C/2025/4677

22.8.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4677)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

N.º UE: PGI-IT-02650-AM02 — 29.5.2025

1. **Nome do produto**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação Geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida pelo artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento de Execução (UE) n.º 2024/1143, uma vez que não implicam uma alteração do nome, não apresentam o risco de anular a relação e não introduzem novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Alinhamento do grau refratométrico e dos açúcares totais

No artigo 2.º do caderno de especificações e no ponto 3.2 do documento único, corrige-se o alinhamento dos valores relativos ao índice refratométrico e aos açúcares totais:

Índice refratométrico: ≥ 2,0 Brix; Açúcares totais ≥ 2 %.

Esta alteração afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO 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 — 29.5.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 07 — PRODUTOS HORTÍCOLAS, PLANTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS, COMESTÍVEIS

0709 — Outros produtos hortícolas, frescos ou refrigerados

0709 99 — Outros

0709 99 50 — Funcho

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» designa os híbridos/variedades frescos da espécie *Foeniculum vulgare* Mill., subespécie *capillaceum*, variedade *dulce* ou *azoricum*, cultivados na área delimitada indicada no ponto 4.

Em função do período vegetativo, o funcho da IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» distingue-se entre variedades temporãs e serôdias, com as seguintes características:

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (IGP) — variedades temporãs:

Variedades: *guttuso, 50-57*, *tiziano*, *michelangelo, Enea* F1, *ares* F1, *zeus* F1, *cartesio*, SV5057FM *ottaviano*, *pisano*;

Época de colheita: de 20 de outubro a meados de março;

Aspeto: bolbo compacto, com forma achatada nas extremidades e talos direitos;

Cor: branca com veios verdes-claros e folhagem verde;

Sabor: característico, muito suave, muito fresco no palato, textura crocante quando mastigado, filamentos fáceis de separar;

Aroma: característico, com um aroma primário forte, sem notas estranhas;

Calibre: diâmetro entre 50 mm e 150 mm;

peso bruto do bolbo: entre 200 g e 1 000 g.

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (IGP) — variedades serôdias:

Variedades: *narciso*, *donatello*, *tintoretto*, *tiepolo*, *augusto*, *traiano*, *bramante* e *preludio*;

Época de colheita: do início de março a meados de junho;

Aspeto: bolbo compacto, de forma arredondada;

Cor: branco extremamente vivo com veios verdes-claros;

Sabor: característico, muito suave, muito fresco no palato, textura crocante quando mastigado, filamentos fáceis de separar;

Aroma: característico, com um aroma primário forte, sem notas estranhas;

Calibre: diâmetro entre 50 mm e 150 mm;

peso bruto da cabeça compreendido entre 200 g e 1 000 g.

O «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» apresenta as seguintes características físicas, químicas e organoléticas, com base nos resultados dos testes de painel efetuados:

Cinzas (resíduo seco): ≤ 1,2 %

Índice refratométrico: ≥ 2,0 °Brix

Açúcares totais ≥ 2 %

O produto pode ser comercializado no formato de mozarela, ou seja, apenas a parte bulbosa e sem os talos.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção (cultivo, triagem e acondicionamento inicial) devem ter lugar na área referida no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além do logótipo da UE para as IGP e das informações exigidas pela legislação em vigor, a embalagem deve também incluir a menção IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» e o logótipo correspondente [ver, na figura 1, as versões a cores, a preto e branco (positivo) e a branco e preto (negativo)]. A embalagem deve igualmente conter todas as informações necessárias para identificar o nome e o endereço, ou a denominação social e a sede social, do produtor ou associação de produtores e do embalador. O logótipo desta IGP é o seguinte:



Versão a cores Versão a preto e branco (positivo) Versão a branco e preto (negativo)

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» inclui todo o território administrativo dos municípios de Botricello e Belcastro, na província de Catanzaro, e dos municípios de Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto e Strongoli, na província de Crotone.

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de aprovação da IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» baseia-se na relação entre a qualidade, que se deve à área geográfica, e a fama do produto. A reputação do «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» resulta das sinergias existentes entre um conjunto de fatores agronómicos e climáticos encontrados na área de produção, que a tornam particularmente adaptada ao cultivo deste hortícola Concretamente, as condições climáticas são particularmente amenas no inverno e na primavera e o solo limoso arenoso, com o lençol freático muito próximo da superfície, permite que as plantas sejam submetidas a um estresse hídrico controlado, limitando de alguma forma o crescimento e reduzindo o resíduo seco, donde um funcho mais crocante e suculento. Além disso, o solo solto não oferece nenhuma resistência ao desenvolvimento dos bolbos, dando origem a um produto morfologicamente perfeito nas suas diversas expressões varietais, sem defeitos de forma. Das características do solo decorre que apenas uma pequena percentagem dos bolbos de funcho desenvolve «pescoços longos». A técnica de cultivo utilizada consiste na transplantação a uma profundidade que tende a favorecer o embranquecimento completo do produto. A leveza do solo propicia igualmente esta última característica. Como prova da estreita relação entre a adequação da área e a denominação «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», é interessante salientar o uso bastante generalizado na zona, que consiste em designar as parcelas e as explorações pelos topónimos conhecidos no território. Essas denominações serviam com frequência para classificar os produtos cultivados nessas áreas, assentando também no sucesso alcançado pelo produto no mercado nessa época. É por esta razão que as zonas da costa jónica a sul de Capo Rizzuto, e o prolongamento para norte, por Capo Colonna (Crotone), até Marina di Strongoli, costumavam ser identificadas como «terreni per finocchi di Isola» (terras do funcho de Isola). Embora haja indícios da comercialização do «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» desde o início do século XX, foi na segunda metade do século passado que este produto ganhou importância nos mercados italianos dos frutos e produtos hortícolas, sobretudo no período entre novembro e maio. Testemunho disso são as manifestações religiosas, os eventos enogastronómicos e as festas locais que, há muitos anos, se realizam na Piazza del Popolo, no centro de Isola di Capo Rizzuto. De referir ainda o certame agrícola «Ortomercato», realizado em 1 de maio de 1991 e de 1992 para promover os produtos locais, incluindo o «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» cultivado no município, bem como as festas realizadas em 27 de março de 1983 e 1 de abril de 1984 exclusivamente dedicadas ao «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» Coincidindo com as romarias em honra da «Madonna Greca», padroeira de Isola Capo Rizzuto, desde finais da década de 1990 que se realiza a «Festa degli Agricoltori» (Festa dos Agricultores), onde se evidencia a importância adquirida por este produto do território e a «grande produção de "Finocchio di Isola Capo Rizzuto"». A renovada «Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto», festa que se realiza todos os anos entre o final de abril e o início de maio, suscitou inclusive o interesse dos meios de comunicação social italianos, como a sua edição de 28 de abril de 2018 [incluída na emissão televisiva *Ricette all'italiana* («receitas à italiana») do canal Rete 4] ou de 11 de maio de 2019, durante a qual foi deliberadamente utilizado o termo «Finocchio d'ORO», entendido como «o tesouro de Isola di Capo Rizzuto» (11 de maio de 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). (*Jornal Oficial da União Europeia* C 179 de 2.5.2022, p. 21). Outro dado que confirma a reputação granjeada pelo «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ao longo de mais de trinta anos foi, no quadro da iniciativa «Fresco di Legalità» organizada em 2009, a escolha precisamente deste produto como símbolo, por ser cultivado e colhido em terras resgatadas à 'Ndrangheta no município de Isola Capo Rizzuto (iniciativa organizada pela Associazione Libera Terra, criada por D. Luigi Ciotti, em colaboração com o município de Crotone e a diocese de Crotone — Santa Severina e com o apoio da Confederazione Italiana Agricoltori, COPAGRI, Acli Terra, Confagricoltura e Coldiretti). Outro sinal indicativo da reputação do produto é o facto de o «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ter preços mais elevados do que o funcho genérico, mesmo no mercado grossista. A reputação do «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» é igualmente confirmada pelas suas características organoléticas e gustativas. Na sequência dos exames organoléticos realizados em 8 de maio de 2017 e 11 de junho de 2020 pelo laboratório pH S.R.L. de Tavernelle (província de Florença) para determinar os componentes organoléticos/sensoriais do «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», o produto foi descrito pelo painel de peritos como tendo «um aroma primário característico e forte, sem notas estranhas» e como sendo «tipicamente muito suave de sabor, muito fresco no palato e crocante». Estas características organoléticas são igualmente mencionadas na revista bissemanal *Il Crotonese* de 6 de março de 2020, que inclui um artigo de Franco Laratta, nas palavras do qual «o "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" tem um aroma persistente e um sabor inesquecível. O perfume dos campos de funcho de Isola di Capo Rizzuto caracteriza a paisagem de forma única e evocativa». O «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» tem mantido a sua quota de mercado, reforçada pela forte reputação associada ao seu nome e à sua história. Ingrediente central de muitas receitas tradicionais da área, o «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» é bem conhecido dos chefes de cozinha e especialistas de gastronomia, devido ao seu sabor característico e diversidade de aplicações culinárias (no estado fresco, no forno, em doçaria, em conserva, etc.). Nos blogues sobre culinária mais populares na Internet publicam-se receitas requintadas que incluem expressamente o «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» entre os seus ingredientes. Esses blogues dedicados a receitas de cozinha descrevem o modo de preparação dos pratos e remetem especificamente para este funcho, como no caso da «Vellutata finocchio di Isola Capo Rizzuto» (creme aveludado de funcho). Em 2017, a emissão «A casa tua in tour» de Anna Aloi (atualmente

canal YouTube «IGB A CASA TUA») foi dedicada à «Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto» (sopa condimentada de feijão com funcho). Também nas redes sociais, nas páginas de cozinheiros com estrela Michelin (Giuseppe Romano, Antonio Biafora e Antonio Abbruzzino) figuram receitas nas quais o «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» é ingrediente de algumas preparações, nomeadamente as receitas de «Rognone, Finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato» (rim, funcho e anis estrelado) e de «Animella, acciughe e "Finocchio di Isola Capo Rizzuto"» (molejas, anchovas e funcho). É também possível encontrar múltiplas referências a este funcho em revistas e/ou publicações (excerto do guia enogastronómico da revista *Touring Club Italiano* de 28 de novembro de 2006, *A tavola tra Storia e Leggenda* (Uma mesa entre história e lenda), do Departamento de Turismo da região da Calábria e em programas de televisão bem conhecidos, como *L'ingrediente perfetto* (O ingrediente perfeito), difundido no canal La7 a 19 de janeiro de 2020. A reputação do nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» é confirmada pelos mais de 2 000 resultados dos motores de busca mais frequentemente utilizados na Internet.

Referência à publicação do caderno de especificações

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