

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2004/C 259/03)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényező, nevezetesen a 4.6. pont teszi indokolttá, mely alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekinthető.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP – 2081/92/EGK TANÁCSI RENDELET

„BASILICO GENOVESE”

EK-szám: IT/00194/17.4.2001

OEM (X) OFJ ()

Ez a nyomtatvány csupán információs céllal lett kiállítva. A teljes tájékoztatásért, különösen az OEM és OFJ hatálya alá tartozó termékek gyártóiról, kérem, igényeljen teljes termékleírást a nemzeti hatóságtól vagy az Európai Bizottságtól ⁽¹⁾.

1. *A tagállamban felelős hivatal:*

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

2. *Igénylő:*

2.1. Név: Comitato Promotore D.O.P. Basilico Genovese
2.2. Cím: Via Gropallo n.10/5 – 16122 Genova – Tel. (010) 87 62 72
2.3. Összetétel: termelők/feldolgozók (x) egyéb ()

3. *Terméktípus:* 1.6. osztály – Feldolgozatlan gyümölcs- és zöldségfélék.

4. *A termék leírása:*

(A 4.2. bekezdésben kitűzött követelmények összefoglalása)

4.1. Név: „Basilico Genovese”

4.2. *Leírás:* Az „*Ocimum basilicum* L.” fajhoz tartozó, ökotípusos vagy őshonos válogatású egész növény, friss állapotban.

A növény főbb tulajdonságai az alábbiak:

- közepesen vagy nagyon magas, öblösen kiszélesedő, vagy henger alakú,
- a levélsűrűség a közbenső (közepesen alacsony, közepes, közepesen magas) osztályokba sorolható,
- ellipszis alakú levélforma,
- a levélszélek hullámossága és fogazottság: nem jellemzőek/nagyon enyhék vagy enyhék,
- a levélsík egyenes vagy domború formájú,
- egyáltalán nincs mentaaromája,
- jellegzetes, erős illat.

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségének politikája – B-1049 Brüsszel.

- 4.3. Földrajzi terület: A „Basilico Genovese” termesztésében érintett földrajzi régió Liguria tartomány közigazgatási körzetének a tirrén tengerpart felé eső lejtőinek területére korlátozódik, amelynek meghatározható határvonala a vízválasztó mentén húzódik. Ugyanezen a területen kell végbemennie a kondicionálásnak is, ami mintegy garanciát biztosít ennek a könnyen romló terménynek a nyomon követhetőségére, az elnevezés ellenőrzésére, továbbá minőségi jellegzetességeinek megőrzésére.
- 4.4. Eredetbizonyíték: A bazsalikomot ősidóktól fogva termesztik főként dísznövényként, ám kivonatot is készítettek belőle feltételezett gyógyhatásai miatt. A rómaiak terjesztették el, akik különös gyógyhatásokat tulajdonítottak a növénynek.

Jelenlegi közismertségét sokkal inkább a konyhai használatnak, semmint a gyógynövénytan és a népi gyógyászat szerinti gyógyhatásainak köszönheti.

Különösképpen a jellegzetesen olasz, Liguriából származó, ám világszerte ismert „pesto genovese” (tört bazsalikomártás, az olaszok többnyire tésztahoz használják) előállításához használatos. A „pesto genovese” elkészítése során a hozzávalókat márványmozsárban, megfelelő – fából, márványból vagy üvegből készült – mozsártörővel törik meg.

A „pesto genovese” fő alkotóeleme a bazsalikom, amely hagyományosan Liguria tartomány Tirrén-tenger felé eső területéről származott. Az ottani bazsalikom rendelkezik a mártás elkészítéséhez szükséges érzékelhető tulajdonságokkal: a menta aromájának teljes hiánya és a rendkívül erős, kellemes illat.

Mi sem bizonyítja jobban ennek a fűszernek a mindennapos használatát és széles körű elterjedését, mint az a tény, hogy egy 1864-ből származó olasz szakácskönyv számos receptjében is szerepel a hozzávalók felsorolásában a bazsalikom. Az 1883-ban, Jacini által végzett mezőgazdasági felmérés megemlíti, hogy a ligur tengerparton már akkor kis melegházakban termesztették a bazsalikomot a növény iránti, egyre növekvő kereslet kielégítése céljából. Történelmileg, a bazsalikomtermesztés eredeti helyszíne a – piachoz legközelebb fekvő – Genova körüli vidék volt, ami később, az egyre fokozódó kereslet miatt, egyre nagyobb kiterjedésűvé vált.

A termény nyomon követhetőségét az biztosítja, hogy a „Basilico Genovese” termesztőinek be kell jegyeztetni magukat egy, az ellenőrző szervezet által vezetett és naprakészen tartott jegyzékbe. Ezenkívül a termesztők kötelesek minden évben, a vetés előtt harminc nappal bejelenteni a bevetni kívánt terület nagyságát, a használni kívánt vetőmag fajtáját és a terményből készíteni kívánt legnagyobb csomag vagy csokor méretét.

A termesztőnek továbbá a következő év január 31-ig bezárólag bejelentési kötelezettsége van a ténylegesen megtermelt és áruba bocsátott termény mennyiségére vonatkozólag.

- 4.5. Előállítási eljárás: A „Basilico Genovese” termesztéséhez használt vetőmagok kizárólag az *Ocimum Basilicum* L. fajhoz tartozhatnak, és a Leírás (4.2.) pontban felsorolt tulajdonságokkal rendelkezhetnek. Csak a helyileg kiválasztott típusok felelnek meg a termesztés céljának. A „Basilico Genovese” fedett – megfelelő levegőcserével rendelkező – területen és szabadban egyaránt termesztethető.

Fedett helyen terítőpadokon és a talajban egyaránt termelhető.

Tilos a „Basilico Genovese” termesztése őshonos föld nélküli talajban.

Tilos a talajfertőtlenítéshez metil-bromidot használni.

Az év során megengedett maximális termelés az alábbiak szerint alakul:

1. friss fogyasztásra:

- fedett termesztésben 7 000 tő/m²/év,
- szabadban termesztve 2 000 tő/m²/év;

2. feldolgozásra szánt mennyiségek:

- fedett termesztésben 10 kg/m²/év,
- szabadban termesztve 8 kg/m²/év.

- 4.6. Kapcsolat: A liguriai vidék talajklimatikai miliője az abiotikus (talaj, hőmérséklet, víz, fényviszonyok, széljárás) és a biotikus tényezők (állati és növényi organizmusok) szerencsés – egyébként csak ezen a területen megnyilvánuló – kölcsönhatása révén keletkezett, és a bazsalikom termesztésének kedvező mikroklímát nyújt. A talaj jellegzetességeinek meghatározó szerepük van a termesztés helyszínének megválasztásában, és a talaj fizikai tulajdonságain végzett – a bazsalikomtermesztéshez még elfogadható – részleges módosítások oka kizárólag a betakarítás különleges technikája, hiszen rendkívüli módon kell arra ügyelni, hogy a növény ne sérüljön meg a betakarítás közben. Az esetleg elvégzett talajjavítás rendkívül fontos tényező a termesztés során, mert általa megoldhatók a korlátozott, ám jól érzékelhető vízelvezetési problémák, ugyanakkor azonban nincs jelentősége a végtermék jellegzetességei szempontjából. A hőmérséklet napi alakulása közvetlen módon befolyásolja a termesztés helyszínének kiválasztását (termoperiodikusság), aminek során természetesen figyelembe kell venni még a rendelkezésre álló víz mennyiségét, a fényviszonyokat és a szelet. A liguriai terület, földrajzi elhelyezkedése folytán, különösen alkalmas ennek a bazsalikomfajtának a termesztéséhez, mert déli fekvésű hosszabb tengelye a földkéreg párhuzamos vonalait mentén helyezkedik el, az ültetvényeket még télen is hosszú órákon át süti a nap, továbbá a déli fekvés – és a terület különlegesen ívelt formája – miatt nem csupán az északi, keleti és nyugati irányból érkező hidegebb légáramlatoktól védett a növény, hanem a tenger pozitív, hőszabályozó hatása is szabadon megnyilvánulhat a művelésbe vont területeken.

A Liguriában termesztett bazsalikom a terület, a környezet és a helyi kultúra egyedüli és megismételhetetlen ötvözete. Liguria időjárási viszonyai – a napsugárzás télen is erős, a hőmérséklet csak ritkán süllyed 10 °C alá, és a tenger felől folyamatosan mérsékelt légáramlatok érkezik – egyedülállóan olvadnak össze a talaj kémiai-fizikai jellemzőivel és a helyi termesztők rátermettségével, szaktudásával, hagyományaival. Mindezen dolgok együttes megnyilvánulásának köszönhetően az itt megtermő bazsalikomra jellemző aromák ugyanebben az arányban és adagolásban a másutt termesztett bazsalikomfajtákban nem lelhetők fel. Liguria éghajlata Lazio déli részével és Campania tartományával azonos, és a bazsalikomtermesztéshez használt talaj talajtani eredete megegyezik a dél-piemonti talajjal, mindazonáltal a Piemontra jellemző éghajlat tisztán kontinentális, a közép-olaszországi földek talajtani eredete a liguriai talajokétól eltér. Ezért az éghajlat és a talaj jellegzetességei, a liguriai növénytermesztők kultúrájával és hagyományaival ötvözve egyedüli és megismételhetetlen körülményeket teremtenek. A Piemontban vagy más, Liguriával határos olasz tartományokban termesztett bazsalikom mentaaromájú, míg a délibb területeken előállított növény határozottan kevésbé finom. A liguriai bazsalikomot más területekről származó bazsalikomfajtákkal összehasonlítva, azt tapasztaljuk, hogy a Liguriából származó bazsalikom illóolaj-hozadéka magasabb, mint a többi tartományból származó bazsalikomfajtáké, ezen belül a vizsgálati eredmények szerint azoknak a növényeknek, amelyeknek a teljes termesztési ciklusa Liguriában zajlott, statisztikailag jelentős mértékben magasabb az illóolaj-hozadéka, mint az Olaszország más területein termesztett azonos növényeké. Sőt, magának az illóolajnak az összetétele is más, továbbá eltér az egyes anyagok aránya is, aminek következtében a bazsalikom aromája megváltozik. Tisztán megkülönböztethető a teljes termesztési ciklusát tekintve a Liguriában előállított bazsalikom a másféle környezetben termesztett bazsalikomtól. A nagyobb mértékben jelen lévő anyagok, továbbá az olyan anyagok figyelembevételével, amelyek – akár kis mennyiségben is – befolyásolhatják a bazsalikom levelének aromáját, a Liguriában termesztett bazsalikomot egyértelműen meg lehet különböztetni a más helyről származó fajtákkal szemben. A „Basilico Genovese” aromája, továbbá a növény minőségi jellemzői a liguriai termőhelyhez szorosan kötődtek.

A bazsalikom Liguria egyik legjellemzőbb és egyben legjellegzetesebb növénye, ősi ízek konyhaművészetének jelképe.

A genovai bazsalikom („Basilico Genovese”) tulajdonságai – a mentaaroma teljes hiánya, a rendkívül erős, jellegzetes illat, továbbá a levelek különlegesen halvány színezete – mind a liguriai területek sajátos talajklimatikai viszonyainak köszönhetőek. A talajviszonyok és a napsugárzás, a terület különösen enyhe időjárása, ahol a tengeri szellő kiemelkedő szerephez jut – mindezek meghatározzák ennek a termesztési területnek a sajátosságait. Az ezen a területen felhalmozott specifikus szakmai ismeretanyag magas és állandó minőségi színvonalat biztosít.

A bazsalikom, bár országos és nemzetközi szinten egyaránt kisebb jelentőségű növényi kultúra, regionális szinten mégis fontos jövedelemforrás számos mezőgazdasági vállalkozó részére, akik meglévő házaiban egész évben, nyári időszakban pedig a szabadban termesztik a növényt. Finale Ligure már az elmúlt század húszas-harmincas éveiben nemzetközi zöldség- és gyümölcsvásároknak, bemutatóknak adott otthont, amelyeken az egész tartomány meglévő primőrjei – köztük a bazsalikom – aratták a legnagyobb tetszést. Ezen növényi kultúrák fontosságáról tanúskodnak a korabeli olasz mezőgazdasági évkönyvek és más dokumentumok is, melyek rendkívül élethűen és nagy odafigyeléssel ismertették az akkori mezőgazdaság helyzetét. A bazsalikom mind a mai napig jelentős része a liguriai terület mezőgazdaságának, növényi kultúrájának. A genovai bazsalikom („Basilico Genovese”) a terület, a környezet és a helyi kultúra egyedülálló és megismételhetetlen ötvözete.

4.7. Ellenőrző szervezet:

Elnevezés: Camere di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia

Székhely: Via Garibaldi n.4 – 16124 Genova

4.8. Címkézés: A frissen kereskedelmi forgalomba hozott bazsalikomot legalább két, legfeljebb négy, teljes levélből álló csomókból álló kiserelésben kell forgalmazni. A csomó legalább három és legfeljebb tíz gyökeres tőből áll, élelmiszer-csomagoló papírban kerül forgalomba, D.O.P. jelzéssel ellátva, egyenkénti csomagolásban, kötve. Az ennél nagyobb csomók a „csokor” besorolásba tartoznak, ezekben ugyanennyi tő található, tíz-tíz csomóban.

A kistermelői és/vagy ipari feldolgozásra kerülő bazsalikom teljes tövekből áll, melyeken legfeljebb négy pár teljes levél található.

A csomagolóanyagoknak az érvényes jogszabályoknak megfelelőnek kell lenni, és azt el kell látni a D.O.P. jelzéssel, továbbá a teljes vállalati márkajelzéssel is.

4.9. Nemzeti követelmények: –
