A BIZOTTSÁG 611/2010/EU RENDELETE

(2010. július 12.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Basilico Genovese [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban és 17. cikkének (2) bekezdése alapján a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét az 1623/2005/EK rendelettel [2] módosított 2400/96/EK bizottsági rendelettel [3] bejegyzett „Basilico Genovese" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására.

(2) A módosítás iránti kérelem a termékleírásnak egy olyan rendelkezéssel való kiegészítésére irányul, miszerint a termék csomagolásán el kell helyezni a „Basilico Genovese" megjelöléshez tartozó logót, amelynek képét és grafikai jellemzőit ismerteti a kérelem.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 510/2006/EK rendelet 9. cikke értelmében kisebb jelentőségű, azt a Bizottság az említett rendelet 5., 6. és 7. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Basilico Genovese" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A frissített egységes dokumentumot e rendelet II. melléklete tartalmazza.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2010. július 12-én.

a Bizottság részéről
az elnök
José Manuel BARROSO

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[2] HL L 259., 2005.10.5., 15. o.
[3] HL L 327., 1996.12.18., 11. o.

I. MELLÉKLET

A „Basilico Genovese” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás az alábbiak szerint módosul:

A 8. cikk („Csomagolás”) a következő szövegrésszel egészül ki:

„A különálló csomók csomagolásának, illetve adott esetben a zacskóknak a hatályos előírásoknak megfelelő anyagból kell készülniük, és fel kell tüntetni rajtuk a »BASILICO GENOVESE D.O.P.« jelölést és a közösségi OEM-szimbólumot, valamint a vállalkozás teljes márkajelzését és a terméknek az alábbiakban ismertetett logóját. A vállalkozás márkajelzésének olyan méretűnek kell lennie és úgy kell elhelyezkednie a közösségi OEM-szimbólumhoz és a termék logójához képest, hogy egyértelműen felismerhető legyen.

A »Basilico Genovese« oltalom alatt álló eredetmegjelölés azonosítására szolgáló logó a közösségi OEM-szimbólumával azonos méretű körlap, amelynek belsejében a »BASILICO GENOVESE« felirat látható, teljesen kiírva, közepén pedig a »D.O.P.« rövidítés szerepel.

A logón a következő három, a terméket jellemző elem látható:

— a nap (sárga színnel ábrázolva), a valamennyi kultúra számára elsődleges és alapvető fontosságú életerő szimbóluma,

— Liguria (kék színnel ábrázolva), a termőterület, amely gazdag, termékeny, és amelynek partjait a tenger mossa,

— a bazsalikom (zöld színnel ábrázolva), amely az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék természetes jellegét, eredetiségét és minőségét szimbolizálja.

A logó egyszínű változatban is használható.

A feliratot Ariel Black betűtípussal, félkövér szedéssel és a Liguria ábrázolásához is használt kék színnel kell megjeleníteni. A betűméret a »Basilico Genovese« felirat esetében 6 pt, a »D.O.P.« felirat esetében pedig 6,5 pt.



”

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„BASILICO GENOVESE”

EK-szám: IT-PDO-0105-0194-2009.6.30.

OFJ ( ) OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Basilico Genovese”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály. Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Basilico Genovese” oltalom alatt álló eredetmegjelölés az *Ocimum Basilicum L.* fajhoz tartozó, ökotípusos vagy őshonos válogatású vetőmagok felhasználásával termesztett egész, friss állapotú növényre vonatkozik. A növénynek az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

— a közepestől a nagyon nagyig terjedő magasság, szétterülő vagy hengeres alak,

— 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 lapos vagy domború,

— egyáltalán nincs mentaaromája,

— erős, jellegzetes illat.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)*

–

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében)*

–

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Basilico Genovese” fedett helyen és a szabadban egyaránt termeszthető, de a termesztés kizárólag a termelés földrajzi területén belül folyhat.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Basilico Genovese” jellemzőinek megőrzése érdekében a terméket, amely rendkívül sérülékeny és gyorsan elszárad, a termelési övezeten belül kell csomagolni.

A friss állapotban történő forgalmazásra szánt bazsalikomot legalább két, legfeljebb négy teljes levélpár által alkotott csomókból álló kiszerelésben kell forgalmazni. A kisebb csomók legalább három és legfeljebb tíz teljes, gyökeres növényből állnak. Ezeket a csomókat külön-külön csomagolják be élelmiszerek csomagolására szolgáló és a DOP jelzéssel ellátott papírba. A nagyobb csomók a „csokor” kategóriába tartoznak, és tíz kis csomónak megfelelő számú növényből állnak.

A kistermelői és/vagy üzemi feldolgozásra szánt bazsalikom egész növényekből áll, amelyeken legfeljebb négy teljes levélpár található.

A csomagoláshoz a hatályos előírásoknak megfelelő anyagot kell használni, és fel kell tüntetni rajta az OEM logóját, valamint a vállalkozás teljes márkajelzését.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A különálló csomók csomagolásának, illetve adott esetben a zacskóknak a hatályos előírásoknak megfelelő anyagból kell készülniük, és fel kell tüntetni rajtuk a „BASILICO GENOVESE D.O.P.” jelölést és a közösségi OEM-szimbólumot, valamint a vállalkozás teljes márkajelzését és a terméknek az alábbiakban ismertetett logóját. A vállalkozás márkajelzésének olyan méretűnek kell lennie és úgy kell elhelyezkednie a közösségi OEM-szimbólumhoz és a termék logójához képest, hogy egyértelműen felismerhető legyen.

A „Basilico Genovese” oltalom alatt álló eredetmegjelölés azonosítására szolgáló logó a közösségi OEM-szimbólumével azonos méretű körlap, amelynek belsejében a „BASILICO GENOVESE” felirat látható, teljesen kiírva, közepén pedig a „D.O.P.” rövidítés szerepel.

A logón a következő három, a terméket jellemző elem látható:

— a nap (sárga színnel ábrázolva), a valamennyi kultúra számára elsődleges és alapvető fontosságú életerő szimbóluma,

— Liguria (kék színnel ábrázolva), a termőterület, amely gazdag, termékeny, és amelynek partjait a tenger mossa,

— a bazsalikom (zöld színnel ábrázolva), amely az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék természetes jellegét, eredetiségét és minőségét szimbolizálja.

A logó egyszínű változatban is használható.

A feliratot Ariel Black betűtípussal, félkövér szedéssel és a Liguria ábrázolásához is használt kék színnel kell megjeleníteni. A betűméret a „Basilico Genovese” felirat esetében 6 pt, a „D.O.P.” felirat esetében pedig 6,5 pt.



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. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Basilico Genovese” termelési övezetét a Liguria régiójának közigazgatási területén fekvő, a Tirrén-tenger felé néző hegyoldalak és a vízválasztó vonal határolják.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A liguriai övezet talaj- és éghajlati viszonyait egy olyan, a bazsalikom termesztését elősegítő mikroklíma jellemzi, amely az abiotikus tényezők (talaj, hőmérséklet, víz, fényviszonyok, széljárás) és a biotikus tényezők (állati és növényi organizmusok) sajátos, csak ebben az övezetben megfigyelhető kombinációjának és kölcsönhatásának eredményeként alakult ki. A talaj jellemzői meghatározó szerepet játszanak a termesztett növénykultúra megválasztásában. A talaj fizikai tulajdonságaiban csekély mértékű, a bazsalikomtermesztéssel összeegyeztethető változások következhetnek be; ezek a változások kizárólag a sajátos betakarítási technikával indokolhatók, amelynek alkalmazása során ügyelni kell arra, hogy a növények ne sérüljenek. A talajjavítás fontos tényező a termesztés során: megoldást jelenthet bizonyos kisebb, jól érzékelhető vízelvezetési problémákra, noha úgy tűnik, a végtermék sajátos jellegét nem befolyásolja. A növénykultúra megválasztására közvetlen befolyást gyakorolnak a hőmérséklet-ingadozások (termoperiodizmus), valamint a vízkészletek, a vízminőség, a fényviszonyok és a széljárás is. Liguria területét földrajzi helyzete alkalmassá teszi e faj termesztésére: a terület fő tengelye ugyanis a Föld szélességi köreivel párhuzamosan helyezkedik el, így az ültetvényeket még télen is hosszú órákon át éri napsütés; ezenkívül déli tájolásának és sajátos, ívelt formájának köszönhetően a terület védve van a hideg északi, keleti és nyugati szelektől, és élvezheti a tenger hőszabályozó hatásának előnyeit.

Liguria éghajlati viszonyai (a napsütéses órák száma télen is jelentős, a hőmérséklet csak ritkán süllyed 10 °C alá, a tenger felől folyamatosan mérsékelt légáramlatok érkeznek) egyértelműen összekapcsolódnak a talaj fizikai-kémiai tulajdonságaival, valamint a mezőgazdasági termelők szaktudásával és hagyományaival, és éppen e tényezők ötvözetéből jött létre az a végtermék, amelyet a más övezetekben termelt bazsalikomban ugyanilyen arányban fel nem lelhető aromák tesznek egyedivé.

Noha Liguria éghajlati viszonyai azonosak Lazio déli részének és Campaniának az éghajlati viszonyaival, és a bazsalikomtermő területek talajának eredete megegyezik Piemonte alsó részének talajáéval, Piemonte éghajlata tipikusan szárazföldi, Közép-Olaszország talajának eredete pedig különbözik Liguria talajáétól. Következésképpen az éghajlat- és a talajviszonyok egyedülálló és eredeti módon ötvöződnek a liguriai termelők termesztési gyakorlatával.

Mindezt hűen és élénken tükrözik a fennmaradt olasz mezőgazdasági évkönyvek és egyéb dokumentumok is, bizonyítva e növénykultúrák regionális gazdaságon belüli jelentőségét. A bazsalikom ma is fontos szerepet tölt be Liguria területének mezőgazdaságában és növénytermesztési hagyományaiban. A „Basilico Genovese” a terület, a környezet és a helyi kultúra ezen egyedülálló együttesének eredménye.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Basilico Genovese” tulajdonságai – a mentaaroma teljes hiánya, a kellemes és rendkívül erős illat, továbbá a levelek különlegesen halvány színezete – mind a liguriai terület sajátos pedoklimatikus viszonyainak köszönhetők.

Noha a bazsalikom országos és nemzetközi szinten kisebb jelentőségű növényi kultúrának számít, regionális szinten ugyanakkor fontos jövedelemforrás számos mezőgazdasági vállalkozás számára, amelyek üvegházban egész évben, a nyári időszakban pedig a szabadban is termesztik a növényt. Finale Ligure már az elmúlt század húszas–harmincas éveiben nemzetközi zöldség- és gyümölcsvásároknak, valamint -kiállításoknak adott otthont, amelyeken a régió egészéből érkező üvegházi primőrök – köztük a bazsalikom – aratták a legnagyobb sikert.

A liguriai bazsalikomot más területekről származó bazsalikomfajtákkal összehasonlítva azt tapasztaljuk, hogy a Liguriából származó bazsalikom illóolaj-hozama egyértelműen magasabb, mint a többi régióból származó bazsalikomfajtáké; ezen belül a vizsgálati eredmények szerint azoknak a növényeknek, amelyeknek a teljes termesztési ciklusa Liguriában zajlott, statisztikailag jelentős mértékben magasabb az illóolajhozama, mint az Olaszország más területein termesztett bazsalikomoké.

Sőt, magának az illóolajnak az összetétele is más, továbbá eltér az egyes alkotóanyagok aránya is, ami teljesen más aromát kölcsönöz a bazsalikomnak.

Kétséget kizáróan megkülönböztethető a teljes termesztési ciklus alatt Liguriában termesztett bazsalikom a másféle környezetben termesztett bazsalikomtól.

Figyelembe véve a nagyobb mennyiségben jelen lévő anyagokat, továbbá az olyan anyagokat, amelyek – akár kis mennyiségben is – befolyásolhatják a bazsalikom levelének aromáját, a Liguriában termesztett bazsalikomot egyértelműen meg lehet különböztetni a más helyről származókkal szemben. A „Basilico Genovese” aromája, továbbá a növény minőségi jellemzői szorosan kötődnek a liguriai termőhelyhez. A Piemontéban vagy más, Liguriával határos olasz régiókban termesztett bazsalikom mentaaromájú, míg a délibb területeken termesztett növény határozottan kevésbé kifinomult.

Ezzel szemben a „Basilico Genovese” különlegesen finom növénykultúra, amelyet erős és hosszan érezhető illata, a mentaaroma teljes hiánya és a levelek halvány színe – amely még a termék feldolgozását követően sem változik – tesz egyedülállóvá. E tulajdonságok valamennyi, a termékleírásban meghatározott termelési területen termesztett bazsalikomra nézve jellemzőek és állandóak.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

A bazsalikom Liguria egyik legjellemzőbb és legjellegzetesebb növénye, az ősi ízek konyhaművészetének jelképe, amely a terület, a környezet és a helyi termesztési kultúra kölcsönhatásából született.

A több évszázados múltra visszatekintő bazsalikomtermesztés népszerűsége az utóbbi néhány évben példátlanul megnőtt, részben annak köszönhetően, hogy az olaszországi – és az Olaszországon kívüli – fogyasztók egyre jobban értékelik az ízletes ételek készítéséhez hozzájáruló aromákat, részben pedig azért, mert a „Basilico Genovese” a minőséget, az egyszerűséget, valamint egy adott vidéknek és kultúrájának sajátos jellegét testesíti meg.

A termelés központja eredetileg Genova földrajzi övezetére korlátozódott. Annak köszönhetően azonban, hogy a számos ételrecept és a közkedvelt pesto elkészítéséhez szükséges bazsalikom nagy tételben való fogyasztásával összefüggésben egyre nőtt a termék iránti kereslet a piacon, a termelési terület fokozatosan növekedett, és kiterjedt a liguriai terület tengerparti sávjának egészére is.

A termelési terület Genova környékétől keleti és nyugati irányba egyaránt terjeszkedett, aminek eredményeként Liguria területe ideális övezetté vált egy különösen jellegzetes termék előállítása szempontjából.

Liguria régiójának környezeti, kulturális és emberi adottságaiból kifolyólag, amelyek a friss és a feldolgozott termékeket egyedülállóvá, világszerte ismertté és elismertté teszik, a bazsalikomtermesztés mára a régió egész területén meghonosodott.

A bazsalikom olyan növényfaj, amelynek termesztését nagymértékben befolyásolják a környezeti feltételek. Ennek fényében érthető, hogy a Liguriában termesztett bazsalikomot jól megkülönbözteti homogén minősége, amelyet a termesztési környezet (vagyis hogy üvegházban vagy szabadban termesztik-e), a termesztési technikák és a termelési ciklus végén elvégzett feldolgozás határoznak meg.

A talajviszonyok, a napsugárzás, valamint a régiót jellemző különösen enyhe időjárás – amelyet illetően a tengeri szellő kiemelkedő szerephez jut – együttese egyedi jelleggel ruházza fel a termelési területet.

Ebben a kivételes régióban egyedi technikai képességeket fejlesztettek ki a termék természetes tulajdonságainak lehető legnagyobb mértékű kiaknázására, valamint annak érdekében, hogy a termesztési időntől függetlenül biztosítható legyen a kiváló és állandó minőség.

A helyi vállalkozók szaktudása nem korlátozódik kizárólag a termesztési technikák ismeretére, hanem a későbbi, csomagolási szakaszra is kiterjed, így – a hagyomány és az innováció tökéletes egyesítésének köszönhetően (integrált és biológiai növényvédelmi rendszerek alkalmazása) – elkerülhető a termék jellemzőinek bármiféle módosulása.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Az illetékes közigazgatási szerv a „Basilico Genovese” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elismerésére irányuló javaslatának az *Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye* 2009. május 12-i, 108. számában történő közzétételével elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

A konszolidált szöveg megtekinthető továbbá közvetlenül a Földművelésügyi, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” (Minőségi termékek) linket választva, a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) menüpontra kattintva is.