Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4677

22.8.2025

**Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής** [1]

(C/2025/4677)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]**

**«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»**

**Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025**

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ):

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

*Ευθυγράμμιση του δείκτη διάθλασης και των ολικών σακχάρων*

Στο άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, οι τιμές του δείκτη διάθλασης και των ολικών σακχάρων ευθυγραμμίζονται εσφαλμένα:

δείκτης διάθλασης: ≥ 2,0°Brix· ολικά σάκχαρα: ≥ 2 %.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»**

**Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 07 — ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΦΥΤΑ, ΡΙΖΕΣ ΚΑΙ ΚΟΝΔΥΛΟΙ, ΒΡΩΣΙΜΑ

0709 — Άλλα λαχανικά, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη

0709 99 — άλλα

0709 99 50 — Μάραθο

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Η ονομασία «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» αναφέρεται σε νωπά υβρίδια / νωπές ποικιλίες του είδους Foeniculum vulgare Mill., υποείδους capillaceum, ποικιλίας dulce ή azoricum, που καλλιεργούνται στην οριοθετημένη περιοχή η οποία αναφέρεται στο σημείο 4 κατωτέρω.

Ανάλογα με την καλλιεργητική περίοδο, το προϊόν «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (ΠΓΕ) ταξινομείται ως πρώιμου ή όψιμου τύπου, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto (ΠΓΕ)» - πρώιμος τύπος:

ποικιλίες: «Guttuso», «50-57», «Tiziano», «Michelangelo», Enea F1· Ares F1· Zeus F1· Cartesio· SV5057FM· Ottaviano· και Pisano·

περίοδος συγκομιδής: από το δεύτερο δεκαήμερο του Οκτωβρίου έως τα μέσα Μαρτίου·

όψη: συμπαγής βολβός με πεπλατυσμένο σχήμα στο επάνω και στο κάτω μέρος και με όρθιους μίσχους·

χρώμα: λευκό με γραμμώσεις ανοιχτού πράσινου χρώματος και πράσινα φυλλώματα·

γεύση: χαρακτηριστική, πολύ ήπια και πολύ δροσερή γεύση στο στόμα και τραγανή υφή κατά τη μάσηση· με ίνες που μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν·

οσμή: χαρακτηριστική, με έντονο πρωτογενές άρωμα, χωρίς ξένες νότες·

μέγεθος: διάμετρος από 50 έως 150 mm·

μεικτό βάρος βολβού: μεταξύ 200 και 1 000 γραμμαρίων.

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto (ΠΓΕ)» - όψιμος τύπος:

ποικιλίες: «Narciso», «Donatello», «Tintoretto», «Tiepolo», «Augusto», «Traiano», «Bramante» και «Preludio»·

περίοδος συγκομιδής: αρχές Μαρτίου έως μέσα Ιουνίου·

όψη: συμπαγής βολβός με στρογγυλεμένο σχήμα·

χρώμα: εξαιρετικά λευκό με γραμμώσεις ανοιχτού πράσινου χρώματος·

γεύση: χαρακτηριστική, πολύ ήπια και πολύ δροσερή γεύση στο στόμα και τραγανή υφή κατά τη μάσηση· με ίνες που μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν·

οσμή: χαρακτηριστική, με έντονο πρωτογενές άρωμα, χωρίς ξένες νότες·

μέγεθος: διάμετρος από 50 έως 150 mm·

μεικτό βάρος βολβού: μεταξύ 200 και 1 000 γραμμαρίων.

Το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, με βάση τα αποτελέσματα των γευσιγνωστικών δοκιμών που έχουν πραγματοποιηθεί:

Τέφρα (ξηρά ουσία): ≤ 1,2 %

Δείκτης διάθλασης: ≥2,0°Brix

Ολικά σάκχαρα: ≥ 2 %

Μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε σχήμα μοτσαρέλας, δηλαδή μόνο το βρώσιμο μέρος του προϊόντος (ο βολβός), χωρίς τους μίσχους.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής (καλλιέργεια, διαχωρισμός και αρχική συσκευασία) πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4 κατωτέρω.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από το λογότυπο της ΠΓΕ της ΕΕ και τις πληροφορίες που απαιτούνται βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, στη συσκευασία πρέπει επίσης να αναγράφεται η ένδειξη «IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto» και το λογότυπο της ονομασίας· στο σχήμα 1 κατωτέρω παρουσιάζεται η έγχρωμη, η ασπρόμαυρη (θετική) και η ασπρόμαυρη (αρνητική) έκδοση. Στη συσκευασία πρέπει επίσης να αναγράφονται όλες οι απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με το ονοματεπώνυμο και τη διεύθυνση, ή την επωνυμία και την καταστατική έδρα, του μεμονωμένου παραγωγού ή της ένωσης παραγωγών και του συσκευαστή. Ο λογότυπος της ΠΓΕ παρατίθεται κατωτέρω:




Έγχρωμη έκδοση Θετική ασπρόμαυρη έκδοση Αρνητική ασπρόμαυρη έκδοση

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (ΠΓΕ) περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των δήμων Botricello και Belcastro της επαρχίας Catanzaro και των δήμων Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto και Strongoli της επαρχίας Crotone.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση έγκρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» βασίζεται στον δεσμό μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της ποιότητάς του λόγω της γεωγραφικής περιοχής. Το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» χρωστά τη φήμη του σε συνδυασμό αγρονομικών και κλιματικών παραγόντων της περιοχής παραγωγής, οι οποίοι ευνοούν ιδιαίτερα την παραγωγή αυτού του λαχανικού. Ειδικότερα, τον χειμώνα και την άνοιξη επικρατούν ιδιαίτερα ήπιες κλιματικές συνθήκες. Το αμμοπηλώδες έδαφος με υδροφόρο ορίζοντα πολύ κοντά στην επιφάνεια επιτρέπει την έκθεση των φυτών σε ελεγχόμενη υδατική καταπόνηση, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την σχετικά καθυστερημένη ανάπτυξη και την χαμηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία, στοιχείο που προσδίδει στον μάραθο τραγανή και χυμώδη υφή. Επιπλέον, το χαλαρό έδαφος δεν παρουσιάζει καμία αντίσταση στην ανάπτυξη των βολβών, με αποτέλεσμα οι διάφορες ποικιλίες του προϊόντος να αποκτούν τέλειο σχήμα, χωρίς δυσμορφίες. Χάρη στα χαρακτηριστικά του εδάφους, μόνο ένα μικρό ποσοστό των βολβών μάραθου αναπτύσσει «μακρύ λαιμό». Η χρησιμοποιούμενη καλλιεργητική τεχνική περιλαμβάνει τη μεταφύτευση σε βάθος το οποίο ευνοεί την παραγωγή προϊόντων με εντελώς λευκό χρώμα, χαρακτηριστικό στο οποίο συμβάλλει και η ελαφρότητα του εδάφους. Ο στενός δεσμός μεταξύ της καταλληλότητας της περιοχής και της ονομασίας «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» αποδεικνύεται επίσης από το γεγονός ότι τα αγροτεμάχια και οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις πολύ συχνά φέρουν τοπωνύμια της περιοχής. Τα τοπωνύμια αυτά χρησιμοποιούνται σχεδόν πάντα για την ταξινόμηση των προϊόντων που καλλιεργούνται στις εν λόγω περιοχές και βασίζονται στην επιτυχία ενός συγκεκριμένου προϊόντος στην αγορά μια συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Για τον λόγο αυτόν, οι περιοχές της ακτής του Ιονίου Πελάγους νοτίως του Capo Rizzuto, οι οποίες εκτείνονται, μέσω του ακρωτηρίου του Capo Colonna (Crotone), έως τη βόρεια ακτή της παραλίας Marina Strongoli, χαρακτηρίζονταν προηγουμένως ως «terreni per finocchi di Isola» (εδάφη για την παραγωγή του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»). Υπάρχουν ενδείξεις ότι το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» διατίθεται στην αγορά ήδη από τις αρχές του 20ού αιώνα, αλλά κατά το δεύτερο μισό του περασμένου αιώνα απέκτησε σημαντική θέση στις ιταλικές αγορές οπωροκηπευτικών, ιδίως κατά την περίοδο μεταξύ του Νοεμβρίου και του Μαΐου. Αυτό επιβεβαιώνεται από τα θρησκευτικά πανηγύρια και τις οινογαστρονομικές εκδηλώσεις, καθώς και από τις τοπικές γιορτές συγκεκριμένων προϊόντων, οι οποίες πραγματοποιούνται εδώ και αρκετά χρόνια στην περιοχή, και συγκεκριμένα στην Piazza del Popolo, στο κέντρο του δήμου της Isola di Capo Rizzuto. Θα πρέπει επίσης να γίνει μνεία στο «Ortomercato», τη γιορτή τοπικών προϊόντων που πραγματοποιήθηκε την 1η Μαΐου του 1991 και την 1η Μαΐου του 1992 για την προώθηση των τοπικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένου του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», καθώς και στις Γιορτές του Μάραθου που πραγματοποιήθηκαν στις 27 Μαρτίου 1983 και την 1η Απριλίου 1984 και ήταν αποκλειστικά αφιερωμένες στο «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Από τα τέλη της δεκαετίας του 1990 διοργανώνεται η «Festa degli Agricoltori» (Γιορτή των Γεωργών), η οποία συμπίπτει χρονικά με τις εορταστικές εκδηλώσεις προς τιμή της «Madonna Greca», της προστάτιδας της πόλης Isola di Capo Rizzuto. Αυτό επιβεβαιώνει τη σημασία που έχει το προϊόν στην περιοχή, η οποία θεωρείται ιδιαίτερα κατάλληλη για την παραγωγή του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Μια εκδήλωση που πραγματοποιείται ετησίως ανάμεσα στα τέλη Απριλίου και τις αρχές Μαΐου, η Γιορτή του Μάραθου «Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto», προσελκύει το ενδιαφέρον των ιταλικών μέσων μαζικής ενημέρωσης. Για παράδειγμα, η γιορτή της 28ης Απριλίου 2018 μεταδόθηκε στην τηλεοπτική εκπομπή «Ricette all'italiana» στο κανάλι Rete 4. Επίσης, στη Γιορτή του Μάραθου της 11ης Μαΐου 2019 χρησιμοποιήθηκε σκοπίμως ο όρος «Finocchio d'ORO» που νοείται ως «ο θησαυρός της πόλης Isola di Capo Rizzuto» (11 Μαΐου 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). 2.5.2022 IT *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* C 179/21. Η φήμη του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» επιβεβαιώνεται επίσης από το γεγονός ότι, πριν από περισσότερα από τριάντα χρόνια, το προϊόν επιλέχθηκε για την πρωτοβουλία «Fresco di Legalità», που διοργανώθηκε το 2009, ως προϊόν-σύμβολο το οποίο καλλιεργείται και συγκομίζεται σε εκτάσεις που κατασχέθηκαν από τη μαφία 'Ndrangheta στον δήμο Isola di Capo Rizzuto. Η πρωτοβουλία αυτή διοργανώθηκε από την Associazione Libera Terra (ένωση για την ανάκτηση γης), η οποία συστάθηκε από τον Don Ciotti, σε συνεργασία με τον νομό Crotone και την επισκοπή του Crotone - Santa Severina και με την υποστήριξη της Confederazione italiana agricoltori (Ιταλική Συνομοσπονδία Γεωργών), της Copagri (συνομοσπονδία γεωργικών παραγωγών), της Acli Terra (χριστιανική ένωση εργαζομένων στον τομέα της γεωργίας), της Confagricoltura (γενική συνομοσπονδία της ιταλικής γεωργίας) και της Coldiretti (εθνική συνομοσπονδία ανεξάρτητων καλλιεργητών). Η φήμη του προϊόντος «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» αποδεικνύεται επίσης από το γεγονός ότι το προϊόν έχει υψηλότερη τιμή σε σύγκριση με την τιμή του κοινού μάραθου, ακόμη και στην αγορά χονδρικής. Η φήμη του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» επιβεβαιώνεται επίσης από τα γευστικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά. Στις 8 Μαΐου 2017 και στις 11 Ιουνίου 2020, πραγματοποιήθηκαν οργανοληπτικές δοκιμές από το εργαστήριο «pH S.R.L» στην Tavernelle (επαρχία της Φλωρεντίας) με σκοπό να προσδιοριστούν τα οργανοληπτικά/αισθητηριακά χαρακτηριστικά του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Σύμφωνα με τα συμπεράσματα της ομάδας εμπειρογνωμόνων, ο μάραθος αυτός έχει «χαρακτηριστικό και έντονο πρωτογενές άρωμα, χωρίς ξένες νότες... συνήθως πολύ ήπια και πολύ δροσερή γεύση στο στόμα και τραγανή υφή κατά τη μάσηση». Τα εν λόγω οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναφέρονται επίσης στο άρθρο του Franco Laratta, το οποίο δημοσιεύθηκε στο δεκαπενθήμερο περιοδικό «Il Crotonese» στις 6 Μαρτίου 2020: «Το Finocchio di Isola Capo Rizzuto έχει άρωμα που διαρκεί και αξέχαστη γεύση». Στο άρθρο αυτό αναφέρεται επίσης ότι το άρωμα που αναδύεται από τα χωράφια όπου καλλιεργείται το «Finocchio di Isola di Capo Rizzuto» χαρακτηρίζει το τοπίο καθιστώντας το μοναδικό και υποβλητικό. Το προϊόν «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» εξακολουθεί να διατηρεί το μερίδιο αγοράς του και ενισχύεται

από την ιδιαίτερη φήμη που συνδέεται με την ονομασία και την ιστορία του. Το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» αποτελεί βασικό συστατικό πολλών παραδοσιακών συνταγών της περιοχής και είναι γνωστό στους σεφ και στους ειδικούς της γαστρονομίας για τη χαρακτηριστική του γεύση και την ποικιλία των γαστρονομικών εφαρμογών του (σε φρέσκια ή ψημένη μορφή, σε ζαχαρώδη παρασκευάσματα, σε κονσερβοποιημένη μορφή κ.λπ.). Στα πιο δημοφιλή ιστολόγια μαγειρικής στο διαδίκτυο υπάρχουν συνταγές που περιλαμβάνουν ρητά το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» στα συστατικά τους. Τα ιστολόγια αυτά, τα οποία είναι αφιερωμένα σε γαστρονομικές συνταγές, περιγράφουν τη διαδικασία παρασκευής εδεσμάτων και αναφέρουν ειδικά το προϊόν ως «βελούδινο Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Το 2017, στην εκπομπή «A casa tua in tour» της Anna Aloi (το σημερινό κανάλι YouTube «IGB A CASA TUA») παρουσιάστηκε ο τρόπος παρασκευής της «Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto», μιας πικάντικης σούπας με φασόλια cannellini και «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Επίσης, στους λογαριασμούς μέσων κοινωνικής δικτύωσης διαφόρων σεφ βραβευμένων με αστέρι μισελέν (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino) υπάρχουν συνταγές που περιέχουν ως πρώτη ύλη το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», όπως: «Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato» (με νεφρά, Finocchio di Isola Capo Rizzuto και αστεροειδές γλυκάνισο) και «Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (με γλυκάδια, αντζούγιες και «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»). Επίσης, το προϊόν αναφέρεται σε πολλά περιοδικά και/ή δημοσιεύσεις (απόσπασμα από τον οδηγό τροφίμων και οίνων του περιοδικού «Touring Club Italiano», της 28ης Νοεμβρίου 2006, «A tavola tra Storia e Leggenda», του Συμβουλίου Τουρισμού της περιφέρειας της Καλαβρίας), καθώς και σε γνωστά τηλεοπτικά προγράμματα, όπως το «L'ingrediente perfetto» που προβλήθηκε στο κανάλι La7 στις 19 Ιανουαρίου 2020. Η φήμη του προϊόντος επιβεβαιώνεται επίσης από το γεγονός ότι η ονομασία «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» εμφανίζει πάνω από 2 000 αποτελέσματα στις ευρέως χρησιμοποιούμενες μηχανές αναζήτησης στο Διαδίκτυο.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

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