C/2025/4677

22.8.2025

Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4677)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

Nr UE: PGI-IT-02650-AM02 – 29.05.2025 r.

1. **Nazwa produktu**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany są zmianami standardowymi w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy, nie grożą zanikiem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

Dostosowanie wartości refraktometrycznej i łącznej zawartości cukrów

W art. 2 specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu poprawiono nieprawidłowe wartości dotyczące oceny refraktometrycznej i łącznej zawartości cukrów:

wartość refraktometryczna: ≥ 2,0 °w skali Brixa; łączna zawartość cukrów ≥ 2 %.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDNOLITY DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

Nr UE: PGI-IT-02650-AM02 – 29.05.2025 r.

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

0709 – Pozostałe warzywa, świeże lub schłodzone

0709 99 – Pozostałe

0709 99 50 – Koper

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” odnosi się do świeżych hybryd/odmian gatunku *Foeniculum vulgare* Mill., podgatunku *capillaceum*, var. *dulce* lub *azoricum*, uprawianych na wyznaczonym obszarze określonym w pkt 4 poniżej.

W zależności od okresu wegetacji koper włoski „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ChOG klasyfikuje się jako typ wczesny lub typ późny, które mają następujące właściwości:

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ChOG – typ wczesny:

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

czas zbioru: od drugiej dekady października do połowy marca;

wygląd zewnętrzny: zwarta bulwa, spłaszczona na górze i na dole, z pionowymi łodygami;

barwa: biała z jasnozielonymi żyłkami i zielonymi liśćmi;

smak: specyficzny, bardzo słodki, bardzo świeży na podniebieniu i chrupiący; łatwo rozdzielające się włókna;

aromat: specyficzny, z silnym pierwotnym aromatem, bez obcych nut;

wielkość: średnica wewnętrzna 50–150 mm;

masa brutto bulwy 200–1 000 gramów.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ChOG – typ późny:

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

czas zbioru: od początku marca do połowy czerwca;

wygląd zewnętrzny: zwarta bulwa o zaokrąglonym kształcie;

barwa: bardzo jasna biel z jasnozielonymi żyłkami;

smak: specyficzny, bardzo słodki, bardzo świeży na podniebieniu i chrupiący; łatwo rozdzielające się włókna;

aromat: specyficzny, z silnym pierwotnym aromatem, bez obcych nut;

wielkość: średnica wewnętrzna 50–150 mm;

masa brutto bulwy 200–1 000 gramów.

Wyniki przeprowadzonych testów panelowych wskazują, że „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ma następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

popioły (w suchej masie): ≤ 1,2 %

wartość refraktometryczna: ≥ 2,0 °w skali Brixa

łączna zawartość cukrów ≥ 2 %.

Typ „mozzarella" może być sprzedawany jako sama część bulwiasta bez łodyg.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji (uprawa, sortowanie i wstępne pakowanie) muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4 poniżej.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza unijnym logo ChOG oraz informacjami wymaganymi zgodnie z obowiązującymi przepisami na opakowaniu należy również umieścić słowa „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto" oraz logo oznaczenia. Na rys. 1 poniżej przedstawiono wersję kolorową, czarno-białą (pozytyw) i czarno-białą (negatyw). Na opakowaniu muszą znajdować się również wszystkie niezbędne informacje identyfikujące imię i nazwisko oraz adres lub nazwę przedsiębiorstwa i jego siedzibę w odniesieniu do indywidualnych producentów lub stowarzyszeń producentów i podmiotu pakującego. Logo ChOG wygląda następująco:



Wersja kolorowa Wersja czarno-biała (pozytyw) Wersja czarno-biała (negatyw)

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ChOG „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Botricello i Belcastro w prowincji Catanzaro oraz gmin Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto i Strongoli w prowincji Crotone.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawę wniosku o zatwierdzenie „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" stanowi związek między jakością produktu wynikającą z obszaru geograficznego a jego renomą. Renoma „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" jest efektem połączenia czynników agronomicznych i klimatycznych występujących na obszarze produkcji, które szczególnie sprzyjają produkcji tego warzywa. Panują tam szczególnie łagodne warunki klimatyczne zimą i wiosną; gleba bogata w piaski i iły, w której zwierciadło wody jest położone bardzo blisko powierzchni, sprawia, że rośliny nie doświadczają silnego deficytu wody, co sprzyja nieco zahamowanemu wzrostowi roślin i niskiej zawartości suchej masy, dzięki czemu koper włoski jest bardziej chrupiący i soczysty. Ponadto luźne gleby nie stwarzają żadnego oporu podczas wzrostu bulw, co oznacza, że produkt jest doskonale uformowany bez żadnych deformacji w różnych odmianach. Właściwości gleby oznaczają, że tylko u niewielkiego odsetka bulw kopru włoskiego rozwijają się „długie szyje". Stosowana technika uprawy obejmuje przesadzanie na głębokość, na której można uzyskać produkt, który jest całkowicie biały. Występowaniu tej ostatniej właściwości sprzyja również lekkość gleby. Na potwierdzenie bliskiego związku sprzyjającego uprawie charakteru obszaru z oznaczeniem „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" warto zwrócić uwagę na powszechny zwyczaj nadawania działkom i gospodarstwom nazw pochodzących od nazw znanych miejsc na tym obszarze. Nazwy te prawie zawsze wykorzystywano do klasyfikacji produktów uprawianych na tych terenach i nawiązywały one również do powodzenia, jakim cieszył się konkretny produkt na rynku w danym okresie. Z tego powodu obszary położone nad Morzem Jońskim na południe od Capo Rizzuto, rozciągające się przez Capo Colonna (Crotone) aż do wybrzeża Strongoli Marina na północy, określano dawniej jako „terreni per finocchi di Isola" (ziemie na koper z Isola). Chociaż istnieją dowody potwierdzające, że „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" wprowadzano do obrotu na początku XX w., dopiero w drugiej połowie tego stulecia zyskał on na znaczeniu na włoskich rynkach owoców i warzyw, w szczególności w okresie od listopada do maja. Potwierdzeniem tego są wydarzenia religijne oraz wydarzenia związane z jedzeniem i winem, a także lokalne festyny, które od kilku lat odbywają się na centralnie położonym Piazza del Popolo w mieście Isola di Capo Rizzuto. Należy również wspomnieć o festynach „Ortomercato" [Targ warzywny], które odbyły się 1 maja 1991 r. i 1 maja 1992 r., mających na celu promowanie lokalnych produktów, w tym uprawianego na terenie gminy „Finocchio di Isola Capo Rizzuto", oraz o festynach poświęconych wyłącznie „Finocchio di Isola Capo Rizzuto", które odbyły się 27 marca 1983 r. i 1 kwietnia 1984 r. Przy okazji uroczystości ku czci „Madonna Greca" [Grecka Maryja Dziewica], świętej patronki Isola Capo Rizzuto, od końca lat 90. XX w. odbywa się „Festa degli Agricoltori" [Festyn Rolników]. Podkreśla to znaczenie tego produktu na obszarze uznawanym za szczególnie odpowiedni do produkcji „Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Obecnie regularne doroczne wydarzenie odbywające się w okresie między końcem kwietnia a początkiem maja – organizowana ponownie „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto" [festyn „Finocchio di Isola Capo Rizzuto"] – wzbudza zainteresowanie nawet włoskich środków przekazu. Na przykład festyn, który odbył się 28 kwietnia 2018 r., uwzględniono w emisji programu Ricette all'italiana (Włoskie przepisy) w kanale Rete 4 krajowej telewizji w dniu 11 maja 2019 r.; celowo użyto wówczas określenia „Finocchio d'ORO" [Złoty koper], rozumianego jako „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto" (skarb Isola di Capo Rizzuto) (11 maja 2019 r., Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). [2.5.2022 IT Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 179/21] Kolejnym potwierdzeniem renomy, jaką koper „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" zdobył przez ponad trzydzieści lat, jest fakt, że w ramach zorganizowanej w 2009 r. inicjatywy „Fresco di Legalità" (Świeżość i legalność) właśnie ten produkt wybrano jako symbol uprawiany i zbierany na ziemiach odzyskanych od 'Ndranghety w gminie Isola Capo Rizzuto. Organizatorem tej inicjatywy było stowarzyszenie Associazione Libera Terra [Stowarzyszenie na rzecz odzyskania ziem] założone przez księdza, Don Ciottiego, we współpracy z prefekturą Crotone i diecezją Crotone-Santa Severina przy wsparciu Confederazione Italiana Agricoltori [Konfederacja Rolników Włoskich], COPAGRI [Konfederacja Producentów Rolnych], ACLI Terra [Stowarzyszenie Włoskich Pracowników Chrześcijańskich – Ziemia], CONFAGRICOLTURA [Generalna Konfederacja Rolnictwa Włoskiego] i COLDIRETTI [Krajowa Konfederacja Rolników Bezpośrednich]. Inną oznaką uznania, jakie zdobył ten produkt, jest fakt, że ceny „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" są wyższe niż cena zwyczajnego kopru włoskiego, nawet na rynku hurtowym. Renomę „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" potwierdza również jego smak i właściwości organoleptyczne. 8 maja 2017 r. i 11 czerwca 2020 r. laboratorium „pH S.R.L" w Tavernelle (Florencja) przeprowadziło badania sensoryczne mające na celu określenie składników organoleptycznych/sensorycznych „Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Grupa ekspertów opisała ten koper włoski jako charakteryzujący się „specyficznym i silnym aromatem pierwotnym bez obcych nut [...] zwykle bardzo słodki, bardzo świeży na podniebieniu i chrupiący". Wzmianka o tych właściwościach organoleptycznych pojawiła się również w artykule Franco Laratty opublikowanym w dwutygodniku „Il Crotonese" wydanym 6 marca 2020 r. Zdaniem autora „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" ma trwały aromat i niezapomniany smak, a jego zapach na polach w wyjątkowo sugestywny sposób charakteryzuje krajobraz. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" utrzymał swój udział w rynku, wzmocniony silną renomą związaną z jego nazwą i historią. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto", który jest głównym składnikiem wielu tradycyjnych przepisów na tym obszarze, jest dobrze znany wśród szefów kuchni i ekspertów gastronomicznych dzięki swojemu charakterystycznemu smakowi oraz różnorodności zastosowań kulinarnych (w postaci surowej, pieczonej, kandyzowanej, konserwowanej itp.). Na najpopularniejszych blogach kulinarnych w internecie można znaleźć

przepisy, w których jako jeden ze składników wyraźnie wymienia się „Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Na blogach tych krok po kroku pokazano, jak przygotować te dania, w szczególności zupa krem z „Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Na kanale telewizyjnym „A casa tua in tour" (obecnie kanał YouTube „IGB A CASA TUA") Anna Aloi w 2017 r. wspomina o „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto", pikantnej zupie z fasolą cannellini i „Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Przepisy są również zamieszczane na kontach w mediach społecznościowych szefów kuchni wyróżnionych gwiazdkami Michelin (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), którzy wybrali „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" jako jeden ze składników niektórych swoich potraw, spośród których wyróżniają się przepisy na „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato" [nerki, Finocchio di Isola Capo Rizzuto i anyż gwiazdkowaty] oraz „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto" [grasica cielęca, anchois i Finocchio di Isola Capo Rizzuto]. Liczne wzmianki znaleźć można również w czasopismach lub publikacjach (fragment z wydawanego przez Touring Club Italiano czasopisma „Food and Wine Guide" z 28 listopada 2006 r., „A tavola tra Storia e Leggenda" [Przy stole między historią a legendą] – Organizacja Turystyczna Regionu Kalabrii) oraz w znanych programach telewizyjnych, takich jak „L'ingrediente perfetto" [Doskonały składnik], podczas emisji na kanale La7 19 stycznia 2020 r. Renomę nazwy „Finocchio di Isola Capo Rizzuto" potwierdza ponad 2 000 wyników uzyskanych w najczęściej używanych wyszukiwarkach internetowych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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