

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2004/C 259/03)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 tiret trzecie w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie pkt 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„BASILICO GENOVESE”

NR WE IT/00194/17.04.2001

PDO (X) PGI ()

Niniejsze zestawienie to podsumowanie, sporządzone dla celów informacji. W celu uzyskania kompletnych informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów danych produktów, objętych PDO lub PGI, należy sięgnąć po integralną wersję opisu bądź to na poziomie krajowym, bądź zwrócić się z prośbą o nią do właściwych służb Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy Departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20, I-00187 ROMA
Tel.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Wnioskodawca:*

2.1. Nazwa: Comitato Promotore D.O.P. Basilico Genovese
2.2. Adres: Via Gropallo n. 10/5, I-16122 Genova, tel. (39-10) 87 62 72
2.3. Skład: producenci/przetwórcy (x) inni ().

3. *Typ produktu:* klasa 1.6 – Owoce i warzywa w stanie naturalnym.

4. *Opis dokumentu specyfikacji:*

(Podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2).

4.1. Nazwa: „Basilico Genovese”.

4.2. Opis: Cała roślina w stanie świeżym zaliczana jest do gatunku *Ocimum basilicum* L., o ekotypach lub selekcji miejscowej.

Roślina posiada następujące cechy zasadnicze

- wysokość od średniej do bardzo wysokiej, pokrój rozległy lub cylindryczny,
- gęstość liści zaliczana do klas pośrednich (średnioniska, średnia, średniowysoka),
- kształt liścia eliptyczny,
- skazy na brzegach oraz nacięcia na krawędziach nie występują/bardzo słabe lub słabe,
- powierzchnia płytki liścia płaska lub wypukła,
- całkowity brak aromatu mięty,
- zapach intensywny, charakterystyczny.

⁽¹⁾ Komisja Europejska – Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa – Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych – B-1049 Bruksela.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar geograficzny, na którym uprawiana jest bazylia „Basilico Genovese”, obejmuje jedynie zbocza położone od strony Morza Tyrreńskiego, na obszarze administracyjnym regionu Liguria, i ograniczony jest wyraźnie działem wodnym. Na tym samym obszarze produkt jest przygotowywany i przetwarzany, dzięki czemu zagwarantowana jest identyfikacja całego procesu produkcji, kontrola nazwy, a także zachowane są cechy jakościowe produktu, który łatwo ulega zepsuciu.
- 4.4. Dowód pochodzenia: Bazylia „Basilico Genovese” uprawiana była od czasów starożytnych, przede wszystkim jako roślina ozdobna oraz w postaci wyciągów, ze względu na swoje przypuszczalne właściwości lecznicze, i jako taka została wprowadzona przez Rzymian, którzy przypisywali jej cechy terapeutyczne.

Obecnie roślina ta jest znana przede wszystkim jako przyprawa kuchenna, natomiast w mniejszym stopniu jako roślina lecznicza, której zalety podkreślają przede wszystkim zielarze i specjaliści od medycyny ludowej.

Bazylia jest znana przede wszystkim jako składnik typowego produktu włoskiego, jakim jest pesto genovese, które powstało w Ligurii i jest znane na całym świecie. Zgodnie z recepturą składniki pesto genovese muszą być ucierane w marmurowym moździerzu specjalnym tłuczkiem drewnianym, marmurowym lub szklanym.

Głównym składnikiem pesto genovese jest bazylia, uprawiana tradycyjnie na zboczach wzgórz leżących nad Morzem Tyrreńskim w regionie Ligurii. Jej właściwości organoleptyczne spełniają warunki wymagane do produkcji tej przyprawy, ponieważ przyprawę tę cechuje absolutny brak posmaku mięty oraz bardzo intensywny i przyjemny zapach.

W jednym ze zbiorów przepisów kuchni włoskiej z roku 1864 bazylia „Basilico Genovese” figuruje jako jeden ze składników niektórych potraw, co świadczy o tym, od jak długiego czasu bazylia jest powszechnie stosowaną przyprawą. W spisie rolnym przeprowadzonym przez Jaciniego w roku 1883 zarejestrowano dość rozległe obszary upraw szklarniowych bazylii na Wybrzeżu Liguryjskim, aby zaspokoić stale rosnące zapotrzebowanie na ten gatunek. Historycznie pierwotnym obszarem produkcji były okolice Genui, ze względu na bliskość rynku, ale z czasem, z uwagi na rosnący popyt, zwiększał się również obszar uprawy i produkcji bazylii.

Identyfikacja procesu produkcji jest gwarantowana, ponieważ producenci „Basilico Genovese” zobowiązani są do zarejestrowania się w specjalnym wykazie producentów, prowadzonym i aktualizowanym przez instytucję kontroli i nadzoru. Ponadto producenci mają obowiązek corocznego zgłaszania trzydzieści dni przed zasiewem wielkości areału przeznaczonego pod uprawę, odmiany stosowanych nasion oraz maksymalnych wymiarów pęczka lub bukietu, jaki ma być zaoferowany na rynku.

Do dnia 31 stycznia następnego roku producent zobowiązany jest do przekazania informacji na temat wyprodukowanych i sprzedanych ilości bazylii.

- 4.5. Metoda otrzymywania: Nasiona stosowane w uprawie „Basilico Genovese” muszą należeć do gatunku *Ocimum Basilicum* L. i spełniać parametry określone w punkcie 4.2 Opisu. Do upraw nadają się jedynie typy wyselekcjonowane na opisanym obszarze. „Basilico Genovese” można uprawiać zarówno pod osłonami, pod warunkiem że zapewniona jest odpowiednia wymiana powietrza, jak i w gruncie.

Jeżeli chodzi o uprawę pod osłonami, „Basilico Genovese” można uprawiać zarówno w pojemnikach, jak i bezpośrednio w gruncie.

Zabroniona jest produkcja „Basilico Genovese” na podłożach pozbawionych gleby miejscowej.

Zabronione jest stosowanie bromku metylu do dezynfekcji gleby.

W ciągu roku dozwolona jest produkcja następujących ilości

- 1) produkt świeży:
 - uprawa pod osłonami 7 000 roślin/m²/rocznie,
 - uprawa w gruncie 2 000 roślin/m²/rocznie.
- 2) produkt przeznaczony do przetworzenia:
 - uprawa pod osłonami 10 kg/m²/rocznie,
 - uprawa w gruncie 8 kg/m²/rocznie.

- 4.6. Związek: Środowisko glebowe i klimatyczne obszaru Ligurii cechuje mikroklimat, który sprzyja uprawie bazylii, będącej wynikiem oryginalnej kombinacji i wzajemnego oddziaływania czynników abiotycznych (gleba, temperatura, woda, światło, wiatr) oraz biotycznych (organizmy zwierzęce i roślinne), typowych jedynie dla tego obszaru. Cechy glebowe stanowią czynnik ograniczający wybór upraw do określonych roślin, natomiast nieznaczne zmiany fizyczne gleby, dopuszczane przy uprawie bazylii, są uzasadnione wyłącznie specyficzną techniką zbioru roślin, prowadzoną w taki sposób, aby nie uszkodzić roślin. Ewentualne dodanie do gleby środków polepszających jest bardzo istotnym czynnikiem w prowadzeniu uprawy, ponieważ może przyczynić się do rozwiązania problemu drenażu (odwadniania), nie wpływając przy tym na specyficzne cechy produktu końcowego. Na wybór uprawy mają bezpośredni wpływ dzienne zmiany temperatury (termookresowość) oraz dostępność i jakość wody, światła i wiatru. Samo ukształtowanie obszaru Ligurii sprzyja uprawie tej właśnie rośliny, ponieważ główna oś obszaru rozciąga się na powierzchni biegnącej wzdłuż południków. Z tego powodu uprawy przez wiele godzin w ciągu dnia (także zimą) są poddane działaniu światła słonecznego, z ekspozycją na stronę południową, co z jednej strony chroni przed zimnymi wiatrami z północy, wschodu i zachodu, a z drugiej, dzięki temu, iż Liguria ma charakterystyczny kształt łuku, wzmacnia efekt termoregulacji od strony morza.

Bazylija uprawiana w Ligurii jest jedynym i niepowtarzalnym połączeniem elementów obszaru, środowiska i kultury. To właśnie warunki klimatyczne panujące w Ligurii, które charakteryzuje intensywne nasłwetlenie i jasność także w sezonie zimowym, oraz temperatury, które rzadko schodzą poniżej 10° C. i nieustanne oddziaływanie umiarkowanego powietrza znad morza, w szczególnym połączeniu z parametrami chemiczno-fizycznymi gleby, wiedzą i tradycjami rolników sprawiają, że powstaje produkt końcowy o specyficznym aromacie, nieporównywalnym z aromatem bazylii uprawianej w innych regionach Włoch. Chociaż obszar klimatyczny, do którego należy Liguria, obejmuje także Lacjum i Kampanię, a pochodzenie gleb, na których uprawiana jest bazylija, jest takie samo, jak w dolnym Piemontie, to jednak Piemont cechuje klimat kontynentalny, natomiast pochodzenie gleb na obszarach położonych w centralnych regionach Włoch jest inne niż gleb liguryjskich. Tak więc połączenie klimatu i rodzaju gleby z kulturą liguryjskich rolników jest niepowtarzalne i oryginalne. Bazylię uprawianą w Piemontie bądź innych regionach graniczących z Ligurią cechuje aromat mięty, natomiast bazylija pochodząca z obszarów południowych jest zdecydowanie mniej delikatna. Kiedy porównuje się rośliny bazylii pochodzącej z Ligurii z bazylią pochodzącą z innych regionów, okazuje się, że zawartość bazylii w olejku eterycznym bazylii liguryjskiej jest zdecydowanie inna niż zawartość w olejkach eterycznych bazylii uprawianej w innych regionach. Zawartość ta wzrasta w statystycznie znaczący sposób, poczynając od bazylii uprawianej w pełnym cyklu w Ligurii, po bazylię uprawianą w innych regionach. Zresztą sam skład olejków lotnych jest bardzo różny, podobnie jak proporcje wchodzących w jego skład substancji, przez co uzyskuje się zupełnie różne aromaty. Z łatwością można odróżnić bazylię uprawianą w pełnym cyklu w Ligurii od bazylii pochodzącej z innego środowiska. Jeżeli wziąć pod uwagę substancje zawarte w większych ilościach lub których obecność może mieć decydujący wpływ na aromat końcowy, nawet jeżeli występuje w niewielkich ilościach, to także w tym wypadku bardzo łatwo odróżnić bazylię liguryjską od bazylii pochodzącej z upraw w innych regionach. Specyfika i jakość aromatu „Basilico Genovese” muszą się kojarzyć z obszarem jego produkcji, czyli Ligurią.

Bazylija to jedna z najbardziej charakterystycznych i typowych upraw Ligurii, a także symbol dawnej, dobrej kuchni.

Cechy „Basilico Genovese”, absolutny brak posmaku mięty, bardzo intensywny i przyjemny zapach oraz specyficzna barwa delikatnych liści wynikają ze szczególnych warunków glebowych i klimatycznych obszaru liguryjskiego. Warunki glebowe, stałe dobroczynne działanie słońca w połączeniu ze szczególnie łagodnym klimatem, na który wpływa przede wszystkim bryza morską, stanowią o wyjątkowym charakterze tego obszaru. A tamtejsi rolnicy zdobywali od lat wiedzę i umiejętności techniczne, które gwarantują zachowanie niezmiennie wysokich standardów jakościowych.

Bazylija, chociaż jest uprawą „pomniejszą” dla gospodarki krajowej i światowej, to na szczeblu regionalnym stanowi bardzo ważne źródło dochodów dla wielu przedsiębiorstw rolnych, które zajmują się jej uprawą w szklarniach przez cały rok lub w gruncie w okresie letnim. Już w latach dwudziestych i trzydziestych ubiegłego wieku międzynarodowe targi i wystawy warzyw i owoców organizowano w Finale Ligure, a nowalijki szklarniowe z całego regionu, wśród nich bazylija, były najwyżej cenione. Świadectwem wyjątkowego znaczenia omawianej uprawy dla gospodarki regionu są zachowane do naszych dni „Roczniki produkcji rolnej we Włoszech” i inne dokumenty, które w owych latach opisywały bardzo dokładnie i z wielkim zainteresowaniem uprawę tej właśnie rośliny. Także dziś bazylija stanowi ważną część produkcji rolnej i kultury regionu Ligurii. „Basilico Genovese” jest jedynym i niepowtarzalnym połączeniem elementów terytorium, środowiska i kultury.

4.7. Struktura kontroli:

Nazwa: Camere di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura (Izby Handlu, Przemysłu, Rzemiosła i Rolnictwa) w Genui, Savona, Imperia i La Spezia.

Adres: Via Garibaldi n. 4, I-16124 Genova

4.8. Oznakowanie: Bazylia przeznaczona do sprzedaży w postaci świeżej musi być konfekcjonowana w pęczki, w których znajduje się od minimalnie dwóch do maksymalnie czterech par liści. Pęczek składa się z 3 lub 10 roślin w całości, czyli z korzeniami, opakowany jest w specjalny papier do artykułów spożywczych, oznakowany znakiem D.O.P. i związany pojedynczo. Pęczki o większych rozmiarach klasyfikowane są jako bukiet, który tworzy taką samą liczbą roślin zebranych w 10 małych pęczków.

Bazylia przeznaczona do przetworzenia w zakładzie rzemieślniczym i/lub przemysłowym składa się z porcji całych roślin, posiadających najwyżej cztery pary liści.

Opakowania powinny być wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, i oznakowane logo D.O.P. oraz pełnym znakiem handlowym producenta.

4.9. Warunki krajowe: –
