Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4704

26.8.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4704)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Basilico Genovese“

PDO-IT-0194-AM01 — 29.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Basilico Genovese“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen

Es handelt sich um eine Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Regeln für den Einsatz von Pflanzgeräten und -maschinen*

Nach dem vorletzten Absatz von Nummer 5 der Produktspezifikation werden folgende Bestimmungen hinzugefügt:

„Beim Anbau ist das Umsetzen von Sämlingen, die sich nach der Ausbildung der Keimblätter über den ersten Knoten hinaus entwickelt haben, verboten. Die Abmessungen der Behältnisse dürfen 5 x 5 x 5 cm nicht überschreiten. Bei der Erzeugung von Basilikum für den Frischverzehr ist das Umsetzen verboten, außer bei der ökologischen/biologischen Erzeugung.“

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der verbreitete Einsatz von Pflanzgeräten und -maschinen birgt die Gefahr, dass diese Praxis in einer Weise verstärkt wird, die dem traditionellen Anbau des Erzeugnisses zuwiderläuft. Es ist daher angezeigt, spezifische Vorschriften aufzunehmen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

2. *Änderung der Größe der Bündel*

In Nummer 5 der Produktspezifikation wird unter der Überschrift „Erzeugungsmitteilung“ die Größe der Bündel von „30 bis 100 Pflanzen“ zu „11 bis 100 Pflanzen“ geändert, und zwar sowohl für geschützte Kulturen als auch für im Freiland gezogene Kulturen.

Aufgrund der geografischen Ausdehnung des Marktes und der zunehmenden Verwendung von „Basilico Genovese“ g.U., auch in anderen Lebensmittelzubereitungen als Pesto, muss die Größe der Bündel an die neuen Anforderungen angepasst werden und die zuvor nicht einbezogene Palette von elf bis 29 Pflanzen umfassen, da ein Bündel gemäß der vorherigen Spezifikation zwischen 30 und 100 Pflanzen beinhaltete.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

3. *Weitere Spezifizierung der Definition „mit vier Blattpaaren“*

In Nummer 8 der Produktspezifikation und unter Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments wird nach der Formulierung „und höchstens vier Blattpaaren“ Folgendes eingefügt: „oder vier Knoten und ohne Blütenstände“.

Bei den im Laufe der Jahre von der Aufsichtsbehörde durchgeführten Kontrollen wurde die Definition der Größe der ganzen Pflanze, die für den Frischverzehr zu verpacken ist, unterschiedlich ausgelegt. Es handelt sich daher um eine weitere Spezifizierung der Definition „mit vier Blattpaaren“.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. *Anpassung der Definition des Begriffs „Bündel“*

In Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments wird die Definition des Begriffs „Bündel“ entsprechend den Änderungen an Nummer 5 der Produktspezifikation angepasst, sodass der Satz folgendermaßen lautet:

„Größere Gebinde werden als ‚Bündel‘ eingestuft; ein Bündel besteht aus der entsprechenden Anzahl von Pflanzen, die in zehn Gebinden enthalten sind, und wird in ähnlicher Weise verpackt.“

wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

„Ein Bündel besteht aus elf bis 100 Pflanzen, die in ähnlicher Weise verpackt sind.“

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. *Spezifikation für die Erstellung von Gebinden*

In Nummer 8 der Produktspezifikation wird der Wortlaut:

„Bei der Erstellung von Gebinden kann inertes Material verwendet werden“

wie folgt geändert:

„Ökologisches/biologisches Material pflanzlichen Ursprungs kann bei der Erstellung von Gebinden verwendet werden.“

Zum Zeitpunkt der Ausarbeitung der Produktspezifikation wurde der Begriff „inert“ fälschlicherweise für „anderes Material als das Kultursubstrat“ genutzt: Der Begriff „ökologisches/biologisches Material pflanzlichen Ursprungs“ ist aussagekräftiger, vollständiger und korrekter.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

6. *Weitere Spezifizierung der Definition „mit vier Blattpaaren“ auch für Erzeugnisse, die zur weiteren Verarbeitung bestimmt sind*

Im Einklang mit der bereits erwähnten Änderung wird in Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments im Abschnitt über das zur Verarbeitung bestimmte Erzeugnis nach folgendem Satz: „und höchstens vier Blattpaaren“ Folgendes hinzugefügt: „oder vier Knoten und ohne Blütenstände“.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Basilico Genovese“

PDO-IT-0194-AM01 — 29.5.2025

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Basilico Genovese“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 12 — ÖLSAMEN UND ÖLHALTIGE FRÜCHTE; VERSCHIEDENE SAMEN UND FRÜCHTE; PFLANZEN ZUM GEWERBE- ODER HEILGEBRAUCH; STROH UND FUTTER

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Basilico Genovese“ bezieht sich auf die ganze, frische Pflanze, die aus Samen der Art *Ocimum Basilicum* L., Ökotypen oder autochthonen Selektionen gezogen wird. Die Pflanze muss folgende Merkmale aufweisen:

— Höhe der Pflanze: mittelhoch bis sehr hoch, breiter oder zylindrischer Wuchs;

— Blattdichte: mittel bis niedrig, mittel, mittel bis hoch;

— Blattform: eiförmig;

— wellige Blattoberfläche und gezackter Blattrand: schwach ausgeprägt oder nicht vorhanden;

— flache oder konvexe Blätter;

— völliges Fehlen von Minzaroma;

— intensiver und charakteristischer Geruch.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das geografische Gebiet, in dem das Erzeugnis mit der g.U. „Basilico Genovese“ angebaut wird, liegt ausschließlich an den tyrrhenischen Berghängen im Verwaltungsgebiet der Region Ligurien und endet an der Wasserscheide. Die Aufmachung für die Vermarktung darf nur in diesem Gebiet erfolgen, um die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle der Ursprungsbezeichnung zu gewährleisten sowie die Qualitätsmerkmale des leicht verderblichen Erzeugnisses zu bewahren.

Die Erzeugung ist ganzjährig möglich. Basilikum, das auf der tyrrhenischen Seite Liguriens angebaut wird, zeichnet sich durch ein sehr besonderes Aroma und einen sehr spezifischen Geschmack aus, die vom Markt sehr geschätzt werden. Darüber hinaus weist es keinerlei Minzgeschmack auf, was für die Verwendung dieser Pflanze in der Küche einen Vorteil darstellt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

„Basilico Genovese“ darf sowohl im geschützten Anbau als auch im Freiland ausschließlich im geografischen Erzeugungsgebiet angebaut werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Basilico Genovese“ muss im Erzeugungsgebiet verpackt werden, damit die Eigenschaften des außerordentlich fragilen und für Austrocknung anfälligen Erzeugnisses erhalten bleiben.

Basilikum zum Frischverzehr muss in Gebinden mit mindestens zwei Blattpaaren und höchstens vier Blattpaaren oder vier Knoten und ohne Blütenstände aufgemacht werden. Ein einfaches Gebinde besteht aus drei bis zehn ganzen Pflanzen einschließlich der Wurzeln und ist einzeln in mit dem Symbol für die geschützte Ursprungsbezeichnung versehenem Lebensmittelpapier verpackt. Ein Bündel besteht aus elf bis 100 Pflanzen, die in ähnlicher Weise verpackt sind.

Für die handwerkliche und/oder industrielle Verarbeitung werden Packungen angeboten, die ganze Pflanzen mit höchstens vier Blattpaaren oder vier Knoten und ohne Blütenstände enthalten.

Die Verpackung muss aus Material bestehen, das den geltenden Vorschriften entspricht, und das Symbol für die geschützte Ursprungsbezeichnung in Verbindung mit der vollständigen Handelsmarke tragen.

„Basilico Genovese“ muss im Erzeugungsgebiet verpackt werden, damit die Eigenschaften des außerordentlich fragilen und für Austrocknung anfälligen Erzeugnisses erhalten bleiben.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Verpackungen für einzelne Gebinde oder gegebenenfalls verwendete Beutel müssen aus Material bestehen, das den geltenden Vorschriften entspricht, und die Aufschrift „BASILICO GENOVESE D.O.P.“ und das EU-Symbol für die geschützte Ursprungsbezeichnung sowie das vollständige Markenzeichen des Unternehmens und das nachstehend beschriebene Logo des Erzeugnisses tragen. Das Markenzeichen muss groß genug und so positioniert sein, dass es sich ausreichend vom EU-Symbol für die geschützte Ursprungsbezeichnung und vom Logo des Erzeugnisses abhebt.

Das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung „Basilico Genovese“ besteht aus einem Kreis mit den gleichen Maßen wie das EU-Symbol für die geschützte Ursprungsbezeichnung, der die ausgeschriebene Bezeichnung „BASILICO GENOVESE“ und in der Mitte das Akronym „D.O.P.“ enthält.

Kennzeichnend für das Erzeugnis sind die folgenden drei Elemente:

— die Sonne (in Gelb), Symbol für Vitalität, von unmittelbarer Bedeutung und unverzichtbar für jede Kultur;

— Ligurien (in Blau), das Erzeugungsgebiet, fruchtbar und am Meer gelegen;

— Basilikum (in Grün), als Hinweis auf den natürlichen Charakter, die Authentizität und die Qualität des Erzeugnisses, für das die geschützte Ursprungsbezeichnung gilt.

Die Abbildung kann auch einfarbig verwendet werden.

Die Schriftart ist Arial Black, fett, in demselben Blau wie für den Umriss von „Ligurien“. Die Schriftgröße ist 6 pt für „Basilico Genovese“ und 6,5 pt für die Angabe „D.O.P.“.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des „Basilico Genovese“ wird begrenzt von den tyrrhenischen Berghängen im Verwaltungsgebiet der Region Ligurien und der Wasserscheide.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die pedoklimatischen Bedingungen in Ligurien zeichnen sich durch ein Mikroklima aus, das für den Anbau von Basilikum besonders günstig ist, da sie abiotische (Boden, Temperatur, Wasser, Licht, Wind) und biotische (tierische und pflanzliche Organismen) Faktoren in einer nur in diesem Gebiet zu findenden, einzigartigen Kombination und Wechselwirkung vereinen. Aufgrund der besonderen Bodenbeschaffenheit lassen sich in dem Gebiet nur bestimmte Kulturpflanzen anbauen, und als Eingriff in die physikalischen Merkmale des Bodens ist nur das angewandte spezielle Ernteverfahren zulässig, bei dem die Pflanze nicht beschädigt werden darf. Etwaige Maßnahmen der Bodenmelioration sind ein wichtiger Faktor der Bewirtschaftung, weil sie begrenzte und leicht erkennbare Probleme der Drainage lösen, aber keinen Einfluss auf die typischen Merkmale des Endprodukts zu haben scheinen. Der Temperaturverlauf im Laufe des Tages wirkt sich ebenso wie die Wasserqualität und -verfügbarkeit, die Licht- und die Windverhältnisse unmittelbar auf den Anbau aus. Die Lage des Gebiets in Ligurien ist ebenfalls günstig für den Anbau dieser Pflanze, da seine Hauptachse entlang der Breitengrade verläuft und die Anbaukulturen auf diese Weise über lange Zeit auch im Winter der Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind; auch die Südlage, die dank des bogenförmigen Umrisses des Gebiets neben dem Schutz vor den kalten Nord-, Ost- und Westwinden auch eine temperaturausgleichende Meereslage bietet, wirkt sich positiv auf die Pflanzen aus.

Die klimatischen Gegebenheiten Liguriens, die durch großzügiges Sonnenlicht auch im Winter, nur selten unter 10° C absinkende Temperaturen und eine ständige gemäßigte Meeresbrise gekennzeichnet sind, vereinigen sich gerade hier in ganz ausgeprägter Weise mit den chemischen und physikalischen Merkmalen des Bodens sowie mit dem technischen Können und der gewachsenen Tradition der Landwirte, sodass sich das Enderzeugnis durch Aromen auszeichnet, die in eben diesem Verhältnis und dieser Dosierung bei in anderen Gebieten erzeugtem Basilikum schlichtweg nicht zu finden sind.

Auch wenn Ligurien zur selben Klimazone wie das untere Latium und Kampanien gehört und die Böden für den Anbau von Basilikum denselben pedologischen Ursprung wie im unteren Piemont haben, so besitzt der Piemont doch ein typisch kontinentales Klima, während die Böden in Mittelitalien einen anderen pedologischen Ursprung als in Ligurien haben. Das Zusammenspiel von Klima und Boden mit der Kulturtradition des ligurischen Landwirts ist somit einzig und unnachahmbar.

Zeugnis von der Bedeutung dieser Anbaukultur für die Regionalwirtschaft legen noch heute die alten Jahrbücher der italienischen Landwirtschaft und andere Dokumente ab, in denen die Gegebenheiten jener Jahre mit Ausführlichkeit und lebhaftem Interesse beschrieben werden. Und auch heute ist der Anbau von Basilikum weiterhin ein bedeutender Faktor in der Landwirtschaft und Kulturtradition Liguriens. Das Erzeugnis mit der g.U. „Basilico Genovese“ verdanken wir einem einzigartigen und unnachahmlichen Zusammenwirken von Geografie, Klima und Kultur.

Die Merkmale von „Basilico Genovese“, also das völlige Fehlen von Minzaroma, der intensive, sehr angenehme Geschmack und die besonders zarte Färbung der Blätter, sind durch die besonderen pedoklimatischen Bedingungen bedingt, die in dem Gebiet Liguriens herrschen.

Basilikum ist zwar in nationalem und internationalem Maßstab eine „kleinere“ Anbaukultur, für viele landwirtschaftliche Betriebe der Region, die die Pflanze über das ganze Jahr in Gewächshäusern und in den Sommermonaten im Freiland anbauen, stellt sie jedoch eine wichtige Einnahmequelle dar. Bereits in den zwanziger und dreißiger Jahren des vergangenen Jahrhunderts fanden in *Finale Ligure* internationale Obst- und Gemüsebaumessen und -ausstellungen statt, bei denen die im Gewächshaus erzeugten Frühkulturen aus der ganzen Region, darunter speziell auch Basilikum, am häufigsten prämiert wurden.

Im Vergleich zu Basilikum aus anderen italienischen Regionen ergeben Basilikumpflanzen, die den gesamten spezifischen Anbauzyklus in Ligurien durchlaufen haben, eine sehr viel höhere Ausbeute an Essenzöl, wie die Statistiken belegen.

Die andersartige Zusammensetzung des Essenzöls und ein anderes Verhältnis zwischen den einzelnen Substanzen sorgen dabei für ein Aroma, das sich deutlich abhebt.

Somit lassen sich Basilikumpflanzen, die dem spezifischen Anbauzyklus in Ligurien entstammen, ganz eindeutig von andernorts unter abweichenden Bedingungen erzeugtem Basilikum unterscheiden.

Sowohl die in größeren Mengen vorhandenen als auch die bereits in geringen Dosen zum besonderen Aroma der Basilikumblätter beitragenden Substanzen sind charakteristisch für Basilikum aus Ligurien. Die aromatischen Merkmale von „Basilico Genovese“ ebenso wie seine qualitativen Eigenschaften lassen sich außerhalb des ligurischen Erzeugungsgebiets nicht erzielen. Im Piemont oder in anderen an Ligurien angrenzenden Regionen erzeugtes Basilikum zeichnet sich durch ein Minzaroma aus, wohingegen in südlicheren Gebieten angebautes Basilikum wesentlich weniger fein ist.

„Basilico Genovese“ dagegen ist eine ganz besondere Kultur, die sich unmittelbar durch einen intensiven, kräftigen Geschmack, das völlige Fehlen von Minzaroma sowie die zarte Färbung der Blätter auszeichnet, die auch nach Verarbeitung des Erzeugnisses erhalten bleibt. Diese Merkmale sind typisch und treten bei dem gesamten Basilikum auf, das in dem unter die Spezifikation fallenden Erzeugungsgebiet angebaut wird.

Basilikum ist eine der typischsten Kulturpflanzen Liguriens und ein Symbol der traditionellen Küche, die das Ergebnis des einzigartigen Zusammenwirkens von Geografie, Klima und Kultur ist.

Das bereits seit Jahrhunderten angebaute Basilikum erfreut sich in den letzten Jahren einer nie da gewesenen Beliebtheit, da nicht nur der italienische Verbraucher die Aromen, die zur geschmacklichen Bereicherung der Küche beitragen, immer mehr schätzt und das Erzeugnis „Basilico Genovese“ für die Qualität, die Natürlichkeit und den typischen Charakter einer Region und ihrer Kultur steht.

Das ursprüngliche Anbaugebiet war auf das geografische Gebiet von Genua begrenzt. Wegen der immer günstigeren Marktbedingungen für die Verwendung großer Mengen Basilikum bei der Zubereitung zahlreicher Gerichte sowie des berühmten Pesto hat sich das Anbaugebiet auf die gesamte ligurische Küste ausgedehnt.

Ausgehend von der Umgebung von Genua, hat sich das Anbaugebiet sowohl nach Osten als auch nach Westen ausgedehnt, und die Region Ligurien hat sich zum idealen Gebiet für die Erzeugung eines besonders typischen Erzeugnisses entwickelt.

Wegen der besonderen Umwelt- und Anbaubedingungen in Ligurien sowie der dort lebenden Menschen, die sowohl dem frischen als auch dem verarbeiteten Erzeugnis seinen einzigartigen bekannten und weltweit anerkannten Charakter verleihen, ist die gesamte Region dem Basilikumanbau gewidmet.

Basilikum ist eine Pflanze, die sehr stark von der Anbauweise beeinflusst wird. Das erklärt, warum das in Ligurien angebaute Basilikum sich durch seine homogene Qualität auszeichnet, die von den Anbaubedingungen (Gewächshaus und Freiland), den Anbautechniken und der Verarbeitung am Ende des Produktionszyklus abhängt.

Die Kombination von Bodenbeschaffenheit und Sonneneinstrahlung in Verbindung mit dem besonders milden Klima der Region, bei dem die Meeresbrise eine wichtige Rolle spielt, machen die Einzigartigkeit dieses Erzeugungsgebiets aus.

In dieser außergewöhnlichen Region haben sich die besonderen Fähigkeiten herausgebildet, die die natürlichen Eigenschaften des Erzeugnisses maximieren und unabhängig von der Jahreszeit des Anbaus für seine gleichbleibend hohe Qualität sorgen.

Das Know-how der örtlichen Basilikumerzeuger ist nicht allein auf die Anbautechnik begrenzt, sondern umfasst auch die anschließende Verpackung, sodass dank einer perfekten Verbindung von Tradition und Innovation (Anwendung von integriertem und biologischem Pflanzenschutz) jede Veränderung der Besonderheit des Erzeugnisses ausgeschlossen werden kann.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252F1%252FD.c7df33c091f212925a8b/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download