C/2025/4677

22.8.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af varespecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4677)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Finocchio di Isola Capo Rizzuto«

EU-nr.: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

1. **Betegnelse**

»Finocchio di Isola Capo Rizzuto«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er standardændringer i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, eftersom de ikke omfatter en ændring af navnet, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overensstemmelse mellem den refraktometriske vurdering og det totale sukkerindhold

I artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet er den refraktometriske vurdering og det totale sukkerindhold nu blevet rettet, så de stemmer overens:

Refraktometrisk vurdering: ≥ 2,0 °Brix. Totalt sukkerindhold: ≥ 2 %.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ENHEDSDOKUMENT

»Finocchio di Isola Capo Rizzuto«

EU-nr.: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Finocchio di Isola Capo Rizzuto«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 07 — SPISELIGE GRØNTSAGER SAMT VISSE RØDDER OG RODKNOLDE

0709 — Andre grøntsager, friske eller kølede

0709 99 — Andet

0709 99 50 — Fennikel

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Betegnelsen »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« henviser til friske hybrider/sorter af arten *Foeniculum vulgare mill.*, underarten *capillaceum* og varianten dulce eller azoricum, som dyrkes i det afgrænsede område, der henvises til i punkt 4 nedenfor.

På baggrund af dyrkningsperioden klassificeres den beskyttede geografiske betegnelse »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« som enten en sen eller tidlig type, der har følgende egenskaber:

»Finocchio di Isola Capo Rizzuto« BGB – tidlig type:

sorter: »Guttuso«, »50-57«, »Tiziano«, »Michelangelo«, Enea FI, Ares F1, Zeus F1, Cartesio, SV5057FM, Ottaviano og Pisano

høstperiode: fra perioden mellem den 10. og 20. oktober til midten af marts

udseende: kompakt hoved, som er fladt foroven og forneden, og opretstående stilke

farve: hvid med lysegrønne årer og grønne blade

smag: karakteristisk, meget sød, meget frisk i munden og sprød, med fibre, der er lette at skille ad

duft: karakteristisk, med en stærk primær duft og uden fremmede noter

størrelse: diameter mellem 50 og 150 mm

hovedet har en bruttovægt på mellem 200 og 1 000 g.

»Finocchio di Isola Capo Rizzuto« BGB – sen type:

sorter: »Narciso«, »Donatello«, »Tintoretto«, »Tiepolo«, »Augusto«, »Traiano«, »Bramante« og »Preludio«

høstperiode: fra begyndelsen af marts til midt i juni

udseende: kompakt hoved med afrundet form

farve: meget klar hvid med lysegrønne årer

smag: karakteristisk, meget sød, meget frisk i munden og sprød, med fibre, der er lette at skille ad

duft: karakteristisk, med en stærk primær duft og uden fremmede noter

størrelse: diameter mellem 50 og 150 mm

hovedet har en bruttovægt på mellem 200 og 1 000 g.

»Finocchio di Isola Capo Rizzuto« har følgende fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber baseret på resultaterne af de foretagne paneltest:

Aske (tørstof): ≤ 1,2 %

Refraktometrisk vurdering: ≥ 2,0 °Brix

Totalt sukkerindhold: ≥ 2 %.

Når det gælder »mozzarellatypen«, kan hovedet sælges alene uden stilkene.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen (dyrkning, sortering og indledende emballering) skal finde sted i det område, der henvises til i punkt 4 nedenfor.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden EU's BGB-logo og de oplysninger, der er nødvendige i henhold til gældende lovgivning, skal ordene »IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto« og betegnelsens logo også være påført emballagen. Farveudgaven, den (positive) sorte og hvide udgave og den (negative) sorte og hvide udgave er vist i figur 1. Emballagen skal også medtage alle nødvendige oplysninger om navn og adresse eller virksomhedsnavn og vedtægtsmæssigt hjemsted for den enkelte producent eller producentsammenslutningen og emballeringsvirksomheden. Dette er logoet for den beskyttede geografiske betegnelse:



Farveudgave Positiv sort og hvid udgave Negativ sort og hvid udgave

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« omfatter hele det område, der administrativt udgøres af kommunerne Botricello og Belcastro i provinsen Catanzaro og kommunerne Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto og Strongoli i provinsen Crotone.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Ansøgningen om godkendelse af »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« bygger på sammenhængen mellem produktets kvalitet, der skyldes det geografiske område, og produktets omdømme. »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« har fået sit omdømme takket være kombinationen af landbrugsfaktorer og klimafaktorer i produktionsområdet, som gør det særlig velegnet til produktion af denne grøntsag. Der er navnlig tale om særligt milde klimaforhold om vinteren og foråret. Den sandede lerjord har et grundvandsspejl, der ligger meget tæt på overfladen, og udsætter planterne for kontrolleret vandstress, hvilket fremmer en moderat nedsat vækst og det lave tørstofindhold, som gør fenniklen sprødere og saftigere. Desuden giver den løse jord ikke nogen modstand, når knoldene udvikler sig, og derfor får produktet en perfekt form uden deformiteter i de forskellige sortsudtryk. Jordens egenskaber betyder, at kun en lille procentdel af fennikelknoldene udvikler »lange halse«. Den anvendte dyrkningsteknik består i at udplante med en dybde, der virker fremmende for at producere et produkt, der er helt hvidt. Jordens lethed er også befordrende for sidstnævnte egenskab. Som bevis for den tætte tilknytning mellem områdets egnethed og betegnelsen »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« er det interessant at bemærke den udbredte tradition for parceller og bedrifter, der er opkaldt efter velkendte stednavne i området. Disse navne blev næsten altid brugt til at betegne de produkter, der dyrkes i disse områder, og de tog også udgangspunkt i, hvor godt et bestemt produkt klarede sig på markedet på det pågældende tidspunkt. Det er årsagen til, at områderne ved den joniske kyst syd for Capo Rizzuto, der via Capo Colonna (Crotone) strækker sig helt op til kysten ved Strongoli Marina i nord, tidligere blev betegnet som »terreni per finocchi di Isola« (områder til dyrkning af Isolafennikel). Selv om der er dokumentation for, at »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« er blevet markedsført lige fra begyndelsen af det 20. århundrede, var det først i anden halvdel af sidste århundrede, at produktet vandt indpas på de italienske frugt- og grøntsagsmarkeder, navnlig i perioden mellem november og maj. Dette underbygges og bekræftes af de religiøse begivenheder og de vin- og fødevarerelaterede begivenheder og lokale festivaler, der i flere år har fundet sted på den centralt placerede Piazza del Popolo i byen Isola di Capo Rizzuto. Nævnes bør også »Ortomercato«-festivalerne (grøntsagsmarkedsfestivalerne), der blev afholdt den 1. maj i 1991 og 1992 for at fremme lokale produkter, herunder »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« dyrket i kommunen, og de festivaler, der udelukkende var tilegnet Finocchio di Isola Capo Rizzuto", og som blev afholdt den 27. marts 1983 og den 1. april 1984. »Festa degli Agricoltori« (landbrugsfestivalen), der falder sammen med festlighederne til ære for »Madonna Greca« (den græske jomfru Maria), som er Isola Capo Rizzutos skytshelgen, er blevet afholdt siden slutningen af 1990'erne. Dette understreger produktets betydning i området, der anses for særlig velegnet til dyrkning af »Finocchio di Isola Capo Rizzuto«. Den relancerede »Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto« (festival for »Finocchio di Isola Capo Rizzuto«), som nu er en tilbagevendende årlig begivenhed, der finder sted mellem slutningen af april og begyndelsen af maj, har også tiltrukket sig de italienske massemediers opmærksomhed. F.eks. blev festivalen den 28. april 2018 medtaget i tv-udsendelsen »Ricette all'italiana« (italienske opskrifter) på den nationale tv-kanal Rete 4, og på festivalen den 11. maj 2019 blev udtrykket »Finocchio d'ORO« (den gyldne fennikel) i betydningen »il tesoro di Isola di Capo Rizzuto« (Isola di Capo Rizzutos skat) bevidst anvendt (11. maj 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). [2.5.2022 IT, *Den Europæiske Unions Tidende* C 179/21] En yderligere bekræftelse af det omdømme, som »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« har haft i over 30 år, er, at initiativet »Fresco di Legalità« (frisk og lovlig), der blev afholdt i 2009, valgte netop dette produkt som et symbol, der dyrkes og høstes på arealer konfiskeret fra 'Ndrangheta-mafiaen i kommunen Isola Capo Rizzuto. Dette initiativ blev tilrettelagt af »Associazione Libera Terra« (foreningen for tilbagetagning af jord), der er oprettet af præsten Don Ciotti i samarbejde med præfekturet for Crotone og stiftet for Crotone-Santa Severina med støtte fra »Confederazione Italiana Agricoltori« (den italienske landbrugssammenslutning), COPAGRI (sammenslutningen af landbrugsproducenter), ACLI Terra (den italienske sammenslutning af kristne arbejdstagere inden for landbruget), CONFAGRICOLTURA (den generelle italienske landbrugssammenslutning) og COLDIRETTI (den nationale sammenslutning af direkte avlere). Et andet tegn på produktets anerkendelse er, at priserne for »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« er højere end priserne for almindelig fennikel, selv på engrosmarkedet. Det omdømme, som »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« har, bekræftes også af dens smag og organoleptiske egenskaber. Laboratoriet »pH S.r.l« foretog sensoriske test den 8. maj 2017 og den 11. juni 2020 i Tavernelle (Firenze) for at bestemme de organoleptiske/sensoriske bestanddele i »Finocchio di Isola Capo Rizzuto«. Ekspertpanelet beskrev denne fennikel som havende »en karakteristisk og stærk primær duft uden fremmede noter [...] typisk med en meget sød smag, meget frisk i munden og sprød«. Disse organoleptiske egenskaber er også nævnt i en artikel af Franco Laratta, der blev udgivet den 6. marts 2020 i magasinet »Il Crotonese«, som udkommer to gange om ugen. Ifølge forfatteren har »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« en langvarig aroma og en uforglemmelig smag, og dens duft på markerne præger landskabet på en enestående og stemningsfuld måde. »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« har fortsat bevaret sin markedsandel, som underbygges af det stærke omdømme, der er forbundet med dens navn og historie. Som en vigtig ingrediens i mange traditionelle opskrifter i området er »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« velkendt blandt kokke og gastronomiske eksperter for sin karakteristiske smag og de mange kulinariske anvendelsesmuligheder (frisk, bagt, i konfekturevarer, som konserves osv.). Der er gourmetopskrifter, hvor »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« udtrykkeligt medtages blandt ingredienserne på de mest populære madlavningsblogs på internettet. Disse

blogs viser, hvordan man tilbereder disse retter trin for trin, navnlig velouté af »Finocchio di Isola Capo Rizzuto«. I tv-programmet »A casa tua in tour« med Anna Aloi i 2017 (som nu ligger på YouTube-kanalen »IGB A CASA TUA«) nævner man »Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto«, som er en krydret suppe fremstillet af cannellinibønner og »Finocchio di Isola Capo Rizzuto«. Også Michelinkokke (Giuseppe Romano, Antonio Biafora og Antonio Abbruzzino) har lagt opskrifter ud på de sociale medier, hvor de har valgt »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« som en af ingredienserne i nogle af deres retter. Det gælder navnlig opskrifterne på »rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato« (nyrer, »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« og stjerneanis) og »animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto« (brisler, ansjoser og »Finocchio di Isola Capo Rizzuto«). Der er også en lang række henvisninger i tidsskrifter og/eller publikationer (uddrag af mad- og vinguiden fra tidsskriftet »Touring Club Italiano« af 28. november 2006, »A tavola tra Storia e Leggenda« (til bords med historie og legender) fra turistkontoret for regionen Calabrien og velkendte tv-programmer såsom »L'ingrediente perfetto« (den perfekte ingrediens) på den nationale tv-kanal La7, sendt den 19. januar 2020. Omdømmet for betegnelsen »Finocchio di Isola Capo Rizzuto« bekræftes af de over 2 000 resultater, man får ved at søge på de mest almindeligt anvendte søgemaskiner på internettet.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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