

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

per

### **"PESTO GENOVESE"**

#### **Art. 1 - Denominazione**

La denominazione "Pesto Genovese", è riservata al prodotto ottenuto dal processo di trasformazione del basilico (*occimum basilicum*) a DOP "Basilico genovese" o in subordine del Basilico ligure.

#### **Art. 2 - Zona di produzione**

La zona di produzione a lavorazione del "Pesto Genovese" comprende esclusivamente l'intero territorio della Regione Liguria.

#### **Art. 3 - Materie prime**

Gli ingredienti destinati alla produzione del "Pesto Genovese" devono provenire dalle zone delimitate dal presente articolo e devono rispondere alle caratteristiche produttive stabilite dal presente disciplinare.

Il basilico deve rispondere ai requisiti previsti dal disciplinare di cui alla DOP "Basilico genovese", sia utilizzato direttamente che in alternativa quale componente di un semi lavorato composto da basilico genovese DOP, olio extravergine di oliva di produzione nazionale con sale, refrigerato, congelato surgelato

L'olio extravergine di oliva deve essere di origine nazionale e deve rispondere ai requisiti del Reg 796/02/CEE

Il formaggio deve appartenere alle tipologie DOP "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" o alla tipologia Pecorino DOP

L'aglio deve essere di produzione nazionale.

I pinoli ottenuti da *Pinus Pinea* devono essere prodotti nell'area mediterranea

Le noci ottenute da "*Juglans regia*" devono essere di origine europea

Il sale deve essere prodotto nel territorio italiano.

#### **Art. 4 - Metodo di lavorazione**

Il "Pesto Genovese" è ottenuto dalla lavorazione dei seguenti ingredienti indicati in dosi percentuali:

Basilico genovese DOP :	non inferiore al 25%
olio extravergine di oliva nazionale	
formaggio DOP "Parmigiano Reggiano" o "Grana padano" grattugiato:	
formaggio pecorino DOP	
aglio:	
pinoli:	
noci (facoltative)	
sale marino:	

Modalità di preparazione:

lavare e fare asciugare il basilico, facendo attenzione a non schiacciarlo. Porlo insieme agli altri ingredienti in attrezzature idonee, riconosciute dal Comitato promotore, e macinarlo sino ad ottenere un composto omogeneo.

La preparazione deve terminare nel minor tempo possibile onde evitare problemi di ossidazione. L'eventuale confezionamento, viene effettuato in contenitori di materiale consentito dalle norme vigenti relative al confezionamento ed al trasporto di prodotti alimentari freschi.

#### **Art. 5 – Metodo di conservazione**

Per il "Pesto Genovese" sono ammessi metodi di conservazione di tipo fisico e naturale, riconosciuti dal Comitato Promotore.

#### **Art. 6 - Caratteristiche del prodotto**

Il "Pesto Genovese" all'atto dell'immissione al consumo, presenta le caratteristiche organolettiche, chimiche, fisiche indicate di seguito; tali caratteristiche non si devono applicare per le produzioni destinate al consumo diretto

##### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Salsa dal colore di tonalità dal verde chiaro al verde intenso, di consistenza densa ed omogenea. Odore delicato ma persistente di basilico fresco, aglio, formaggio stagionato.

Gusto saporito, leggermente piccante.

Assenza di sensazione di menta

La definizione dei descrittori sopra menzionati e relativi limiti di accettabilità, sono definiti nel piano di controllo.

##### CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

##### TIPOLOGIA TRADIZIONALE

Aw =< 0,95

Grassi totali:            massimo 82%

pH:                            > = 4.8

Tali limiti sono comprensivi della tolleranza del metodo

#### **Art. 7 - Controlli**

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità e di tipicità di cui al precedente art. 4 è accertata da un organismo di Controllo.

Tale Organismo, di intesa con il Comitato Promotore, indica le modalità da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni, conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente per tutte le tipologie di produzione, con l'indicazione geografica protetta.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni di cui al presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Politiche Agricole - Ispettorato Centrale Repressione Frodi - il quale può avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio di un organismo accreditato dal MIPA o altro organismo

#### **Art. 8 - Designazione del prodotto**

I ristoratori ed i produttori in proprio del "Pesto Genovese" saranno forniti del logo di cui al successivo allegato "A" allo scopo di individuare il locale, quale garanzia ed immagine del prodotto stesso. Il "Pesto Genovese" all'atto dell'immissione al consumo confezionato deve essere provvisto di particolare

Contrassegno, atto a garantire l'origine e la identificazione del prodotto, così come descritto dall'apposito logo riportato nell'allegato A del presente disciplinare . Tale designazione deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, di altezza non inferiore a 3mm. nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta.

Per il prodotto destinato all'esportazione può essere apposta la dizione nella lingua del paese di destinazione. Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia Regione Liguria".

I contenitori devono consentire l'apposizione dello specifico contrassegno. In tutti i casi il contenitore deve essere sigillato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura dei sigillo.

Sugli imballaggi e recipienti dovranno essere indicate, in modo chiaro, le medesime diciture. Nello stesso campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, nonché il peso netto all'origine. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre, in inganno l'acquirente, sull'origine del prodotto e l'eventuale nome delle aziende dai cui il prodotto deriva.

Qualora il logo sia stampato direttamente dalle aziende produttrici, i quantitativi di etichette, controllati dall'Organismo di cui all'art. 7, devono corrispondere ai quantitativi di materia prima avviata alla produzione del "Pesto Genovese" .

#### **Art. 9 - Commercializzazione**

Il "Pesto Genovese" può essere commercializzato sfuso, in idonei contenitori per alimenti, in confezioni per la vendita al dettaglio in contenitori sino ad un massimo di Kg. 5 e nella ristorazione. Le operazioni di confezionamento, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.

#### **Art. 10 - Norme finali**

Per quanto non previsto dal presente disciplinare, il Consorzio Tutela, o in sua assenza il Comitato Promotore, può provvedere con apposito regolamento applicativo.

Genova, 04 settembre 2002