



Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(C/2023/557)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

Nr UE: PGI-IT-02650-AM01 – 1.8.2023

CHNP () CHOG (X)

1. Nazwa produktu

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Wprowadzenie odmian w podziale na typy wczesne i późne

Zmieniono pkt 3.2 jednolitego dokumentu i art. 2 specyfikacji produktu, aby włączyć poniższe odmiany do typu wczesnego: ENEA F1, Ares F1, Zeus F1, Cartesio, SV5057FM, Ottaviano i Pisano, jak również aby dodać poniższe odmiany do typu późnego: „Augusto”, „Traiano”, „Bramante” i „Preludio”.

Ponadto usunięto odmianę „Riace”, która wcześniej należała do typu późnego, a odmianę „Tiepolo” przeniesiono z typu wczesnego do późnego, co bardziej odpowiada jej charakterystyce.

Zmiany te stały się konieczne, ponieważ w ostatnich latach znacznie ulepszono odmiany uprawnego gatunku kopru włoskiego (*Phoeniculum vulgare*). Materiał genetyczny pochodzi z lokalnych ekotypów zebranych w Crotone i Isola Capo Rizzuto, które wykorzystano do opracowania różnych odmian lub hybryd, które są obecnie szeroko stosowane przez rolników na określonych obszarach. Odmiany te zastępują również inne odmiany, które nie są już dostępne na rynku (takie jak odmiana późna „Riace”).

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

2. Zmiana dotycząca czasu zbioru typów wczesnych i późnych

W pkt 3.2 jednolitego dokumentu oraz w art. 2 i 5 specyfikacji wprowadzono zmiany dotyczące czasu zbioru typów wczesnych i późnych. W przypadku typu wczesnego tekst w pkt 1, tj. „b) czas zbioru: od drugiej dekady października do połowy lutego”, otrzymuje brzmienie: „b) czas zbioru: od drugiej dekady października do połowy marca.”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

W przypadku typu wczesnego tekst w pkt 2, tj. „b) czas zbioru: od końca marca do połowy czerwca”, otrzymuje brzmienie: „b) czas zbioru: od początku marca do połowy czerwca”.

Zmiana ta była szczególnie konieczna ze względu na nagłą zmianę warunków klimatycznych, którą potwierdzono również w opublikowanym niedawno sprawozdaniu COP 27, bijącym na alarm w sprawie warunków klimatycznych na świecie.

W opublikowanym przez WMO sprawozdaniu stwierdzono, że „są duże szanse, aby ostatnie osiem lat stało się ośmioma najcieplejszymi latami w historii, do czego przyczyniają się stale rosnące stężenie gazów cieplarnianych i nagromadzone ciepło” oraz wyższe średnie temperatury sezonowe, które powodują znaczne wahania w cyklach upraw biologicznych. To z kolei doprowadziło do zmian czasu zbioru odmian zarówno wczesnych, jak i późnych do tego stopnia, że czas zbioru jest prawie nieprzerwany, a w przypadku typów wczesnych i późnych czasy te nakładają się na siebie od drugiej połowy lutego i przez cały marzec.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

3. Zmiana dotycząca zawartości cukru ogółem

W pkt 3.2 jednolitego dokumentu i art. 2 specyfikacji produktu zawartość cukru ogółem zmieniono z $\geq 3\%$ na $\geq 2\%$.

Zmiana ta była konieczna, ponieważ na etapie składania wniosku o uznanie „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” za ChOG zażądano testów panelowych, które przeprowadzono w okresie charakterystycznym dla późnych typów, nie biorąc pod uwagę faktu, że w przedmiotowym okresie (kwiecień/maj) roślina ta ma większą ekspozycję na światło słoneczne i wiosenne/wczesnoletnie upały, co sprawia, że powstaje więcej cukru ogółem. Inaczej jest w przypadku zbiorów zimowych, w przypadku których poziom cukru wynosi powyżej 2 %, ale mniej niż 3 %.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

4. Zmiana dotycząca działań po zbiorach

Art. 5 lit. D (działania po zbiorach) specyfikacji produktu ma brzmienie:

„D – Działania po zbiorach. Zebrany produkt musi przejść następujące etapy: 1) chłodzenie do temperatury $5\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$; 2) usunięcie zielonej części nadziemnej; 3) przycięcie i usunięcie odpadów; 4) płukanie wodą pitną w temperaturze $5\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$; 5) kalibracja. Działania, o których mowa w krokach od 1 do 5 [...]”.

Powyzszy tekst został zmieniony w następujący sposób:

„Zebrany produkt przechodzi następujące etapy przetwarzania: 1) usunięcie nadziemnej części zielonej; 2) transport do punktu przetwarzania w ciągu 24 godzin od zbioru; 3) chłodzenie do temperatury $5\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$; 4) przycięcie i usunięcie odpadów; 5) płukanie wodą pitną w temperaturze otoczenia; oraz 6) kalibracja. Działania, o których mowa w krokach od 1 do 6 [...]”.

Zmiana ta umożliwia lepsze określenie i sklasyfikowanie działań po zbiorach na poszczególnych etapach. W tym względzie należy zauważyć, że przy zastosowaniu najnowszych nowoczesnych technik wstępnego przetwarzania kopru włoskiego woda pitna w temperaturze otoczenia ma taką samą zdolność do zapewnienia zachowania właściwości organoleptycznych kopru „Finocchio di Isola Capo Rizzuto ChOG” zebranego i schłodzonego w ciągu jednego dnia od daty zbioru jak woda o temperaturze 2–4 °C, a jednocześnie pozwala ona zwiększyć wydajność etapu płukania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

Nr UE: PGI-IT-02650-AM01 – 1.8.2023

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. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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 P.G.I.” – 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 delikatny, 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 P.G.I.” – 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 delikatny, 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): $\leq 1,2$ %

Wartość refraktometryczna: $\geq 6,0^\circ$ w skali Brix

Cukry ogółem ≥ 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 łą, 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” wprowadzono 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 2019 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 delikatny, 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 na wyszukane dania, w których jako jeden ze składników wyraźnie wymienia się „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Na blogach tych krop 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 Aloj 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 czasopiśma „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.politicheagricole.it/flex/files/1/e/b/D.67f28a385025870a8c74/DISCIPLINARE_FINOCCHIO_ISOLA_CA_PO_RIZZUTO_04.23.pdf