C/2025/4677

22.8.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4677)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EU št.: PGI-IT-02650-AM02 – 29. maj 2025

1. **Ime proizvoda**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe so standardne v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključujejo spremembe imena, ne morejo izničiti povezave in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Uskladitev refrakcijskega indeksa in skupnih sladkorjev

V členu 2 specifikacije proizvoda in točki 3.2 enotnega dokumenta sta bili ustrezno usklajeni napačna refrakcijski indeks in vrednost skupnih sladkorjev.

refrakcijski indeks: ≥ 2,0 °Bx skupni sladkorji ≥ 2 %

Sprememba vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ENOTNI DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EU št.: PGI-IT-02650-AM02 – 29. maj 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 07 – UŽITNE VRTNINE, NEKATERI KORENI IN GOMOLJI

0709 – Druge vrtnine, sveže ali ohlajene

0709 99 – Drugo

0709 99 50 – Komarček

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ime „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ se nanaša na sveže hibride/sorte vrste *Foeniculum vulgare* Mill., podvrste *capillaceum*, var. *dulce* ali *azoricum*, ki se gojijo na razmejenem območju iz točke 4 spodaj.

ZGO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ se po rastni dobi uvršča v zgodnji ali pozni različek z naslednjimi lastnostmi:

ZGO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ – zgodnji različek:

sorte: guttuso, 50–57, tiziano, michelangelo, enea FI, ares F1, zeus F1, cartesio, SV5057FM, ottaviano in pisano;

obdobje pobiranja: od druge dekade oktobra do sredine marca;

videz: kompaktna glava s sploščeno obliko na straneh ter pokončnimi stebli;

barva: bela s svetlo zelenimi žilami in zelenim listjem;

okus: značilen, zelo sladek, z zelo svežim občutkom v ustih in hrustljav pri ugrizu; vlakna se zlahka ločijo;

vonj: značilen, z močno primarno aromo, brez tujih not;

velikost: premer 50–150 mm;

bruto teža glave 200–1 000 g.

ZGO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ – pozni različek:

sorte: narciso, donatello, tintoretto, tiepolo, augusto, traiano, bramante in preludio;

obdobje pobiranja: od začetka marca do sredine junija;

videz: kompaktna glava zaobljene oblike;

barva: izredno svetlo bele barve s svetlo zelenimi žilami;

okus: značilen, zelo sladek, z zelo svežim občutkom v ustih in hrustljav pri ugrizu; vlakna se zlahka ločijo;

vonj: značilen, z močno primarno aromo, brez tujih not;

velikost: premer 50–150 mm;

bruto teža glave 200–1 000 g.

Na podlagi rezultatov opravljenih senzoričnih ocenjevanj ima „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ naslednje fizikalne, kemijske in organoleptične značilnosti:

pepel (suha snov): ≤ 1,2 %;

refrakcijski indeks: ≥ 2,0 °Bx;

skupni sladkorji ≥ 2 %.

T. i. oblika *mozzarella*, tj. samo gomoljasti del brez stebel, se lahko prodaja.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje (gojenje, sortiranje in prvo pakiranje) morajo potekati na območju iz točke 4 spodaj.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg simbola ZGO EU in podatkov, ki jih zahteva veljavna zakonodaja, morata biti na embalaži tudi navedba „ZGO Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ in logotip označbe. Na spodnji sliki 1 so prikazane barvna, črno-bela (pozitivna) in črno-bela (negativna) različica. Na embalaži morajo biti navedene tudi vse potrebne informacije, iz katerih sta razvidna ime ali firma in naslov ali sedež posameznega proizvajalca ali združenja proizvajalcev in pakirnice. To je logotip ZGO:



Barvna različica Pozitivna črno-bela različica Negativna črno-bela različica

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje ZGO „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ zajema celotno upravno ozemlje občin Botricello in Belcastro v pokrajini Catanzaro ter občin Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto in Strongoli v pokrajini Crotone.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zahtevek za odobritev proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ temelji na povezavi med kakovostjo proizvoda zaradi geografskega območja in njegovim slovesom. Sloves proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ izhaja iz prepleta agronomskih in podnebnih dejavnikov na območju proizvodnje, zaradi katerih je posebno primerno za pridelavo te zelenjave. Na tem območju so pozimi in spomladi izjemno blage podnebne razmere; peščenoilovnata tla z gladino podzemne vode zelo blizu površja omogočajo nadzorovan vodni stres rastlin, kar prispeva k nekoliko okrnjeni rasti in nizki vsebnosti suhe snovi, zaradi česar je komarček bolj hrustljav in sočen. Poleg tega rahla zemlja med razvojem gomoljev ne pritiska nanje, kar pomeni, da se proizvod v različnih sortah oblikuje popolno brez pomanjkljivosti v obliki. Zaradi lastnosti tal se „dolgi vratovi“ razvijejo le pri majhnem deležu komarčkov. Tehnika gojenja vključuje presajanje na globino, ki omogoča, da je proizvod popolnoma bel. K tej lastnosti prispevajo tudi lahka tla. Kot dokaz tesne povezave med primernostjo območja in označbo „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ je zanimiv razširjeni običaj poimenovanja parcel in kmetijskih gospodarstev s krajevnimi imeni, ki so bila znana na območju. Ta imena so se skoraj vedno uporabljala za razvrščanje proizvodov, ki so se pridelovali na teh območjih, temeljila pa so tudi na tem, kako uspešen je bil tak proizvod v tistem času na trgu. To je razlog, da so območja ob Jonski obali južno od Capo Rizzuto in prek Capo Colonna (Crotone) vse do obale Strongoli Marina na severu imenovali „terreni per finocchi di Isola“ (teren za komarček Isola). Čeprav obstajajo dokazi, da se je „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ dajal na trg že v začetku 20. stoletja, je na italijanskih tržnicah s sadjem in zelenjavo pridobil na pomenu šele v drugi polovici prejšnjega stoletja, zlasti v obdobju med novembrom in majem. To potrjujejo verski dogodki, dogodki, povezani z vinom in hrano, ter lokalni festivali, ki že več let potekajo na osrednjem trgu Piazza del Popolo v mestu Isola di Capo Rizzuto. Omeniti je treba tudi festivala *Ortomercato* (zelenjavna tržnica), ki sta bila organizirana 1. maja 1991 in 1992 za promocijo lokalnih proizvodov, vključno s „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, ki se prideluje v občini, ter festivala, namenjena izključno proizvodu „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, ki sta bila organizirana 27. marca 1983 in 1. aprila 1984. Od konca 90. let prejšnjega stoletja se ob praznikih v čast grške Device Marije (*Madonna Greca*), zavetnice občine Isola Capo Rizzuto, odvija praznik kmetov (*Festa degli Agricoltori*). To kaže na pomen proizvoda na območju, ki velja za posebno primerno za proizvodnjo „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Obujeni festival komarčka „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (*Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto*), ki zdaj vsako leto poteka med koncem aprila in začetkom maja, je pritegnil celo zanimanje italijanskih množičnih medijev. Festival, ki je potekal 28. aprila 2018, je bil na primer vključen v televizijsko oddajo *Ricette all'italiana* (italijanski recepti) na nacionalnem kanalu Rete 4, pri festivalu 11. maja 2019 pa je bil namerno uporabljen izraz „Finocchio d'ORO“ (zlati komarček), ki naj bi pomenil zaklad občine Isola di Capo Rizzuto („il tesoro di Isola di Capo Rizzuto“) (11. maj 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). (*Uradni list Evropske unije*, C 179/21, 2.5.2022) Več kot tridesetletni sloves proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ potrjuje tudi to, da je bil v pobudi Fresco di Legalità (sveže in zakonito), organizirani leta 2009, prav ta proizvod izbran kot simbol, ki se prideluje in pobira na zemljiščih, ki so odvzeta hudodelski združbi Ndrangheta v občini Isola Capo Rizzuto. To pobudo je organiziralo združenje Associazione Libera Terra (združenje za ponovno pridobitev zemljišč), ki ga je ustanovil duhovnik Don Ciotti v sodelovanju s prefekturo Crotone in škofijo Crotone – Santa Severina ter s podporo Confederazione Italiana Agricoltori (združenje italijanskih kmetov), COPAGRI (konfederacija kmetijskih proizvajalcev), ACLI Terra (italijansko združenje krščanskih delavcev – poljedelstvo), CONFAGRICOLTURA (splošna konfederacija italijanskega kmetijstva) in COLDIRETTI (nacionalno združenje neposrednih pridelovalcev). O prepoznavnosti proizvoda priča tudi to, da se za „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ celo na veleprodajnem trgu uporabljajo višje cene kot za navadni komarček. Sloves proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ potrjujejo tudi njegov okus in organoleptične značilnosti. Laboratorij pH S. R. L v Tavernelleju (Firence) je 8. maja 2017 in 11. junija 2020 opravil senzorične analize, da bi določil organoleptične/senzorične sestavine proizvoda „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Strokovna komisija je lastnosti tega komarčka opisala kot „značilno in močno primarno aromo brez tujih not [...] običajno zelo sladkega okusa, z zelo svežim občutkom v ustih in hrustljav pri ugrizu“. Te organoleptične lastnosti so omenjene tudi v članku Franca Laratte, objavljenem v štirinajstdnevniku *Il Crotonese* z dne 6. marca 2020. Po navedbah avtorja ima „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ trajno aromo in nepozaben okus, njegov vonj na poljih pa edinstveno zaznamuje pokrajino. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ še naprej ohranja svoj tržni delež, ki ga krepi velik ugled, povezan z njegovim imenom in zgodovino. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ je osrednja sestavina številnih tradicionalnih receptov na območju ter je med kuharskimi mojstri in strokovnjaki za gastronomijo dobro poznan po svojem značilnem okusu in raznoliki kulinarični uporabi (svež, pečen, v slaščicah, konzerviran itd.). Na najbolj priljubljenih kuharskih blogih na internetu se najdejo dodelani recepti, v katerih je med sestavinami izrecno naveden „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Na teh blogih so opisani koraki za pripravo teh receptov, zlasti kremnih juh s komarčkom „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. V televizijskem programu *A casa tua in tour* avtorice Anne Aloi iz leta 2017 (zdaj kanal YouTube „IGB A CASA TUA“) je omenjena jed začinjena juha iz fižola cannellini in komarčka „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Recepti so objavljeni tudi na družbenih medijih kuharskih mojstrov z Michelinovimi zvezdicami (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), ki so si „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ izbrali kot sestavino za pripravo nekaterih jedi, med drugim receptov za

ledvičke, „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ in zvezdasti janež ter za priželjc, inčune in „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Številne navedbe so tudi v revijah in/ali publikacijah (izvleček iz vodnika po hrani in vinu revije *Touring Club Italiano* z dne 28. novembra 2006, *A tavola tra Storia e Leggenda* (Za mizo z zgodbami in legendami) zavoda za turizem dežele Kalabrija), pa tudi v znanih televizijskih programih, kot je program *L'ingrediente perfetto* (Popolna sestavina) na nacionalnem kanalu La7, ki je bil predvajan 19. januarja 2020. Sloves imena „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ potrjuje več kot 2 000 zadetkov v najpogosteje uporabljenih spletnih iskalnikih.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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