C/2025/4677

22.8.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4677)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

Nr. UE: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

1. **Denumirea produsului**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu includ modificarea denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Alinierea valorilor referitoare la gradul refractometric și la zaharurile totale

La articolul 2 din caietul de sarcini și la punctul 3.2. din documentul unic, a fost prevăzută alinierea valorilor referitoare la gradul refractometric și la zaharurile totale, valori care, din greșeală, nu erau aliniate:

Grad refractometric: ≥ 2,0°Brix; Zaharuri totale: ≥ 2 %.

Modificarea vizează documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENT UNIC

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

Nr. UE: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 07 – LEGUME, PLANTE, RĂDĂCINI ȘI TUBERCULI, ALIMENTARE

0709 – Alte legume, în stare proaspătă sau refrigerată

0709 99 – Altele

0709 99 50 – Fenicul

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” se referă la produsul proaspăt obținut în aria delimitată la punctul 4 din hibrizii/soiurile speciei *Foeniculum vulgare Mill*, subspecia *capillaceum*, var. *dulce* sau *azoricum*.

În funcție de perioada de producție, „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” IGP este clasificat ca fiind de tip timpuriu sau de tip târziu, cu următoarele caracteristici:

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto” IGP – tipul timpuriu:

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

perioadă de recoltare: din a doua decadă a lunii octombrie la jumătatea lunii martie;

aspect: căpățână compactă, cu formă turtită la poli și tulpini verticale;

culoare: albă, cu vinișoare de culoare verde deschis și cu ciuf verde;

gust: tipic, foarte dulce, foarte proaspăt pe palat și crocant la mestecare; filament care se desprinde ușor;

miros: caracteristic, cu o aromă primară puternică, fără note străine;

calibru: diametru cuprins între 50 și 150 mm;

greutatea brută a căpățânii: între 200 și 1 000 de grame.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto” IGP – tipul târziu:

soiuri: „Narciso”, „Donatello”, „Tintoretto”, „Tiepolo”, „Augusto”, „Traiano”, „Bramante” și „Preludio”;

perioadă de recoltare: de la începutul lunii martie la jumătatea lunii iunie;

aspect: căpățână compactă cu formă rotunjită;

culoare: albă, cu o strălucire deosebită și vinișoare de culoare verde deschis;

gust: tipic, foarte dulce, foarte proaspăt pe palat și crocant la mestecare; filament care se desprinde ușor;

miros: caracteristic, cu o aromă primară puternică, fără note străine;

calibru: diametru cuprins între 50 și 150 mm;

greutatea brută a căpățânii: între 200 și 1 000 de grame.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto” prezintă următoarele caracteristici fizice, chimice și organoleptice, potrivit rezultatelor testelor efectuate de o comisie de degustare:

Cenuși (substanță uscată): ≤ 1,2 %

Grad refractometric: ≥ 2,0°Brix

Zaharuri totale: ≥ 2 %

Este permisă comercializarea produsului de tip „a mozzarella”, adică doar partea comestibilă, căpățâna fără tulpini.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției (cultivare, sortare și primă ambalare) trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4 de mai jos.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În plus față de simbolul grafic al UE pentru IGP și de informațiile necesare în conformitate cu legislația în vigoare, pe ambalaje trebuie să figureze mențiunea „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto”, însoțită de logoul denumirii prezentat mai jos în figura 1 în versiunile în culori, alb-negru pozitiv și alb-negru negativ. De asemenea, pe ambalaje trebuie să figureze toate elementele necesare pentru identificare: numele sau denumirea comercială și adresa sau sediul producătorului individual sau ale asociației de producători și ale ambalatorului. Logoul indicației geografice protejate este următorul:



Versiunea în culori Versiunea în alb-negru pozitiv Versiunea în alb-negru negativ

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a IGP „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” cuprinde întregul teritoriu administrativ al comunelor Botricello și Belcastro din provincia Catanzaro și Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto și Strongoli din provincia Crotone.

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de recunoaștere a denumirii „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” se bazează pe legătura dintre calitatea produsului, datorată ariei geografice, și reputației acestuia. Reputația din prezent a produsului „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” este rezultatul unei combinații de factori agronomici și climatici care caracterizează aria de producție și care fac ca acest teritoriu să fie deosebit de potrivit pentru producția de fenicul. Mai exact, în perioada de iarnă-primăvară se înregistrează condiții climatice deosebit de blânde; terenul lutos-nisipos, cu o pânză freatică foarte superficială, permite crearea unui stres hidric controlat în plantă, ceea ce favorizează o creștere oarecum limitată a plantei și un conținut redus de substanță uscată și face ca feniculul să fie crocant și suculent. În plus, terenul, fiind afânat, nu opune nicio rezistență, permițând dezvoltarea căpățânilor, drept care produsul este morfologic perfect, fără defecte de formă, oglindind diversele expresii ale soiurilor. Caracteristicile terenului permit obținerea unei producții de fenicul cu un procentaj redus de căpățâni cu „gât lung”, dat fiind că tehnica de cultivare practicată prevede transplantarea la o profunzime care să favorizeze albirea completă a produsului. Această ultimă caracteristică este favorizată și de faptul că solul este ușor. O dovadă a legăturii strânse dintre teritoriul foarte propice și denumirea „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” este obiceiul destul de răspândit în zonă al numirii terenurilor și exploatațiilor după toponime bine cunoscute pe teritoriul respectiv. Aceste toponime serveau aproape întotdeauna la clasificarea produselor obținute în locurile respective, inclusiv în funcție de succesul pe care îl avea produsul pe piețele acelor vremuri. Dat fiind acest obicei, terenurile din zona de litoral de la coasta Mării Ionice, la sud de Capo Rizzuto, trecând prin Capo Colonna (Crotone) și până la litoralul Strongoli Marina, spre nord, erau numite tocmai „terreni per finocchi di Isola” (terenurile pentru feniculi din Isola). Deși dovezile privind comercializarea produsului „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” datează de la începutul secolului al XX-lea, acest produs a devenit o prezență importantă pe piețele de fructe și legume din Italia, mai ales în perioada noiembrie-mai, începând de la jumătatea secolului trecut. Acest lucru este confirmat și de evenimentele religioase și enogastronomice și de sărbătorile locale care se organizează, deja de mai mulți ani, în Piazza del Popolo, în plin centrul localității Isola di Capo Rizzuto. Pe lângă festivitățile agricole „Ortomercato” din 1 mai 1991 și 1 mai 1992, dedicate promovării produselor locale și deci și a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”, merită semnalate și festivalurile din 27 martie 1983 și din 1 aprilie 1984, dedicate în exclusivitate produsului „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Deodată cu sărbătoarea organizată în onoarea sfintei patroane a localității Isola Capo Rizzuto, „Madonna Greca”, se desfășoară, deja din 1990, și „Festa degli Agricoltori” (sărbătoarea agricultorilor), în cadrul căreia atenția este concentrată deja de atunci asupra acestui produs al teritoriului considerat deosebit de propice pentru producția de „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. În perioada de sfârșit al lunii aprilie și început al lunii mai se organizează anual festivalul numit „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto”, relansat inclusiv grație interesului mass-mediei naționale. Exemple în acest sens sunt ediția din 28.4.2018 [evidențiată în emisiunea TV „Ricette all'italiana” (Rețete italiene) de pe canalul Rete 4] și cea din 11.5.2019, în care s-a utilizat în mod voit expresia „Finocchio d'ORO”, prin care se înțelege „comoara din Isola di Capo Rizzuto” (11.5.2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). [2.5.2022 IT *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* C 179/21] O altă confirmare în sprijinul reputației de peste trei decenii a produsului „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” este oferită de evenimentul „Fresco di Legalità”, organizat în 2009, în cadrul căruia tocmai acest produs a fost ales ca simbol al producției cultivate și recoltate pe terenurile eliberate de 'Ndrangheta în comuna Isola Capo Rizzuto. Evenimentul a fost organizat de Associazione Libera Terra, înființată de Don Ciotti, împreună cu prefectura din Crotone și dieceza din Crotone - Santa Severina, și cu contribuția mai multor asociații din sectorul agricol (Confederazione italiana agricoltori, Copagri, Acli Terra, Confagricoltura și Coldiretti). Un alt indiciu privind reputația acestui produs este oferit de faptul că pentru „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” este rezervată o piață mai importantă, cu prețuri mai mari, chiar și în comerțul cu ridicata, decât pentru feniculul generic. Reputația produsului „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” este confirmată și de caracteristicile gustative și organoleptice; în acest sens, au fost efectuate analize senzoriale la 8.5.2017 și la 11.6.2020, de către laboratorul „pH S.R.L.” din Tavernelle (provincia Florența), cu scopul identificării componentelor organoleptice-senzoriale ale produsului „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Potrivit evaluării unei comisii de testare formate din experți, acest fenicul prezintă „o aromă primară puternică și caracteristică, fără note străine... gust tipic foarte dulce, foarte proaspăt pe palat și crocant la mestecare”. Aceste caracteristici organoleptice sunt menționate și în revista bilunară „Il Crotonese”, în numărul din 6.3.2020, în care este citat un articol de Franco Laratta în care se afirmă că „Finocchi di Isola Capo Rizzuto impresionează prin aroma persistentă și prin gustul acela de neuitat”, precum și că parfumul câmpurilor cultivate cu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” caracterizează peisajul, făcându-l unic și sugestiv. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” și-a menținut mereu propria cotă de piață, susținută de puternica reputație a numelui și istoriei acestui produs. Ingredient de bază al multor rețete tradiționale din zonă, „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” este bine cunoscut printre bucătarii-șefi și experții în gastronomie, datorită particularităților gustului său și grație diversității utilizărilor sale culinare (ca produs proaspăt, copt, în deserturi, în conservă etc.). Pe blogurile culinare cele mai frecventate de pe internet există rețete care indică în mod expres printre ingrediente „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Pe blogurile cu rețete sunt ilustrate metodele de preparare a mâncărurilor, de exemplu a supei-cremă numite „Vellutata di Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. În emisiunea „A casa tua in tour”, realizată în 2017 de Anna Aloi (acum pe canalul de Youtube IGB A CASA TUA), a fost prezentată

„Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto”. Se mai găsesc rețete evidențiate pe canalele de comunicare socială ale unor bucătari-șefi cu stele Michelin (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Abbruzzino Antonio) care au ales să includă „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” printre materiile prime pentru unele dintre preparatele lor, printre care se remarcă, de exemplu, rețetele „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato” și „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. De asemenea, se mai găsesc referiri prin care este evidențiat acest produs în unele reviste și/sau publicații (*Stralcio Guide enogastronomiche della Rivista* „Touring Club Italiano” din 28 novembre 2006 și „A tavola tra Storia e Leggenda”, text publicat de Departamentul pentru turism al regiunii Calabria), precum și în programe TV cunoscute, de exemplu „L'ingrediente perfetto”, pe canalul La7, episodul din 19.1.2020. Reputația denumirii „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” este confirmată de cele peste 2 000 de rezultate obținute cu ajutorul celor mai utilizate motoare de căutare prezente pe internet.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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