarse sin dañarlas. El eventual mejoramiento del suelo es un factor importante de la gestión del cultivo, porque puede resolver pequeños problemas concretos de drenaje, si bien no contribuye a dar al producto final su carácter típico. Las variaciones de temperatura que se producen a lo largo del día influyen directamente en la elección del cultivo (termoperiodismo), al igual que la disponibilidad de agua y la calidad de esta, la luz y el viento. La propia disposición geográfica del territorio ligure se presta al cultivo de esta especie, pues su eje principal sigue los paralelos de la corteza terrestre, lo que hace que los cultivos estén expuestos muchas horas a la luz solar, incluso en invierno; debido a su exposición hacia el sur, que la protege de los vientos fríos del norte, del este y del oeste, por su forma peculiar en arco, se beneficia del efecto positivo termorregulador del mar.

Son las condiciones climáticas ligures, que se caracterizan por una fuerte luminosidad incluso en invierno, por temperaturas que raramente descienden por debajo de los 10 °C y por el flujo constante de aire templado por el mar, que se combinan de forma homogénea con las características químicas y físicas del suelo, con la pericia y las tradiciones de los agricultores para crear un producto final único con aromas que no se encuentran con la misma combinación e intensidad en la albahaca producida en otras zonas.

A pesar de que el clima de Liguria sea similar al del bajo Lacio y de la Campania, y de que el origen del suelo en el que se cultiva la albahaca sea el mismo que el del bajo Piemonte, el Piemonte se caracteriza por un clima típicamente continental, y los suelos del centro de Italia son distintos del ligure. Esta combinación del clima y del suelo con la cultura del agricultor ligure es irreplicable y original.

Como testimonio de la importancia de estos cultivos para la economía regional han llegado hasta nuestros días los anuarios de la agricultura italiana y otros documentos que, en aquellos años, describían esta realidad con gran precisión y vivo interés. La albahaca continúa aún representando una parte importante de la realidad agrícola y de la cultura del territorio ligure. El «Basilico Genovese» resulta de esta conjunción única e irreplicable entre el territorio, el ambiente y la cultura.

##### 5.2. *Carácter específico del producto*

Las características del «Basilico Genovese» (total ausencia de olor a menta, perfume muy intenso y agradable, y coloración muy pálida de las hojas) obedecen a las condiciones edafoclimáticas específicas del territorio ligure.

Aunque la albahaca es un cultivo «menor» a escala nacional e internacional, a escala regional representa una importante fuente de ingresos para muchas empresas agrícolas que la cultivan en invernaderos todo el año y al aire libre en verano. Ya en los años veinte y treinta del siglo pasado se celebraban ferias y exposiciones internacionales de productos hortícolas en Finale Ligure, donde las primicias de toda la región cultivadas en invernadero, en particular la albahaca, eran las más premiadas.

Si se comparan las plantas de albahaca cultivadas en Liguria con otras de procedencia distinta puede verse que el rendimiento de aceite esencial de la albahaca ligure es muy diferente del de la albahaca cultivada en otras zonas, ya que aumenta de forma estadísticamente significativa al pasar de la albahaca cultivada durante todo su ciclo de producción en Liguria a la producida en otras zonas de Italia.

La misma composición del aceite esencial es diferente, así como las proporciones de las distintas sustancias, lo que hace que su aroma sea inconfundible.

La albahaca cultivada durante todo su ciclo en Liguria es claramente distinta de la cultivada en otros ambientes.

En función de las sustancias presentes en grandes cantidades o cuya presencia, aun en pequeñas cantidades, puede afectar al aroma final de la albahaca, es posible distinguir claramente la albahaca cultivada en Liguria de la de otras regiones. El aroma especial del «Basilico Genovese» y sus características cualitativas no pueden prescindir de la zona de producción de Liguria. La albahaca cultivada en el Piemonte o en otras regiones limítrofes con Liguria se caracteriza por un aroma de menta, y la cultivada en zonas más meridionales es considerablemente menos delicada.

El «Basilico Genovese» es en cambio un cultivo delicado que se distingue inmediatamente por un aroma intenso y persistente, por la ausencia total de olor mentolado y por la coloración pálida de sus hojas, características que se reproducen en las sucesivas transformaciones del producto. Se trata de características típicas y constantes en todos los productos obtenidos en la zona de producción delimitada por el pliego de condiciones.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

La albahaca es uno de los cultivos más representativos y más típicos de Liguria y un símbolo de la cocina tradicional, resultante de la conjunción única de un territorio, un medio y una cultura.

Este cultivo, de varios siglos de antigüedad, viene disfrutando recientemente de una popularidad sin precedentes, tanto porque los consumidores italianos –y de otros países– aprecian cada vez más todos los aromas que contribuyen a enriquecer en sabores la cocina, como porque el «Basilico Genovese» ilustra la calidad, la simplicidad y el carácter típico de una tierra y su cultura.

El núcleo original de producción se restringía a la zona geográfica de Génova. Debido a la existencia de unas condiciones de mercado cada vez más favorables para el consumo a gran escala de albahaca destinada a la preparación de numerosas recetas y del célebre pesto, la zona de producción se ha ampliado hasta ocupar toda la fachada marítima del territorio ligur.

A partir del Genovesato, la zona de producción se ha extendido tanto al este como al oeste, haciendo de la Liguria la zona ideal para la obtención de un producto particularmente típico.

La región de la Liguria se dedica en su totalidad al cultivo de la albahaca gracias a sus características medioambientales, culturales y humanas, que confieren al producto fresco y transformado su carácter único y reconocido en el mundo entero.

En efecto, la albahaca es una especie que acusa extraordinariamente la influencia del medio de cultivo. Ello explica que la albahaca cultivada en Liguria se distinga por su calidad homogénea, en función de los medios de cultivo (en invernadero y al aire libre), de las técnicas de cultivo y de la transformación al final del ciclo de producción.

Las características edafológicas, la radiación solar y el clima especialmente suave de la región, en el que la brisa marina tiene un papel determinante, confieren un carácter único a la zona de producción.

En esta región de excepcional vocación, se han desarrollado capacidades técnicas específicas a fin de maximizar las características naturales del producto y de asegurar un nivel de calidad elevado y constante, con independencia de la estación de cultivo.

Las técnicas de los empresarios locales no se limitan exclusivamente a las de cultivo, sino que abarcan además la fase posterior de envasado y permiten evitar toda alteración de las características específicas del producto, lo que genera una fusión perfecta entre tradición e innovación (aplicación de sistemas de lucha integrada y biológica).

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

La administración actual ha iniciado el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la solicitud de reconocimiento de la denominación de origen protegida «Basilico Genovese» en el Diario Oficial de la República Italiana n° 108 de 12.5.2009.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el sitio Internet siguiente: [www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualità%20E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualità%20E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

o accediendo directamente a la página de presentación del sitio web del Ministerio de políticas agrícolas, alimentarias y forestales ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) y haciendo clic en «Prodotti di Qualità» [productos de calidad] (a la izquierda de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)» [Pliego de condiciones sometido al examen de la UE [Reglamento (CE) n° 510/2006]].