C/2025/4677

22.8.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/4677)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Finocchio di Isola Capo Rizzuto"

ES Nr.: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Finocchio di Isola Capo Rizzuto"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījums nemaina produkta nosaukumu, nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, un neparedz tālākus produkta tirdzniecības ierobežojumus, tāpēc tas ir standarta grozījums Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Refraktometriskās vērtības un kopējā cukuru satura saskaņošana

Produkta specifikācijas 2. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā refraktometriskā vērtība pareizi saskaņota ar cukuru kopējo saturu:

refraktometriskā vērtība: ≥ 2,0 grādi pēc Briksa (°Brix); kopējais cukuru saturs: ≥ 2 %.

Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

ES Nr.: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 07 – ĒDAMI DĀRZEŅI UN ATSEVIŠĶAS SAKNES UN BUMBUĻI

0709 – Citi svaigi vai atdzesēti dārzeņi

0709 99 – citādi

0709 99 50 – fenhelis

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Nosaukums “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” attiecas uz svaigiem *Foeniculum vulgare* Mill. ssp. *capillaceum* var. *dulce* vai *azoricum* hibrīdiem/šķirnēm, ko audzē 4. punktā minētajā noteiktajā apgabalā.

Atkarībā no audzēšanas perioda ar AĢIN “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” apzīmēto produktu klasificē par agrīna vai vēlīna tipa produktu, kam piemīt tālāk aprakstītās īpašības.

AĢIN “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” – agrīnais tips:

šķirnes: “Guttuso”, “50-57”, “Tiziano”, “Michelangelo”, “Enea F1”, “Ares F1”, “Zeus F1”, “Cartesio”, “SV5057FM”, “Ottaviano” un “Pisano”

ražas novākšanas periods: no oktobra otrās dekādes līdz marta vidum

izskats: kompakta galva, augšpusē un apakšpusē saplacināta, ar taisniem kātiem

krāsa: balta ar gaiši zaļu dzīslojumu, zaļas lapas

garša: savdabīga, ļoti maiga, ļoti svaiga; košļājot produkts ir kraukšķīgs; viegli atdalāmas šķiedras

smarža: savdabīga, ar spēcīgu primāro aromātu, bez blakus niansēm

izmērs: diametrs – no 50 līdz 150 mm

galvas bruto svars – no 200 līdz 1 000 g

AĢIN “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” – vēlīnais tips:

šķirnes: “Narciso”, “Donatello”, “Tintoretto”, “Tiepolo”, “Augusto”, “Traiano”, “Bramante” un “Preludio”

ražas novākšanas periods: no marta sākuma līdz jūnija vidum

izskats: kompakta noapaļotas formas galva

krāsa: ļoti koši balta ar gaiši zaļu dzīslojumu

garša: savdabīga, ļoti maiga, ļoti svaiga; košļājot produkts ir kraukšķīgs; viegli atdalāmas šķiedras

smarža: savdabīga, ar spēcīgu primāro aromātu, bez blakus niansēm

izmērs: diametrs – no 50 līdz 150 mm

galvas bruto svars – no 200 līdz 1 000 g

Pamatojoties uz ekspertu grupas veikto testu rezultātiem, produktam "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" piemīt šādas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības:

pelnvielu saturs (sausna): ≤ 1,2 %

refraktometriskā vērtība: ≥ 2,0 grādi pēc Briksa (°Brix)

kopējais cukuru saturs: ≥ 2 %

Produktu var tirgot "mocarellas" formā, t. i., tikai bumbuļveidīgo daļu bez kātiem.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ražošanas posmiem (audzēšanai, šķirošanai un sākotnējai iepakošanai) jānotiek 4. punktā minētajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus ES AĢIN logotipam un spēkā esošajos tiesību aktos paredzētajai informācijai uz iepakojuma jābūt arī norādei "IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto" [AĢIN "Finocchio di Isola Capo Rizzuto"] un nosaukuma logotipam. Krāsaino un melnbalto (pozitīva un negatīva) versiju skatīt 1. attēlā. Uz iepakojuma jābūt arī visai informācijai, kas vajadzīga, lai identificētu individuālā ražotāja vai ražotāju apvienības un iepakotāja vārdu/nosaukumu un adresi vai juridisko adresi. Produkta AĢIN logotips ir šāds:



Krāsainais Melnbaltais (pozitīvs) Melnbaltais (negatīvs)

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ietilpst visa Katandzāro [*Catanzaro*] provinces *Botricello* un *Belcastro* pašvaldības teritorija un visa Krotones [*Crotone*] provinces *Mesoraca*, *Cutro*, *Isola di Capo Rizzuto*, *Crotone*, *Rocca di Neto* un *Strongoli* pašvaldības teritorija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

AĢIN "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" apstiprinājuma pieprasījuma pamatā ir saikne starp ģeogrāfiskā apgabala nodrošināto produkta kvalitāti un reputāciju. Produkta "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" reputācija ir izveidojusies tādu ražošanas apgabala agronomisko un klimatisko faktoru kombinācijas rezultātā, kuri šo apgabalu padara īpaši piemērotu šā dārzeņa audzēšanai. Konkrēti, ziemā un pavasarī apgabalā ir īpaši maigi klimatiskie apstākļi; mālsmilts augsne ar ļoti tuvu virsmai esošo gruntsūdeņu līmeni nodrošina, ka augi izjūt kontrolētu ūdens trūkumu, kas veicina nedaudz palēninātu augšanu un zema sausnas satura veidošanos, padarot fenheli kraukšķīgāku un sulīgāku. Turklāt bumbuļa veidošanās laikā irdenajā augsnē tam nav nekādas pretestības, un tas nozīmē, ka dārzenim izveidojas perfekta dažādajām šķirnēm raksturīgā forma bez deformācijām. Augsnes īpašību dēļ tikai nelielai daļai fenheļa bumbuļu izveidojas garš "kakls". Izmantotais audzēšanas paņēmiens ietver pārstādīšanu tādā dziļumā, kas nodrošina pilnīgi baltu bumbuļa krāsu. Šo īpašību veicina arī vieglā augsne. Interesants fakts, kas liecina par ciešo saikni starp apgabala piemērotību un nosaukumu "Finocchio di Isola Capo Rizzuto", ir plaši izplatītā paraža zemesgabalus un saimniecības nodēvēt šajā apgabalā labi zināmu vietu nosaukumos. Šie nosaukumi gandrīz vienmēr tikuši izmantoti, lai minētajos apgabalos audzētos produktus klasificētu, un to izmantošana bija atkarīga arī no konkrētā produkta panākumiem tirgū. Šā iemesla dēļ Jonijas jūras piekrastes apgabali, kas atrodas uz dienvidiem no *Capo Rizzuto* un stiepjas caur *Capo Colonna* (Krotonē) līdz *Strongoli Marina* piekrastei ziemeļos, tika dēvēti par "terreni per finocchi di Isola" [Izolas fenheļu zeme]. Lai gan ir pierādījumi tam, ka produkts "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ir tirgū laists jau kopš XX gadsimta sākuma, īpašu nozīmīgumu Itālijas augļu un dārzeņu tirgos, jo īpaši laikā no novembra līdz maijam, tas ieguva pagājušā gadsimta otrajā pusē. To papildina un apstiprina reliģiskie un ar vīnu un pārtikas produktiem saistītie pasākumi, kā arī vietējie festivāli, kas jau vairākus gadus notiek Izolas di Kapo Ricuto [*Izola di Capo Rizzuto*] pilsētas centrā esošajā *Piazza del Popolo*. Jāpiemin arī 1991. un 1992. gada 1. maija "Ortomercato" [Dārzeņu tirgus] festivāli, kuros tika popularizēta vietējā produkcija, arī pašvaldības teritorijā audzētais produkts "Finocchio di Isola Capo Rizzuto", kā arī tikai produktam "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" veltītie festivāli, kas notika 1983. gada 27. martā un 1984. gada 1. aprīlī. Vienlaikus ar svētkiem, ko rīko par godu Izolas di Kapo Ricuto aizbildnei *Madonna Greca* [Grieķu madonnai], kopš XX gadsimta 90. gadu beigām tiek rīkots arī festivāls "Festa degli Agricoltori" [Zemnieku festivāls]. Tas izceļ produkta nozīmi šajā teritorijā, kas tiek uzskatīta par īpaši piemērotu produkta "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ražošanai. Patlaban no aprīļa beigām līdz maija sākumam ik gadu norit atjaunotais pasākums "Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ["Finocchio di Isola Capo Rizzuto" svētki], un tas ir piesaistījis pat Itālijas nacionālo plašsaziņas līdzekļu interesi. Piemēram, 2018. gada 28. aprīļa svētki tika rādīti televīzijas raidījumā "Ricette all'italiana" ["Itālijas receptes"] kanālā "Rete 4", bet 2019. gada 11. maija svētkos tika apzināti izmantots apzīmējums "Finocchio d'ORO", kas jāsaprot kā "il tesoro di Isola di Capo Rizzuto" [Izolas di Kapo Ricuto dārgums] (2019. gada 11. maijs, *Palazzo Vescovile*, Izola di Kapo Ricuto). [02.05.2022. IT *Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis* C 179/21] Produkta "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" vairāk nekā trīsdesmit gadus seno reputāciju apstiprina arī tas, ka 2009. gadā organizētajā iniciatīvā "Fresco di Legalità" [Svaigs un likumīgs] tieši šis produkts tika izvēlēts par simbolu produktam, kas audzēts un novākts zemē, kura *Isola Capo Rizzuto* pašvaldības teritorijā atgūta no mafijas grupējuma *'ndrangheta*. Šo iniciatīvu organizēja "Associazione Libera Terra" [Zemes atgūšanas apvienība], ko priesteris *Don Ciotti* bija izveidojis sadarbībā ar Krotones prefektūru un Krotones un *Santa Severina* diecēzi, un to atbalstīja "Confederazione Italiana Agricoltori" [Itālijas Zemnieku konfederācija], *COPAGRI* [Lauksaimniecības ražotāju konfederācija], "ACLI Terra" [Itālijas lauksaimnieku kristīgā apvienība], *CONFAGRICOLTURA* [Itālijas Lauksaimniecības vispārējā konfederācija] un *COLDIRETTI* [Nacionālā tiešo audzētāju konfederācija]. Vēl viena norāde uz to, ka "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ir atzīts produkts: pat vairumtirdzniecības tirgū tam tiek noteiktas augstākas cenas nekā parastajam fenhelim. Produkta "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" reputāciju apstiprina arī tā garša un organoleptiskās īpašības. 2017. gada 8. maijā un 2020. gada 11. jūnijā laboratorija "pH S.r.l", kas atrodas *Tavernelle* (Florences provincē), veica sensoros testus, kuros noteica produkta "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" organoleptiskos/sensoros komponentus. Ekspertu grupa šo fenheli raksturoja kā tādu, kam piemīt "savdabīgs un spēcīgs primārais aromāts bez blakus niansēm (..), parasti ļoti maiga un ļoti svaiga garša, un košļājot tas ir kraukšķīgs". Šīs organoleptiskās īpašības ir minētas arī reizi divās nedēļās izdotā žurnāla "Il Crotonese" 2020. gada 6. marta numurā publicētajā *Franco Laratta* rakstā. Saskaņā ar raksta autora teikto "Finocchi di Isola Capo Rizzuto" ir noturīgs aromāts un neaizmirstama garša un "Finocchi di Isola Capo Rizzuto" lauku smarža ir unikāla, izteiksmīga vietējās ainavas iezīme. Produkts "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ir spējis noturēt savu tirgus daļu, un to veicinājusi ar tā nosaukumu un vēsturi saistītā labā reputācija. Produkts "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ir svarīga sastāvdaļa daudzās vietējās tradicionālajās receptēs, un, tā kā tam ir savdabīga garša un tas ir daudzveidīgi izmantojams kulinārijā (svaigā un ceptā veidā, konditorejas izstrādājumos, konservos u. c.), tas ir labi zināms pavāru un gastronomijas speciālistu aprindās. Populārākajos internetā atrodamajos kulinārijas blogos ir iekļautas receptes, kuru sastāvdaļu vidū ir skaidri norādīts tieši "Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Šajos blogos ir detalizēti izklāstīta šo ēdienu, jo īpaši "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" krēmzupas, pagatavošana. *Anna Aloi* TV raidījumā "A casa tua in tour" (patlaban *YouTube* kanāls "IGB A CASA TUA") 2017. gadā min "Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto" – pikantu zupu, kas pagatavota no *cannellini* pupiņām un "Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Receptes ir atrodamas arī tādu *Michelin* zvaigznes saņēmušu pavāru (*Giuseppe Romano*, *Antonio Biafora*, *Antonio Abbruzzino*) sociālo mediju kontos, kuri "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" izvēlējušies par izejvielu

dažos pašu izgudrotajos ēdienos, piemēram, "Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato" [nieres, "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" un zvaigžņainais anīss] un "Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto" [teļa ēdamdziedzeri, anšovi un "Finocchio di Isola Capo Rizzuto"]. Vairākas atsauces ir atrodamas arī žurnālos un/vai publikācijās (fragments no Kalabrijas [*Calabbria*] reģiona Tūrisma padomes žurnāla "Touring Club Italiano" 2006. gada 28. novembra numurā iekļautā Pārtikas un vīna ceļveža "A tavola tra Storia e Leggenda" ["Pie viena galda ar vēsturi un leģendu"]), kā arī tādās labi zināmās TV programmās kā "L'ingrediente perfetto" ["Perfektā sastāvdaļa"] kanālā "La7" 2020. gada 19. janvāra raidījumā. Nosaukuma "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" reputāciju apstiprina vairāk nekā 2 000 rezultātu, ko atrod visbiežāk izmantotās meklētājprogrammas internetā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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