C/2025/4677

22.8.2025

Teate avaldamine geograafilise tähise tootespetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikele 4

(C/2025/4677)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

ELi nr: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

1. **Toote nimetus**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatused on standardmuudatused määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna see ei hõlma nimetuse muutmist, ei ohusta seose kehtetuks tunnistamist ega too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

Murdumisnäitaja ja kogusuhkru väärtuste vastavusse viimine

Tootespetsifikaadi artiklis 2 ja koonddokumendi punktis 3.2 on ette nähtud viia vastavusse murdumisnäitaja ja kogusuhkru väärtused, mis olid valesti esitatud:

murdumisnäitaja: ≥ 2,0° Brixi kraadi; kogusuhkrusisaldus ≥ 2 %.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

KOONDDOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

ELi nr: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **(KPN või KGT) nimetus(ed)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 07 – KÖÖGIVILI NING SÖÖDAVAD JUURED JA MUGULAD

0709 – Muud köögiviljad, värsked või jahutatud

0709 99 – muud

0709 99 50 – apteegitillid

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetus „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ tähistab hariliku apteegitilli (*Foeniculum vulgare* Mill. sün: F. *vulgare subsp. capillaceum* (Burnat) Holmboe, sün: F. *vulgare var. dulce* (Mill.) Batt. & Trab., sün: F. *azoricum* Mill.) sordirühma töötlemata vilju, mida kasvatatakse punktis 4 määratletud piirkonnas.

Kasvuperioodi põhjal liigitatakse kaitstud geograafilise tähisega „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ hõlmatud apteegitilli sordid varajasteks või hilisteks ning neil on järgmised omadused:

KGT „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ – Varased sordid:

„Guttuso“, „50-57“, „Tiziano“, „Michelangelo“, „Enea F1“, „Ares F1“, „ZEUS F1“, „Cartesio“, „SV5057FM“, „Ottavian“, „Pisano“;

saagikoristusperiood: oktoobri teisest dekaadist märtsi keskpaigani;

välimus: üla- ja alaosas lamenenud kujuga kompaktne pea ning püstised varred;

värvus: heleroheliste soontega valge pea, mille otsas roheline lehepuhmas;

maitse: omapärane, ülimahe ja väga värske ning hamba all krõmpsuv; kiud üksteisest kergesti eralduvad;

lõhn: omapärane, tugeva põhiaroomiga, milles ei leidu võõrapäraseid varjundeid;

suurus: läbimõõt 50–150 mm;

pea brutokaal vahemikus 200–1 000 grammi.

KGT „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ – Hilised sordid:

„Narciso“, „Donatello“, „Tintoretto“, „Tiepolo“, „Augusto“, „Traiano“, „Bramante“ ja „Preludio“;

saagikoristusperiood: märtsi algusest juuni keskpaigani;

välimus: ümara kujuga kompaktne pea;

värvus: heleroheliste soontega erakordselt säravvalge;

maitse: omapärane, ülimahe ja väga värske ning hamba all krõmpsuv; kiud üksteisest kergesti eralduvad;

lõhn: omapärane, tugeva põhiaroomiga, milles ei leidu võõrapäraseid varjundeid;

suurus: läbimõõt vahemikus 50–150 mm;

pea brutokaal vahemikus 200–1 000 grammi.

Apteegitillil „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ on järgmised füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused, mis põhinevad hindamiskatsete tulemustel:

tuhasisaldus (kuivaines): ≤ 1,2 %

murdumisnäitaja: ≥ 2,0° Brixi kraadi

kogusuhkrusisaldus ≥ 2 %

Toodet võib turustada *mozzarella*-kujulisena, st ainult mugulaosa ilma varteta.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmise etapid (kasvamine, sorteerimine ja esmane pakendamine) peavad toimuma punktis 4 osutatud piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks ELi kaitstud geograafilise tähise logole ja kehtivates õigusaktides nõutavale teabele peavad pakendil olema ka sõnad „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ ja päritolunimetuse logo. Vt allpool joonis 1, kus on esitatud logo värviline versioon ning mustvalged versioonid (positiivis ja negatiivis). Pakendile peab olema märgitud ka kogu vajalik teave, mis sisaldab konkreetse tootja või tootjate ühenduse ja pakendaja nime ja aadressi või ettevõtte nime ja registrijärgset asukohta. Logo: asjaomase KGT logo on järgmine:



värviline versioon mustvalge positiivis mustvalge negatiivis

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetusega toote „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ tootmispiirkond hõlmab Catanzaro provintsis asuvate Botricello ja Belcastro omavalitsusüksuste ning Crotone provintsis asuvate Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto ja Strongoli omavalitsusüksuste kogu haldusterritooriumi.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ heakskiitmise taotlus põhineb toote kvaliteedi ja geograafilise piirkonna vahelisel seosel ning selle mainel. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ maine on kujunenud tänu tootmispiirkonna põllumajanduslike ja klimaatiliste tegurite koosmõjule, mis muudab selle piirkonna apteegitilli tootmiseks eriti sobivaks. Eelkõige soodustavad seda erakordselt pehmed talvised ja kevadised ilmastikutingimused; liivsavimuld, millega kaasneb väga kõrge põhjaveetase, mis võimaldab reguleerida taimede veepuudust, nii et taim ei kasvaks liiga suureks ja selle kuivainesisaldus oleks väike, mis muudab apteegitilli krõmpsumaks ja mahlasemaks. Lisaks ei takista lahtine pinnas mugulate arenemist, mis tähendab, et moodustuvad sordile omaste tunnustega ja ilma ühegi moonutuseta täiuslikud mugulad. Tänu mulla omadustele venivad vaid väikesel osal apteegitilli mugulatel nn kaelad pikaks. Kasutatav kasvatusmeetod hõlmab mugulate ümberistutamist sellisele sügavusele, et valminud toode jääb täiesti valgeks. Viimati nimetatud omaduse tekkimist soodustab ka mulla kergus. Piirkonna ja apteegitilli „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ vahelise tiheda seose ja omavahelise sobivuse tõendina võib märkida piirkonnas laialt levinud tava nimetada maatükke ja põllumajandusettevõtteid piirkonnas hästituntud kohanimede järgi. Neid nimesid kasutati peaaegu alati kõnealustes piirkondades kasvatatud toodete liigitamiseks, lähtudes sellest, kuivõrd edukas konkreetne toode asjaomasel ajal turul oli. See on põhjus, miks Joonia mere rannikualade kohta, mis algavad Capo Rizzutost lõunas ja ulatuvad läbi Capo Colonna (Crotone) kuni Strongoli Marina rannikuni põhjas, kasutati nimetust „terreni per finocchi di Isola“ (Isola apteegitillimaa). Kuigi on tõendeid selle kohta, et apteegitill „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ jõudis turule juba 20. sajandi alguses, muutus see Itaalia puu- ja köögiviljaturgudel tähtsaks eelmise sajandi teisel poolel, ja seda eelkõige ajavahemikul novembrist maini. Seda kinnitavad religioossed ning veini- ja toiduga seotud üritused ja kohalikud pidustused, mida on juba mitu aastat korraldatud Isola di Capo Rizzuto linna keskväljakul Piazza del Popolol. Samuti tuleks mainida kohaliku toodangu, sealhulgas omavalitsusüksuse territooriumil kasvatatud apteegitilli „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ edendamiseks 1991. ja 1992. aasta 1. mail korraldatud Ortomercato festivale ning üksnes tootele „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ pühendatud pidustusi, mis toimusid 27. märtsil 1983 ja 1. aprillil 1984. Alates 1990. aastate lõpust on peetud festivali „Festa degli Agricoltori“ (põllumeeste festival), mis langeb ajaliselt kokku Isola Capo Rizzuto kaitsepühaku Kreeka Madonna auks peetavate pidustustega. See näitab, kui oluline on kõnealune toode territooriumil, mida peetakse apteegitilli „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ tootmiseks eriti sobivaks. Nüüd on taasalgatatud ning igal aastal aprilli lõpus ja mai alguses korraldatav festival „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (Finocchio di Isola Capo Rizzuto festival) äratanud huvi isegi Itaalia massimeedias. Näiteks näidati 28. aprilli 2018. aasta festivali Rete 4 telekanalil telesaates „Ricette all'italiana“ („Itaalia retseptid“) ja samas saates kasutati 11. mail 2019 tahtlikult terminit „Finocchio d'ORO“, mis tähendab „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto“ (Isola di Capo Rizzuto aare) (11. mai 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Rizzuo). ELT C 179/21, 2.5.2022. Lisaks on toote „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ mainet enam kui kolmekümne aasta jooksul toetanud ka see, et 2009. aastal korraldatud „Fresco di Legalità“ („Värske ja seaduslik“) algatuse raames valiti see toode 'Ndrangheta maffialt Isola Capo Rizzuto omavalitsusüksuses tagasivõidetud maal kasvatatud ja korjatud toote sümboliks. Selle algatuse taga on Associazione Libera Terra (Maade Tagasinõudmise Ühendus), mille asutas Don Ciotti koostöös Crotone prefektuuriga, ja Crotone Diocese – Santa Severina, mida toetasid Confederazione Italiana Agricoltori (Itaalia Põllumeeste Konföderatsioon), COPAGRI (Põllumajandustootjate Konföderatsioon), ACLI Terra (Itaalia Kristlike Tööandjate Liit – Maa), CONFAGRICOLICOTURA (Itaalia Põllumajanduse Keskliit) ja COLDIRETTI (Itaalia Riiklik Põllumajandustootjate Konföderatsioon). Veel üks märk tootele osaks saanud tunnustusest on asjaolu, et „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ hind on tavapärase apteegitilli hinnast kõrgem ja seda isegi hulgimüügiturul. Apteegitilli „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ mainet toetavad ka selle maitse ja organoleptilised omadused. Tavernelles (Firenze provints) asuv pH S.R.L laboratoorium tegi 8. mail 2017 ja 11. juunil 2020 organoleptiliste omaduste katsed, et määrata kindlaks apteegitilli „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ organoleptilised / maitse- ja lõhnaomadused. Eksperdirühm kirjeldas seda apteegitilli järgmiselt „omapärase ja tugeva põhiaroomiga, milles ei leidu võõrapäraseid varjundeid [---] tavaliselt väga maheda ja värske maitsega ning hamba all krõmpsuv“. Neid organoleptilisi omadusi on mainitud ka iga kahe nädala tagant ilmuvas ajakirjas Il Crotonese, kus 6. märtsil 2020 avaldatud artiklis väidab Franco Laratta, et „Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l'aroma persistente e per quel sapore indimenticabile“ (apteegitillil „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ on püsiv aroom ja unustamatu maitse) ning et apteegitilli „Finocchio di solo di Isola Capo Rizzuo“ põldude lõhn iseloomustab kogu sealset maastikku alatiseks meeldejäävalt. Apteegitill „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ on suutnud säilitada oma turuosa, mida toetab tema nime ja ajalooga seotud hea maine. Paljude selle piirkonna traditsiooniliste retseptide keskse koostisosana on apteegitill „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ kokkade ja gastronoomia asjatundjate seas tuntud oma erilise maitse ja mitmekesiste kulinaarias kasutamise võimaluste poolest (värskelt, küpsetatult, kondiitritoodetes, konservides jne). Kõige populaarsemates kokandusblogides leidub retsepte, mille koostisosade hulgas on sõnaselgelt nimetatud apteegitilli „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Neis kokandusele keskendunud blogides kirjeldatakse ühe või teise toidu valmistamise etappe ja viidatakse just sellele apteegitillile kui „sametisele apteegitillile „Finocchio di Isola Capo Rizzuto““. Anna Aloi loodud saates „Casa tua in tour“ (nüüd YouTube'i kanal IGB A CASA TUA) viidati 2017. aastal vürtsikale supile, mis on valmistatud *cannellini*-ubade ja apteegitilliga „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (*zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto*). Toodet on esile tõstetud ka sotsiaalmeediakontodel, mis kuuluvad Michelini tärniga restoranide

kokkadele (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), kes on valinud apteegitilli „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ mõne oma valmistise tooraineks, näiteks retseptid „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzue e anice stellato“ (neerud, apteegitill „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ ja tähtaniis) ja „Animelle, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (harknääre, anšoovised ja apteegitill „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“). Sellele tootele on mitmel korral viidatud ka ajakirjades ja/või muudes väljaannetes (väljavõte ajakirja Touring Club Italiano 28. novembri 2006. aasta toidu- ja veinisoovitustest, Calabria maakonna turismiameti koostatud väljaandes „A tavola tra Storia e Leggenda“ („Lugude ja legendidega ümber laua“), samuti tuntud telesaadetes, nagu „L'ingrediente perfetto“ („Täiuslik koostisosa“), mida näidati La7 kanalil 19. jaanuaril 2020. Kaitstud päritolunimetusega toote „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ tuntust kinnitavad ka enimkasutatavate otsingumootorite enam kui 2 000 otsingutulemust Internetis.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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