C/2025/4677

22.8.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4677)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU-nr: PGI-IT-02650-AM02 – 29 maj 2025

1. **Produktens namn**

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna är standardändringar i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de inte innebär någon ändring av namnet, inte medför någon risk för att sambandet upphävs och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Ändring av brytningsindex och den totala sockerhalten

I artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har det felaktiga brytningsindexet och den totala sockerhalten ändrats så att de nu är korrekta:

Brytningsindex: ≥ 2,0 brixgrader; Socker totalt:≥ 2 %

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU-nr: PGI-IT-02650-AM02 – 29 maj 2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 07 – GRÖNSAKER SAMT VISSA ÄTBARA RÖTTER OCH STAM- ELLER ROTKNÖLAR

0709 – Andra grönsaker, färska eller kylda

0709 99 – Andra

0709 99 50 – Fänkål

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Med namnet ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” avses färska hybrider/sorter av arten *Foeniculum vulgare Mill.*, underart *capillaceum*, var. *dulce* eller *azoricum*, som odlas i det avgränsade område som avses i punkt 4 nedan.

Beroende på odlingsperiod klassificeras den skyddade geografiska beteckningen ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” som tidig eller sen typ, med följande egenskaper:

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto SGB” – tidig typ:

Sorter: ”guttuso”, ”50-57”, ”tiziano”, ”michelangelo”, ”enea FI”, ”ares F1”, ”zeus F1”, ”cartesio”, ”SV5057FM”, ”ottaviano” och ”pisano”.

Skördeperiod: från perioden mellan den 10 och 20 oktober till mitten av mars.

Utseende: kompakt huvud med en tillplattad form på toppen och botten och upprättstående stjälkar.

Färg: vit med ljusgröna ådror och grön blast.

Smak: Distinkt, mycket söt, mycket frisk smak och krispig. Stjälkarna är lätta att skära av.

Doft: distinkt, med en stark primär arom, inga främmande inslag.

Storlek: Diameter mellan 50 och 150 mm.

Bruttovikt på huvudet mellan 200 och 1 000 gram.

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto SGB” – sen typ:

Sort: ”narciso”, ”donatello”, ”tintoretto”, ”tiepolo”, ”augusto”, ”traiano”, ”bramante” och ”preludio”.

Skördeperiod: från början av mars till mitten av juni.

Utseende: kompakt huvud med rundad form.

Färg: extremt ljust vit med ljusgröna ådror.

Smak: Distinkt, mycket söt, mycket frisk smak och krispig. Stjälkarna är lätta att skära av.

Doft: distinkt, med en stark primär arom, inga främmande inslag.

Storlek: Diameter mellan 50 och 150 mm.

Bruttovikt på huvudet mellan 200 och 1 000 gram.

”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” har följande fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper, som grundar sig på resultaten av de utförda paneltesterna:

Aska (torrsubstans): ≤ 1,2 %

Brytningsindex: ≥ 2,0 brixgrader

Socker totalt: ≥ 2 %

Produkten får saluföras i ”mozzarellaformat”, dvs. endast den knöliga delen utan stjälkar.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionsprocessen (odling, sortering och första paketering) måste ske i det område som avses i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver EU:s logotyp för den skyddade geografiska beteckningen och de uppgifter som krävs enligt gällande lagstiftning ska även orden ”IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto” och logotypen för beteckningen anges på förpackningen. Se figur 1 nedan för färg, svartvit (positiv) och svartvit (negativ) version. Förpackningen ska också innehålla alla nödvändiga uppgifter för att identifiera den enskilda producentens eller producentsammanslutningens och förpackningsföretagets namn och adress, eller företagsnamn och säte. Det här är SGB-logotypen:



Färgversion Positiv svartvit version Negativ svartvit version

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” omfattar hela det administrativa territoriet tillhörande kommunerna Botricello och Belcastro i provinsen Catanzaro och kommunerna Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto och Strongoli i provinsen Crotone.

5. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om godkännande av ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” grundar sig på sambandet mellan produktens kvalitet på grund av det geografiska området och dess anseende. Finocchio di Isola Capo Rizzuto har fått sitt anseende tack vare de agronomiska och klimatmässiga faktorer som finns i produktionsområdet och som gör det särskilt lämpat för produktion av denna grönsak. Särskilt milda klimatförhållanden råder på vintern och våren. Den sandiga lerjorden med en grundvattennivå mycket nära ytan skapar en kontrollerad vattenstress hos växten, vilket leder till en något hämmad tillväxt och en låg torrsubstanshalt, som gör att fänkålen blir krispigare och saftigare. Den lösa jorden ger dessutom inget motstånd när knölarna utvecklas, vilket innebär att produkten är perfekt formad utan missbildningar när det gäller de olika sorterna. Jordmånens egenskaper gör att endast en liten del av fänkålsknölarna utvecklar ”långa halsar”. Odlingstekniken innebär att man planterar på ett djup som brukar ge en helt vit produkt. Den lätta jorden bidrar också till denna egenskap. Som ett bevis på det nära sambandet mellan områdets lämplighet och beteckningen ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” är det intressant att notera det utbredda bruket att namnge jordlotter och jordbruksföretag efter välkända ortnamn i området. Dessa namn användes nästan alltid för att klassificera de produkter som odlades i dessa områden och baserades också på hur framgångsrik en viss produkt var på marknaden vid den tiden. Detta är anledningen till att de områden på den joniska kusten söder om Capo Rizzuto som sträcker sig via Capo Colonna (Crotone) till kusten vid Strongoli Marina i norr, förr i tiden kallades ”terreni per finocchi di Isola” (mark för fänkål från Isola). Även om det finns bevis för att ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” har saluförts redan i början av 1900-talet, var det under andra hälften av förra seklet som den fick betydelse på de italienska frukt- och grönsaksmarknaderna, särskilt under perioden november–maj. Detta stöds och bekräftas av de religiösa och vin- och matrelaterade evenemang och lokala festivaler som sedan flera år tillbaka äger rum på den centralt belägna Piazza del Popolo i staden Isola di Capo Rizzuto. Här bör också nämnas de ”Ortomercato”-festivaler (grönsaksmarknader) som anordnades första maj åren 1991 och 1992 för att främja lokala produkter, däribland Finocchio di Isola Capo Rizzuto som odlas i kommunen, samt de festivaler som ägnades åt Finocchio di Isola Capo Rizzuto den 27 mars 1983 och den 1 april 1984. Samtidigt med festligheterna till ära för Madonna Greca (den grekiska jungfru Maria), skyddshelgonet för Isola Capo Rizzuto, har ”Festa degli Agricoltori” (jordbrukarfestivalen) anordnats sedan slutet av 1990-talet. Detta understryker produktens betydelse i det område som anses vara särskilt lämpat för produktion av ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Den återupptagna ”Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto” (Finocchio di Isola Capo Rizzuto-festivalen), som nu är ett årligt återkommande evenemang mellan slutet av april och början av maj, har till och med väckt intresse i italienska massmedier. Till exempel togs festivalen med i tv-sändningen ”Ricette all’italiana” (Italienska recept) på den nationella kanalen Rete 4 den 28 april 2018, och i sändningen från den 11 maj 2019 användes medvetet uttrycket ”Finocchio d’ORO” (gyllene fänkål), med innebörden ”il tesoro di Isola di Capo Rizzuto” (skatten i Isola di Capo Rizzuto) (11 maj 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). (se *Europeiska unionens officiella tidning* C 179, 2.5.2022, s. 21.) Ytterligare en bekräftelse på det anseende som ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” har haft under mer än 30 år är att initiativet ”Fresco di Legalità” (Färsk och laglig), som organiserades 2009, valde just denna produkt som en symbol för odling och skörd på mark som återtagits från 'Ndrangheta i kommunen Isola Capo Rizzuto. Initiativet organiserades av Associazione Libera Terra (Föreningen för återtagande av mark), som prästen Don Ciotti har inrättat i samarbete med prefekturen i Crotone och stiftet Crotone–Santa Severina, med stöd av Confederazione Italiana Agricoltori (Italienska jordbrukarförbundet), COPAGRI (Förbundet för jordbruksproducenter), ACLI Terra (Italiens kristna arbetarförbund – Jordbruk), CONFAGRICOLTURA (Italiens allmänna jordbruksförbund) och COLDIRETTI (Nationella förbundet för oberoende jordbrukare). En annan indikation på produktens erkännande är det faktum att ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” betingar ett högre pris än vanlig fänkål, även på grossistmarknaden. Det anseende som ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” åtnjuter stärks också av dess smak och organoleptiska egenskaper. Den 8 maj 2017 och den 11 juni 2020 genomförde laboratoriet pH S.R.L. i Tavernelle (provinsen Florens) sensoriska tester för att fastställa de organoleptiska/sensoriska komponenterna i ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Expertgruppen beskrev att fänkålen har ”en distinkt och stark primär arom utan främmande inslag […] vanligen mycket söt i smaken, mycket frisk i gommen och krispig”. Dessa organoleptiska egenskaper nämns också i en artikel av Franco Laratta i tidskriften *Il Crotonese* av den 6 mars 2020. Författaren skriver att ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” har en varaktig arom och en oförglömlig smak och att dess doft på fälten präglar landskapet på ett unikt sätt. ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” har kunnat behålla sin marknadsandel tack vare det höga anseende som är förknippat med dess namn och historia. ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” är en viktig ingrediens i många traditionella recept i området och är välkänd bland kockar och gastronomiexperter för sin distinkta smak och de många olika kulinariska användningsområdena (färsk, ugnsbakad, som konfekt, konserverad osv.). Gourmetrecept som uttryckligen inkluderar ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” bland ingredienserna förekommer på de mest populära matbloggarna på internet. I dessa bloggar beskrivs steg för steg hur man tillagar rätterna, särskilt ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-velouté. I tv-programmet ”A casa tua in tour” med Anna Aloi från år 2017 (numera YouTube-kanalen ”IGB A CASA TUA”) omnämns ”Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto”, en kryddig soppa gjord på cannellinibönor och ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto”. Recepten finns också på sociala medier hos kockar som

tilldelats Michelinstjärnor (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino), som har valt ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” som en av ingredienserna i vissa av sina maträtter, bland annat ”Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato” (njure, Finocchio di Isola Capo Rizzuto och stjärnanis) och ”Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto” (bräss, ansjovis och Finocchio di Isola Capo Rizzuto). Det finns också flera hänvisningar i tidskrifter och/eller publikationer (utdrag ur mat- och vinguiden från tidskriften *Touring Club Italiano* av den 28 november 2006, ”A tavola tra Storia e Leggenda” (Till bords med historier och legender) från Kalabriens turistbyrå), samt i välkända tv-program som ”L'ingrediente perfetto” (Den perfekta ingrediensen) på den nationella kanalen La7, som sändes den 19 januari 2020. Det anseende som namnet ”Finocchio di Isola Capo Rizzuto” åtnjuter bekräftas av de mer än 2 000 resultaten från de vanligaste sökmotorerna på internet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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