C/2025/4677

22.8.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4677)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EU-Nr.: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition der Standardänderung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Abstimmung der refraktometrischen Bewertung und des Wertes für den Gesamtzucker

In Artikel 2 der Produktspezifikation und unter Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments werden die jeweiligen Werte für die refraktometrische Bewertung und für den Gesamtzucker aufeinander abgestimmt, was bisher nicht der Fall war:

Refraktometrische Bewertung: ≥ 2,0°Brix; Gesamtzucker: ≥ 2 %

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

EINZIGES DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EU-Nr.: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

g. U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 07 — GEMÜSE, PFLANZEN, WURZELN UND KNOLLEN, DIE ZU ERNÄHRUNGSZWECKEN VERWENDET WERDEN

0709 — Anderes Gemüse, frisch oder gekühlt

0709 99 — andere

0709 99 50 — Fenchel

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Name „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ bezieht sich auf frische Hybriden/Sorten der Art *Foeniculum vulgare Mill.*, Unterart *capillaceum*, var. *dulce* oder *azoricum*, die in dem in Punkt 4 genannten abgegrenzten Gebiet angebaut werden.

Auf der Grundlage der Vegetationsperiode wird „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ g.g.A. als Früh- oder Spättyp eingestuft, der die folgenden Merkmale aufweist:

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto g.g.A.“ – Frühtyp:

Sorten: „Guttuso“, „50-57“, „Tiziano“, „Michelangelo“, Enea F1, Ares F1, Zeus F1, Cartesio, SV5057FM, Ottaviano und Pisano;

Erntezeit: vom zweiten Zehntageszeitraum im Oktober bis Mitte März;

Aussehen: kompakte Knolle mit oben und unten abgeflachter Form und aufrechten Stängeln;

Farbe: weiß mit hellgrünen Adern und grünem Laub;

Geschmack: charakteristisch, sehr mild, sehr frisch am Gaumen und knackig beim Kauen; Faser leicht abzutrennen;

Geruch: charakteristisch, mit starkem Primäraroma, keine Fremdnoten;

Größe: Durchmesser 50 bis 150 mm;

Bruttogewicht der Knolle zwischen 200 und 1 000 g.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto g.g.A.“ – Spättyp:

Sorten: „Narciso“, „Donatello“, „Tintoretto“, „Tiepolo“, „Augusto“, „Traiano“, „Bramante“ und „Preludio“;

Erntezeit: von Anfang März bis Mitte Juni;

Aussehen: kompakte Knolle mit abgerundeter Form;

Farbe: extrem hellweiß mit hellgrünen Adern;

Geschmack: charakteristisch, sehr mild, sehr frisch am Gaumen und knackig beim Kauen; Faser leicht abzutrennen;

Geruch: charakteristisch, mit starkem Primäraroma, keine Fremdnoten;

Größe: Durchmesser 50 bis 150 mm;

Bruttogewicht der Knolle zwischen 200 und 1 000 g.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ weist auf der Grundlage der Ergebnisse der durchgeführten Panel-Tests folgende physikalische, chemische und organoleptische Eigenschaften auf:

Asche (Trockensubstanz): ≤ 1,2 %

Refraktometrische Bewertung: ≥ 2,0°Brix

Gesamtzucker: ≥ 2 %

Das Produkt darf im „Mozzarella“-Format vermarktet werden, d. h. nur der Knollenteil und ohne Stängel.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte (Anbau, Sortierung und Erstverpackung) müssen in dem unter Punkt 4 genannten Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben dem EU-Logo g.g.A. und den nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Angaben müssen auch die Aufschrift „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ und das Logo für die Bezeichnung auf der Verpackung erscheinen. Siehe Abbildung 1 unten für die Versionen in Farbe, Schwarz-Weiß (Positiv) und Schwarz-Weiß (Negativ). Die Verpackung muss außerdem alle erforderlichen Angaben zur Ermittlung des Namens und der Anschrift bzw. des Firmennamens und des Sitzes des Einzelerzeugers oder der Erzeugergemeinschaft und des Verpackers aufweisen. Das Logo der g.g.A. ist nachfolgend abgebildet:



Farbversion Schwarz-Weiß-Version (Positiv) Schwarz-Weiß-Version (Negativ)

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Botricello und Belcastro in der Provinz Catanzaro sowie der Gemeinden Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto und Strongoli in der Provinz Crotone.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Genehmigung von „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ beruht auf dem Zusammenhang zwischen der Qualität des Erzeugnisses aufgrund des geografischen Gebiets und seinem Ansehen. Das Ansehen von „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ ergibt sich aus der Kombination aus agronomischen und klimatischen Faktoren im Erzeugungsgebiet, die es für die Erzeugung dieses Gemüses besonders geeignet machen. Dazu gehören insbesondere die besonders milden klimatischen Bedingungen im Winter und im Frühjahr; der sandige Lehmboden mit einem sehr oberflächennahen Grundwasserspiegel ermöglicht es, die Pflanzen einem kontrollierten Wasserstress auszusetzen und so eine gewisse Wachstumsstockung und einen geringen Trockensubstanzgehalt zu erzielen, was den Fenchel knackiger und saftiger macht. Außerdem bietet der lockere Boden keinen Widerstand bei der Entwicklung der Knollen, sodass das Erzeugnis perfekt geformt ist und keine Formfehler in den verschiedenen Sortenausprägungen aufweist. Die Bodenbeschaffenheit führt dazu, dass nur ein geringer Prozentsatz der Fenchelknollen „lange Hälse“ entwickelt. Die angewandte Anbautechnik besteht darin, dass die Pflanzen so tief gesetzt werden, dass ein völlig weißes Produkt entstehen kann. Auch die Leichtigkeit des Bodens begünstigt diese Eigenschaft. Als Beleg für den engen Zusammenhang zwischen der Eignung des Gebiets und der Bezeichnung „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ sei auf den weitverbreiteten Brauch verwiesen, Parzellen und Betriebe nach bekannten Ortsnamen des Gebiets zu benennen. Diese Bezeichnungen wurden fast immer zur Klassifizierung der in diesen Gebieten angebauten Erzeugnisse verwendet und beruhten auch darauf, wie erfolgreich ein bestimmtes Erzeugnis jeweils auf dem Markt war. Aus diesem Grund wurden die Gebiete an der ionischen Küste südlich von Capo Rizzuto, die sich über Capo Colonna (Crotone) bis zur Küste von Strongoli Marina im Norden erstrecken, früher als „terreni per finocchi di Isola“ (Fenchelgebiete von Isola) bezeichnet. Obwohl „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ nachweislich schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts vermarktet wurde, erlangte er erst in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts Bedeutung auf den italienischen Obst- und Gemüsemärkten, insbesondere zwischen November und Mai. Dies wird durch die religiösen, wein- und kulinarikbezogenen Veranstaltungen und lokalen Feste, die seit einigen Jahren auf der zentral gelegenen Piazza del Popolo der Stadt Isola di Capo Rizzuto stattfinden, untermauert und bestätigt. Zu erwähnen sind auch die am 1. Mai 1991 und am 1. Mai 1992 veranstalteten „Ortomercato“-Feste zur Förderung der lokalen Erzeugnisse, einschließlich des in der Gemeinde angebauten „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, sowie die Festivals am 27. März 1983 und 1. April 1984, die ausschließlich dem „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ gewidmet waren. Das „Festa degli Agricoltori“ (Bauernfest) findet seit Ende der 1990er Jahre parallel zu den Feierlichkeiten zu Ehren der „Madonna Greca“, der Schutzpatronin von Isola Capo Rizzuto, statt. Dies unterstreicht die Bedeutung des Erzeugnisses in dem Gebiet, das als besonders geeignet für die Erzeugung von „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ angesehen wird. Das heute von Ende April bis Anfang Mai regelmäßig wieder stattfindende jährliche Festival „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (Festival „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“) hat sogar bei den italienischen Massenmedien Interesse geweckt. So wurde beispielsweise das Festival vom 28. April 2018 in die Fernsehsendung „Ricette all'italiana“ (Italienische Rezepte) im Programm Rete 4 aufgenommen, und in jener vom 11. Mai 2019 wurde der Begriff „Finocchio d'ORO“ im Sinne von „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto“ (der Schatz von Isola di Capo Rizzuto) bewusst verwendet (11. Mai 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). [2.5.2022 *Amtsblatt der Europäischen Union* C 179/21] Eine weitere Bestätigung für das Ansehen von „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ seit mehr als 30 Jahren ist, dass die 2009 organisierte Initiative „Fresco di Legalità“ (Frisch und legal) gerade dieses Erzeugnis, das auf Flächen angebaut und geerntet wurde, die von der „'Ndrangheta“ in der Gemeinde Isola Capo Rizzuto zurückgewonnen wurden, als Symbol auserwählt hat. Diese Initiative wurde von der „Associazione Libera Terra“ [Befreites Land] organisiert, die von Don Ciotti in Zusammenarbeit mit der Präfektur Crotone und der Diözese Crotone-Santa Severina mit Unterstützung der Confederazione Italiana Agricoltori [italienischer Bauernverband], COPAGRI [Verband der landwirtschaftlichen Erzeuger], ACLI Terra [christliche Vereinigung der italienischen Arbeitnehmer], CONFAGRICOLTURA [italienischer Landwirtschaftsverband] und COLDIRETTI [Verband selbstständiger Landwirte] gegründet wurde. Ein weiteres Indiz für die Wertschätzung, die das Erzeugnis genießt, ist die Tatsache, dass „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ selbst auf dem Großhandelsmarkt zu höheren Preisen gehandelt wird als üblicher Fenchel. Das Ansehen des „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ wird auch durch seinen Geschmack und seine organoleptischen Eigenschaften begründet. Am 8. Mai 2017 und am 11. Juni 2020 wurden vom Labor „pH S.R.L“ in Tavernelle (Provinz Florenz) sensorische Tests zur Bestimmung der organoleptischen/sensorischen Bestandteile des „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ durchgeführt. Dieser Fenchel wurde von dem Sachverständigengremium als mit „charakteristischem und starkem Primäraroma ohne Fremdnoten … in der Regel sehr mild im Geschmack, sehr frisch am Gaumen und knackig beim Kauen“ beschrieben. Diese organoleptischen Eigenschaften werden auch in der vierzehntäglich erscheinenden Zeitschrift „Il Crotonese“ vom 6. März 2020 erwähnt, die einen Artikel von Franco Laratta enthält, in dem es heißt, der „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ habe ein anhaltendes Aroma und einen unvergesslichen Geschmack („Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l'aroma persistente e per quel sapore indimenticabile“) und der Duft von „Finocchio di Isola di Capo Rizzuto“ auf den Feldern präge die Landschaft auf einzigartige Weise. Der „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ hält dank des guten Rufs, der mit seinem Namen und seiner Geschichte verbunden ist, weiterhin seinen Marktanteil. Als Zutat, die in vielen traditionellen Rezepten des Gebiets eine zentrale Rolle spielt,

ist der „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ bei Küchenchefinnen und -chefs sowie Gastronomieexpertinnen und -experten wegen seines unverwechselbaren Geschmacks und der Vielfalt seiner kulinarischen Verwendungsmöglichkeiten (frisch, gebacken, in Süßspeisen, in Konserven usw.) beliebt. In den populärsten Kochblogs im Internet finden sich Rezepte, die ausdrücklich „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ zu ihren Zutaten zählen. In diesen Blogs, die sich mit Rezepten befassen, werden die einzelnen Schritte für die Zubereitung von Gerichten beschrieben, und dieser Fenchel wird ausdrücklich als „samtiger Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ bezeichnet. „A casa tua in tour“ von Anna Aloi im Jahr 2017 (heute der YouTube-Kanal „IGB A CASA TUA“) behandelt „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto“, eine würzige Suppe mit Cannellini-Bohnen und „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Rezepte sind auch auf den Social-Media-Kanälen von Sterneköchen (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino) zu finden, die den „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ als Grundlage für einige ihrer Gerichte gewählt haben, wie die Rezepte „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato“ [Niere, Finocchio di Isola Capo Rizzuto und Sternanis] und „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ [Bries, Sardellen und Finocchio di Isola Capo Rizzuto]. Es gibt außerdem zahlreiche Erwähnungen in Zeitschriften und/oder Veröffentlichungen (Auszug aus dem „Food and Wine Guide“ der Zeitschrift „Touring Club Italiano“ vom 28. November 2006, „A tavola tra Storia e Leggenda“ [Zu Tisch mit Geschichten und Legenden] des Fremdenverkehrsamtes der Region Kalabrien sowie in bekannten Fernsehsendungen wie „L'ingrediente perfetto“ [Die perfekte Zutat] auf dem Sender La7, ausgestrahlt am 19. Januar 2020. Das Ansehen des Namens „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ wird durch die mehr als 2 000 Ergebnisse bestätigt, die von den am häufigsten verwendeten Suchmaschinen im Internet ausgegeben werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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