

Art. 7.

Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) 1151/2012.

L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è:

CSQA Certificazioni S.r.l.,

via San Gaetano n. 74, 36016 Thiene (VI) - Italia;

tel. +39.0445.313011;

Fax +39.0445.313070;

csqa@csqa.it

Art. 8.

Designazione e presentazione

Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione di cui all'art. 1.

I contenitori nei quali l'«Aceto Balsamico di Modena» è immesso al consumo diretto devono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, delle seguenti capacità: 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l; 0,250 l; 0,375 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l o 5 l; oppure in contenitori monodose di vetro, di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml, sui quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie. I recipienti in vetro, legno, ceramica o terracotta, di capacità minima di 5 litri, oppure i recipienti in plastica della capacità minima di 2 litri sono tuttavia autorizzati se il prodotto è destinato ad uso professionale.

I recipienti di capacità pari a 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l, non hanno corpo o forma sferica e presentano un rapporto tra altezza totale e lunghezza del lato maggiore, ovvero del diametro in caso di forma cilindrica, superiore a 1,85.

La designazione della denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata sulle confezioni dalla dizione «Indicazione Geografica Protetta» scritta in caratteri chiari e leggibili, per esteso o in forma abbreviata, in lingua italiana e/o nella lingua del Paese di destinazione. All'interno della denominazione il toponimo Modena è riportato con dimensioni uguali o superiori, nel limite del triplo, a quelle dei termini «Aceto» e «Balsamico». Il simbolo dell'Unione associato alla denominazione IGP deve figurare nell'etichettatura.

Alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» è vietata l'aggiunta di qualsiasi aggettivo qualificativo, anche sotto forma numerica, diverso da quelli esplicitamente previsti nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» od altro similare.

Considerata la composizione del prodotto, è vietato l'uso in etichettatura e nella presentazione del prodotto dell'indicazione «senza caramello» e di altre similari.

Il termine «invecchiato» può essere abbinato alla denominazione qualora l'invecchiamento si sia prolungato per un periodo non inferiore a tre anni in botti, barili o altri recipienti in legno. Alla dicitura «invecchiato» può essere affiancata l'indicazione del periodo minimo di invecchiamento pari a tre anni. Qualora l'invecchiamento sia prolungato ulteriormente per almeno due anni in botti, barili o altri recipienti di legno il termine «Riserva» potrà essere abbinato alla denominazione unitamente o meno al periodo minimo di invecchiamento pari a cinque anni.

25A00595

PROVVEDIMENTO 21 gennaio 2025.

Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Basilico Genovese».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gaspari l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Considerato che l'art. 21, comma 17, della legge n. 196/2009 e successive modificazioni ed integrazioni autorizza l'avvio della gestione finanziaria, nelle more dell'approvazione delle rispettive direttive sull'azione amministrativa di I e II livello, nei limiti delle assegnazioni di cui alle direttive dell'anno precedente;



Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, DOP e STG;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio di tutela della Basilico Genovese DOP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP «Basilico Genovese», registrata con regolamento (CE) n. 1623/2005 della Commissione, del 4 ottobre 2005, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 259/15 del 5 ottobre 2005;

Considerato che le modifiche richieste possono essere considerate ordinarie, ai sensi dell'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143;

Acquisito il parere positivo della Regione Liguria competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Basilico Genovese», così come modificato;

Provvede:

ai sensi dell'art. 9 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della DOP «Basilico Genovese».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta di modifica, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQAI, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, indirizzo PEC aoo.saq@pec.masaf.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta dai soggetti aventi legittimo interesse e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo il loro superamento a seguito della valutazione ministeriale, la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP «Basilico Genovese», sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Roma, 21 gennaio 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE «BASILICO GENOVESE»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Basilico Genovese», di seguito indicata con la sigla DOP, è riservata, nel settore orticolo, al basilico (*Ocimum Basilicum L.*) di tipologia genovese che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Sementi e caratteristica della pianta

Le sementi impiegabili per la produzione del «Basilico Genovese» D.O.P. devono appartenere alla specie *Ocimum Basilicum L.*, di ecotipi o le selezioni autoctone ed avere le caratteristiche di seguito elencate:

pianta con altezza da media a molto alta e portamento espanso o cilindrico;

densità del fogliame classificabile nelle classi d'espressione intermedie (medio-bassa, media, medio-alta) e non nelle classi estreme (bassa o alta);

forma della foglia ellittica;

bollosità del lembo e incisioni del margine assenti/molto deboli o deboli;

piano della lamina fogliare piatto o convesso;

assenza totale di aroma di menta;

aroma intenso e caratteristico.

Art. 3.

Zone ed epoca di produzione

La zona di produzione del «Basilico Genovese» D.O.P. è delimitata al solo versante tirrenico del territorio amministrativo della Regione Liguria con delimitazione individuabile nello spartiacque. Nella stessa zona deve avvenire il condizionamento, garantendo in tal modo la rintracciabilità e il controllo della denominazione e preservando le caratteristiche qualitative del prodotto, facilmente deteriorabile.

Le produzioni sono realizzabili durante tutto l'arco dell'anno.

Art. 4.

Legame storico della coltura con l'area geografica

Il basilico è stato introdotto in diverse aree del Mediterraneo e nella stessa Liguria dai romani che ad esso attribuivano proprietà curative. Il basilico divenne coltura tradizionale ed il suo uso venne esteso anche a quello culinario.

Il nucleo originario di produzione era circoscritto all'areale genovese. Consolidandosi le condizioni favorevoli di mercato per il largo consumo di basilico per la preparazione di numerose ricette e del celeberrimo pesto genovese la zona di produzione si è allargata investendo anche tutta la fascia marittima del territorio ligure.

Art. 5.

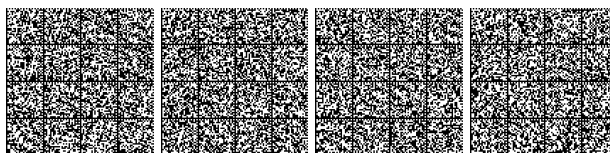
Elenco dei produttori e denunce di coltivazione

I produttori in regola con i requisiti del presente disciplinare, che vogliono fregiarsi della DOP «Basilico Genovese», dovranno iscriversi all'Elenco dei produttori gestito dallo specifico organismo di controllo e denunciare annualmente al gestore del medesimo comunque almeno trenta giorni prima della semina:

le superfici da investire distinte in piena aria, coltura protetta;

la varietà di semente utilizzata, tipologia produttiva (consumo fresco/per la trasformazione);

dimensioni massime del mazzetto o del bouquet che si intende adottare all'interno di quanto stabilito nel presente disciplinare.



Entro il 31 gennaio dell'anno successivo alla denuncia di coltivazione il produttore si impegna a trasmettere i quantitativi effettivamente prodotti e commercializzati.

È fatto divieto ai produttori di superare i quantitativi stabiliti nel presente disciplinare.

Terreno e ambienti di coltivazione

La coltivazione del «Basilico Genovese» DOP può essere effettuata nei seguenti ambienti di coltivazione: in ambiente protetto e in pieno campo.

In ambiente protetto la coltivazione può essere svolta tutto l'anno purché venga assicurata una ventilazione continua 24 ore/giorno rinnovando l'intero volume di aria contenuta nella serra almeno 2 volte/ora dal tramonto al sorgere del sole e almeno 20 volte/ora dal sorgere del sole al tramonto.

Tale ricambio di aria deve essere garantito dall'opportuna gestione delle aperture di ventilazione e, nel periodo invernale, eventualmente anche con il contributo dell'impianto di riscaldamento di soccorso.

Sono esplicitamente escluse dal presente disciplinare serre *insect-proof*, o serre che non garantiscano gli scambi di aria sopra indicati come minimi.

La coltivazione del «Basilico Genovese» DOP in ambiente protetto può essere eseguita sia su bancale, sia in piena terra. È vietata la produzione di «Basilico Genovese» DOP su substrati privi di terreno naturale.

Nel caso della coltivazione su bancale, il terreno di coltivazione deve essere quello naturale prelevato nella stessa area in cui insiste l'azienda. In particolare, al fine di restituire al terreno naturale trasportato su bancale le caratteristiche fisiche proprie, è ammesso miscelare ammendanti minerali in percentuale non superiore al 20% in volume.

All'atto della messa in coltura è vietato il trapianto di piantule che hanno sviluppo superiore al primo nodo successivo ai cotiledoni estesi. I contenitori non possono essere superiori a cm 5x5x5.

Per la produzione di basilico per il consumo fresco è vietato il trapianto salvo che per la produzione biologica.

È vietato l'uso del bromuro di metile per la disinfezione del terreno.

Denuncia di produzione

Le produzioni consentite nell'arco dell'intero anno sono:

1) consumo fresco:

in coltura protetta: 7000 piantine/mq/anno confezionabili in mazzetti da 3 a 10 piantine oppure in *bouquet* da 11 a 100 piantine.

in piena aria: 2000 piantine/mq/anno: confezionabili in mazzetti da 3 a 10 piantine oppure in *bouquet* da 11 a 100 piantine;

2) per la trasformazione:

in coltura protetta: 10 kg/mq/anno;

in piena aria: 8 kg/mq/anno.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame dell'ambiente

È noto a tutti che il basilico coltivato nel versante tirrenico della Liguria è caratterizzato da profumo e gusto del tutto particolari molto apprezzati dal mercato. Inoltre è esente dal gusto di menta che rappresenta una tara per l'uso in cucina di questa pianta.

La rispondenza ai requisiti previsti dal presente disciplinare, nonché la provenienza del prodotto saranno verificati dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7. Il predetto organismo gestirà un apposito elenco di produttori di «Basilico Genovese» DOP.

Art. 7.

Organismo di controllo

Il controllo sarà effettuato da un organismo in conformità alle previsioni dall'art. 39 del regolamento UE n. 1143/2024. Ai fini del presente disciplinare saranno controllate le produzioni massime di mazzetti e/o bouquet conseguiti a metro quadro.

Art. 8.

Confezionamento

1) basilico da commercializzare fresco:

La pianta intera è confezionata a mazzi con almeno due coppie di foglie vere (in particolare una coppia di foglie vere completamente distesa e la seconda in fase di formazione) e, al massimo, con quattro coppie di foglie vere, ossia 4 nodi e comunque privi di infiorescenze.

Sono identificabili due tipologie di mazzi: il mazzo piccolo o «mazzetto» e il mazzo grande o «bouquet».

Il mazzetto è composto da 3 a 10 piante intere complete di radici e confezionato con carta per alimenti contrassegnata dalla dicitura «BASILICO GENOVESE DOP», dal simbolo comunitario della DOP e dal logo del prodotto come più avanti descritto ed è legato singolarmente.

Il «bouquet» è costituito da un numero di piante da 11 a 100 e viene confezionato in modo analogo.

Non è vincolante il peso del prodotto bensì il numero delle piante.

Nella preparazione dei mazzi è consentita l'utilizzazione di materiale organico di origine vegetale, da porre a contatto con le radici al solo fine di evitare una precoce disidratazione delle piantine in esso contenute.

Gli imballaggi per contenere i singoli mazzi o gli eventuali sacchetti devono essere in materiale conforme alle normative vigenti e devono essere contrassegnati con la dicitura «BASILICO GENOVESE DOP», con il simbolo comunitario della DOP, con il marchio aziendale completo e con il logo del prodotto più avanti descritto. L'identificazione aziendale dovrà avere dimensioni e posizionamento che la rendano sufficientemente evidente in rapporto al simbolo comunitario della DOP e al logo del prodotto.

Logo del prodotto

Il logo identificativo del Basilico Genovese D.O.P. è costituito da una forma circolare della stessa dimensione del simbolo comunitario della DOP. Nella corona circolare esterna è inserita la dicitura per esteso BASILICO GENOVESE (blu reflex su sfondo bianco) ed evidenziato al centro l'acronimo D.O.P. (blu reflex su sfondo giallo Pantone 109).

Completano il marchio, la forma stilizzata della regione Liguria (contorno blu reflex con interno bianco) posizionata nel semicerchio inferiore leggermente debordante a sinistra, ancora sotto, in parziale sovrapposizione della circonferenza esterna, compare una piantina stilizzata di basilico (di colore verde Pantone 368) composta da tre coppie di foglie a dimensione decrescente dall'esterno all'interno.

I tre elementi che ne caratterizzano il prodotto sono:

il sole (in giallo) elemento di vitalità, primario ed essenziale per ogni coltivazione;

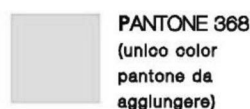
la Liguria (in blu) territorio di produzione, ricco, fertile e bagnato dal mare;

il Basilico (in verde) segno di naturalità, genuinità e qualità del prodotto D.O.P.

L'immagine potrà essere utilizzata anche in monocromia.

Il font utilizzato per la scritta è Arial Black in grassetto, dello stesso blu utilizzato per la Liguria, le misure sono 6 pt. per la scritta «Basilico Genovese» e 6,5 pt. per la scritta «DOP».





PANTONE 368
(unico color
pantone da
aggiungere)

Cyano 66
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

2) Basilico per la trasformazione

Per la trasformazione artigianale e/o industriale è necessario impiegare porzioni di piante integre con massimo quattro coppie di foglie vere, ossia 4 nodi e comunque privi di infiorescenze.

Il basilico dovrà essere avviato alla trasformazione unitamente alla documentazione fiscale relativa, che dovrà riportare la definizione DOP.

25A00557

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 30 gennaio 2025.

Accertamento della sesta rata PNRR.

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398 e successive modifiche, con il quale è stato approvato il «Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di debito pubblico» (di seguito testo unico), ed in particolare l'art. 3, ove si prevede che il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato, in ogni anno finanziario, ad emanare decreti cornice che consentano al Tesoro, fra l'altro, di effettuare operazioni di indebitamento sul mercato interno o estero nelle forme di prodotti e strumenti finanziari a breve, medio e lungo termine, indicandone l'ammontare nominale, il tasso di interesse o i criteri per la sua determinazione, la durata, l'importo minimo sottoscrivibile, il sistema di collocamento ed ogni altra caratteristica e modalità;

Visto il decreto ministeriale n. 115262 del 24 dicembre 2024, emanato in attuazione dell'art. 3 del testo unico (di seguito decreto cornice), ove si definiscono per l'anno finanziario 2025 gli obiettivi, i limiti e le modalità cui il Dipartimento del Tesoro dovrà attenersi nell'effettuare le operazioni finanziarie di cui al medesimo articolo prevedendo che le operazioni stesse vengano disposte dal direttore generale del Tesoro o, per sua delega, dal direttore della Direzione seconda del Dipartimento medesimo e che, in caso di assenza o impedimento di quest'ultimo, le operazioni predette possano essere disposte dal medesimo direttore generale del Tesoro, anche in presenza di delega continuativa;

Vista la decisione del Consiglio europeo del 21 luglio 2020, concernente il programma *Next Generation EU* (di seguito «NGEU»);

