C/2025/4677

22.8.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4677)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

ЕС №: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включват промяна в наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката, не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Привеждане в съответствие на рефрактометричната стойност и общото съдържание на захари

В член 2 от продуктовата спецификация и в точка 3.2 от единния документ са приведени в съответствие по-рано несъответстващите стойности на рефрактометричната стойност и на общото съдържание на захари:

рефрактометрична стойност: ≥ 2,0 °Bx; общо захари ≥ 2 %.

Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

ЕС №: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 07 — ЗЕЛЕНЧУЦИ, РАСТЕНИЯ, КОРЕНИ И ГРУДКИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0709 — Други зеленчуци, пресни или охладени

0709 99 — Други

0709 99 50 — Резене

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Наименованието „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ се отнася за хибриди/сортове от вида *Foeniculum vulgare Mill.*, подвид *capillaceum*, var. *dulce* или *azoricum*, отглеждани в определения район, посочен в точка 4 по-долу, в прясно състояние.

В зависимост от периода на отглеждане продуктът със ЗГУ „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ се дели на „ранна“ и „късна“ разновидност със следните характеристики:

ЗГУ „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ — ранна разновидност:

сортове: Guttuso, 50-57, Tiziano, Michelangelo, Enea F1; Ares F1; Zeus F1; Cartesio; SV5057FM; Ottaviano; Pisano;

период на прибиране на реколтата: от втората десетдневка на октомври до средата на март;

външен вид: компактна глава със сплескана форма в горната и в долната част и прави стъбла;

цвят: бял, със светлозелени жилки и зелени листа;

вкус: характерен, много мек, много свеж върху небцето; хрупкавост при дъвчене; лесно отделящи се влакна;

аромат: характерен, със силен първичен аромат, без несвойствени нотки;

големина: диаметър от 50 до 150 mm;

бруто тегло на главата между 200 и 1 000 g.

ЗГУ „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ — късна разновидност:

сортове: Narciso, Donatello, Tintoretto, Tiepolo, Augusto, Traiano, Bramante и Preludio;

период на прибиране на реколтата: от началото на март до средата на юни;

външен вид: компактна глава със заоблена форма;

цвят: изключително ярък бял цвят със светлозелени жилки;

вкус: характерен, много мек, много свеж върху небцето; хрупкавост при дъвчене; лесно отделящи се влакна;

аромат: характерен, със силен първичен аромат, без несвойствени нотки;

големина: диаметър от 50 до 150 mm;

бруто тегло на главата между 200 и 1 000 g.

Според резултатите от проведените експертни проучвания „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ има следните физични, химични и органолептични характеристики:

пепел (сухо вещество): ≤ 1,2 %

рефрактометрична стойност: ≥ 2,0 °Bx;

общо захари ≥ 2 %.

Продуктът може да се предлага на пазара във формат „mozzarella“, т.е. само луковичната част, без стъблата.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството (отглеждане, сортиране и първоначално опаковане) трябва да се извършват в района, посочен в точка 4 по-долу.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен логото на ЕС за ЗГУ и информацията, изисквана съгласно действащото законодателство, върху опаковката трябва да фигурират надписът „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ и логото на наименованието. Вж. фигура 1 по-долу за цветен вариант, черно-бял позитив и черно-бял негатив. Върху опаковката трябва също така да се съдържа цялата необходима информация, указваща името и адреса или фирменото наименование и седалището на отделния производител или сдружение на производители, както и на опаковчика. Логото на ЗГУ е представено по-долу:



Цветен вариант Черно-бял позитив Черно-бял негатив

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на ЗГУ „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ включва цялата административна територия на общините Botricello и Belcastro в провинция Катандзаро и общините Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto и Strongoli в провинция Кротоне.

5. **Връзка с географския район**

Искането за признаване на „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ се основава на връзката между качеството на продукта, дължащо се на географския район, и неговата репутация. Съвременната репутация на „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ се дължи на съчетанието от агрономични и климатични фактори в района на производство, които го правят особено подходящ за производството на този зеленчук. По-специално климатичните условия през зимата и през пролетта са особено меки; праховито-песъкливата почва и наличието на слой подпочвени води много близо до повърхността позволяват създаването на контролиран недостиг на вода в растението, така че да се благоприятства неговият по-скоро ограничен растеж и ниското съдържание на сухо вещество, което прави резенето по-хрупкаво и сочно. Освен това рохкавата почва не оказва съпротивление в процеса на развитие на луковиците, което означава, че продуктът е идеално оформен, без деформации в различните сортови разновидности. Поради характеристиките на почвата само малка част от луковиците от резене развиват дълги шийки. Използваната техника на отглеждане включва пресаждане на дълбочина, при което се получава продукт, който е напълно бял. Лекотата на почвата също допринася за тази последна отличителна черта. Като доказателство за тясната връзка между пригодността на района и наименованието „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ е интересно да се отбележи широко разпространената традиция парцелите и стопанствата да носят имената на известни местности в района. Тези наименования са били използвани почти винаги за класифициране на продуктите, отглеждани в посочените райони и са давани въз основа на успеха на даден продукт на пазара по това време. Това е причината, поради която районите по Йонийския бряг южно от Capo Rizzuto, простиращи се през Capo Colonna (Кротоне) до крайбрежието Strongoli Marina на север, са определени като „terreni per finocchi di Isola“ (земи за отглеждане на резене Isola). Макар да са налице доказателства за пускането на „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ на пазара още от началото на 20-и век, то придобива значимост на италианските пазари на плодове и зеленчуци през втората половина на миналия век, особено в периода между ноември и май. Това се подкрепя и потвърждава от религиозните, винарските и кулинарните събития, както и от местните фестивали, които се провеждат в централната част на Piazza del Popolo в град Isola di Capo Rizzuto от няколко години насам. Редно е да спомена и фестивалите „Ortomercato“, проведени на 1 май през 1991 г. и 1 май 1992 г. с цел популяризиране на местните продукти, следователно — и на „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, както и изцяло посветените на „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ фестивали, проведени на 27 март 1983 г. и на 1 април 1984 г. От края на 1990-те години на миналия век, по случай празненствата в чест на „Madonna Greca“ — покровителката на Isola Capo Rizzuto, се провежда „Festa degli Agricoltori“ [Фестивал на земеделските стопани]. Това подчертава значимостта на продукта по тези земи, считани за особено подходящи за производството на „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Понастоящем редовна ежегодна проява между края на април и началото на май, подновеният фестивал „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (фестивал „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“) дори привлече интереса на италианските средства за масово осведомяване. Фестивалът, състоял се на 28 април 2018 г., например, бе отразен в телевизионното предаване „Ricette all italiana“ („Италианска кухня“) по националния канал Rete 4), а в предаването от 11 май 2019 г. умишлено бе използван терминът „Finocchio d'ORO“ (Златно резене), разбиран като „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto“ (съкровището на Isola di Capo Rizzuto) (11 май 2019 г., Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). [2.5.2022 г. IT *Официален вестник на Европейския съюз* C 179/21] Допълнително потвърждение в подкрепа на репутацията на „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ в продължение на повече от тридесет години е, че инициативата „Fresco di Legalità“ (Прясно и законно), организирана през 2009 г., е избрала за свой символ точно този продукт, отглеждан и прибиран от земи, освободени от Ндрангета, в община Isola Capo Rizzuto (организатор на инициативата е Associazione Libera Terra [Асоциация „Свободна земя“], създадена от свещеника Don Ciotti в сътрудничество с префектура Кротоне и диоцез Кротоне — Санта Северина, с подкрепата на Confederazione Italiana Agricoltori [Италианска конфедерация на земеделските производители], COPAGRI [Конфедерация на селскостопанските производители], ACLI Terra [Италианска християнска работническа асоциация — „Земя“], CONFAGRICOLTURA [Обща конфедерация на италианското селско стопанство] и COLDIRETTI [Национална конфедерация на преките земеделски производители]. Друг признак за придобитото от продукта признание е фактът, че дори на пазара на едро за „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ се определят по-високи цени в сравнение с тези за обичайните видове резене. Репутацията на „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ се потвърждава също така и от вкуса и органолептичните му характеристики; на 8 май 2017 г. и на 11 юни 2020 г. лабораторията pH S.r.l в Tavernelle (Флоренция) проведе сензорни тестове за определяне на органолептичните/сензорните характеристики на „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Това резене е описано от експертната група като притежаващо „характерен мирис, със силен първичен аромат без несвойствени нотки [...], с типичен много мек вкус, със силно изразено усещане за свежест върху небцето, хрупкаво при дъвчене, крехко“. Тези органолептични характеристики са посочени и в статия на Franco Laratta, публикувана в двуседмичното списание „Il Crotonese“ от 6 март 2020 г. По думите на автора „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ има траен аромат и незабравим вкус, а мирисът от „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ в полетата е неповторима отличителна черта на пейзажа. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ е запазило пазарния си дял с подкрепата на солидната репутация, свързана с неговото име и история. Основна съставка в много традиционни рецепти в района, „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ е добре познат сред готвачите и специалистите в областта на гастрономията продукт поради характерния си вкус и разнообразието от кулинарни приложения (в прясно състояние, печен, в сладкарски изделия, в консерви и др.) В най-популярните

блогове на готварска тематика се предлагат изискани рецепти, сред чиито съставки изрично фигурира „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. В тези блогове е показан стъпка по стъпка начинът на приготовление на споменатите рецепти, и по-специално на „Велуте́ от „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“; в телевизионната програма „A casa tua in tour“ с участието на Anna Aloi през 2017 г. (понастоящем YouTube канал „IGB A CASA TUA“) се споменава за „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto“; рецептите са публикувани също така в профилите в социалните медии на готвачи, отличени със звезди „Мишлен“ (Giuseppe Romano, Antonio Biaforum, Antonio Abbruzzino), избрали „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ като съставка за някои от приготвяните от тях ястия, като например рецептите „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e ANICE stellato“ и „Animella, Acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Продуктът се споменава в редица списания и/или публикации (извлечение от Наръчника за храни и вино на списание „Touring Club Italiano“ от 28 ноември 2006 г., „A tavola tra Storia e Leggenda“ — „A tavola tra Storia e Leggenda“ [Около трапезата с истории и легенди] от Туристическия съвет за регион Калабрия, както и в популярни телевизионни предавания като „L'ingrediente perfetto“ [„Съвършената съставка“] по канал La7, излъчено на 19 януари 2020 г. Репутацията на наименованието „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ се потвърждава от получените над 2 000 резултата от най-често използваните търсачки в интернет.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252F3%252FD.fb8f4fcb07831bcb3255/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download