C/2025/4704

26.8.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4704)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Basilico Genovese»

PDO-IT-0194-AM01 — 29.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Basilico Genovese»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste [ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts]

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Règles d'utilisation de repiqueuses*

À l'article 5 du cahier des charges, les dispositions suivantes ont été insérées après l'avant-dernier alinéa:

«Lors de la mise en culture, il est interdit de repiquer des plants ayant dépassé le stade du premier nœud après les cotylédons. Les dimensions des contenants ne doivent pas excéder 5x5x5 cm. Pour la production de basilic destiné à la consommation à l'état frais, le repiquage est interdit, sauf dans le cadre de la production biologique.»

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La diffusion des repiqueuses risque d'amplifier cette pratique culturale, qui va à l'encontre des méthodes traditionnelles de culture du produit. Il convient donc d'introduire des règles spécifiques.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Modification de la taille des bouquets*

À l'article 5 du cahier des charges, dans la rubrique «Déclaration de production», la taille des bouquets a été modifiée, passant de «30 à 100 plants» à «11 à 100 plants», aussi bien pour les productions en culture protégée que pour les cultures en plein champ.

En raison de l'expansion géographique du marché et de l'utilisation croissante du «Basilico Genovese» AOP non seulement dans l'élaboration du pesto, mais aussi dans d'autres préparations alimentaires, il convient d'adapter la taille des bouquets aux nouvelles exigences et d'inclure la fourchette auparavant exclue qui comprenait entre 11 et 29 plants; la taille du bouquet qui figurait dans le précédent cahier des charges comprenait entre 30 et 100 plants.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Introduction d'éléments complétant la définition des termes «quatre paires de feuilles véritables»*

À l'article 8 du cahier des charges ainsi qu'au point 3.5 du document unique, la spécification suivante a été ajoutée après les termes «et au plus, quatre paires de feuilles véritables», «c'est-à-dire quatre nœuds, et, en tout état de cause, sans inflorescences».

Lors des contrôles effectués au fil des ans par l'autorité de contrôle, la définition de la taille de la plante entière destinée au conditionnement pour la consommation à l'état frais a donné lieu à différentes interprétations. Il s'agit donc d'introduire des éléments complétant les termes «quatre paires de feuilles véritables».

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Adaptation de la définition de bouquet*

À l'article 8 du cahier des charges et au point 3.5 du document unique, conformément aux modifications apportées à l'article 5 du cahier des charges, la définition du bouquet a été adaptée, de sorte que la phrase:

«Les bouquets plus grands se composent du nombre équivalent de plants contenus dans 10 bouquets et sont conditionnés de la même manière».

a été remplacée par la phase suivante:

«Le bouquet se compose de 11 à 100 plants et est conditionné de la même manière.»

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Spécification relative à la préparation des bouquets*

À l'article 8 du cahier des charges, la phrase suivante:

«L'utilisation de matériaux inertes est admise dans la préparation des bouquets.»

est modifiée comme suit:

«L'utilisation de matières organiques d'origine végétale est admise dans la préparation des bouquets.»

Lors de la rédaction du cahier des charges, le mot «inerte» a été utilisé de manière inappropriée, alors qu'il visait à désigner des «matières autres que le milieu de culture». L'expression «matières organiques d'origine végétale» est plus pertinente, plus complète et plus correcte.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Introduction d'éléments complétant la définition des termes «quatre paires de feuilles véritables» également pour le produit destiné à la transformation*

Conformément à la modification susmentionnée, à l'article 8 du cahier des charges ainsi qu'au point 3.5 du document unique, dans la rubrique consacrée au produit destiné à la transformation, après les termes: «au plus, quatre paires de feuilles véritables», la précision suivante a été ajoutée: «c'est-à-dire quatre nœuds, et, en tout état de cause, sans inflorescences».

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Basilico Genovese»

PDO-IT-0194-AM01 — 29.5.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Basilico Genovese»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 12 — GRAINES ET FRUITS OLÉAGINEUX; GRAINES, SEMENCES ET FRUITS DIVERS; PLANTES INDUSTRIELLES OU MÉDICINALES; PAILLES ET FOURRAGES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'appellation d'origine protégée «Basilico Genovese» désigne la plante entière, fraîche, obtenue à partir de semences de l'espèce *Ocimum basilicum* L., d'écotypes ou de sélections autochtones. La plante doit présenter les caractéristiques suivantes:

— plante de hauteur moyenne à très grande, port étalé ou cylindrique,

— densité du feuillage pouvant être classée dans les catégories intermédiaires (moyenne/basse, moyenne, moyenne/haute),

— feuille de forme elliptique,

— limbe bullé et absence ou présence très faible ou faible de «dents» sur les bords,

— surface du limbe de la feuille plate ou convexe,

— absence totale d'arôme de menthe,

— parfum intense et caractéristique.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'aire de production du «BASILICO GENOVESE» AOP se limite au versant tyrrhénien du territoire administratif de la région de Ligurie, et est délimitée par la ligne de partage des eaux. Le conditionnement doit être effectué dans cette même aire, afin de garantir la traçabilité et le contrôle de l'appellation et de préserver les caractéristiques qualitatives d'un produit particulièrement fragile.

La production peut être réalisée tout au long de l'année. Tout le monde sait que le basilic cultivé sur le versant tyrrhénien de la Ligurie se caractérise par un arôme et un goût spécifiques, hautement appréciés par le marché. Il se distingue notamment par l'absence de goût mentholé, qui constitue un défaut pour l'utilisation du basilic en cuisine.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Basilico Genovese» ne peut être cultivé que dans l'aire géographique de production, en culture protégée ou en plein champ.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement du «Basilico Genovese» doit avoir lieu dans l'aire de production afin de préserver les caractéristiques du produit, extrêmement fragile et sujet au dessèchement.

Le basilic destiné à être commercialisé à l'état frais doit se présenter en bouquets d'au moins deux paires de feuilles véritables et, au plus, quatre paires de feuilles véritables, c'est-à-dire quatre nœuds, et, en tout état de cause, sans inflorescences. Le bouquet simple se compose de trois à dix plants entiers, dotés de racines; il est conditionné individuellement dans du papier pour denrées alimentaires sur lequel est inscrite la marque de l'AOP. Le grand bouquet se compose de 11 à 100 plants et est conditionné de la même manière.

Le basilic destiné à la transformation artisanale et/ou industrielle se compose de portions de plants entiers comportant, au plus, quatre paires de feuilles véritables, c'est-à-dire quatre nœuds, et, en tout état de cause, sans inflorescences.

Les emballages doivent être réalisés dans un matériau conforme à la réglementation en vigueur et porter le logo de l'AOP, ainsi que la marque complète de l'entreprise.

Le conditionnement du «Basilico Genovese» doit avoir lieu dans l'aire de production afin de préserver les caractéristiques du produit, extrêmement fragile et sujet au dessèchement.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les emballages destinés à contenir les bouquets séparés ou les sachets éventuels doivent être fabriqués dans un matériau conforme à la réglementation en vigueur. Ils doivent porter la mention «"BASILICO GENOVESE" D.O.P.», le symbole AOP de l'Union européenne, la marque complète de l'entreprise ainsi que le logo du produit décrit ci-dessous. La marque de l'entreprise devra présenter des dimensions et disposer d'un positionnement la rendant suffisamment évidente par rapport au symbole AOP de l'Union européenne et au logo du produit.

Le logo identifiant le «Basilico Genovese» AOP est constitué d'une forme circulaire de la même taille que le symbole AOP de l'Union européenne, à l'intérieur de laquelle figure la mention en toutes lettres «BASILICO GENOVESE» et, au centre, l'acronyme «DOP» (AOP).

Les trois éléments du logo qui caractérisent le produit sont les suivants:

— le soleil (en jaune), symbole de vitalité, fondamental et essentiel à toute culture,

— la Ligurie (en bleu), territoire de production riche, fertile et baigné par la mer,

— le basilic (en vert), qui rappelle le caractère naturel, l'authenticité et la qualité du produit bénéficiant de l'AOP.

L'image pourra également être utilisée en monochromie.

La police de caractères utilisée pour la mention est l'Arial Black en gras, dans le même bleu que celui employé pour la Ligurie. La dimension adoptée est de 6 points pour l'inscription «Basilico Genovese» et de 6,5 points pour la mention «D.O.P.».



PANTONE 368
(unico colore 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

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du «Basilico Genovese» se limite au versant tyrrhénien du territoire administratif de la région de Ligurie, et est délimitée par la ligne de partage des eaux.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le milieu pédoclimatique de la région ligurienne se caractérise par un microclimat favorable à la culture du basilic, qui est le résultat de la combinaison originale de facteurs abiotiques (sol, température, eau, lumière, vent) et biotiques (organismes animaux et végétaux), qui semble ne se produire que dans cette aire, et de leur interaction. Les caractéristiques du sol sont un facteur qui limite le choix de culture; la nature physique du sol peut subir de légères modifications compatibles avec la culture du basilic et uniquement justifiées par les contraintes imposées par la technique de récolte particulière, qui doit se faire sans endommager les plantes. L'éventuel amendement du sol est un facteur important dans la gestion de la culture: il peut résoudre certains petits problèmes de drainage bien définis, même s'il ne semble pas contribuer à la typicité du produit fini. À l'instar de la disponibilité et de la qualité de l'eau, de la lumière et du vent, l'évolution quotidienne des températures influence directement le choix des cultures (thermopériodisme). La situation géographique du territoire ligurien favorise la culture de cette espèce. En effet, son axe principal suit les parallèles terrestres, ce qui permet aux cultures de bénéficier d'une exposition prolongée à la lumière du soleil, y compris en hiver. Son orientation au sud, associée à une forme particulière en arc, protège le territoire des vents froids provenant du nord, de l'est et de l'ouest, tout en lui faisant profiter de l'effet thermorégulateur positif de la mer.

Ce sont précisément les conditions climatiques de la Ligurie, caractérisées par une forte luminosité même en hiver, par des températures qui tombent rarement en dessous de 10° C, et par le flux constant d'air tempéré par la mer, qui s'associent clairement aux propriétés chimiques et physiques spécifiques des sols ainsi qu'au savoir-faire technique et aux traditions des agriculteurs, pour créer un produit final se distinguant par des arômes que l'on ne trouve pas dans les mêmes proportions dans le basilic produit dans d'autres zones.

Bien que la Ligurie appartienne à la même aire climatique que le bas Latium et la Campanie et que l'origine pédologique des terrains sur lesquels est cultivé le basilic soit la même que celle du bas Piémont, ce dernier se distingue toutefois par un climat typiquement continental alors que l'origine pédologique des sols du centre de l'Italie diffère de celle de la Ligurie. Par conséquent, la combinaison du climat, du sol et du savoir-faire de l'exploitant agricole de Ligurie constitue une réalité unique et originale.

Les annuaires de l'agriculture italienne ainsi que d'autres documents parvenus jusqu'à nous décrivent cette spécificité avec précision et un vif intérêt, témoignant de l'importance historique de cette culture pour l'économie régionale. Le basilic représente encore aujourd'hui une composante importante de l'agriculture et de la culture du territoire de Ligurie. Le «Basilico Genovese» est le fruit de cette conjonction unique et inimitable entre territoire, environnement et savoir-faire.

Les caractéristiques du «Basilico Genovese» — à savoir, l'absence d'arôme de menthe, un parfum agréable et très intense, ainsi qu'une coloration des feuilles particulièrement pâle — résultent des conditions pédoclimatiques propres au territoire de la Ligurie.

Bien qu'il ne représente qu'une culture «mineure» à l'échelle nationale et internationale, le basilic constitue au niveau régional une source de revenus significative pour de nombreuses exploitations agricoles, qui le cultivent en serre tout au long de l'année, et en plein champ durant la saison estivale. Dès les années 1920 et 1930, des foires et des expositions internationales de fruits et légumes se déroulaient à Finale Ligure, où les primeurs sous serre de toute la région, parmi lesquelles le basilic, étaient les plus primées.

Une comparaison entre des plantes de basilic cultivées en Ligurie et celles issues d'autres régions montre une différence notable de rendement en huile essentielle. Celui-ci augmente de manière statistiquement significative lorsque le basilic est cultivé dans d'autres zones d'Italie, par rapport au basilic produit en Ligurie tout au long de son cycle végétatif.

La composition même de l'huile essentielle varie également, tout comme le rapport entre les diverses substances, ce qui se traduit par un arôme complètement différent.

On peut nettement distinguer le basilic cultivé pendant tout son cycle végétatif en Ligurie de celui qui est soumis à un milieu différent.

Si l'on prend en considération les substances présentes en grande quantité, ou celles dont la présence peut conditionner, même à petites doses, l'arôme final de la feuille de basilic, il est possible de distinguer clairement le basilic cultivé en Ligurie de celui provenant d'autres régions. L'arôme caractéristique du «Basilico Genovese», tout comme ses propriétés qualitatives, est indissociable de son aire de production ligurienne. Le basilic cultivé au Piémont ou dans d'autres régions limitrophes de la Ligurie se caractérise par un arôme de menthe, alors que celui qui est cultivé dans les zones plus méridionales est nettement moins fin.

Le «Basilico Genovese», quant à lui, est une plante délicate qui se distingue immédiatement par un parfum intense et persistant, par l'absence totale d'arôme de menthe, ainsi que par une coloration pâle des feuilles — des caractéristiques qui se retrouvent également lors des transformations ultérieures du produit. Ces caractéristiques sont typiques et constantes dans toutes les productions issues de l'aire de production délimitée.

Le basilic constitue l'une des cultures les plus représentatives et les plus typiques de la Ligurie, symbole d'une cuisine aux saveurs anciennes, fruit d'une conjonction unique et inimitable entre territoire, environnement et savoir-faire.

Sa culture, vieille de plusieurs siècles, jouit ces dernières années d'une popularité sans précédent. Cette tendance s'explique tant par l'intérêt croissant des consommateurs italiens, et pas seulement, pour les arômes qui contribuent à enrichir la cuisine en saveurs, que par le fait que le «Basilico Genovese» incarne à la fois la qualité, la simplicité et le caractère typique d'un territoire et de sa culture.

Le noyau originel de production était limité à l'aire de Gênes. Du fait de conditions de marché toujours plus favorables à la consommation à grande échelle de basilic destiné à la préparation de nombreuses recettes et du célèbre *pesto genovese*, l'aire de production s'est étendue pour englober l'ensemble de la bande maritime du territoire ligurien.

Partant de la zone qui entoure Gênes, l'aire de production s'est développée vers l'est comme vers l'ouest, faisant de la Ligurie le territoire idéal pour l'obtention d'un produit particulièrement typique.

En effet, la totalité du territoire ligurien est vouée à la culture du basilic, grâce à des conditions environnementales, culturales et humaines qui confèrent au produit, tant frais que transformé, son caractère unique connu et reconnu au niveau international.

Le basilic est en effet une espèce dont la qualité est fortement influencée par son environnement, ce qui explique que le basilic cultivé en Ligurie se distingue par une qualité homogène, déterminée par le type de milieu de culture (en serre ou en plein champ), les techniques de culture et la transformation à la fin du cycle de production.

La combinaison des caractéristiques pédologiques, du rayonnement solaire et d'un climat particulièrement doux — dans lequel la brise marine joue un rôle déterminant — confère un caractère unique à cette aire de production.

Dans cette région à vocation exceptionnelle, un savoir-faire technique spécifique s'est développé, afin de mettre en valeur les caractéristiques naturelles du produit et de garantir un niveau de qualité élevé et constant, indépendamment de la saison.

Le savoir-faire des entrepreneurs locaux ne se limite pas exclusivement aux pratiques culturales, mais englobe également la phase ultérieure de conditionnement et permet d'éviter toute altération des spécificités du produit, grâce une synthèse parfaite entre tradition et innovation (application de systèmes de lutte intégrée et biologique).

Référence à la publication du cahier des charges

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