C/2025/4677

22.8.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4677)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

N° UE: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Alignement du degré réfractométrique et des sucres totaux

À l'article 2 du cahier des charges et au point 3.2 du document unique, les valeurs relatives à la réfractométrie et aux sucres totaux ont été alignées car elles ne l'étaient pas auparavant:

Degré réfractométrique: ≥ 2,0°Brix; Sucres totaux ≥ 2 %.

Cette modification concerne le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENT UNIQUE

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

N° UE: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 07 — LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

0709 — Autres légumes, à l'état frais ou réfrigéré

0709 99 — autres

0709 99 50 — Fenouil

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La dénomination «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» désigne les hybrides/variétés de l'espèce *Foeniculum vulgare* Mill., subsp. *capillaceum*, var. *dulce* ou *azoricum*, à l'état frais, obtenus dans l'aire délimitée visée au point 4 ci-dessous.

Selon la période de production du «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» IGP, on distingue les types précoce et tardif, présentant les caractéristiques suivantes:

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto» IGP — types précoces:

variétés: «Guttuso», «50-57», «Tiziano», «Michelangelo», Enea F1; Ares F1; Zeus F1; Cartesio; SV5057FM; Ottaviano; Pisano;

période de récolte: entre la deuxième décade d'octobre et la mi-mars;

aspect: bulbe compact, aplati aux extrémités, et aux tiges érigées;

couleur: blanche avec des veines vert clair et des fanes vertes;

saveur: typique, très douce, avec beaucoup de fraîcheur en bouche, croquante à la mastication; filament facilement détachable;

odeur: caractéristique, avec un arôme primaire intense, sans notes étrangères;

calibre: diamètre de 50 à 150 mm;

poids du bulbe brut compris entre 200 et 1 000 grammes;

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto» IGP — types tardifs:

variétés: «Narciso», «Donatello», «Tintoretto», «Tiepolo», «Augusto», «Traiano», «Bramante» et «Preludio»;

période de récolte: début mars à mi-juin;

aspect: bulbe compact de forme arrondie;

couleur: d'un blanc très brillant, avec des veines vert clair;

saveur: typique, très douce, avec beaucoup de fraîcheur en bouche, croquante à la mastication; filament facilement détachable;

odeur: caractéristique, avec un arôme primaire intense, sans notes étrangères;

calibre: diamètre de 50 à 150 mm;

poids du bulbe brut compris entre 200 et 1 000 grammes.

Le «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» présente les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques suivantes, constatées lors des tests de panel effectués:

Cendres (matière sèche): ≤ 1,2 %

Degré réfractométrique: ≥ 2,0 °Brix

Sucres totaux ≥ 2 %

La commercialisation limitée à la partie comestible du produit, c'est-à-dire sans tiges, est autorisée, rappelant ainsi la «mozzarella».

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production (culture, tri et premier conditionnement) doivent avoir lieu dans l'aire visée au point 4 ci-dessous.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre le logo européen de l'IGP et les informations requises par la législation en vigueur, l'emballage doit porter la mention «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» IGP, accompagnée du logo de la dénomination figurant à la figure 1 ci-après dans les versions en couleurs, en noir et blanc en positif et en noir et blanc en négatif. L'emballage doit également comporter tous les éléments permettant d'identifier le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du producteur individuel ou associé et du conditionneur. Le logo de la dénomination se présente comme suit:



Versions en couleurs Version en noir et blanc en positif Version en noir et blanc en négatif

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» couvre l'ensemble du territoire administratif des communes de Botricello et Belcastro dans la province de Catanzaro, et de Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto et Strongoli dans la province de Crotone.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande de reconnaissance du «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» repose sur le lien entre la qualité du produit due à l'aire géographique et sa réputation. La réputation dont jouit aujourd'hui le «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» résulte d'une synergie entre un certain nombre de facteurs agronomiques et climatiques dans l'aire de production qui la rendent particulièrement adaptée à la production de ce légume. Citons en particulier les conditions météorologiques particulièrement clémentes pendant les périodes hivernale et printanière, ainsi qu'un sol sablo-limoneux et une nappe phréatique très superficielle qui permettent de créer un stress hydrique maîtrisé de la plante, de façon à favoriser une croissance végétale relativement limitée et une faible teneur en matière sèche, d'où le croquant et la succulence du fenouil. En outre, le sol meuble n'oppose aucune résistance au développement des bulbes et, par conséquent, le produit est morphologiquement parfait dans ses différentes expressions variétales, sans défauts de forme. Les caractéristiques du sol permettent la production de fenouils avec un faible pourcentage de bulbes présentant un «allongement du col», car la technique culturale utilisée prévoit le repiquage à une profondeur favorisant le blanchiment complet du produit. Ce blanchiment est également favorisé par la légèreté du sol. À l'appui du lien étroit entre la vocation du territoire et la dénomination «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», il est intéressant de mentionner une coutume assez répandue localement, selon laquelle il était habituel de désigner les terrains et les domaines par des toponymes connus dans la région. Ces dénominations servaient presque toujours au classement des produits qui en étaient issus, également en fonction du succès que ces produits rencontraient sur les marchés de l'époque. Du fait de cette coutume, les terres le long de la côte ionienne au sud de Capo Rizzuto, en passant par le cap Colonna (Crotone) jusqu'au littoral de Strongoli Marina au nord, étaient précisément connues sous le nom de «terres à fenouils d'Isola». Des traces de commercialisation du «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» remontent au début du XX^{e} siècle, mais c'est à partir du milieu du siècle dernier qu'il a pris une place importante sur les marchés italiens des fruits et légumes, principalement de novembre à mai. En témoigne le nombre de manifestations religieuses, événements œnogastronomiques et fêtes locales qui, depuis plusieurs années, se déroulent sur la Piazza del Popolo, au centre d'Isola di Capo Rizzuto. Outre les foires «Ortomercato» des 1er mai 1991 et 1992 pour la promotion des produits locaux, et donc du «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», qui se sont tenues dans la municipalité, il convient de mentionner les fêtes du 27 mars 1983 et du 1er avril 1984 consacrées exclusivement à ce produit. À l'occasion de la fête patronale célébrant la «Madonna Greca», patronne d'Isola Capo Rizzuto se déroule déjà depuis 1990 la «Festa degli Agricoltori» (fête des agriculteurs), qui met en lumière l'attention portée à ce produit du territoire «champion de la production du "Finocchio di Isola Capo Rizzuto"». Entre fin avril et début mai, la «Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto» est désormais un rendez-vous annuel, repris et lancé également grâce à l'intérêt des médias nationaux, comme dans l'édition du 28 avril 2018 (dans l'émission télévisée «Ricette all'italiana» de Rete 4), et celle du 11 mai 2019 dans laquelle le terme «Finocchio d'ORO», signifiant «le trésor d'Isola di Capo Rizzuto», a été utilisé de manière délibérée (11 mai 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). 2.5.2022 IT *Journal officiel de l'Union européenne* C 179/21. En 2009, la manifestation «Fresco di Legalità» (Fraîcheur de légalité) a consolidé encore davantage la réputation de plus de trente ans du «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», choisi pour symboliser un produit cultivé et récolté sur les terres libérées de la «Ndrangheta dans la commune d'Isola Capo Rizzuto [manifestation organisée par l'association "Libera Terra" (Terre libre) de Don Ciotti, en collaboration avec la préfecture de Crotone, le diocèse de Crotone - Santa Severina et avec la contribution de plusieurs associations agricoles (Confederazione italiana agricoltori, Copagri, Acli Terra, Confagricoltura et Coldiretti)]. Autre signe de la reconnaissance de ce produit, le "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" bénéficie d'une cotation plus élevée et d'un marché plus important que le fenouil ordinaire. C'est également vrai pour les ventes de gros. La réputation du "Finocchio Isola di Capo Rizzuto" tient également à des caractéristiques gustatives et organoleptiques; à cet égard, des analyses sensorielles ont été réalisées le 8 mai 2017 et le 11 juin 2020 par le laboratoire "pH S.R.L." de Tavernelle (FI) pour caractériser les composantes organoleptiques et sensorielles du "Finocchio di Isola Capo Rizzuto", à l'issue desquelles un panel d'experts a décrit le produit comme un fenouil "à l'arôme primaire prononcé caractéristique, sans notes étrangères [...] au goût typique très doux, d'une intense fraîcheur au palais et croquant sous la dent". Ces caractéristiques organoleptiques sont également mentionnées dans le magazine bihebdomadaire "Il Crotonese" du 6 mars 2020, qui inclut un article de Franco Laratta, dans lequel il est indiqué que le "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" surprend par son arôme persistant et son goût inoubliable et que le parfum des champs de "Finocchio di Isola di Capo Rizzuto" caractérise la campagne environnante et la rend unique et attrayante. Le "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" a conservé sa part de marché, grâce à son excellente réputation et à son histoire. Ingrédient de base de nombreuses recettes traditionnelles de la région, le "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" est bien connu des chefs et des experts gastronomiques pour son goût typique et ses multiples utilisations en cuisine (frais, au four, en pâtisserie, en conserve, etc.). Le "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" est explicitement cité parmi les ingrédients de recettes sophistiquées sur les blogs de cuisine les plus populaires du web, des blogs culinaires où sont présentées les étapes de la préparation des plats, et en particulier celle de la "Vellutata finocchio di Isola Capo Rizzuto". Il est également mis à l'honneur dans l'émission "A casa tua in tour" d'Anna Aloi en 2017 (devenu aujourd'hui la chaîne YouTube IGB A CASA TUA), qui se penche sur la "Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto". On retrouve également sur les réseaux sociaux des recettes de chefs étoilés (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Abbruzzino Antonio), qui ont choisi le "Finocchio di Isola

Capo Rizzuto" comme matière première pour certaines de leurs préparations, respectivement le "Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato" et l»«Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Citons également un certain nombre de références figurant dans plusieurs magazines et/ou publications (rubrique guides œnogastronomiques de la revue «Touring Club Italiano» du 28 novembre 2006, du Dipartimento turismo Regione Calabria «A tavola tra Storia e Leggenda») et, enfin, dans des programmes télévisés renommés tels que «L'ingrediente perfetto» de la chaîne La7, diffusé le 19 janvier 2020. La renommée du «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» est également démontrée par plus de 2 000 résultats obtenus par les principaux moteurs de recherche sur le web.

Référence à la publication du cahier des charges

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