RÈGLEMENT (UE) Nº 611/2010 DE LA COMMISSION

du 12 juillet 2010

approuvant une modification mineure du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Basilico Genovese (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Basilico Genovese», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 2400/96 de la Commission [2] tel que modifié par le règlement (CE) nº 1623/2005 [3].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en insérant une disposition prévoyant l'apposition, sur les emballages du produit, du logo de la dénomination «Basilico Genovese» dont l'image et les spécifications graphiques sont décrites.

(3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Basilico Genovese» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique mis à jour figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 12 juillet 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 327 du 18.12.1996, p. 11.
[3] JO L 259 du 5.10.2005, p. 15.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Basilico Genovese», la modification suivante est approuvée:

À l'article 8 «Conditionnement», le texte suivant est ajouté:

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

Le logo identifiant l'AOP "Basilico Genovese" se compose d'une forme circulaire de la même dimension que le symbole communautaire de l'AOP, à l'intérieur duquel est insérée la mention en toutes lettres "BASILICO GENOVESE" et portant, en son centre, l'acronyme "D.O.P.".

Les trois éléments y figurant et caractérisant le produit sont les suivants:

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

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

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

L'image pourra également être utilisée en monochromie.

Le caractère utilisé pour la mention est l'Arial Black, en gras, dans le même bleu que celui utilisé pour la Ligurie. La dimension adoptée est de 6 pt. pour l'inscription "Basilico Genovese" et de 6,5 pt. pour la mention "D.O.P.".



»

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

«BASILICO GENOVESE»

Nº CE: IT-PDO-0105-0194-30.6.2009

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination**

«Basilico Genovese»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

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

L'appellation d'origine protégée «Basilico Genovese» fait référence à la plante entière, fraîche, obtenue au départ 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 et port étalé ou cylindrique,

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

— feuille de forme elliptique,

— limbe bullé et crénelures du contour absentes/très faibles ou faibles,

— plan du limbe foliaire plat ou convexe,

— absence totale d'arôme de menthe,

— parfum intense et caractéristique.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

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

La culture du «Basilico Genovese», en milieu protégé ou en plein champ, doit intervenir exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique de production.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le conditionnement du «Basilico Genovese» doit avoir lieu dans la zone 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 être conditionné en bouquets d'au moins deux paires de feuilles véritables et, au plus, quatre paires de feuilles véritables. Le bouquet simple se compose de 3 à 10 plants complets avec racines. Il est emballé individuellement dans du papier pour denrées alimentaires portant le label DOP. Les bouquets plus grands appartiennent à la catégorie des «bottes» et se composent du nombre équivalent de plants contenus dans 10 petits bouquets.

Le basilic destiné à la transformation artisanale et/ou industrielle se compose de portions de plants entiers comportant au maximum quatre paires de feuilles véritables.

Les emballages doivent être réalisés dans un matériau conforme aux normes en vigueur et doivent porter le logo de l'AOP et la marque complète de l'entreprise.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

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

Le logo identifiant l'AOP «Basilico Genovese» se compose d'une forme circulaire de la même dimension que le symbole communautaire de l'AOP, à l'intérieur duquel est insérée la mention en toutes lettres «BASILICO GENOVESE» et portant, en son centre, l'acronyme «D.O.P.».

Les trois éléments y figurant et caractérisant le produit sont les suivants:

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

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

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

L'image pourra également être utilisée en monochromie.

Le caractère utilisé pour la mention est l'Arial Black, en gras, dans le même bleu que celui utilisé pour la Ligurie. La dimension adoptée est de 6 pt. pour l'inscription «Basilico Genovese» et de 6,5 pt. pour la mention «D.O.P.».



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

4. **Délimitation de l'aire géographique**

La zone de production du «Basilico Genovese» est délimitée par le versant tyrrhénien du territoire administratif de la région de Ligurie et la ligne de partage des eaux.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'environnement pédoclimatique de la zone ligurienne, favorable à la culture du basilic, se caractérise par un microclimat favorable à la culture du basilic, qui résulte de la combinaison originale et de l'influence réciproque de facteurs abiotiques (sol, température, eau, lumière, vent) et biotiques (organismes animaux et végétaux), qu'on ne trouve que dans cette zone. 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. Les variations thermiques influencent directement le choix de la culture (thermopériodisme), de même que les ressources hydriques et la qualité de l'eau, la lumière et le vent. 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 d'être exposées de longues heures, même en hiver, à la lumière du soleil; en étant orienté au sud, ce territoire bénéficie d'une protection contre les vents froids du nord, de l'est et de l'ouest, grâce à sa forme particulière en arc, ainsi que de l'effet thermorégulateur de la mer.

Ce sont précisément les conditions climatiques de la Ligurie, caractérisées par une forte luminosité même en hiver, par des températures qui descendent rarement en dessous de 10 °C et par le flux constant d'air tempéré par la mer, qui s'associent clairement aux caractéristiques physico-chimiques du sol, à la capacité 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.

Quoique l'aire climatique à laquelle appartient la Ligurie soit celle du bas Latium et de la Campanie et que l'origine pédologique des terrains sur lesquels est cultivé le basilic soit la même que celle du bas Piémont, le Piémont se caractérise toutefois par un climat typiquement continental alors que l'origine pédologique des sols du centre de l'Italie est différente de celle de la Ligurie. En conséquence, la conjonction du climat et du sol avec la culture pratiquée par l'exploitant agricole de Ligurie est unique et originale.

Les annuaires de l'agriculture italienne et les autres documents qui sont parvenus jusqu'à nous, décrivaient cette réalité avec une grande précision et un vif intérêt: ils sont la preuve de l'importance de ces cultures pour l'économie régionale. Le basilic continue encore, à l'heure actuelle, à représenter une partie importante de la réalité agricole et de la culture du territoire ligure. Le «Basilico Genovese» est issu de cette conjonction unique entre territoire, milieu et culture.

5.2. *Spécificité du produit*

Les caractéristiques du «Basilico Genovese», à savoir l'absence totale de senteur mentholée, un parfum agréable et très intense ainsi qu'une coloration des feuilles extrêmement pâle, sont déterminées par les 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 importante source de revenu pour de nombreuses entreprises agricoles qui le cultivent en serre, tout au long de l'année, et en plein air durant l'été. Dès les années 20 et 30 du siècle dernier, 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.

Si on compare des plants de basilic de la Ligurie et ceux d'autre provenance, le rendement en huile essentielle de basilic provenant de Ligurie est tout à fait différent de celui du basilic provenant d'autres régions: ce rendement augmente de manière statistiquement significative si l'on passe du basilic cultivé pendant toute le cycle cultural en Ligurie à celui qui est produit dans d'autres zones d'Italie.

La composition même de l'huile essentielle est différente, comme le rapport entre les diverses substances, ce qui donne un arôme nettement différent.

On peut nettement identifier le basilic cultivé pendant tout le cycle cultural 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 caractériser de manière évidente le basilic cultivé en Ligurie par rapport à ceux d'une autre origine. La caractérisation de l'arôme du «Basilico Genovese», ainsi que ses propriétés qualitatives, ne peuvent faire abstraction de la zone de production ligure. 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» en revanche est une culture délicate se distinguant immédiatement par un parfum intense et persistant, par l'absence totale de senteur mentholée, ainsi que par une coloration pâle des feuilles, que l'on retrouve également dans les transformations successives du produit. Ces caractéristiques sont typiques et constantes dans toutes les productions obtenues dans l'aire de production délimitée par le cahier des charges.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Le basilic constitue l'une des cultures les plus représentatives et les plus typiques de la Ligurie, symbole d'une cuisine aux saveurs anciennes, résultant de la conjonction unique d'un territoire, d'un milieu et d'une culture.

Sa culture, vieille de plusieurs siècles, jouit ces dernières années d'une popularité sans précédent, tant parce que le consommateur italien, et pas lui uniquement, apprécie toujours plus tous les arômes contribuant à enrichir la cuisine en saveurs, que parce que le «Basilico Genovese» illustre la qualité, la simplicité et le caractère typique d'une terre et de sa culture.

Le noyau original de production était limité à la zone géographique de Gênes. Du fait de conditions de marché toujours plus favorables pour la consommation à grande échelle de basilic destiné à la préparation de nombreuses recettes et du célèbre pesto, l'aire de production s'est étendue et a investi également toute la façade maritime du territoire ligurien.

Partant du Genovesato, l'aire de production s'est étendue tant à l'est qu'à l'ouest, faisant du territoire de la Ligurie la zone idéale pour l'obtention d'un produit particulièrement typique.

La totalité de la région de la Ligurie est vouée à la culture du basilic du fait de ses caractéristiques environnementales, culturelles et humaines qui confèrent au produit frais et au produit transformé son caractère unique connu et reconnu dans le monde entier.

Le basilic est en effet une espèce très influencée par le milieu de culture. Ceci explique que le basilic cultivé en Ligurie se distingue par une qualité homogène, en fonction des milieux de culture (serre et plein champ), des techniques de culture et de la transformation en fin de cycle de production.

La combinaison des caractéristiques pédologiques, du rayonnement solaire, ainsi que du climat particulièrement doux de la région, climat dans lequel la brise marine joue un rôle majeur, confère un caractère unique à cette aire de production.

Dans cette région à vocation exceptionnelle, des capacités techniques spécifiques ont été développées afin de maximiser les caractéristiques naturelles du produit et d'en assurer un niveau de qualité élevé et constant, indépendamment de la saison de culture.

Le savoir-faire des entrepreneurs locaux ne se limite pas à la seule technique de culture, mais englobe également la phase ultérieure du conditionnement et permet d'éviter toute altération des spécificités du produit, ce qui crée une fusion parfaite entre tradition et innovation (application de systèmes de lutte intégrée et biologique).

Référence à la publication du cahier des charges

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Basilico Genovese» au *Journal officiel de la République italienne* n° 108 du 12.5.2009.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (Produits de qualité) (à gauche de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)» {Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne [Règlement (CE) n° 510/2006]}.