

Una **corretta etichettatura** è l'unica garanzia per il consumatore e permette di conoscere esattamente l'azienda agricola che produce il basilico.

Il Basilico Genovese DOP si riconosce dalla presenza dei due marchi:



Essi sono presenti, insieme ai dati del produttore, sul sacchetto di nylon oppure sulla carta che avvolge la base del bouquet.

BASILICO GENOVESE DOP

Produttore:
Az. Agr. Luca Verdi
Via XX Settembre 1
GENOVA



Il cartellino apposto sul **banco di vendita** può indicare la dicitura "Basilico Genovese DOP" solo se tutto il prodotto presente è confezionato DOP.

Altre diciture che richiamano zone di produzione nell'ambito del territorio della DOP (versante tirrenico della Liguria) non sono ammesse, e in ogni caso indicano prodotti non certificati.

CONSORZIO DI TUTELA del BASILICO GENOVESE DOP



Via Pra 63
16157 GENOVA

*Programma approvato da MiPAAF
ai sensi del D. M. 7225 del 15/01/2008*

logo Mipaaf

RICONOSCERE IL BASILICO GENOVESE

Autenticità, origine e qualità



**Ingrediente indispensabile
per un pesto
a regola d'arte!**

Basilico Genovese D.O.P: **“denominazione di origine protetta”.** **Cosa significa?**

Il Basilico Genovese DOP è un prodotto con la protezione comunitaria della “denominazione di origine protetta” che viene attribuito agli alimenti le cui caratteristiche qualitative sono dovute essenzialmente alle peculiarità di uno specifico territorio.

Nel caso del Basilico Genovese è stato dimostrato come l'ambiente della Liguria e le tradizioni sulle tecniche di produzione tramandate nel tempo, combinati insieme, consentono di ottenere un **prodotto inimitabile e da tutelare.**

Il Basilico Genovese DOP, quindi, è quello prodotto solo sul versante tirrenico della Liguria dai produttori iscritti al sistema di certificazione, con l'obiettivo di **offrire al consumatore le seguenti garanzie:**

1. **provenienza certa** del Basilico dalla Liguria e rintracciabilità, ossia individuazione precisa dell'**azienda produttrice** con indirizzo completo, visibile su ogni mazzo o confezione unica con più mazzi.
2. **qualità** nelle tecniche di produzione, in quanto è obbligatorio il rispetto del disciplinare, che prevede la coltivazione tradizionale e il confezionamento dei

PER I COMMERCANTI **Basilico Genovese DOP:** **valorizzarlo rispettando le norme**

Oggi la qualità, la tracciabilità e la tipicità costituiscono i principali elementi di forza per il commercio dei prodotti agroalimentari.

Il commerciante che vuole:

- **dimostrare attenzione alla qualità dei prodotti**
- **essere trasparente nei confronti del consumatore e in regola, evitando sanzioni**

deve offrire e rendere visibile il Basilico Genovese DOP.

Immagine cartello per banco

PER I CONSUMATORI **Basilico Genovese DOP:** **come riconoscerlo**

La produzione di basilico avviene in Liguria, ma anche fuori dalla Liguria e fuori dall'Italia; inoltre esistono tecniche di coltivazione non controllate perché non ammesse dal disciplinare che possono dare luogo a un prodotto con caratteristiche organolettiche differenti.

Le modalità di confezionamento in mazzetti o bouquet senza alcuna etichetta non permette di riconoscere l'origine del prodotto.

Il consumatore attento alla qualità del pesto “artigianale” deve cercare il Basilico Genovese DOP.

Il Basilico Genovese DOP è un prodotto tradizionale

1. garantito da un disciplinare di produzione controllato dalle Camere di Commercio
2. etichettato obbligatoriamente in modo trasparente al 100%

