Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4677

2025 8 22

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4677)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

ES Nr.: PGI-IT-02650-AM02 – 2025 5 29

1. **Produkto pavadinimas**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškų ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes dėl jų nekeičiamas pavadinimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Refraktometrijos metodu nustatomo Brikso laipsnio ir bendro cukrų kiekio suvienodinimas

Produkto specifikacijos 2 straipsnyje ir bendrojo dokumento 3.2 punkte suvienodintos neteisingai nurodytos skirtingos refraktometrijos metodu nustatomo Brikso laipsnio ir bendro cukrų kiekio vertės:

refraktometrijos metodu nustatomas Brikso laipsnis – ≥ 2,0°Brix; bendras cukrų kiekis ≥ 2 %.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

ES Nr.: PGI-IT-02650-AM02 – 2025 5 29

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 07 – VALGOMOSIOS DARŽOVĖS IR KAI KURIE ŠAKNIAVAISIAI BEI GUMBAVAISIAI

0709 – Kitos daržovės, šviežios arba atšaldytos

0709 99 – Kitos

0709 99 50 – Pankoliai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Nuoroda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimi švieži paprastojo pankolio rūšies (*Foeniculum vulgare* Mill.) porūšio *capillaceum* saldžiojo (*dulce*) arba azorinio (*azoricum*) varieteto hibridų / veislių produktai, užauginti 4 punkte nurodytoje nustatytų ribų vietovėje.

SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimas produktas pagal vegetacijos laikotarpį priskiriamas ankstyvajam arba vėlyvajam tipui ir jam būdingos šios savybės:

SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimas ankstyvojo tipo produktas:

veislės: „Gutuso“, „50-57“, „Tiziano“, „Michelangelo“ ir „Enea F1“, „Ares F1“, „Zeus F1“, „Cartesio“, „SV5057FM“, „Ottaviano“, „Pisano“;

derliaus nuėmimo laikotarpis: nuo spalio mėnesio antrojo dešimtadienio iki kovo mėnesio vidurio;

išvaizda: viršuje ir apačioje plokščias standus gumbas su stačiais stiebais;

spalva: balta su šviesiai žaliomis gyslomis ir žalių lapelių kuokštu;

skonis: savitas, labai švelnus, labai gaivus, kramtant traškus; skaidulos lengvai atsiskiria;

aromatas: savitas, stiprus pirminis aromatas, be pašalinių pokvapių;

dydis – nuo 50 iki 150 mm skersmens;

bendras gumbo svoris – nuo 200 iki 1 000 g.

SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimas vėlyvojo tipo produktas:

veislės: „Narciso“, „Donatello“, „Tintoretto“, „Tiepolo“, „Augusto“, „Traiano“, „Bramante“ ir „Preludio“;

derliaus nuėmimo laikotarpis: nuo kovo mėnesio pradžios iki birželio mėnesio vidurio;

išvaizda: standus apvalainos formos gumbas;

spalva: labai ryški balta su šviesiai žaliomis gyslomis;

skonis: savitas, labai švelnus, labai gaivus, kramtant traškus; skaidulos lengvai atsiskiria;

aromatas: savitas, stiprus pirminis aromatas, be pašalinių pokvapių;

dydis – nuo 50 iki 150 mm skersmens;

bendras gumbo svoris – nuo 200 iki 1 000 g.

Remiantis atliktų tyrimų rezultatais, nuoroda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimam produktui būdingos šios fizinės, cheminės ir juslinės savybės:

pelenų kiekis (sausosios medžiagos) – ≤ 1,2 proc.;

refraktometrijos metodu nustatomas Brikso laipsnis – ≥ 2,0°Brix;

bendras cukrų kiekis ≥ 2 %.

Produktas gali būti parduodamas vadinamuoju mocarelos pavidalu, t. y. tik jo gumbas, be stiebų.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos veiksmai (auginimas, rūšiavimas ir pirminis pakavimas) turi vykti 4 punkte nurodytoje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuotės turi būti pateikiamas ne tik ES SGN grafinis simbolis ir informacija, kurios reikalaujama pagal teisės aktus, bet ir užrašas „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ bei šios nuorodos logotipas (žr. 1 paveikslą, kuriame pateikta spalvota ir nespalvotos (juodame ir baltame fone) logotipo versijos). Ant pakuotės taip pat turi būti pateikta visa būtina informacija, pagal kurią būtų galima nustatyti atskiro augintojo arba augintojų asociacijos ir pakuotojo vardą, pavardę ir adresą arba įmonės pavadinimą ir buveinės adresą. Nuorodos logotipas:



Spalvota versija Nespalvota versija baltame fone Nespalvota versija juodame fone

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimo produkto auginimo vietovė apima visą Katancaro provincijos Botričelo ir Belkastro komunų administracinę teritoriją ir Krotonės provincijos Kutro, Izola di Kapo Ricuto, Krotonės, Roka di Neto ir Strongolio komunas.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Prašymas pripažinti SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ grindžiamas produkto kokybės ryšiu su geografine vietove ir jo geru vardu. SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimo produkto gerą vardą lemia auginimo vietovei būdingas agronominių ir klimato veiksnių derinys, dėl kurio ši vietovė yra ypač tinkama šiai daržovei auginti. Visų pirma, žiemą ir pavasarį vietovėje vyrauja itin švelnios klimato sąlygos; priesmėlyje, kuriame gruntinio vandens sluoksnis yra labai arti žemės paviršiaus, auginamiems augalams sudaromos kontroliuojamo vandens stygiaus sąlygos, todėl jie auga gana lėtai ir pasižymi nedideliu sausosios medžiagos kiekiu, o tai lemia jų traškumą ir sultingumą. Be to, puriame dirvožemyje gumbai gali laisvai netrukdomi augti, todėl skirtingų veislių augalai puikiai susiformuoja ir neturi jokių deformacijų. Dėl šių dirvožemio savybių tik nedidelė dalis pankolių gumbų ištįsta. Be to, pagal naudojamą auginimo būdą gumbai persodinami tokiame gylyje, kad produktą būtų galima išauginti visiškai baltą. Pastarąją savybę lemia ir lengvas dirvožemis. Norint pagrįsti nuoroda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimo produkto glaudų ryšį su jam tinkama auginti vietove, įdomu paminėti vietovėje gana plačiai paplitusį paprotį sklypams ir ūkiams suteikti šioje teritorijoje žinomų vietovardžių pavadinimus. Šie pavadinimai beveik visada buvo naudojami tose vietovėse užaugintiems produktams klasifikuoti, be to, jie būdavo suteikiami atsižvelgiant į tai, kaip sėkmingai tam tikras produktas tuo metu buvo parduodamas rinkoje. Pagal šį paprotį Jonijos jūros pakrantės vietovės į pietus nuo Ricuto kyšulio, besidriekiančios per Kolonos kyšulį (Krotonės provincijoje) iki Marina di Strongolio apylinkės pakrantės šiaurėje, buvo vadinamos Izolos pankolių žemėmis. Nors yra įrodymų, kad šiais pankoliais buvo prekiaujama jau XX a. pradžioje, tačiau jie svarbią vietą (ypač lapkričio–gegužės mėnesiais) Italijos vaisių ir daržovių turgavietėse užėmė tik praėjusio amžiaus antrojoje pusėje. Tą patvirtina jau daugelį metų Izola di Kapo Ricuto miestelio centrinėje aikštėje „Piazza del Popolo“ vykstantys religiniai, taip pat su vynu ir maistu susiję renginiai bei vietos mugės. Taip pat reikėtų paminėti ne tik 1991 m. ir 1992 m. gegužės 1 d. komunoje surengtas žemės ūkio produktų šventes „Ortomercato“, skirtas vietos produktų, įskaitant SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimą pankolį, pardavimui skatinti, bet ir 1983 m. kovo 27 d. ir 1984 m. balandžio 1 d. surengtas muges, skirtas tik šiam pagrindiniam produktui – SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimam pankoliui. Jau nuo XX a. paskutinio dešimtmečio Izola di Kapo Ricuto globėjos bizantiškosios Mergelės Marijos („Madonna Greca“) šventės proga rengiama ūkininkų šventė, kurioje jau nuo tų laikų aiškiai matomas šiam vietovės, kuri laikoma ypač tinkama Izola di Kapo Ricuto pankoliams auginti, produktui skiriamas dėmesys. Dabar jau kasmet balandžio mėn. pabaigoje – gegužės mėn. pradžioje rengiama mugė „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ sulaukė net nacionalinės žiniasklaidos dėmesio. Tai pasakytina apie 2018 m. balandžio 28 d. vykusią šventę, kuriai daug dėmesio skirta per kanalą „Rete 4“ rodytoje televizijos laidoje „Ricette all'italiana“ („Itališki receptai“), ir 2019 m. gegužės 11 d. šventę, per kurią Izola di Kapo Ricuto pankoliai sąmoningai pavadinti „Finocchio d'ORO“ (auksiniais pankoliais), norint pasakyti, kad tai – Izola di Kapo Ricuto turtas (2019 m. gegužės 11 d., Vyskupų rūmai, Izola di Kapo Ricutas) (2022 5 2 IT, *Europos Sąjungos oficialusis leidinys* C 179/21). Daugiau nei trisdešimtmetį puoselėtą SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimo pankolio gerą vardą patvirtina ir tai, kad būtent šis produktas, užaugintas iš nusikalstamos organizacijos „Ndrangheta“ atgautose Izola di Kapo Ricuto komunos žemėse, pasirinktas kaip 2009 m. šventės „Fresco di Legalità“ („Šviežias ir teisėtas“) simbolis. Šią iniciatyvą organizavo Luigio Ciotti įsteigta „Associazione Libera Terra“ (Laisvosios žemės asociacija), bendradarbiaudama su Krotonės prefektūra ir Krotonės-Santa Severinos arkivyskupija ir remiama Italijos ūkininkų konfederacijos, Žemės ūkio produkcijos gamintojų asociacijos („Copagri“), Krikščioniškos Italijos darbuotojų asociacijos „Žemė“ („ACLI Terra“), Italijos visuotinės žemės ūkio konfederacijos („Confagricoltura“) ir Italijos nacionalinės ūkininkų konfederacijos („Coldiretti“). Be to, apie SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimo produkto gerą vardą byloja jo aukštesnė kaina, taip pat ir didmeninėje rinkoje, nei paprasto pankolio. SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimo produkto gerą vardą taip pat patvirtina jo skonio ir juslinės savybės. 2017 m. gegužės 8 d. ir 2020 m. birželio 11 d. Tavernelėje (Florencija) esančioje laboratorijoje „pH S.r.l“ buvo atlikti sensoriniai tyrimai, siekiant nustatyti SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimo produkto juslinius komponentus. Ekspertų grupė šį pankolį apibūdino kaip „savito ir stipraus pirminio aromato, be pašalinių pokvapių <...>, jam būdingo labai švelnaus skonio, labai gaivų, kramtant traškų“. Šios juslinės savybės taip pat minimos kas dvi savaites leidžiamo žurnalo „Il Crotonese“ 2020 m. kovo 6 d. numeryje išspausdintoje Franco Larattos kalboje. Pasak jo, SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimi pankoliai nustebina savo ilgai išliekančiu aromatu ir nepamirštamu skoniu, o jo kvapas laukuose sudaro unikalią ir įtaigią kraštovaizdžio dalį. SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimas produktas ir toliau išlaiko savo rinkos dalį, o tai grindžiama jo gera reputacija, sietina su jo vardu ir istorija. Šis produktas yra pagrindinė daugelio tradicinių vietovės receptų sudedamoji dalis. Jis gerai žinomas virtuvės šefams ir gastronomijos ekspertams dėl savo savito skonio ir naudojimo kulinarijoje galimybių įvairovės (vartojamas šviežias, keptas orkaitėje, konservuotas, taip pat naudojamas konditerijos gaminiuose ir pan.). SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimas produktas kaip sudedamoji dalis aiškiai nurodomas išsamiuose receptuose, kurių galima rasti populiariausiuose kulinariniuose interneto tinklaraščiuose. Juose aprašomi įvairių patiekalų, o tarp jų ir kreminės konsistencijos trintų pankolių sriubos „Vellutata finocchio di Isola Capo Rizzuto“, gaminimo etapai. 2017 m. Anna Aloi savo tinklaraščio laidoje „A casa tua in tour“ (dabar kanale „YouTube“ vadinamoje IGB A CASA TUA) mini „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto“ – aštrią sriubą,

gaminamą iš baltųjų pupelių ir SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimų pankolių. „Michelin“ žvaigždutėmis apdovanoti virtuvės šefai (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino) savo socialinių tinklų paskyrose taip pat dalijasi receptais, kurių viena iš sudedamųjų dalių kartais būna SGN „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ žymimi pankoliai. Tarp tų receptų išsiskiria, pavyzdžiui, šie: „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato“ (inkstai, Izola Kapo Ricuto pankoliai ir žvaigždanyžiai) ir „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (užkrūčio liauka, ančiuviai ir Izola Kapo Ricuto pankoliai). Šis produktas taip pat ne kartą buvo paminėtas kai kuriuose žurnaluose ir (arba) kituose leidiniuose (2006 m. lapkričio 28 d. žurnalo „Touring Club Italiano“ maisto ir vyno vadovuose, Kalabrijos regiono turizmo valdybos leidinyje „A tavola tra Storia e Leggenda“ („Prie stalo su istorijomis ir legendomis“)), taip pat gerai žinomose televizijos programose, pavyzdžiui, 2020 m. sausio 19 d. kanalo „La7“ laidoje „L'ingrediente perfetto“ („Tobula sudedamoji dalis“). Nuorodos „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ gerą vardą patvirtina daugiau nei 2 000 pavadinimo „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ paieškos rezultatų, gautų naudojant populiariausias interneto paieškos sistemas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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