C/2025/4677

22.8.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4677)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU-nro: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettuja vakiomuutoksia, koska ne eivät sisällä muutosta nimessä, eivät uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Refraktometrisen arvon ja kokonaissokeripitoisuuden muuttaminen

Tuote-eritelmän 2 kohdassa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa esitetty virheellinen refraktometrinen arvo ja kokonaissokeripitoisuuden arvo on nyt korjattu vastaamaan toisiaan:

Refraktometrinen arvo: ≥ 2,0°Brix Kokonaissokeri ≥ 2 %

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU-nro: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 07 – KASVIKSET SEKÄ TIETYT SYÖTÄVÄT KASVIT, JUURET JA MUKULAT

0709 – Muut tuoreet tai jäähdytetyt kasvikset

0709 99 – muut

0709 99 50 – fenkoli

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Nimi ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” viittaa lajin *Foeniculum vulgare* Mill. subs. *capillaceum* var. *dulce* tai *azoricum* tuoreisiin hybrideihin/lajikkeisiin, jotka on kasvatettu jäljempänä 4 kohdassa tarkoitetulla rajatulla alueella.

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” (SMM) luokitellaan kasvukauden perusteella varhaiseksi tai myöhäiseksi muodoksi, jolla on seuraavat ominaisuudet:

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” (SMM) – varhainen tyyppi:

Lajikkeet: ”Guttuso”, ”50-57”, ”Tiziano”, ”Michelangelo”, ”Enea FI”, ”Ares F1”, ”Zeus F1”, ”Cartesio”, ”SV5057FM”, ”Ottaviano” ja ”Pisano”

Sadonkorjuuaika: alkaa 10.–20. lokakuuta ja päättyy maaliskuun puolivälissä

Ulkomuoto: kiinteä mukula, jonka muoto on ylä- ja alaosasta litistynyt, pystysuorat varret

Väri: valkoinen, vaaleanvihreät suonet ja vihreät lehdet

Maku: selvästi erottuva, hyvin makea, erittäin raikas suutuntuma, pureskeltaessa rapea rakenne, säikeet helposti erottuvia

Tuoksu: selvästi erottuva, selkeä perusaromi, ei sivuvivahteita

Koko: halkaisija 50–150 mm

Mukulan kokonaispaino: 200–1 000 grammaa.

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” (SMM) – myöhäinen tyyppi:

lajikkeet: ”Narciso”, ”Donatello”, ”Tintoretto”, ”Tiepolo”, ”Augusto”, ”Traiano”, ”Bramante” ja ”Preludio”

Sadonkorjuuaika: maaliskuun alusta kesäkuun puoliväliin

Ulkomuoto: kiinteä, muodoltaan pyöreä mukula

Väri: hyvin kirkkaan valkoinen, vaaleanvihreät suonet

Maku: selvästi erottuva, hyvin makea, erittäin raikas suutuntuma, pureskeltaessa rapea rakenne, säikeet helposti erottuvia

Tuoksu: selvästi erottuva, selkeä perusaromi, ei sivuvivahteita

Koko: halkaisija 50–150 mm

mukulan kokonaispaino: 200–1 000 grammaa.

Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolilla on paneelitestien tulosten perusteella seuraavat fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

Tuhka (kuiva-aine): ≤ 1,2 %

Refraktometrinen arvo: ≥ 2,0°Brix

Kokonaissokeri ≥ 2 %

Tuotetta voidaan pitää kaupan ”mozzarella”-muodossa, eli pelkkänä mukulana ilman varsia.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden (viljely, lajittelu ja alustava pakkaaminen) on tapahduttava jäljempänä 4 kohdassa tarkoitetulla alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

EU:n SMM-tunnuksen ja voimassa olevassa lainsäädännössä vaadittujen tietojen lisäksi pakkauksessa on oltava merkintä ”IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto” sekä alkuperänimityksen tunnus. Kuvassa 1 on esitelty tunnuksen värillinen versio sekä mustavalkoiset positiivi- ja negatiiviversiot. Pakkauksessa on myös oltava kaikki tarvittavat tiedot yksittäisen tuottajan tai tuottajien yhteenliittymän sekä pakkaajan nimen ja osoitteen tai yrityksen nimen ja rekisteröidyn toimipaikan yksilöimiseksi. Suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus:



Värillinen versio Mustavalkoinen positiiviversio Mustavalkoinen negatiiviversio

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM-tuotteen ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” tuotantoalueeseen kuuluvat Catanzaron maakunnassa sijaitsevien Botricellon ja Belcastron kuntien koko hallinnollinen alue sekä Crotonen maakunnassa sijaitsevat kunnat Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto ja Strongoli.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolin hyväksymistä koskeva pyyntö perustuu tuotteen maantieteellisen alkuperän aikaansaaman laadun ja tuotteen maineen väliseen yhteyteen. Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolin maine johtuu tuotantoalueen agronomisten ja ilmastollisten tekijöiden yhteisvaikutuksesta, jonka ansiosta alue soveltuu erityisen hyvin tämän vihanneksen tuotantoon. Sääolosuhteet ovat erityisen leudot talvella ja keväällä. Hiekkapitoinen savimaa ja lähellä pintaa oleva pohjavesi mahdollistavat kasvin vedensaannin sääntelyn, minkä avulla saadaan aikaan kohtalaisen hidas kasvu ja alhainen kuiva-ainepitoisuus. Tämän ansiosta fenkolista tulee rapeampi ja mehevämpi. Lisäksi irtonainen maaperä ei muodosta estettä mukulan kehitykselle, joten tuotteen muoto on täydellisesti lajikkeen mukainen ilman epämuodostumia. Maaperän ominaisuuksien ansiosta vain pieneen osaan mukuloita kehittyy ”pitkä kaula”. Käytettyyn viljelytekniikkaan kuuluu kasvien kouliminen syvyyteen, joka edistää täysin valkoisen tuotteen muodostumista. Siihen vaikuttaa osaltaan myös maaperän keveys. Osoituksena alueen soveltuvuuden ja nimityksen ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” yhteydestä on mielenkiintoista huomata, että viljelyksiä ja vuokraviljelmiä on laajalti nimetty alueen tunnettujen paikkojen mukaan. Näitä nimiä on lähes poikkeuksetta käytetty kyseisillä alueilla kasvatettujen tuotteiden luokitteluun, ja ne perustuivat myös siihen, kuinka suosittuja tietyt tuotteet tuolloin olivat markkinoilla. Tästä syystä Joonianmeren rannikkoalueita, jotka ulottuivat etelän Capo Rizzutosta Capo Colonnan (Crotone) kautta aina Strongoli Marinaan pohjoisessa, kutsuttiin nimellä ”terreni per finocchi di Isola” (Isolan fenkolimaat). Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolin markkinoille saattamisesta on todisteita jo viime vuosisadan alusta, mutta vuosisadan jälkipuoliskolla se saavutti merkittävän aseman Italian vihannes- ja hedelmämarkkinoilla, etenkin marraskuun ja toukokuun välisenä aikana. Uskonnolliset sekä viiniin ja ruokaan liittyvät tapahtumat tukevat ja vahvistavat tätä tietoa, samoin paikalliset juhlat, joita on järjestetty jo useiden vuosien ajan Isola di Capo Rizzuton kaupungin keskustassa sijaitsevalla Piazza del Popolo -aukiolla. Lisäksi on mainittava 1. toukokuuta vuosina 1991 ja 1992 järjestetyt ”Ortomercato”-festivaalit (vihannesmarkkinat), joissa markkinoitiin kunnan alueella kasvatettuja paikallisia tuotteita, muun muassa Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolia, sekä pelkästään tälle vihannekselle omistetut festivaalit 27. maaliskuuta 1983 ja 1. huhtikuuta 1984. Samaan aikaan Isola Capo Rizzuton suojelupyhimyksen ”Madonna Grecan” (kreikkalainen Neitsyt Maria) kunniaksi järjestettyjen juhlallisuuksien kanssa on 1990-luvun lopulta lähtien järjestetty myös ”Festa degli Agricoltori” (maanviljelijöiden festivaali), missä tuodaan esiin Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolin merkitystä sen tuotantoalueella. Uudelleen henkiin herätetty ”Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto” (Finocchio di Isola Capo Rizzuto -festivaali) järjestetään nykyään joka vuosi huhtikuun lopun ja toukokuun alun välisenä aikana, ja tapahtuma on herättänyt kiinnostusta myös Italian joukkotiedotusvälineissä. Esimerkiksi 28. huhtikuuta 2018 järjestetty festivaali oli mukana television kansallisen Rete 4 -kanavan ohjelmassa ”Ricette all'italiana” (italialaisia reseptejä). Seuraavana vuonna 11. toukokuuta 2019 käytettiin tietoisesti nimitystä ”Finocchio d'ORO” merkityksessä ”il tesoro di Isola di Capo Rizzuto” (Isola di Capo Rizzuton kulta) (11. toukokuuta 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). [2.5.2022 IT Euroopan unionin virallinen lehti C 179/21] Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolin yli 30-vuotista mainetta tukee myös se, että vuonna 2009 organisoitu ”Fresco di Legalità” (tuore ja laillinen) -tapahtuma oli valinnut symbolikseen juuri tämän tuotteen, joka on kasvatettu ja korjattu 'Ndranghetalta takaisin hankitulla alueella Isola Capo Rizzuton kunnassa. Tapahtuman organisoi Associazione Libera Terra (vapautettu maa -yhdistys), jonka pappi Don Ciotti on perustanut yhteistyössä Crotonen lääninhallituksen ja Crotonen - Santa Severinan hiippakunnan kanssa. Tukijoina ovat olleet myös Confederazione Italiana Agricoltori (Italian maanviljelijöiden liitto), COPAGRI (Italian maataloustuottajien liitto), ACLI Terra (Italian kristillisten työntekijöiden järjestö – maatalous), CONFAGRICOLTURA (Italian maatalouden keskusliitto) ja COLDIRETTI (Italian maataloustuottajien järjestö). Tuotteen saavuttamasta asemasta kertoo myös se, että ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” hinnoitellaan tavallista fenkolia kalliimmaksi – myös tukkumarkkinoilla. Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolin mainetta vahvistavat myös sen maku ja aistinvaraiset ominaisuudet, joiden määrittämiseksi suoritettiin aistinvaraisia testejä 8. toukokuuta 2017 ja 11. kesäkuuta 2020 välisenä aikana pH S.R.L -laboratoriossa Tavernellessa (Firenzen alueella). Asiantuntijapaneeli kuvasi tämän fenkolin aromin olevan ”selvästi erottuva ja vahva perusaromi ilman sivuvivahteita [...] tyypillisesti hyvin makea maku, hyvin raikas suutuntuma, pureskeltaessa rapea rakenne”. Aistinvaraiset ominaisuudet mainitaan myös kaksi kertaa viikossa ilmestyvän Il Crotonese -lehden 6. maaliskuuta 2020 ilmestyneessä numerossa, jossa olevassa Franco Larattan artikkelissa todettiin, että Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolin tuoksu on pitkäkestoinen ja maku unohtumaton ja että sen tuoksu peltoaukioilla antaa maisemalle oman luonteensa ainutlaatuisella mielikuvia herättävällä tavalla. Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolin nimeen ja historiaan liittyvän vahvan maineen ansiosta tuotteen markkinaosuus on pysynyt vakaana. Monessa perinteisessä ruokareseptissä ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” on tärkeä ainesosa. Kokkien ja gastronomian asiantuntijoiden keskuudessa se on tunnettu selvästi erottuvasta maustaan ja monipuolisista käyttömahdollisuuksistaan (tuoreena, paistettuna, makeisissa, säilykkeenä jne.). Internetin suosituimmissa ruokablogeissa on ruokaohjeita, joissa yhtenä ainesosana on mainittu nimenomaan ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Näissä kulinaarisiin ruokaohjeisiin keskittyvissä blogeissa esitellään ruoka-annosten valmistusvaiheita ja tähän fenkoliin viitataan erityisesti nimityksellä ”samettinen Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkoli”. Anna Aloin

televisio-ohjelma ”A casa tua in tour” vuodelta 2017 (nykyisin YouTube-kanava ”IGB A CASA TUA”) esittelee ruoan ”Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto”, joka on cannellini-pavuista ja Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolista tehty mausteinen keitto. Ruokaohjeita on myös Michelin-kokkien (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino) sosiaalisen median tileillä, joilla Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolia on käytetty ainesosana ruoka-annoksissa, joista voidaan mainita erityisesti ”Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato” (munuaista, Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolia ja tähtianista) ja ”Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto” (kateenkorvaa, anjovista ja Finocchio di Isola Capo Rizzuto -fenkolia). Viittauksia on myös useissa aikakauslehdissä ja/tai julkaisuissa (ote ”Touring club Italiano” -lehden ruoka- ja viinioppaasta 28. marraskuuta 2006, Calabrian seudun matkailulautakunnan ”A tavola tra Storia e Leggenda” (Pöydän äärellä tarinoiden ja legendojen seurassa)) sekä tunnetuissa televisio-ohjelmissa, kuten kansallisella LA7 -televisiokanavalla 19. tammikuuta 2020 esitetyssä ohjelmassa ”L’ingrediente perfetto” (täydellinen ainesosa). Vahvistuksena Finocchio di Isola Capo Rizzuto -nimityksen maineesta ovat myös internetin yleisimpien hakukoneiden tarjoamat yli 2 000 hakutulosta.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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