C/2025/4677

22.8.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4677)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EU č.: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

1. **Název produktu**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Sladění hodnoty refraktometrického stupně a celkového obsahu cukrů

V článku 2 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu byly nesprávně sladěny hodnoty refraktometrického stupně a celkového obsahu cukrů:

Refraktometrický stupeň: ≥ 2,0 °Brix Celkový obsah cukrů: ≥ 2 %

Změna se týká jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EU č.: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) (CHOP či CHZO)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 07 – JEDLÁ ZELENINA A NĚKTERÉ KOŘENY A HLÍZY

0709 – Ostatní zelenina, čerstvá nebo chlazená

0709 99 – Ostatní

0709 99 50 – Fenykl

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Název „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ se vztahuje k čerstvým hybridům/odrůdám druhu Foeniculum vulgare Mill., poddruhu capillaceum, var. dulce nebo azoricum, pěstovaným ve vymezené oblasti uvedené v bodě 4 níže.

Na základě vegetačního období je fenykl s CHZO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ klasifikován jako raný nebo pozdní typ s těmito vlastnostmi:

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ CHZO – raný typ:

odrůdy: „Guttuso“, „50–57“, „Tiziano“, „Michelangelo“, Enea F1; Ares F1; Zeus F1; Cartesio; SV5057FM; Ottaviano; Pisano,

období sklizně: od druhé dekády října do poloviny března,

vzhled: kompaktní hlava se zploštělým tvarem v horní a dolní části a vzpřímenými stonky,

barva: bílá se světle zelenými žilkami a zelenými listy,

chuť: osobitá, velmi jemná, velmi svěží na patře a křupavá při kousání; snadno oddělitelné vlákno,

vůně: osobitá, se silnou primární vůní, žádné cizí tóny,

velikost: průměr mezi 50 a 150 mm;

celková hmotnost hlavy od 200 do 1 000 gramů.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ CHZO – pozdní typ:

odrůdy: „Narciso“, „Donatello“, „Tintoretto“, „Tiepolo“, „Augusto“, „Traiano“, „Bramante“ a „Preludio“,

období sklizně: od začátku března do poloviny června,

vzhled: kompaktní hlava se zaobleným tvarem,

barva: velmi jasně bílá se světle zelenými žilkami,

chuť: osobitá, velmi jemná, velmi svěží na patře a křupavá při kousání; snadno oddělitelné vlákno,

vůně: osobitá, se silnou primární vůní, žádné cizí tóny,

velikost: průměr mezi 50 a 150 mm;

celková hmotnost hlavy od 200 do 1 000 gramů.

Fenykl „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ má na základě výsledků provedených panelových testů tyto fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti:

Popel (sušina): ≤ 1,2 %

Refraktometrický stupeň: ≥ 2,0 °Brix

Celkový obsah cukrů: ≥ 2 %

Typ „mozzarella“ může být prodáván pouze jako cibule bez stonků.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při produkci (pěstování, třídění a prvotní balení) se musejí uskutečnit v oblasti uvedené v bodě 4 níže.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě loga EU CHZO a informací požadovaných podle platných právních předpisů musí být na obalu rovněž uvedena slova „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ a logo pro označení. Viz obrázek 1 níže, kde je uvedena barevná verze, černobílá verze s bílým pozadím a černobílá verze s černým pozadím. Na obalu musí být rovněž uvedeny všechny nezbytné informace, jako jsou jméno nebo obchodní název a adresa nebo sídlo jednotlivého producenta nebo sdružení producentů a balírny. Toto je logo CHZO:



Barevná verze Černobílá verze na bílém pozadí Černobílá verze na černém pozadí

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce CHZO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ zahrnuje celé správní území obcí Botricello a Belcastro v provincii Catanzaro a obcí Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto a Strongoli v provincii Crotone.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o schválení chráněného zeměpisného označení „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ vychází ze souvislosti mezi kvalitou produktu danou zeměpisnou oblastí a jeho pověstí. Pověst, jež se dnes fenykl „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ těší, je výsledkem součinnosti řady agronomických a klimatických faktorů, které se vyskytují v oblasti produkce a které ji činí obzvláště vhodnou pro pěstování této zeleniny. Zejména to jsou velmi mírné klimatické podmínky v zimě a na jaře. Díky písčitému a jílovitému složení půdy s hladinou spodní vody velmi blízko povrchu jsou rostliny vystaveny kontrolovanému tlaku vody, což podporuje jejich poněkud zakrnělý růst a nízký obsah sušiny, a proto je fenykl křupavější a šťavnatější. Kyprá půda navíc nijak neomezuje vývoj cibulí, což má u jednotlivých odrůd za výsledek perfektní tvar produktu bez jakýchkoliv deformací. Díky vlastnostem půdy vyvine „dlouhé krky“ pouze malé procento fenyklových cibulí. Použitá technika pěstování zahrnuje přesazení do hloubky, díky kterému je produkt zcela bílý. K této charakteristice rovněž přispívá světlost půdy. Jako důkaz úzké souvislosti mezi vhodností oblasti a označením „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ je zajímavé uvést rozšířený zvyk pojmenovávat pozemky a zemědělské podniky podle názvů známých míst v oblasti. Tyto názvy byly téměř vždy použity ke klasifikaci produktů, které z nich pocházely, a to i na základě toho, jak úspěšný byl v té době konkrétní produkt na trhu. To je důvod, proč byly pobřežní oblasti Jónského moře jižně od obce Capo Rizzuto, táhnoucí se přes Capo Colonna (Crotone) až po pobřeží Marina Strongoli na severu, dříve označovány jako „terreni per finocchi di Isola“ (půda pro fenykl z města Isola). I když existují důkazy o tom, že fenykl „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ byl uveden na trh na počátku 20. století, na italských trzích s ovocem a zeleninou získal na významu až ve druhé polovině minulého století, a to zejména v období od listopadu do května. Tuto skutečnost dokládají a potvrzují náboženské, vinařské a gastronomické události a místní festivaly, které se již několik let konají na náměstí Piazza del Popolo v centru města Isola di Capo Rizzuto. Také je třeba zmínit zelinářské trhy „Ortomercato“, které se konaly 1. května 1991 a 1992 s cílem podpořit místní produkci, včetně fenyklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ pěstovaného v této obci, a také festivaly věnované výhradně fenyklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, jež se uskutečnily 27. března 1983 a 1. dubna 1984. Souběžně se slavnostmi na počest patronky obce Isola Capo Rizzuto „Madonna Greca“ se od konce 90. let 20. století koná farmářský festival „Festa degli Agricoltori“. To zdůrazňuje význam produktu na území, které je považováno pro produkci fenyklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ za zvláště vhodné. Nyní vzbuzuje velký zájem italských hromadných sdělovacích prostředků pravidelná každoroční událost, která se koná od konce dubna do začátku května, a sice obnovený festival „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Například festival, jenž se konal 28. dubna 2018, byl zařazen do televizního vysílání Ricette All'italiana (Italské recepty) na národním kanálu Rete 4 a během festivalu 11. května 2019 byl záměrně použit pojem „Finocchio d'ORO“ (zlatý fenykl) ve smyslu „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto“ (poklad města Isola di Capo Rizzuto) (11. května 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). 2. 5. 2022 IT Úřední věstník Evropské unie C 179/21. Dalším potvrzením více než třicetileté pověsti fenyklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ je skutečnost, že si akce „Fresco di Legalità“ (Čerstvé a legální) zorganizovaná v roce 2009 vybrala za symbol právě tento produkt pěstovaný a sklízený na půdě osvobozené od italské zločinecké organizace „'Ndrangheta“ ve městě Isola Capo Rizzuto. Tuto akci zorganizovalo sdružení Associazione Libera Terra (Sdružení pro svobodnou zemi), které zřídil kněz Don Ciotti ve spolupráci s prefekturou Crotone a diecézí Crotone – Santa Severina – za podpory italské zemědělské konfederace Confederazione Italiana Agricoltori, svazu zemědělských producentů COPAGRI, sdružení italských křesťanských zemědělských pracovníků ACLI Terra, generální konfederace italského zemědělství CONFAGICOLTURA a národní konfederace přímých pěstitelů COLDIRETTI. Dalším důkazem dobré pověsti tohoto produktu je skutečnost, že se fenykl „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ prodává za vyšší ceny a má lepší odbyt než běžný fenykl, a to i na velkoobchodním trhu. Na pověsti fenyklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ má svůj díl také jeho chuť a organoleptické vlastnosti. Za účelem stanovení organoleptických/senzorických složek provedla 8. května 2017 a 11. června 2020 laboratoř pH S.r.l v Tavernelle (Florencie) senzorické testy. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ byl panelem odborníků popsán jako fenykl „s osobitou a silnou primární vůní bez cizích tónů [...] s typickou velmi jemnou chutí, velmi svěží na patře a křupavý“. Tyto organoleptické vlastnosti jsou rovněž zmíněny v článku Franca Laratty, který byl zveřejněn 6. března 2020 v čtrnáctideníku „Il Crotonese“. Podle autora má produkt „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ trvalé aroma a nezapomenutelnou chuť a vůně polí s fenyklem „Finocchio di Isola di Capo Rizzuto“ je typickým rysem místní krajiny a činí ji jedinečnou a působivou. Fenykl „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ si stále udržuje svůj podíl na trhu, k čemuž přispívá dobrá pověst spojená s jeho jménem a historií. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ je hlavní ingrediencí mnoha tradičních receptů v této oblasti a mezi kuchaři a odborníky v gastronomii je znám pro svou výraznou chuť a rozmanité kulinářské využití (čerstvý, pečený, v cukrovinkách, konzervovaný atd.). Recepty, které výslovně uvádějí „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ mezi ingrediencemi, jsou k dispozici na nejnavštěvovanějších kuchařských blozích na internetu, v blozích s recepty, kde jsou popsány postupy přípravy pokrmů, konkrétně pokrmu nazvaného „Vellutata finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (krémová polévka z fenyklu z Isola Capo Rizzuto). V televizním pořadu „A casa tua in tour“ s Annou Aloiovou z roku 2017 (nyní na kanále YouTube „IGB A CASA TUA“) je zmíněna „zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto“ neboli pikantní polévka z fazolí Cannellini a fenyklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Recepty jsou také uvedeny v sociálních médiích na účtech šéfkuchařů oceněných michelinskou hvězdou (Giuseppe Romano,

Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), kteří si vybrali fenykl „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ jako surovinu pro některé ze svých pokrmů, mezi nimiž vynikají například recepty „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato“ (ledvinky, fenykl Finocchio di Isola Capo Rizzuto a badyán) a „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (brzlík, ančovičky a fenykl Finocchio di Isola Capo Rizzuto). Pozornost mu byla věnována také v několika časopisech nebo publikacích – v Průvodci jídlem a vínem časopisu „Touring Club Italiano“ z 28. listopadu 2006, v publikaci odboru cestovního ruchu regionu Kalábrie „A tavola tra Storia e Leggenda“ (U stolu s příběhy a legendami), stejně jako v dobře známých televizních pořadech, jako je „L'ingrediente perfetto“ (Dokonalá přísada) vysílaný na kanálu La7 19. ledna 2020. Pověst názvu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ potvrzuje více než 2 000 výsledků získaných pomocí nejčastěji používaných internetových vyhledávačů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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