C/2025/4677

2025.8.22.

Egy földrajzi árujelzőhöz kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4677)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU-szám: PGI-IT-02650-AM02 – 2025.5.29.

1. **A termék elnevezése**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A tagállam standard módosítást közlő hatósága**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önellátási és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel nem járnak az elnevezésnek vagy az elnevezés használatának megváltoztatásával, sem a kapcsolat megváltozásának kockázatával, és nem vonnak maguk után semmiféle korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

A refraktométeres besorolás és az összes cukortartalom összehangolása

A termékleírás 2. cikkében és az egységes dokumentum 3.2. pontjában kiigazításra került a helytelenül eltérő értékekkel megadott refraktométeres besorolás és összes cukortartalom:

Refraktométeres besorolás: ≥ 2,0° Brix-fok; összes cukortartalom: ≥ 2 %.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU-szám: PGI-IT-02650-AM02 – 2025.5.29.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 07 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ZÖLDSÉGFÉLÉK, ÉS EGYES GYÖKEREK ÉS GUMÓK

0709 – Más zöldség, frissen vagy hűtve

0709 99 – Más

0709 99 50 – Ánizskapor

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” elnevezés a Foeniculum vulgare Mill. fajnak a capillaceum, var. dulce vagy azoricum alfajhoz tartozó, az alábbi 4. pontban említett körülhatárolt területen termesztett friss hibridjeire/fajtáira utal.

A termesztési időszak alapján a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” OFJ-t korai vagy kései típusba lehet sorolni, amelyek a következő jellemzőkkel rendelkeznek:

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto OFJ” – korai típusok:

fajta: „Guttuso”, „50-57”, „Tiziano”, „Michelangelo”, Enea F1; Ares F1; Zeus F1; Cartesio; SV5057FM; Ottaviano; Pisano;

betakarítási időszak: október második tíznapos időszakától március közepéig;

külső megjelenés: tömör, a felső és alsó részén elkeskenyedő formájú fej, felfelé álló szárakkal;

szín: fehér, világoszöld erezettel és zöld lombozattal;

íz: jellegzetes, nagyon enyhe, nagyon friss ízű, ropogós; a porzószál könnyen leválasztható;

illat: jellegzetes, erős elsődleges aromával, idegen jegyek nélkül;

méret: átmérője 50 és 150 mm között van;

a fej bruttó súlya 200 és 1 000 gramm között van.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto OFJ” – kései típusok:

fajta: „Narciso”, „Donatello”, „Tintoretto”, „Tiepolo”, „Augusto”, „Traiano”, „Bramante” és „Preludio”;

betakarítási időszak: március elejétől június közepéig;

külső megjelenés: lekerekített formájú tömör fej;

szín: rendkívül élénk fehér, világoszöld erezettel;

íz: jellegzetes, nagyon enyhe, nagyon friss ízű, ropogós; a porzószál könnyen leválasztható;

illat: jellegzetes, erős elsődleges aromával, idegen jegyek nélkül;

méret: átmérője 50 és 150 mm között van;

a fej bruttó súlya 200 és 1 000 gramm között van.

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” a kóstoló csoport által elvégzett tesztek eredményei alapján a következő fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

Hamu (szárazanyag-tartalom): ≤ 1,2 %

Refraktométeres besorolás: ≥ 2,0° Brix-fok

Összes cukortartalom ≥ 2%

A termék az úgy nevezett „mozzarella”, azaz a szárak nélküli gumós formában is forgalomba hozható.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletét (termesztés, válogatás és első csomagolás) az alábbi 4. pontban említett területen kell elvégezni

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagoláson az uniós OFJ logón és a hatályos jogszabályokban előírt információkon kívül fel kell tüntetni az „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto” szöveget és a megjelölés logóját. A logó színes, fekete-fehér (pozitív) és fekete-fehér (negatív) változatát lásd az alábbi 1. ábrán. A csomagoláson szerepelnie kell továbbá minden olyan szükséges információnak, amely azonosítja a termelő vagy a termelői társulás és a csomagoló nevét és címét, illetve cégnevét és bejegyzett székhelyét. Logó Az elnevezés logója a következő:



Színes változat Pozitív fekete-fehér változat Negatív fekete-fehér változat

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” OFJ előállítási területe Catanzaro megyében Botricello és Belcastro települések, valamint Crotone megyében Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto és Strongoli települések teljes közigazgatási területét foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” bejegyzésére irányuló kérelem a termék földrajzi területből eredő minősége és hírneve közötti kapcsolaton alapul. A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” hírneve a termőterületre jellemző agronómiai és éghajlati tényezők együtteséből ered, amelyek a termőterületet különösen alkalmassá teszik e zöldség termesztésére. Télen és tavasszal különösen enyhék az éghajlati viszonyok; a felszínhez nagyon közeli talajvizet tartalmazó homokos vályogtalaj lehetővé teszi, hogy a növények szabályozott vízstressznek legyenek kitéve. Ez visszafogja a növekedést és csökkenti a szárazanyag-tartalmat, aminek következtében az édesköményben ropogósabbá és lédúsabbá válik. Ezenkívül a laza talaj a gumók fejlődése során semmilyen ellenállást nem mutat, ami azt jelenti, hogy a termék formája tökéletes lesz, és a különböző fajtáknál nem alakul ki deformálódás. A talaj jellemzői azt eredményezik, hogy az édesköménygumóknak csak kis százalékánál alakul ki „hosszú nyak”. Az alkalmazott talajművelési technika magában foglalja az olyan mélységbe történő átültetést, amelyben általában teljesen fehér színű termék termeszthető. Ez utóbbi jellemzőt a könnyű talaj is elősegíti. A terület alkalmassága és a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” megjelölés közötti szoros kapcsolat bizonyítékaként érdemes megemlíteni azt a széles körben elterjedt szokást, hogy a parcellákat és gazdaságokat a terület közismert helyeiről nevezik el. Ezeket az elnevezéseket szinte mindig az ezeken a területeken termesztett termékek osztályozására használták, és azon is alapultak, hogy egy adott termék akkoriban mennyire volt sikeres a piacon. Ez az oka annak, hogy a Jón-tenger Capo Rizzutotól délre eső, Capo Colonnán (Crotone) keresztül egészen északon a Strongoli Marina partjáig terjedő területeit „terreni per finocchi di Isola” (a „finocchi di Isola” területe) néven azonosították. Bár bizonyíték van arra, hogy a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-t a 20. század elején kezdték el forgalomba hozni, a múlt század második felében vált jelentőssé az olasz gyümölcs- és zöldségpiacokon, különösen a november és május közötti időszakban. Ezt támasztják alá és erősítik meg az Isola di Capo Rizzuto város központi részén, a Piazza del Popolón több éve megrendezésre kerülő vallási, valamint borokkal és gasztronómiával kapcsolatos események, valamint helyi fesztiválok. Meg kell említeni továbbá az 1991-ben és 1992-ben a helyi termékek, köztük a településen termesztett „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” népszerűsítése céljából május 1-jén tartott „Ortomercato” fesztiválokat, valamint a kizárólag a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-nak szentelt fesztiválokat, amelyeket 1983. március 27-én és 1984. április 1-jén tartottak. Az 1990-es évek vége óta a „Madonna Greca” (Görög Madonna), Isola Capo Rizzuto védőszentje tiszteletére rendezett ünnepségekkel egy időben tartják meg a „Festa degli Agricoltori” (Mezőgazdasági Termelők Fesztiválja) elnevezésű rendezvényt. Célja, hogy kiemelje a termék jelentőségét a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” előállítására különösen alkalmasnak tekintett területen. Az április vége és május eleje között ismét minden évben megrendezésre kerülő „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto” („Finocchio di Isola Capo Rizzuto” fesztivál) az olasz média érdeklődését is felkeltette. Például a 2018. április 28-i fesztivál szerepelt a Rete 4 csatornán futó Ricette all’italiana (Olasz receptek) című televíziós műsorban, amelynek 2019. május 11-i adásában a „Finocchio d’ORO” kifejezést használták, amelynek jelentése „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto” (az Isola di Capo Rizzuto kincse) (2019. május 11., Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto)”. 2022.5.2., *Az Európai Unió Hivatalos Lapja*, C 179/21 A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” több mint harmincéves hírnevét az is alátámasztja, hogy a 2009-ben szervezett „Fresco di Legalità” kezdeményezés ezt a terméket az Isola Capo Rizzuto településen a ’Ndrangheta bűnszervezettől visszakövetelt földterületen termesztett és betakarított jelképként választotta ki. Ezt a kezdeményezést a Don Ciotti által Crotone érsekség és Crotone egyházmegye – Santa Severina együttműködésével létrehozott Associazione Libera Terra [a földterületek visszakövetelésééért létrehozott egyesület] szervezte a Confederazione Italiana Agricoltori [Olasz Mezőgazdasági Termelők Szövetsége], a COPAGRI [Mezőgazdasági Termelők Szövetsége], az ACLI Terra [Olasz Keresztény Munkások Szövetsége – Földterületek], a CONFAGRICOLTURA [Általános Olasz Mezőgazdasági Szövetség] és a COLDIRETTI [Növénytermesztők Nemzeti Szövetsége] támogatásával. A termék által megszerzett elismerés másik jele az a tény, hogy a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-t még a nagykereskedelmi piacon is magasabb áron árulják, mint a közönséges édesköményt. A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” hírnevét íze és érzékszervi jellemzői is megerősítik; 2017. május 8-án és 2020. június 11-én a „PH S.R.L” tavernelle-i (Firenze megye) laboratórium érzékszervi vizsgálatokat végzett a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” érzékszervi jellemzőinek meghatározása céljából. Ezt az édesköményt a szakértői testület úgy írta le, hogy az „egyedi és erős elsődleges aromával rendelkezik, idegen jegyek nélkül […] jellemzően nagyon enyhe, friss ízű, ropogós”. Ezeket az érzékszervi jellemzőket a 2020. március 6-i „Il Crotonese” című, kéthetente megjelenő magazin is megemlíti, amelyben Franco Laratta egy cikke is szerepelt, amely szerint a „Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l’aroma persistente e per quel sapore indimenticabile” (A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” hosszan tartó aromával és felejthetetlen ízzel rendelkezik), és hogy a Finocchio di Isola di Capo Rizzuto illata a tájat egyedülállóan idéző módon jellemzi. A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” továbbra is fenntartotta piaci részesedését, amit a nevével és történelmével összefüggő erős hírnév is alátámaszt. A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” a térség számos hagyományos receptjének központi összetevője, amelyet a szakácsok és konyhaművészet szakértői is jól ismernek a jellegzetes íze és a gasztronómiai felhasználás sokfélesége (friss és sült édesköményből, édességekhez, konzervekhez való felhasználás stb.) miatt. A legnépszerűbb internetes gasztronómiai blogokon is megtalálhatók a kifejezetten a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-t tartalmazó receptek. Ezek a recepteknek szentelt blogok leírják az ebből készült ételek elkészítésének lépéseit, és erre az édesköményre kifejezetten a „bársonyos Finocchio di Isola Capo Rizzuto” néven

hivatkoznak; Anna Aloi „A casa tua in tour” blogján (mely jelenleg az „IGB A CASA TUA” nevű YouTube-csatornaként érhető el) 2017-ben szerepelt a „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto, amely egy cannellini babból és „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-ból készült fűszeres leves; Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino Michelin-csillagos séfek közösségimédia-oldalain is szerepelnek olyan receptek, amelyekhez „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-t használnak, mint például a „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato” receptje [vese, Finocchio di Isola Capo Rizzuto és csillagánizs] és az „Animella, Acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto” [bríz, szardella és Finocchio di Isola Capo Rizzuto]. Számos hivatkozás található továbbá magazinokban és kiadványokban (kivonat a Calabria régió idegenforgalmi bizottsága által kiadott „Touring Club Italiano” című magazin 2006. november 28-i, „A tavola tra Storia e Leggenda” [Történetek és legendák az asztal körül] című étel- és borkalauzából), valamint ismert televíziós műsorokban, például a La7 csatornán 2020. január 19-én sugárzott „L'ingrediente perfetto”-ban (A tökéletes hozzávaló) is. Az elnevezés ismertségét az is mutatja, hogy az interneten leggyakrabban használt keresőmotorok több mint 2 000 találatot adnak ki a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” keresőszóra.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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