C/2025/4677

22.8.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4677)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Finocchio di Isola Capo Rizzuto"

Nru tal-UE: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

1. **Isem il-prodott**

"Finocchio di Isola Capo Rizzuto"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spirituży

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru tal-Agrikoltura, tas-Sovranità tal-Ikel u tal-Foresti

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard skont l-Artikolu 24, il-paragrafu 4, tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma jinkludux il-bdil tal-isem, ma jirriskjawx li jikkanċellaw ir-rabta, u ma jinkludux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Allinjament tal-klassifikazzjoni refrattometrika u taz-zokkor totali

Fl-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u fil-punt 3.2 tad-dokument uniku, ġew allinjati b'mod korrett il-klassifikazzjoni refrattometrika u z-zokkor totali li kienu allinjati b'mod żbaljat:

klassifikazzjoni refrattometrika: ≥2,0°Brix; zokkor totali ≥ 2 %.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOKUMENT UNIKU

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

Nru tal-UE: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 07 — ĦAXIX U ĊERTI GĦERUQ U TUBERI TAJBIN GĦALL-IKEL

0709 — Ħaxix ieħor, frisk jew imkessaħ

0709 99 — Oħrajn

0709 99 50 — Bużbież

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

L-isem “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” jirreferi għall-ibridi/varjetajiet tal-ispeċi *Foeniculum vulgare Mill.*, is-sottospeċi *capillaceum, var. dulce* jew *azoricum* friski, imkabbra fiż-żona ddefinita msemmija fil-punt 4 hawn taħt.

Abbażi tal-perjodu tal-produzzjoni, l-IĠP “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” hija kklassifikata bħala tat-tip bikri u tat-tip tardiv, bil-karatteristiċi li ġejjin:

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto IĠP.” — it-tip bikri:

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

perjodu ta’ ħsad: mit-tieni perjodu ta’ 10 ijiem ta’ Ottubru sa nofs Marzu;

dehra: ras kompatta b’forma ċċattjata fil-wiċċ u fil-qiegħ u biz-zkuk weqfin;

lewn: abjad bil-weraq aħdar b’vini ħodor ċari;

togħma: distintiva, ħelwa ħafna, friska ħafna fuq il-palat u tqarmeċ meta tintmagħad; filament li jista’ jiġi separat faċilment;

riħa: distintiva, b’aroma primarja qawwija, mingħajr noti barranin;

daqs: dijametru ta’ bejn 50 u 150 mm;

piż gross tar-ras bejn 200 u 1 000 gramma;

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto IĠP.” — tipi tardivi:

varjetajiet: “Narciso”, “Donatello”, “Tintoretto”, “Tiepolo”, “Augusto”, “Traiano”, “Bramante” u “Preludio”;

perjodu ta’ ħsad: mill-bidu ta’ Marzu sa nofs Ġunju;

dehra: ras kompatta b’forma ttundjata;

lewn: abjad jgħajjat ħafna b’vini ħodor ċari;

togħma: distintiva, ħelwa ħafna, friska ħafna fuq il-palat u tqarmeċ meta tintmagħad; filament li jista’ jiġi separat faċilment;

riħa: distintiva, b'aroma primarja qawwija, mingħajr noti barranin;

daqs: dijametru ta' bejn 50 u 150 mm;

piż gross tar-ras bejn 200 u 1 000 gramma.

Il-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" għandu l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi li ġejjin, abbażi tar-riżultati tat-testijiet tal-panel imwettqa:

Irmied (materja niexfa): ≤ 1,2 %

Klassifikazzjoni refrattometrika: ≥2,0°Brix

Zokkor totali ≥ 2 %

Il-prodott jista' jinbiegħ bħala tat-tip "mozzarella", jiġifieri l-parti tal-basla biss u mingħajr iz-zkuk.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni (it-tkabbir, it-tnaqqija u l-imballaġġ inizjali) għandhom isiru fiż-żona msemmija fil-punt 4 hawn taħt.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Minbarra l-logo Ewropew tal-IĠP u l-informazzjoni meħtieġa skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ, fuq l-imballaġġ iridu jidhru wkoll il-kliem "IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto" u l-logo tad-denominazzjoni. Ara l-Figura 1 hawn taħt għall-verżjoni bil-kulur, u għall-verżjoni bajda u sewda (pożittiva) u bajda u sewda (negattiva). L-imballaġġ għandu jkollu wkoll l-informazzjoni kollha meħtieġa li tidentifika l-isem jew l-isem kummerċjali u l-indirizz jew l-uffiċċju reġistrat tal-produttur individwali jew tal-assoċjazzjoni tal-produtturi u ta' min jippakkja. Il-logo tad-denominazzjoni huwa kif ġej:



Verżjoni bil-kulur verżjoni bajda u sewda pożittiva verżjoni bajda u sewda negattiva

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-IĠP "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalitajiet ta' Botricello u Belcastro fil-provinċja ta' Catanzaro u ta' Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto u Strongoli fil-provinċja ta' Crotone.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

It-talba għall-approvazzjoni tal-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" hija bbażata fuq ir-rabta bejn il-kwalità tal-prodott minħabba ż-żona ġeografika u r-reputazzjoni tiegħu. Ir-reputazzjoni tal-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ġejja mis-sinerġija bejn it-taħlita ta' fatturi agronomiċi u klimatiċi li jinsabu fiż-żona tal-produzzjoni, li jagħmluha partikolarment adattata għall-produzzjoni ta' dan il-ħaxix. Speċifikament, hemm il-kundizzjonijiet klimatiċi partikolarment moderati fix-xitwa u fir-rebbiegħa; il-ħamrija ġulġliena ramlija għandha l-ilma tal-pjan qrib ħafna tal-wiċċ u b'ħekk il-pjanti jkun jista' jkollhom stress idriku kkontrollat, u dan jiffavorixxi t-tkabbir kemxejn imxekkel u l-kontenut baxx ta' materja niexfa, li jagħmel il-bużbież aktar iqarmeċ u sukkulenti. Barra minn hekk, il-ħamrija maħlula ma toffri l-ebda reżistenza għall-iżvilupp tal-basal, u għalhekk il-prodott jifforma perfettament mingħajr deformitajiet fl-għamliet varjetali differenti. Il-karatteristiċi tal-ħamrija jfissru li perċentwal żgħir biss tal-basal tal-bużbież jiżviluppaw "għenuq twal", billi t-teknika ta' kultivazzjoni użata tinvolvi t-trapjantar f'ċertu fond li għandu t-tendenza jipproduċi prodott abjad kollu. Anki l-ħeffa tal-ħamrija twassal għal din il-karatteristika. Bħala evidenza tar-rabta mill-qrib bejn l-adegwatezza taż-żona u d-denominazzjoni "Finocchio di Isola Capo Rizzuto", huwa interessanti li wieħed jinnota d-drawwa mifruxa li l-irqajja' art u l-azjendi jissemmew għal ismijiet ta' postijiet magħrufa sew fiż-żona. Dawn l-ismijiet intużaw kważi dejjem biex jikklassifikaw il-prodotti mkabbra f'dawk iż-żoni u kienu bbażati wkoll fuq kemm ikun qed jirnexxi prodott partikolari f'dak iż-żmien. Din hija r-raġuni għaliex iż-żoni tal-kosta Jonika fin-Nofsinhar ta' Capo Rizzuto, mifruxa minn Capo Colonna (Crotone) sal-kosta ta' Strongoli Marina fit-Tramuntana, kienu jissejħu bħala "terreni per finocchi di Isola" (artijiet għall-bużbież ta' Isola). Filwaqt li hemm evidenza li l-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ġie kkumerċjalizzat fil-bidu tas-seklu 20, kien fit-tieni nofs tas-seklu li għadda li kiseb importanza fis-swieq Taljani tal-frott u tal-ħaxix, b'mod partikolari fil-perjodu bejn Novembru u Mejju. Dan huwa sostnut u kkonfermat mill-avvenimenti reliġjuži u relatati mal-inbid u l-ikel, u mill-festivals lokali li issa ilhom bosta snin jittellgħu fi Piazza del Popolo fiċ-ċentru tal-belt ta' Isola di Capo Rizzuto. Ta' min isemmi wkoll il-festivals agrikoli "Ortomercato" li saru fil-muniċipalità fl-1 ta' Mejju 1991 u fl-1 ta' Mejju 1992 biex jippromwovu l-prodotti lokali, fosthom il-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto", kif ukoll il-festivals iddedikati esklużivament għall-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" li saru fis-27 ta' Marzu 1983 u fl-1 ta' April 1984. Sa mill-1990 bdiet tiġi organizzata l-"Festa degli Agricoltori" (il-festa tal-bdiewa) fl-okkażjoni tal-festa f'ġieħ il-"Madonna Greca", il-patruna ta' Isola Capo Rizzuto. F'din il-festa tiġi enfasizzata l-importanza tal-prodott fit-territorju meqjus partikolarment adattat għall-produzzjoni tal-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Issa li sar avveniment annwali regolari bejn l-aħħar ta' April u l-bidu ta' Mejju, il-festival imniedi mill-ġdid tas-"Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto" saħansitra rnexxielu jattira interess mill-midja tal-massa Taljana. Pereżempju, il-festival tat-28 ta' April 2018 ġie inkluż fix-xandira televiżiva "Ricette all'italiana" fuq l-istazzjon Rete 4, u f'dak tal-11 ta' Mejju 2019, it-terminu "Finocchio d'ORO", mifhum li jfisser "il tesoro di Isola di Capo Rizzuto" (it-teżor tal-Isola di Capo Rizzuto) intuża deliberatament (fil-11 ta' Mejju 2019, fil-Palazzo Vescovile, f'Isola di Capo Rizzuto). 2.5.2022 IT *Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* C 179/21 L-inizjattiva "Fresco di Legalità" organizzata fl-2009 kompliet tikkonferma r-reputazzjoni ta' aktar minn tletin sena tal-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" billi għażlet proprju dan il-prodott bħala simbolu kkultivat u maħsud fuq l-art illiberata mill-grupp "ndrangheta fil-muniċipalità ta" Isola Capo Rizzuto. Din l-inizjattiva ġiet organizzata mill-Associazione Libera Terra (l-Assoċjazzjoni għall-art mhux okkupata) imwaqqfa minn Don Ciotti b'kooperazzjoni mal-Prefettura ta' Crotone u d-Djoċesi ta' Crotone — Santa Severina, bl-appoġġ tal-Confederazione Italiana Agricoltori (il-Konfederazzjoni Taljana tal-Bdiewa), tal-Copagri, ta' Acli Terra, tal-Confagricoltura u tal-Coldiretti. Indikazzjoni oħra tar-rikonoxximent miksub mill-prodott hija l-fatt li l-prezzijiet tal-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" huma ogħla mill-bużbież ġeneriku, anki fis-suq tal-operaturi. Ir-reputazzjoni tal-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" hija kkonfermata wkoll mit-togħma u mill-karatteristiċi organolettiċi tiegħu; fit-8 ta' Mejju 2017 u fil-11 ta' Ġunju 2020 saru testijiet sensorjali mil-laboratorju "pH S.R.L" f'Tavernelle (FI) biex jiġu ddeterminati l-komponenti organolettiċi/sensorjali tal-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Skont il-bord tal-esperti, dan il-bużbież għandu "aroma primarja distintiva u qawwija mingħajr noti barranin, togħma tipikament ħelwa ħafna, friska ħafna fuq il-palat u tqarmeċ meta jintmagħad". Dawn il-karatteristiċi organolettiċi jissemmew ukoll fl-edizzjoni tas-6 ta' Marzu 2020 tar-rivista "Il Crotonese", li toħroġ darbtejn fil-ġimgħa, li kienet tinkludi artiklu ta' Franco Laratta li jgħid li l-"Finocchi di Isola Capo Rizzuto" huma kkaratterizzati mill-aroma dejjiema u mit-togħma li ma tintesiex, u li r-riħa tal-"Finocchio di Isola di Capo Rizzuto" fl-għelieqi tikkaratterizza l-pajsaġġ u tagħmlu uniku u affaxxinanti. Il-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" kompla jżomm is-sehem tiegħu mis-suq, imsaħħaħ mir-reputazzjoni qawwija assoċjata ma' ismu u mal-istorja tiegħu. Il-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" bħala ingredjent bażiku f'ħafna riċetti tradizzjonali fiż-żona, huwa magħruf sew fost il-kokijiet u l-esperti tal-gastronomija għat-togħma distintiva tiegħu u għall-modi differenti kif jiġi ppreparat (frisk, moħmi, ħelu, ippreservat, eċċ.). Fuq l-aktar blogs popolari online għat-tisjir jidhru riċetti li jinkludu speċifikament il-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" fost l-ingredjenti tagħhom. Dawn il-blogs iddedikati għar-riċetti tal-ikel juru kif jiġu ppreparati, pass pass, dawn ir-riċetti, b'mod partikolari s-"Soppa tal-finocchio di Isola Capo Rizzuto"; fil-programm tal-2017 "A casa tua in tour" ta' Anna Aloi (li llum sar il-kanal YouTube "IGB A CASA TUA"), jirreferi għaz-"Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto" (is-soppa mħawra magħmula mill-fażola kannellini u l-finocchio di Isola Capo Rizzuto); ir-riċetti jidhru wkoll fuq il-paġni tal-midja soċjali ta'

chefs stellati (Giuseppe Romano, Antonio Biafora u Antonio Abbruzzino), li għażlu l-"Finocchio di Isola Capo Rizzuto" fost il-materja prima għal uħud mill-preparazzjonijiet tagħhom, fejn fosthom jispikkaw, rispettivament, pereżempju r-riċetti "Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato" (kilwa, Finocchio di Isola Capo Rizzuto u ħlewwa stellata), u l-"Animella, acciughe e finocchio di Isola Capo Rizzuto" (ħobż ħelu, inċova u Finocchio di Isola Capo Rizzuto). Hemm ukoll diversi referenzi f'rivisti u/jew f'pubblikazzjonijiet (estratt mill-Gwida għall-ikel u l-inbid tar-rivista "Touring Club Italiano" tat-28 ta' Novembru 2006, tad-Dipartiment tat-Turiżmu tar-Reġjun tal-Calabria "A tavola tra Storia e Leggenda" (Stejjer u leġġendi madwar il-mejda), kif ukoll fi programmi televiżivi magħrufa sew bħal "L'ingrediente perfetto" (L-Ingredjent Perfett) fuq l-istazzjon La7 imxandar fid-19 ta' Jannar 2020. Ir-reputazzjoni tal-isem "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" jikkonfermawha aktar minn 2 000 riżultat li ħarġu mill-aktar magni tat-tiftix użati fuq l-internet.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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