C/2025/4677

22.8.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4677)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

N. UE: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

1. **Nome del prodotto**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprendono il cambiamento del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Allineamento valore grado rifrattometrico e zuccheri totali

All'articolo 2 del disciplinare e al punto 3.2. del Documento Unico si è provveduto ad allineare i valori erroneamente disallineati del grado rifrattometrico e degli zuccheri totali:

grado rifrattometrico: ≥2,0°Brix; zuccheri totali ≥ 2 %.

La modifica interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENTO UNICO

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

N. UE: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 07 — ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI

0709 — Altri ortaggi, freschi o refrigerati

0709 99 — altri

0709 99 50 — Finocchi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La denominazione «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» designa gli ibridi/varietà della specie Foeniculum vulgare Mill, sottospecie capillaceum, var. dulce o aziricum allo stato fresco, ottenuti nella zona delimitata di cui al successivo punto 4.

In base al periodo di produzione, il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» I.G.P. si distingue nelle tipologie precoce e tardiva che presentano le seguenti caratteristiche:

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» — tipologie precoci:

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

epoca di raccolta: dalla seconda decade di ottobre a metà marzo;

aspetto: grumolo compatto con forma schiacciata ai poli e canne erette;

colore: bianco con venature verdi chiare e con ciuffo verde;

sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante alla masticazione; filamento di facile distacco;

odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;

calibro: diametro compreso tra 50 e 150 mm;

peso del grumolo lordo tra 200 e 1 000 grammi;

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» — tipologie tardive:

varietà: «Narciso», «Donatello», «Tintoretto», «Tiepolo», «Augusto», «Traiano», «Bramante» e «Preludio»;

epoca di raccolta: da inizio marzo a metà giugno;

aspetto: grumolo compatto con forma tondeggiante;

colore: bianco con estrema brillantezza e venature verdi chiare;

sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante alla masticazione; filamento di facile distacco;

odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;

calibro: diametro compreso tra 50 e 150 mm;

peso del grumolo lordo tra 200 e 1 000 grammi.

Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche emerse dagli esiti dei Panel test effettuati:

Ceneri (sostanza secca): ≤ 1,2 %

Grado rifrattometrico: ≥2,0°Brix

Zuccheri totali ≥ 2 %

È ammessa la commercializzazione del prodotto tipo «a mozzarella», lasciando la sola parte edule, ovvero senza «canne».

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione (coltivazione, cernita e primo condizionamento) devono aver luogo nell'areale di cui al successivo punto 4

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Le confezioni oltre al simbolo grafico europeo della IGP e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, devono riportare la dicitura «IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto» accompagnata dal logo della denominazione di seguito riportato in figura 1 nelle versioni a colori, in bianco e nero positivo e in bianco e nero negativo. Sulle confezioni devono essere inoltre riportati tutti gli elementi idonei ad individuare nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del confezionatore. Logotipo Il logo della denominazione è il seguente:



Versione a colori versione in bianco e nero positivo versione in bianco e nero negativo

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Botricello e Belcastro nella Provincia di Catanzaro e di Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto e Strongoli nella Provincia di Crotone.

5. **Legame con la zona geografica**

La richiesta di riconoscimento del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» si basa sul legame esistente tra la qualità del prodotto dovuta alla zona geografica e sulla sua reputazione. La reputazione di cui gode oggi il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è il risultato di una sinergia tra un insieme di fattori agronomici e climatici che si riscontrano nella zona di produzione e la rendono particolarmente vocata alla produzione di quest'ortaggio. Nello specifico si segnalano le condizioni climatiche particolarmente miti durante il periodo invernale - primaverile; il terreno franco-sabbioso con presenza di una falda molto superficiale consente di creare uno stress idrico controllato nella pianta in grado di favorire una crescita piuttosto contenuta della pianta e un basso contenuto di sostanza secca, da cui derivano la croccantezza e la succulenza. Inoltre, il terreno, essendo sciolto, non oppone alcuna resistenza allo sviluppo dei grumoli e di conseguenza il prodotto si presenta morfologicamente perfetto nelle diverse espressioni varietali, senza presentare difetti di forma. Le caratteristiche del terreno permettono la produzione di finocchi con una scarsa percentuale di grumoli con «allungamento del collo», in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto ad una profondità tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto. Caratteristica, quest'ultima, favorita anche dalla leggerezza del terreno. A supporto dello stretto legame tra la vocazione del territorio e la denominazione «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è interessante citare un'usanza abbastanza diffusa nella zona, per la quale si era soliti denominare i terreni ed i fondi con toponimi conosciuti nel territorio. Tali denominazioni quasi sempre servivano per classificare i prodotti che da essi derivavano e ciò anche in base alla fortuna che tale prodotto incontrava sui mercati dell'epoca. Sulla base di tale usanza i terreni litoranei della fascia jonica a sud di Capo Rizzuto, passando per Capo Colonna (Crotone) fino al litorale di Strongoli Marina a nord, venivano individuati proprio come «terreni per finocchi di Isola». Tracce di commercializzazione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» risalgono agli inizi del Novecento, ma è a partire dalla metà del secolo scorso che è diventata una presenza importante nei mercati ortofrutticoli italiani, principalmente nel periodo che va da novembre a maggio. Quanto testé affermato è supportato e confermato dalle manifestazioni religiose, eno-gastronomiche e sagre locali che, ormai da svariati anni a questa parte, si tengono nella centrale Piazza del Popolo dell'abitato di Isola di Capo Rizzuto. Si segnalano, oltre alle manifestazioni agricole «Ortomercato» del 1º maggio del 1991 e del 1 maggio 1992 di promozione di prodotti locali e quindi del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» svolte nel Comune, anche le Sagre del 27 marzo 1983 e del 1º aprile 1984 esclusivamente sul prodotto principe «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». In occasione della festa patronale in onore della «Madonna Greca», patrona di Isola Capo Rizzuto, già fin dal 1990 si svolge la Festa degli Agricoltori, dove si evidenzia fin da allora l'attenzione verso questo prodotto del territorio «forte nella produzione del Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Appuntamento fisso annuale è ormai diventata tra fine aprile ed inizio di maggio la «Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto», ripresa ed avviata anche con l'interesse dei mass media nazionali, come l'edizione del 28 aprile 2018 (evidenziata nella trasmissione televisiva «Ricette all'italiana» di Rete 4), e quella dell'11 maggio 2019 nella quale si è volutamente usato il termine «Finocchio d'ORO» inteso come «il tesoro di Isola di Capo Rizzuto» (11 maggio 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). 2.5.2022 IT *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 179/21 Ulteriore conferma ad avvalorare la reputazione ultratrentennale del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» proviene dalla manifestazione «Fresco di Legalità» organizzata nel 2009, in cui è stato scelto proprio questo prodotto come simbolo coltivato e raccolto sulle terre liberate dalla 'ndrangheta nel Comune di Isola Capo Rizzuto (manifestazione organizzata dalla Associazione Libera Terra di Don Ciotti, unitamente con la Prefettura di Crotone, la Diocesi di Crotone - Santa Severina, e con il contributo della Confederazione italiana agricoltori, del Copagri, di Acli Terra, della Confagricoltura e della Coldiretti). Un ulteriore segnale indicativo della reputazione di tale prodotto perviene dal fatto che al «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» venisse riservata una quotazione e un mercato, anche all'ingrosso, più alto rispetto al finocchio generico. La reputazione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» viene anche confermata dalle caratteristiche di tipo gustativo ed organolettico; a tale riguardo sono state svolte analisi sensoriali eseguite in data 8 maggio 2017 e 11 giugno 2020 dal laboratorio «pH S.R.L.» di Tavernelle (FI), finalizzate a individuare le componenti organolettico-sensoriali del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», da cui è scaturito, secondo il giudizio di un gruppo di esperti panel, come un finocchio dallo «spiccato aroma primario caratteristico senza note estranee… sapore tipico molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato, croccante alla masticazione dolce». Tali caratteristiche organolettiche sono citate anche nella rivista bisettimanale «Il Crotonese» del 6 marzo 2020, dove viene riportato un intervento di Franco Laratta nel quale si legge che i Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l'aroma persistente e per quel sapore indimenticabile e che il profumo dei campi di Finocchio di Isola di Capo Rizzuto caratterizza il paesaggio rendendolo unico e suggestivo. Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ha continuato a preservare una sua fetta di mercato, sostenuta dalla forte reputazione del suo nome e dalla sua storia. Ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale, il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è ben conosciuto tra gli chef e gli esperti di gastronomia per la peculiarità del suo sapore, la diversità di applicazione culinaria (fresca, al forno, dolciaria, come conserva alimentare, ecc.). Ricette elaborate, che indicano espressamente tra gli ingredienti il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», sono disponibili sui blog di cucina più frequentati del web, blog di ricette culinarie dove vengono illustrati i procedimenti di preparazione delle pietanze e, nello specifico, quella definita «Vellutata finocchio di Isola Capo Rizzuto»; nella trasmissione di «A casa tua in tour» del 2017 di Anna Aloi (oggi Canale Youtube IGB A CASA TUA)

relativa alla «Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto»; ed ancora troviamo evidenziate nei propri canali social ricette di chef stellati (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Abbruzzino Antonio) che hanno scelto il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» tra le materie prime per alcune loro preparazioni, tra cui spiccano, rispettivamente, ad esempio, le ricette «Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato», «Animella, acciughe e finocchio di Isola Capo Rizzuto». Attenzione anche evidenziata da svariati riferimenti reperiti in alcune riviste e/o pubblicazioni (Stralcio Guide enogastronomiche della Rivista «Touring Club Italiano» del 28 novembre 2006, del Dipartimento turismo Regione Calabria «A tavola tra Storia e Leggenda») e, ancora, in noti programmi televisivi come «L'ingrediente perfetto» de La7 del 19 gennaio 2020. La reputazione del nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è confermata da oltre 2 000 risultati ottenuti attraverso i motori di ricerca più utilizzati presenti sul web.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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