Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4677

22.8.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4677)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Finocchio di Isola Capo Rizzuto"

EU-nr.: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

1. **Naam van het product**

"Finocchio di Isola Capo Rizzuto"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (IG)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een "standaardwijziging" als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat ze geen verandering in de naam meebrengen, ze het verband niet dreigen te verbreken en ze geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Aanpassing van de brekingsindex en het totaalgehalte aan suikers

In artikel 2 van het productdossier en in punt 3.2 van het enig document zijn de waarden voor refractometrie en het totaalgehalte aan suikers gelijkgetrokken, aangezien zij niet eerder waren afgestemd:

Brekingsindex: ≥ 2,0 Brix; Totaal suikers ≥ 2 %.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ENIG DOCUMENT

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU-nr.: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 07 — GROENTEN, PLANTEN, WORTELS EN KNOLLEN, VOOR VOEDINGSDOELEINDEN

0709 — Andere groenten, vers of gekoeld

0709 99 — andere

0709 99 50 — venkel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De naam “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” verwijst naar verse hybriden/variëteiten van de soort *Foeniculum vulgare* Mill., ondersoort *capillaceum*, var. *dulce* of *aziricum*, die worden geteeld in het in punt 4 bedoelde afgebakende gebied.

Op basis van de teeltperiode wordt de BGA “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” ingedeeld als vroeg of laat type, met de volgende kenmerken:

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto” BGA — vroeg type:

variëteiten: “Guttuso”, “50-57”, “Tiziano”, “Michelangelo” en “Enea F1” Ares F1; Zeus F1; Cartesio; SV5057FM; Ottaviano; Pisano;

oogstperiode: van de tweede periode van tien dagen van oktober tot midden maart;

uiterlijk: compacte knol met een afgeplatte vorm aan de boven- en onderkant en rechtopstaande stengels;

kleur: wit met lichtgroene nerven en groen loof;

smaak: karakteristiek, zeer mild, zeer fris in de mond en knapperig bij het kauwen; gemakkelijk te scheiden filament;

geur: karakteristiek, met een sterk primair aroma, zonder vreemde toetsen;

grootte: diameter tussen 50 en 150 mm;

brutogewicht van de knol tussen 200 en 1 000 gram.

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto” BGA — laat type:

variëteiten: “Narciso”, “Donatello”, “Tintoretto”, “Tiepolo”, “Augusto”, “Traiano”, “Bramante” en “Preludio”;

oogstperiode: van begin maart tot midden juni;

uiterlijk: compacte knol met afgeronde vorm;

kleur: extreem helderwit met lichtgroene nerven;

smaak: karakteristiek, zeer mild, zeer fris in de mond en knapperig bij het kauwen; gemakkelijk te scheiden filament;

geur: karakteristiek, met een sterk primair aroma, zonder vreemde toetsen;

grootte: diameter tussen 50 en 150 mm;

brutogewicht van de knol tussen 200 en 1 000 gram.

“Finocchio di Isola Capo Rizzuto” heeft de volgende fysische, chemische en organoleptische kenmerken, op basis van de resultaten van de paneltests:

As (droge stof): ≤ 1,2 %

Brekingsindex: ≥ 2,0 Brix

Totaal suikers ≥ 2 %

Het product mag in de handel worden gebracht in “mozzarella”-formaat, dat wil zeggen alleen het bolle gedeelte, zonder de stengels.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiestappen (teelt, sortering en eerste verpakking) moeten plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast het BGA-logo van de EU en de krachtens de geldende wetgeving vereiste informatie moeten op de verpakking ook de woorden “BGA Finocchio di Isola Capo Rizzuto” en het logo van de benaming worden aangebracht. Zie figuur 1 voor de kleurenversie en de positieve en negatieve zwart-witversie. Op de verpakking moeten ook alle nodige gegevens worden vermeld, zoals de naam en het adres of de firmanaam en de statutaire zetel van de individuele producent of unie van producenten en van de verpakker. Het logo van de BGA ziet er als volgt uit:



Kleurenversie Positieve zwart-witversie Negatieve zwart-witversie

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de BGA "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" omvat het gehele administratieve grondgebied van de gemeenten Botricello en Belcastro in de provincie Catanzaro en de gemeenten Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto en Strongoli in de provincie Crotone.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verzoek om goedkeuring van "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" is gebaseerd op het verband tussen de kwaliteit van het product als gevolg van het geografische gebied en de reputatie ervan. De reputatie van "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" is het gevolg van de combinatie van agronomische en klimatologische factoren in het productiegebied, die het bijzonder geschikt maken voor de teelt van deze groente. Er zijn met name de bijzonder milde klimatologische omstandigheden in de winter en de lente; de zanderige leemgrond met de aanwezigheid van een zeer oppervlakkig gelegen grondwaterlaag maakt het mogelijk een gecontroleerde waterstress in de plant teweeg te brengen, die een eerder geremde groei van de plant en een laag gehalte aan droge stof bevordert, waardoor de venkel knapperiger en sappiger wordt. Bovendien biedt de losse grond geen weerstand wanneer de bollen zich ontwikkelen, waardoor het product perfect wordt gevormd, zonder misvormingen in de verschillende variëteitsexpressies. Door de kenmerken van de bodem ontstaan slechts bij een klein percentage van de venkelbollen "lange nekken". De toegepaste teelttechniek omvat verplanting op een diepte die doorgaans een volledig wit product oplevert. De lichtheid van de bodem is ook bevorderlijk voor deze laatste eigenschap. Vermeldenswaard als aanwijzing voor het nauwe verband tussen de geschiktheid van het gebied en de benaming "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" is het wijdverbreide gebruik om percelen en bedrijven te vernoemen naar bekende plaatsnamen in het gebied. Deze benamingen verwezen bijna altijd naar de op die arealen geteelde producten en waren ook afhankelijk van het succes dat een bepaald product indertijd op de markt had. Om die reden werden de gebieden van de Ionische kust ten zuiden van Capo Rizzuto, die zich via Capo Colonna (Crotone) helemaal tot aan de kust van Strongoli Marina in het noorden uitstrekken, "terreni per finocchi di Isola" (Isola-venkelgronden) genoemd. Er zijn aanwijzingen dat "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" al aan het begin van de twintigste eeuw op de markt werd gebracht, maar het was in de tweede helft van de vorige eeuw dat het product belangrijk werd op Italiaanse groente- en fruitmarkten, met name in de periode tussen november en mei. Dit wordt onderbouwd en bevestigd door de religieuze en wijn- en voedselgerelateerde evenementen en lokale festivals die al verscheidene jaren plaatsvinden in de centrale Piazza del Popolo van de gemeente Isola di Capo Rizzuto. Voorts moet worden gewezen op de "Ortomercato" (groentemarkt)-festivals die op 1 mei 1991 en 1992 zijn gehouden om de lokale productie te promoten, waaronder de in de gemeente geteelde "Finocchio di Isola Capo Rizzuto", alsook op de volledig aan "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" gewijde festivals op 27 maart 1983 en 1 april 1984. Samen met de festiviteiten ter ere van de "Madonna Greca" (Griekse Madonna), de beschermheilige van Isola Capo Rizzuto, wordt sinds het einde van de jaren 1990 het Festa degli Agricoltori (Landbouwersfestival) gehouden. Dit benadrukt het belang van het product in het gebied dat bijzonder geschikt wordt geacht voor de productie van "Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Het "Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto" (festival van de "Finocchio di Isola Capo Rizzuto"), dat nieuw leven werd ingeblazen en nu een regelmatig evenement is tussen eind april en begin mei, trok zelfs de aandacht van de Italiaanse massamedia. Zo kwam de editie van 28 april 2018 aan bod in de televisie-uitzending "Ricette all'italiana" (Italiaanse recepten) op de zender Rete 4 en in die van 11 mei 2019 werd de term "Finocchio d'ORO" (gouden venkel) bewust gebruikt voor "il tesoro di Isola di Capo Rizzuto" (de schat van Isola di Capo Rizzuto) (11 mei 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). 2.5.2022 IT *Publicatieblad van de Europese Unie* C 179/21. Een verdere bevestiging van de reputatie die "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" al meer dan dertig jaar geniet, is dat in het kader van het initiatief "Fresco di Legalità" (Vers en legaal), dat in 2009 werd georganiseerd, uitgerekend dit product werd geselecteerd als een symbool dat wordt geteeld en geoogst op grond die is teruggewonnen op de 'ndrangheta in de gemeente Isola Capo Rizzuto. Dit initiatief werd georganiseerd door de Associazione Libera Terra, opgericht door Don Ciotti, een priester, in samenwerking met de prefectuur van Crotone en het aartsbisdom Crotone-Santa Severina, met steun van de Confederazione Italiana Agricoltori, Copagri, ACLI Terra, Confagricoltura en Coldiretti. Een andere aanwijzing voor de erkenning van het product is het feit dat voor "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" hogere prijzen worden gevraagd dan voor generieke venkel, zelfs op de groothandelsmarkt. De reputatie van "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" wordt ook bevestigd door zijn smaak en organoleptische kenmerken. Op 8 mei 2017 en 11 juni 2020 zijn sensorische tests verricht door het laboratorium pH s.r.l in Tavarnelle (provincie Firenze) om de organoleptische/sensorische componenten van "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" te bepalen. Volgens het panel van deskundigen heeft deze venkel "een onderscheidend en sterk primair aroma zonder vreemde toetsen" en is hij "zeer mild van smaak, zeer fris in de mond en knapperig". Deze organoleptische kenmerken worden ook genoemd in een artikel van Franco Laratta dat is gepubliceerd in het tweewekelijkse tijdschrift "Il Crotonese" van 6 maart 2020. Volgens de auteur heeft "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" een duurzaam aroma en een onvergetelijke smaak en is de karakteristieke geur van de velden met "Finocchio di Isola di Capo Rizzuto" uniek voor het landschap. "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" is zijn marktaandeel blijven behouden, geschraagd door de sterke reputatie die verbonden is aan zijn naam en geschiedenis. Als basisingrediënt in veel traditionele recepten in het gebied, is "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" bekend bij chef-koks en gastronomiekenners vanwege zijn kenmerkende smaak en verscheidenheid aan culinaire toepassingen (vers, gebakken, in snoepgoed, conserven, enz.). Recepten waarin "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" uitdrukkelijk als ingrediënt is opgenomen, zijn beschikbaar in de populairste kookblogs op internet. In deze blogs laat men stap voor stap zien hoe deze recepten moeten worden uitgevoerd, met name dat van de velouté van

"Finocchio di Isola Capo Rizzuto". In het televisieprogramma "A casa tua in tour" door Anna Aloi in 2017 (nu het YouTube-kanaal "IGB A CASA TUA") wordt de "Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto" genoemd, een kruidige soep met witte bonen en "Finocchio di Isola Capo Rizzuto". Recepten zijn ook te vinden op de socialemedia-accounts van Michelin-sterrenchefs (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino) die "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" hebben gekozen als grondstof voor sommige van hun bereidingen, zoals de recepten "Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato" (nier, "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" en steranijs) en "Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto" (zwezerik, ansjovis en "Finocchio di Isola Capo Rizzuto"). Er zijn ook tal van verwijzingen in tijdschriften en/of publicaties (uittreksel uit de gids voor eten en wijn van het tijdschrift "Touring Club Italiano" van 28 november 2006, "A tavola tra Storia e Leggenda" van de toerismedienst voor de regio Calabrië), alsook in bekende tv-programma's zoals "L'ingrediente perfetto" van 19 januari 2020 op het nationale kanaal La7. De reputatie van de naam "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" wordt bevestigd door de meer dan tweeduizend resultaten op de meest gebruikte zoekmachines op internet.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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