C/2025/4677

22.8.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4677)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EÚ č.: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

1. **Názov výrobku**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej suverenity a lesného hospodárstva

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Ide o štandardné zmeny v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňajú zmenu názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť, a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Zosúladenie refraktometrického hodnotenia a celkového obsahu cukrov

V článku 2 špecifikácie výrobku a v bode 3.2 jednotného dokumentu sa teraz správne zosúladilo nesprávne refraktometrické hodnotenie a hodnota celkového obsahu cukrov:

Refraktometrické hodnotenie: ≥ 2,0 °Brix Celkový obsah cukrov: ≥ 2 %

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EÚ č.: PGI-IT-02650-AM02 – 29.5.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 07 – ZELENINA, JEDLÉ RASTLINY, KORENE A HĽUZY

0709 – Ostatná zelenina, čerstvá alebo chladená

0709 99 – Ostatná

0709 99 50 – Fenikel

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Názov „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ sa vzťahuje na čerstvé hybridy/odrody druhu *Foeniculum vulgare Mill.*, poddruhu *capillaceum*, var. dulce alebo azoricum, pestované vo vymedzenej oblasti uvedenej v bode 4.

Na základe vegetačného obdobia sa CHZO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ klasifikuje ako skorý alebo neskorý typ s týmito vlastnosťami:

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ CHZO – skorý typ:

odrody: „Guttuso“, „50-57“, „Tiziano“, „Michelangelo“, „Enea FI“, Ares F1, Zeus F1, Cartesio, SV5057FM, Ottaviano a Pisano

obdobie zberu: od 10. do 20. októbra do polovice marca;

vzhľad: kompaktná hlava so sploštěným tvarom v hornej a dolnej časti a so vzpriamenými stonkami;

farba: biela so svetlozelenými žilkami a zelenými listami;

chuť: výrazná, veľmi sladká, na jazyku chutí veľmi sviežo a chrumkavo; vlákna sa ľahko oddeľujú;

vôňa: výrazná, so silnou primárnou vôňou, bez cudzích tónov;

veľkosť: priemer 50 až 150 mm;

hrubá hmotnosť hlavy: od 200 do 1 000 gramov.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ CHZO – neskorý typ:

odrody: „Narciso“, „Donatello“, „Tintoretto“, „Tiepolo“, „Augusto“, „Traiano“, „Bramante“ a „Preludio“;

obdobie zberu: od začiatku marca do polovice júna;

vzhľad: kompaktná hlava zaobleného tvaru;

farba: mimoriadne jasná biela so svetlozelenými žilkami;

chuť: výrazná, veľmi sladká, na jazyku chutí veľmi sviežo a chrumkavo; vlákna sa ľahko oddeľujú;

vôňa: výrazná, so silnou primárnou vôňou, bez cudzích tónov;

veľkosť: priemer 50 až 150 mm;

hrubá hmotnosť hlavy: od 200 do 1 000 gramov.

Na základe výsledkov vykonaných testov odbornej poroty má výrobok „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ tieto fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti:

Popol (sušina): ≤ 1,2 %

Refraktometrické hodnotenie: ≥ 2,0°Brix

Celkový obsah cukrov: ≥ 2 %

Typ „mozzarella“ možno predávať len ako cibuľovú časť bez stoniek.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby (pestovanie, triedenie a prvotné balenie) sa musia uskutočniť v oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem loga CHZO EÚ a informácií vyžadovaných v platných právnych predpisoch musí byť na obale uvedený aj nápis „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ a logo označenia. Farebné, čiernobiele (pozitívne) a čiernobiele (negatívne) verzie nájdete na obrázku 1. Na obale musia byť uvedené aj všetky potrebné informácie identifikujúce meno a adresu alebo názov a sídlo spoločnosti individuálneho výrobcu alebo združenia výrobcov a baliarne. Toto je logo CHZO:



Farebná verzia čiernobiela pozitívna verzia a čiernobiela negatívna verzia

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť výrobku s CHZO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ zahŕňa celé administratívne územie obcí Botricello a Belcastro v provincii Catanzaro a obcí Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto a Strongoli v provincii Crotone.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o schválenie CHZO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ sa zakladá na súvislosti medzi kvalitou výrobku spojenej so zemepisnou oblasťou a jeho povesťou. Dobrá povesť výrobku „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ vyplýva z kombinácie agronomických a klimatických faktorov, ktoré sú príznačné pre výrobnú oblasť a ktoré ju robia mimoriadne vhodnou na pestovanie tejto zeleniny. Konkrétne ide o mimoriadne mierne klimatické podmienky v zime a na jar; piesočnato-hlinitá pôda s hladinou podzemnej vody veľmi blízko povrchu umožňuje, aby boli rastliny vystavené kontrolovanému nedostatku vody, čo podporuje mierne zakrpatený rast a nízky obsah sušiny, vďaka čomu je fenikel chrumkavejší a šťavnatejší. Kyprá pôda navyše nekladie pri vývoji cibúľ žiadny odpor, čo znamená, že výrobok je dokonale sformovaný bez deformácií prejavujúcich sa v rôznych odrodách. Vlastnosti pôdy spôsobujú, že len na malom percente cibúľ feniklu sa vytvorí „dlhý krk“. Používaná technika pestovania zahŕňa presádzanie do takej hĺbky, aby bola zelenina úplne biela. Tejto vlastnosti napomáha aj ľahkosť pôdy. Ako dôkaz úzkej súvislosti medzi vhodnosťou územia a označením „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ je zaujímavé spomenúť rozšírený zvyk pomenúvať pozemky a usadlosti podľa známych názvov miest v oblasti. Tieto názvy sa takmer vždy používali na klasifikáciu plodín pestovaných v týchto oblastiach a vychádzali aj z toho, aká úspešná bola v tom čase konkrétna plodina na trhu. To je dôvod, prečo sa oblasti na pobreží Iónskeho mora južne od Capo Rizzuto, ktoré sa tiahnu cez Capo Colonna (Crotone) až po pobrežie Strongoli Marina na severe, označovali ako „terreni per finocchi di Isola“ (kraj feniklu Isola). Hoci sa plodina „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ uvádza na trh už od začiatku 20. storočia, na talianskych trhoch s ovocím a zeleninou získala významné postavenie až v druhej polovici minulého storočia, najmä v období od novembra do mája. Potvrdzujú to aj slávnosti náboženského života, vinárske a gastronomické podujatia a miestne festivaly, ktoré sa už niekoľko rokov konajú na námestí Piazza del Popolo v centre mestečka Isola di Capo Rizzuto. Treba spomenúť aj prvomájové slávnosti „Ortomercato“ (zeleninový trh), ktoré sa konali v rokoch 1991 a 1992 s cieľom propagovať miestne plodiny vrátane feniklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ pestovaného v obci, ako aj slávnosti venované výlučne plodine „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, ktoré sa konali 27. marca 1983 a 1. apríla 1984. Súčasne so slávnosťami na počesť Madony „Madonna Greca“(grécka madona), patrónky obce Isola Capo Rizzuto, sa od konca 90. rokov 20. storočia koná aj festival „Festa degli Agricoltori“ (Farmársky festival). Zdôrazňuje význam plodiny na území, ktoré sa považuje za mimoriadne vhodné na pestovanie feniklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Obnovené podujatie „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (festival „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“), ktorý sa teraz koná pravidelne každý rok od konca apríla do začiatku mája, dokonca vzbudil záujem talianskych masmédií. Napríklad festival z 28. apríla 2018 bol zaradený do televízneho vysielania Ricette all'italiana (Talianske recepty) na celoštátnom kanáli Rete 4 a na festivale z 11. mája 2019 bol zámerne použitý výraz „Finocchio d'ORO“ (zlatý fenikel), ktorý sa chápe ako „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto“ (poklad z Isola di Capo Rizzuto) (11. mája 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). (2. 5. 2022 IT *Úradný vestník Európskej únie* C 179/21) Ďalším potvrdením viac ako tridsaťročnej povesti výrobku „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ je skutočnosť, že iniciatíva „Fresco di Legalità“ (Čerstvé a legálne) organizovaná v roku 2009 vybrala práve tento výrobok ako symbol pestovania a zberu úrody na pôde získanej späť od organizácie „'Ndrangheta“ v obci Isola Capo Rizzuto. Túto iniciatívu zorganizovalo združenie Associazione Libera Terra [Združenie za znovuzískanie pôdy], ktoré založil kňaz Don Ciotti v spolupráci s prefektúrou Crotone a diecézou Crotone – Santa Severina, s podporou Confederazione Italiana Agricoltori [Konfederácia talianskych poľnohospodárov], COPAGRI [Konfederácia poľnohospodárskych výrobcov], ACLI Terra [Združenie talianskych kresťanských pracovníkov – pôda], CONFAGRICOLTURA [Všeobecná konfederácia talianskeho poľnohospodárstva] a COLDIRETTI [Národná konfederácia priamych pestovateľov]. Ďalším dôkazom uznania, ktoré si plodina získala, je skutočnosť, že „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ sa aj na veľkoobchodnom trhu predáva za vyššie ceny než bežný fenikel. Povesť zeleniny „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ potvrdzuje aj jej chuť a organoleptické vlastnosti. Senzorické testy sa uskutočnili 8. mája 2017 a 11. júna 2020 v laboratóriu pH S.R.L v Tavernelle (Florencia) s cieľom určiť organoleptické/senzorické zložky výrobku „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Odborná porota opísala tento fenikel ako vyznačujúci sa „výraznou a silnou primárnou vôňou bez cudzích tónov..., typicky veľmi sladkej chuti, veľmi svieži na jazyku a chrumkavý“. Tieto organoleptické vlastnosti sa uvádzajú aj v dvojtýždenníku „Il Crotonese“ zo 6. marca 2020, v článku z pera Franca Larattu. Podľa autora má „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ dlhotrvajúcu vôňu a nezabudnuteľnú chuť a jeho vôňa na poliach jedinečným spôsobom charakterizuje krajinu. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ si naďalej udržiava svoj podiel na trhu vďaka vynikajúcej povesti spojenej s jeho menom a históriou. Je hlavnou ingredienciou mnohých tradičných receptov v oblasti a medzi šéfkuchármi a odborníkmi v oblasti gastronómie je známy svojou výraznou chuťou a rozmanitosťou kulinárskeho využitia (čerstvý, pečený, na sladko, konzervovaný atď.). Na najpopulárnejších kuchárskych blogoch na internete sa medzi ingredienciami objavujú recepty, v ktorých sa výslovne uvádza plodina „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Tieto blogy krok za krokom opisujú prípravu daných pokrmov, predovšetkým krémovej polievky z feniklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. V televíznom vysielaní „A casa tua in tour“ Anny Aloiovej z roku 2017 (teraz kanál YouTube „IGB A CASA TUA“) sa spomenula „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto“– korenistá polievka pripravená z fazule cannellini a feniklu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Recepty sa objavujú aj na sociálnych médiách na účtoch michelinských šéfkuchárov (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio

Abbruzzino), ktorí si fenikel „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ vybrali ako prísadu na prípravu niektorých jedál. Spomenúť treba napríklad recepty „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato“ (ľadvinky, Finocchio di Isola Capo Rizzuto a aníz) a „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (teľací brzlík, ančovičky a Finocchio di Isola Capo Rizzuto). Viaceré zmienky sa nachádzajú aj v časopisoch a/alebo publikáciách [výňatok zo Sprievodcu jedlom a vínom v časopise „Touring Club Italiano“ z 28. novembra 2006, „A tavola tra Storia e Leggenda“ (Okolo stola s príbehmi a legendami) od Rady pre cestovný ruch regiónu Kalábria], ako aj v známych televíznych programoch, ako napríklad „L'ingrediente perfetto“ (Dokonalá ingrediencia) vysielanom 19. januára 2020 na talianskom kanáli La7. Povesť názvu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ potvrdzuje viac ako 2 000 výsledkov, ktoré sa zobrazili v najpoužívanejších internetových vyhľadávačoch.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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