C/2025/4677

22.8.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4677)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

N.º UE: PGI-IT-02650-AM02 de 29.5.2025

1. **Nombre del producto**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones son normales en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no implican un cambio de nombre, no corren el riesgo de afectar al vínculo ni dan lugar a nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Ajuste del índice refractométrico y los azúcares totales

En el artículo 2 del pliego de condiciones y en el punto 3.2 del documento único, el índice refractométrico y los azúcares totales se han ajustado como corresponde:

«Índice refractométrico: ≥2,0 °Brix Azúcares totales ≥2 %».

La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENTO ÚNICO

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

N.º UE: PGI-IT-02650-AM02 de 29.5.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 07 — HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS

0709 — Las demás hortalizas, frescas o refrigeradas

0709 99 — Las demás

0709 99 50 — Hinojo

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El nombre «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» se refiere a híbridos/variedades frescos de la especie *Foeniculum vulgare Mill.*, subespecie *capillaceum*, variedades dulce o *azoricum*, cultivados en la zona delimitada mencionada en el punto 4.

En función del período de cultivo, la IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» se clasifica como temprana o tardía, con las siguientes características:

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto» IGP — tipo temprano:

variedades: *guttuso*, 50-57, *tiziano, michelangelo, enea F1, ares F1, zeus F1, cartesio*, SV5057FM, *ottaviano* y *pisano*;

período de recolección: desde el 10 o el 20 de octubre hasta mediados de marzo;

aspecto: cabeza compacta, con forma aplanada en la parte superior e inferior, y tallos rectos;

color: blanco con venas verdes claras y follaje verde;

sabor: característico, muy dulce, muy fresco en boca y crujiente; los filamentos se separan fácilmente;

olor: característico, con un aroma primario fuerte, sin notas extrañas;

calibre: diámetro entre 50 y 150 mm;

peso bruto de la cabeza entre 200 y 1 000 gramos.

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto» IGP — tipo tardío:

variedades: *narciso, donatello, tintoretto, tiepolo, augusto, traiano, bramante* y *preludio*;

período de recolección: desde inicios de marzo hasta mediados de junio;

aspecto: cabeza compacta con forma redondeada;

color: blanco extremadamente brillante con venas verdes claras;

sabor: característico, muy dulce, muy fresco en boca y crujiente; los filamentos se separan fácilmente;

olor: característico, con un aroma primario fuerte, sin notas extrañas;

calibre: diámetro entre 50 y 150 mm;

peso bruto de la cabeza entre 200 y 1 000 gramos.

El «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» presenta las siguientes características físicas, químicas y organolépticas, basadas en los resultados de los análisis sensoriales realizados:

Cenizas (materia seca): ≤1,2 %

Índice refractométrico: ≥2,0 °Brix

Azúcares totales ≥2 %

El producto puede comercializarse en formato «mozzarella», es decir, solo la parte bulbosa sin los tallos.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción (cultivo, selección y envasado inicial) deben llevarse a cabo en la zona mencionada en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Además del logotipo de IGP de la UE y de la información exigida por la legislación vigente, también deben figurar en el embalaje la mención «IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto» y el logotipo correspondiente. Véase la figura 1 para las versiones en color, blanco y negro (positivo) y blanco y negro (negativo). También deben figurar en el embalaje todas las informaciones necesarias para identificar el nombre y la dirección, o la razón social y el domicilio social, del productor individual o de la asociación de productores y del envasador. El logotipo de la IGP es el siguiente:



Versión a color Versión positiva en blanco y negro Versión negativa en blanco y negro

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de la IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» comprende todo el territorio administrativo de los municipios de Botricello y Belcastro, en la provincia de Catanzaro, y los municipios de Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto y Strongoli, en la provincia de Crotone.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de aprobación del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» se basa en el vínculo entre la calidad del producto debida a la zona geográfica y su reputación. La reputación del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» proviene de la combinación de factores agronómicos y climáticos presentes en la zona de producción, que la hacen especialmente adecuada para la producción de esta planta. Concretamente, las condiciones climáticas son especialmente suaves en invierno y primavera; el suelo arenoso-limoso, con una capa freática muy cercana a la superficie, permite que el estrés hídrico de las plantas se mantenga bajo control, limitando en cierta medida el crecimiento y reduciendo el contenido de materia seca, lo que hace que el hinojo sea más crujiente y suculento. Además, el suelo suelto no ofrece resistencia alguna a medida que crecen los bulbos, por lo que las diferentes expresiones varietales del producto se desarrollan perfectamente sin deformidades. Habida cuenta de las características del suelo, solo un pequeño porcentaje de bulbos de hinojo desarrollan «cuellos largos». La técnica de cultivo empleada consiste en el trasplante a una profundidad que tiende a producir productos totalmente blancos. La ligereza del suelo también favorece esta última característica. Como prueba de la estrecha relación entre la idoneidad de la zona y la denominación «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», es interesante señalar la costumbre generalizada de asociar las parcelas y las explotaciones con el nombre de lugares bien conocidos en la zona. Estos nombres se utilizaban casi siempre para clasificar los productos cultivados en esas zonas y también se basaban en el éxito alcanzado por un determinado producto en el mercado en aquel momento. Por esta razón las zonas de la costa jónica al sur de Capo Rizzuto, que se extienden, pasando por Capo Colonna (Crotone), hasta la costa de Strongoli Marina, al norte, se identificaban como «terreni per finocchi di Isola» (tierras para hinojos de Isola). Aunque existen pruebas de la comercialización del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» desde principios del siglo XX, fue en la segunda mitad del siglo pasado cuando adquirió importancia en los mercados italianos de frutas y hortalizas, especialmente en el período comprendido entre noviembre y mayo. Este aspecto se ve respaldado y confirmado por actos religiosos y eventos relacionados con el vino y la alimentación, así como por los festivales locales que se celebran desde hace varios años en la Piazza del Popolo, situada en el centro de la ciudad de Isola di Capo Rizzuto. También cabe mencionar el festival Ortomercato (mercado hortofrutícola) celebrados el 1 de mayo de 1991 y 1992, para fomentar los productos locales, incluido el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» cultivado en el municipio, así como los festivales dedicados exclusivamente al «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» que se celebraron el 27 de marzo de 1983 y el 1 de abril de 1984. Coincidiendo con las festividades en honor de la Madonna Greca (la Virgen María Griega), santa patrona de Isola di Capo Rizzuto, desde finales de la década de 1990 se celebra la «Festa degli Agricoltori» (Fiesta de los Agricultores). Esta fiesta pone de relieve la importancia del producto en el territorio considerado especialmente adecuado para la producción del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». En la actualidad, un certamen anual que se celebra entre finales de abril y principios de mayo, la renovada Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto (Festival del Finocchio di Isola Capo Rizzuto), ha suscitado incluso el interés de los medios de comunicación italianos. Por ejemplo, el festival del 28 de abril de 2018 se incluyó en la emisión televisiva *Ricette all'italiana* (Recetas a la italiana) en el canal nacional Rete 4 y, en la de 11 de mayo de 2019, se utilizó deliberadamente el término «Finocchio d'ORO» (hinojo de oro), entendido como «il tesoro di Isola di Capo Rizzuto» (el tesoro de Isola di Capo Rizzuto) (11 de mayo de 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). [2.5.2022 IT *Diario Oficial de la Unión Europea* C 179/21] Otra confirmación de la reputación del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» a lo largo de más de treinta años es que la iniciativa «Fresco di Legalità», organizada en 2009, seleccionó este producto como símbolo cultivado y cosechado en tierras confiscadas a la 'Ndrangheta en el municipio de Isola Capo Rizzuto. Esta iniciativa fue organizada por la Associazione Libera Terra, creada por el sacerdote Luigi Ciotti en colaboración con el municipio de Crotone y la diócesis de Crotone – Santa Severina, con el apoyo de la Confederazione Italiana Agricoltori (Confederación Italiana de Agricultores), COPAGRI (Confederación de Productores Agrícolas), ACLI Terra (Asociaciones Cristianas de Trabajadores Italianos), CONFAGRICOLTURA (Confederación General de la Agricultura Italiana) y COLDIRETTI (Confederación Nacional de Cultivadores Directos). Otro indicio del reconocimiento adquirido por el producto es que los precios del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» son más elevados que los del hinojo genérico, incluso en el mercado mayorista. La reputación del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» también se ve confirmada por su sabor y sus características organolépticas. El laboratorio pH S.R.L, de Tavernelle (Florencia), realizó pruebas sensoriales el 8 de mayo de 2017 y el 11 de junio de 2020 para determinar los componentes organolépticos/sensoriales del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Según el grupo de expertos, este hinojo posee «un aroma primario característico y fuerte, sin notas extrañas [...] por regla general, con un sabor muy dulce, muy fresco en boca y crujiente». Estas características organolépticas también se mencionan en un artículo de Franco Laratta, publicado en la edición del 6 de marzo de 2020 de la revista quincenal *Il Crotonese*. Según el autor, el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» tiene un aroma persistente y un sabor inolvidable, y afirma que su aroma en los campos caracteriza el paisaje de una forma excepcionalmente evocadora. El «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ha seguido manteniendo su cuota de mercado, reforzada por la fuerte reputación asociada a su nombre y su historia. Utilizado como ingrediente principal en muchas recetas tradicionales de la zona, el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» es bien conocido por los cocineros y expertos en gastronomía por su sabor característico y por la diversidad de sus usos culinarios (fresco, horneado, para confitería, en conserva, etc.). En los blogs de cocina más populares de Internet, hay recetas que incluyen expresamente el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» entre sus

ingredientes. Estos blogs describen, paso a paso, la forma de preparar estas recetas, por ejemplo la *velouté* de «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». En el programa de televisión *A casa tua in tour*, protagonizado por Anna Aloi (actualmente el canal de YouTube IGB A CASA TUA), se mencionó en 2017 la «Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto», una sopa especiada elaborada con judías cannellini y «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Las recetas también figuran en las redes sociales de cocineros con estrella Michelin (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), que han elegido el «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» como uno de los ingredientes de algunas de sus preparaciones, entre las que destacan «Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato» [riñón, «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» y anís estrellado] y «Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (mollejas, anchoas y «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»). También se encuentran múltiples referencias en revistas o publicaciones [extracto de la guía de alimentos y vinos de la revista *Touring Club Italiano* de 28 de noviembre de 2006, *A tavola tra Storia e Leggenda* (Una mesa entre la historia y la leyenda) de la oficina de turismo de la región de Calabria], así como en programas muy conocidos de televisión como *L'ingrediente perfetto* (El ingrediente perfecto) en el programa del canal nacional La7 el 19 de enero de 2020. Los más de dos mil resultados obtenidos por los motores de búsqueda más utilizados en Internet confirman la reputación del nombre «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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