C/2025/4677

22.8.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4677)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU br.: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnim izmjenama u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuju promjenu naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Usklađivanje refraktometrijske ocjene i ukupnih šećera

U članku 2. specifikacije proizvoda i točki 3.2. jedinstvenog dokumenta netočna refraktometrijska ocjena i vrijednost za ukupne šećere sada su ispravno usklađene:

Refraktometrijska ocjena: ≥ 2,0°Brixa Ukupni šećeri ≥ 2 %

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU br.: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 07 – JESTIVO POVRĆE, POJEDINI KORIJENI I GOMOLJI

0709 – Ostalo povrće, svježe ili rashlađeno

0709 99 – ostalo:

0709 99 50 – komorač

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Naziv „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” odnosi se na svježe hibride/sorte vrste *Foeniculum vulgare Mill.,* podvrste *capillaceum,* var. dulce ili azoricum, koja se uzgaja na razgraničenom području iz točke 4. u nastavku.

Ovisno o razdoblju uzgoja, ZOZP „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” kategorizira se kao rana ili kasna vrsta sa sljedećim svojstvima:

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto ZOZP” — rana vrsta:

Sorte: „Guttuso”, „50–57”, „Tiziano”, „Michelangelo”, „Enea FI”, Ares F1, Zeus F1, Cartesio, SV5057FM, Ottaviano i Pisano;

Razdoblje berbe: od razdoblja od 10. do 20. listopada do sredine ožujka;

Izgled: kompaktna glavica spljoštenog oblika na gornjem i donjem dijelu te uspravne stabljike;

Boja: bijela sa svijetlozelenim žilama i zelenim lišćem;

Okus: prepoznatljiv, vrlo blag, vrlo svjež na nepcu i hrskav; niti se lako odvajaju;

Miris: prepoznatljiv, jakog primarnog mirisa, bez stranih nota;

Veličina: promjer između 50 i 150 mm;

Bruto masa glavice od 200 do 1 000 grama.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto ZOZP” — kasna vrsta:

sorte: „Narciso”, „Donatello”, „Tintoretto”, „Tiepolo”, „Augusto”, „Traiano”, „Bramante” i „Preludio”;

Razdoblje berbe: od početka ožujka do sredine lipnja;

Izgled: kompaktna glavica okruglog oblika;

Boja: izrazito jarko bijela sa svijetlozelenim žilama;

Okus: prepoznatljiv, vrlo blag, vrlo svjež na nepcu i hrskav; niti se lako odvajaju;

Miris: prepoznatljiv, jakog primarnog mirisa, bez stranih nota;

Veličina: promjer između 50 i 150 mm;

Bruto masa glavice od 200 do 1 000 grama.

Na temelju rezultata provedenih panel-ispitivanja „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ima sljedeća fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva:

Pepeo (suha tvar): ≤ 1,2 %

Refraktometrijska ocjena: ≥ 2,0°Brixa

Ukupni šećeri ≥ 2 %

Vrsta „mozzarella” može se prodavati samo kao lukovica bez stabljika.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi proizvodni postupci (uzgoj, sortiranje i početno pakiranje) moraju se odvijati na području iz točke 4. u nastavku.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na ambalaži se osim EU-ova logotipa ZOZP-a i informacija koje se zahtijevaju u važećem zakonodavstvu moraju nalaziti i riječi „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto” te logotip naziva. Vidjeti verziju u boji te crno-bijeli pozitiv i crno-bijeli negativ na slici 1. u nastavku. Na ambalaži se moraju nalaziti i svi potrebni podaci, odnosno ime i adresa ili naziv društva i registriranog ureda pojedinačnog proizvođača ili udruženja proizvođača te pakiratelja. Ovo je logotip ZOZP-a:



Verzija u boji Crno-bijeli pozitiv Crno-bijeli negativ

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ZOZP-a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” obuhvaća čitavo administrativno područje općina Botricello i Belcastro u pokrajini Catanzaro te općina Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto i Strongoli u pokrajini Crotone.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za odobrenje ZOZP-a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” temelji se na povezanosti kvalitete koju proizvod duguje zemljopisnom području i njegova ugleda. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” svoj ugled duguje kombinaciji poljoprivrednih i klimatskih čimbenika na području proizvodnje, zbog kojih je ono naročito pogodno za proizvodnju tog povrća. Klimatski uvjeti posebno su blagi zimi i u proljeće; pjeskovito ilovasto tlo s podzemnom vodom vrlo blizu površini omogućuje kontrolirani manjak vode za biljke, što donekle usporava rast, a udio suhe tvari čini niskim, pa je komorač hrskaviji i sočniji. Osim toga, rahlo tlo ne pruža otpor pri rastu lukovica, pa se proizvod savršeno razvija bez izobličenja kod pojedinih sorti. Zbog tih svojstava tla samo mali postotak lukovica komorača ima „duge vratove”. Tehnika uzgoja koja se primjenjuje uključuje presađivanje na dubini na kojoj nastaje potpuno bijeli proizvod. Tome pogoduje i lakoća tla. Na jaku povezanost između prikladnosti područja i oznake „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ukazuje i raširen običaj nazivanja parcela i gospodarstava prema poznatim mjestima tog područja. Ti su se nazivi gotovo uvijek upotrebljavali za klasificiranje proizvoda uzgajanih na tim područjima, a ovisili su i o tome koliko je određeni proizvod u to vrijeme bio uspješan na tržištu. Zato su se područja jonske obale južno od Capo Rizzuta, koja se preko Capo Colonne (Crotone) protežu do obale Strongoli Marina na sjeveru, nazivala „terreni per finocchi di Isola” (zemlja komorača Isola). Iako postoje dokazi o stavljanju komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” na tržište početkom 20. stoljeća, tek je u drugoj polovini prošlog stoljeća na talijanskim tržnicama voća i povrća dobio na važnosti, posebno u razdoblju od studenoga do svibnja. To potvrđuju i svetkovine te događanja povezana s vinom i hranom, kao i lokalni festivali koji se već nekoliko godina održavaju na središnjem trgu Piazza del Popolo u gradu Isola di Capo Rizzuto. Valja spomenuti i festivale „Ortomercato” (tržnica voća i povrća) za 1. svibnja koji su održani 1991. i 1992. radi promicanja lokalnih proizvoda, među kojima je bio i „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” uzgajan u toj općini, te festivale posvećene isključivo tom komoraču koji su održani 27. ožujka 1983. i 1. travnja 1984. Usporedno sa svetkovinama u čast svetice zaštitnice općine Isola Capo Rizzuto „Madonna Greca” od kraja 90-ih godina prošlog stoljeća održava se festival poljoprivrednika „Festa degli Agricoltori”. To ukazuje na važnost predmetnog proizvoda na području koje se smatra posebno pogodnim za proizvodnju komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Ponovno pokrenuti festival „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto”, koji se svake godine održava od kraja travnja do početka svibnja, čak je privukao pozornost talijanskih masovnih medija. Na primjer, festival koji se održao 28. travnja 2018. uvršten je u emisiju Ricette all'italiana (Talijanski recepti) na kanalu Rete 4, a na festivalu koji se održao 11. svibnja 2019. namjerno se upotrebljavao pojam „Finocchio d'ORO” (Zlatni komorač) u značenju „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto” (blago općine Isola di Capo Rizzuto) (11. svibnja 2019., Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). (2.5.2022. IT *Službeni list Europske unije* C 179/21) Više od trideset godina ugled komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” dodatno potkrepljuje i to što je inicijativa „Fresco di Legalità” (Svježe i zakonito) organizirana 2009. odabrala upravo taj proizvod kao simbol koji se uzgaja i bere na zemlji općine Isola Capo Rizzuto koja je oduzeta 'Ndrangheti. Inicijativu je organiziralo udruženje Associazione Libera Terra (Slobodna zemlja), koje je svećenik Don Ciotti osnovao u suradnji s prefekturom Crotone i biskupijom Crotone – Santa Severina, uz podršku saveza Confederazione Italiana Agricoltori (Savez talijanskih poljoprivrednika), COPAGRI (Savez poljoprivrednih proizvođača), ACLI Terra (Udruženje talijanskih kršćanskih radnika – Zemlja), CONFAGRICOLTURA (Generalni savez talijanske poljoprivrede) i COLDIRETTI (Nacionalni savez izravnih uzgajivača). Činjenica da „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ima višu cijenu od generičkog komorača, čak i na veleprodajnom tržištu, još je jedan pokazatelj prepoznatljivosti tog proizvoda. Ugled komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” potvrđuju i njegov okus i organoleptička svojstva. Laboratorij pH S.r.L u Tavernelleu (pokrajina Firenca) proveo je 8. svibnja 2017. i 11. lipnja 2020. senzorna ispitivanja kako bi utvrdio organoleptičke/senzorne komponente komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Panel stručnjaka opisao je komorač kao proizvod „prepoznatljivog i jakog primarnog mirisa bez stranih nota [...] obično vrlo blagog okusa, vrlo svež na nepcu i hrskav pri žvakanju”. Ta se organoleptička svojstva spominju i u članku Franca Laratte objavljenom u izdanju dvotjednika „Il Crotonese” od 6. ožujka 2020. Prema autoru, „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ima dugotrajan miris i nezaboravan okus, a miris komorača na poljima karakterizira krajolik na jedinstveno dojmljiv način. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” zadržao je svoj udio na tržištu poduprt velikim ugledom koji uživa zahvaljujući svojem nazivu i povijesti. Kao osnovni sastojak u mnogim tradicionalnim receptima s tog područja, „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” poznat je među kuharima i gastronomskim stručnjacima po svojem prepoznatljivom okusu i mogućnostima primjene u kuhinji (svjež, kuhan, u slasticama, konzerviran itd.). Gurmanski recepti koji, uz ostale sastojke, izričito uključuju „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” dostupni su na najpopularnijim kulinarskim blogovima na internetu. Na tim se blogovima korak po korak objašnjava kako pripremiti te recepte, a posebno krem juhu od komorača „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. U televizijskoj emisiji „A casa tua in tour” iz 2017. (sad kanal na YouTubeu „IGB A CASA TUA”) Anna Aloi spominje pikantnu juhu „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto” pripremljenu s grahom cannellini i komoračem „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Recepti se objavljuju i na računima na društvenim mrežama kuhara s Michelinovim zvjezdicama (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), koji su odabrali „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” kao sastojak za neka od svojih jela, primjerice „Rognone, finocchio di Isola Capo

Rizzuto e anice stellato" (bubrezi, Finocchio di Isola Capo Rizzuto i zvjezdasti anis) i „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto" (teleća gušterača, inćuni i Finocchio di Isola Capo Rizzuto). Više je puta spomenut i u časopisima i/ili publikacijama (odlomak iz Vodiča za hranu i vino časopisa „Touring Club Italiano" od 28. studenog 2006., „A tavola tra Storia e Leggenda" (Za stolom uz priče i legende) Turističke zajednice regije Kalabrije te u poznatim televizijskim emisijama kao što je „L'ingrediente perfetto" (Savršeni sastojak) na državnom kanalu La7, koja je emitirana 19. siječnja 2020.). Ugled naziva „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" potvrđuje više od 2 000 rezultata pretraživanja na najčešće korištenim internetskim pretraživačima.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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