

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 179/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

Nr UE: PGI-IT-02650 – 14.12.2020

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

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 późny o następujących właściwościach:

1. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto P.G.I.” – typ wczesny:

- a) odmiana: „Guttuso”, „50-57”, „Tiziano”, „Michelangelo” i „Tiepolo”;
- b) czas zbioru: od drugiej dekady października do połowy lutego;
- c) wygląd zewnętrzny: zwarta bulwa, spłaszczona na górze i na dole, z pionowymi łodygami;
- d) barwa: biała z jasnozielonymi żyłkami i zielonymi liśćmi;
- e) smak: specyficzny, bardzo delikatny, bardzo świeży na podniebieniu i chrupiący podczas żucia; łatwo rozdzielające się włókna;
- f) aromat: specyficzny, z silnym pierwotnym aromatem, bez obcych nut;
- g) wielkość: średnica wewnętrzna 50–150 mm;
- h) masa brutto bulwy 200–1 000 gramów.

2. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto P.G.I.” – typ późny:

- a) odmiana: „Narciso”, „Donatello”, „Tintoretto” i „Riace”;
- b) czas zbioru: od końca marca do połowy czerwca;
- c) wygląd zewnętrzny: zwarta bulwa o zaokrąglonym kształcie;
- d) barwa: bardzo jasna biel z jasnozielonymi żyłkami;

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- e) smak: specyficzny, bardzo delikatny, bardzo świeży na podniebieniu i chrupiący podczas żucia; łatwo rozdzielające się włókna;
- f) aromat: specyficzny, z silnym pierwotnym aromatem, bez obcych nut;
- g) wielkość: średnica wewnętrzna 50–150 mm;
- h) 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:

Właściwości fizykochemiczne:

- Popioły (w suchej masie): $\leq 1,2 \%$
- Wartość refraktometryczna: $\geq 6,0^\circ$ w skali Brix
- Cukry ogółem $\geq 3 \%$

Produkt może być wprowadzany do obrotu w postaci „mozzarelli”, tj. tylko 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 itd. 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

Logo ChOG wygląda następująco:



Wersja kolorowa



Wersja czarno-biała (pozytyw)



Wersja czarno-biała
(negatyw)

4. Związek 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 łąy, 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 pierwszomajowych festynach „Ortomercato”, które odbyły się 1991 r. i 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”, 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 w dniu 11 maja 2019 r.; celowo użyto wówczas określenia „Finocchio d'ORO”, rozumianego jako „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto” (skarb Isola di Capo Rizzuto) (11 maja 2019 r., Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto).

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 cena „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” jest wyższa 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 (prowincja 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 podczas żucia”.

Wzmianka o tych właściwościach organoleptycznych pojawiła się również 6 marca 2020 r. w dwutygodniku „Il Crotonese”, w którym zamieszczono artykuł Franco Laratty, który stwierdził, że „Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l'aroma persistente e per quel sapore indimenticabile” [„Finocchio di Isola Capo Rizzuto ma trwały aromat i niezapomniany smak”] oraz że zapach Finocchio di Isola di Capo Rizzuto 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”. Autorzy tych blogów poświęconych przepisom kulinarnym przedstawiają etapy przygotowywania potraw i w szczególności sposób odnoszą się do tego konkretnego kopru włoskiego jako „aksamitnego Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Autorka bloga „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 składnik niektórych swoich potraw, na przykład w przepisach 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, 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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
