

Visto il regolamento (UE) n. 240 della Commissione dell'11 marzo 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Comunità europea L. 66 del 12 marzo 2011 con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Fagioli Bianchi di Rotonda»;

Visto il decreto ministeriale del 1° luglio 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 171 del 25 luglio 2011, con il quale è stato attribuito per un triennio al Consorzio di tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda il riconoscimento e l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Fagioli Bianchi di Rotonda»;

Visto il decreto ministeriale del 1° luglio 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 168 del 22 luglio 2014, con il quale è stato confermato per un triennio al Consorzio di tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda;

Visto l'art. 7 del decreto ministeriale del 12 aprile 2000 n. 61413 citato, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle DOP e delle IGP che individua la modalità per la verifica della sussistenza del requisito della rappresentatività, effettuata con cadenza triennale, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Considerato che la condizione richiesta dall'art. 5 del decreto 12 aprile 2000 sopra citato, relativo ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela, è soddisfatta in quanto il Ministero ha verificato che la partecipazione, nella compagine sociale, dei soggetti appartenenti alla categoria <produttori agricoli> nella filiera <ortofruitticoli e cereali non trasformati> individuata all'art. 4, lettera b) del medesimo decreto, rappresenta almeno i 2/3 della produzione controllata dall'Organismo di controllo nel periodo significativo di riferimento. Tale verifica è stata eseguita sulla base delle dichiarazioni presentate dal Consorzio richiedente e delle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo Camera di commercio industria e artigianato di Potenza con nota del 4 settembre 2017 (prot. Mipaaf n. 63431), autorizzato a svolgere le attività di controllo sulla denominazione di origine protetta «Fagioli Bianchi di Rotonda»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla conferma dell'incarico al Consorzio di tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda a svolgere le funzioni indicate all'art. 14, comma 15, della legge n. 526/1999 per la DOP «Fagioli Bianchi di Rotonda»;

Decreta:

Articolo unico

1. È confermato per un triennio l'incarico concesso con il decreto 1° luglio 2011 e confermato con il decreto 1° luglio 2014 al Consorzio di tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda con sede legale in Rotonda, contrada Piano Incoronata, a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Fagioli di Rotonda»;

2. Il predetto incarico, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel decreto del 1° luglio 2011 può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle Denominazioni di origine protette (DOP) e delle Indicazioni geografiche protette (IGP).

Il presente decreto entra in vigore dalla data di emanazione dello stesso, ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 novembre 2017

Il dirigente: POLIZZI

17A08285

PROVVEDIMENTO 28 novembre 2017.

Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Finocchiona» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (UE) n. 629 del 22 aprile 2015.

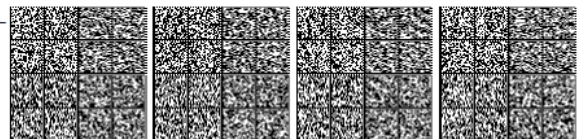
IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 629/2015 della Commissione del 22 aprile 2015 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la indicazione geografica protetta «Finocchiona»;



Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, secondo comma del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica minore del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, la Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'art. 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «Finocchiona», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale:

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Finocchiona», nella stesura risultante a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie C 385 del 15 novembre 2017.

I produttori che intendono porre in commercio la indicazione geografica protetta «Finocchiona», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 28 novembre 2017

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«FINOCCHIONA»

Art. 1.

Nome del prodotto

L'Indicazione geografica protetta «Finocchiona» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

2.1. Caratteristiche del prodotto.

La «Finocchiona» I.G.P. è un salume tipico caratterizzato dall'aroma di finocchio, utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto, e dalla consistenza morbida della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi. La pezzatura varia da formati piccoli da 0,5 Kg di peso all'insacco a formati più grandi fino ad un massimo di 25 kg di peso all'insacco.

La «Finocchiona» I.G.P. all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

2.1.1. aspetto esterno: l'insaccato è di forma cilindrica e sulla superficie esterna presenta una caratteristica fioritura o impiumatura dovuta alle muffe che si sviluppano durante la fase di stagionatura;

2.1.2. aspetto al taglio: la fetta deve risultare da consistente a morbida che talvolta tende a sbriciolarsi. La fetta presenta un impasto con particelle di grasso distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari lasciando il prodotto morbido anche dopo lunghi tempi di stagionatura. Il grasso e il magro, di grana medio grossa, non presentano confini ben definiti. La fetta appare con colori che vanno dal rosso carne delle parti magre al bianco/bianco-rosato delle parti grasse, con possibile evidenza di semi e/o fiori di finocchio;

2.1.3. caratteristiche chimiche:

proteine totali: non inferiori al 20%;

grassi totali: non superiori al 35%;

pH: compreso tra 5 e 6;

attività dell'acqua (a_w): minore o uguale a 0,945;

sale: non superiore al 6%.

2.1.4. Caratteristiche organolettiche:

profumo: odore gradevole e caratteristico dovuto all'aroma marcato del finocchio e leggero dell'aglio;

sapore: fresco e appetitoso, mai acido.

2.2 Materia prima.

La materia prima da destinare alla produzione della «Finocchiona» I.G.P. consiste in carni fresche ottenute da carcasse di suino pesante, come tali classificate nell'ambito della corrispondente categoria di peso ai sensi del reg. (CEE) n. 3220/84, della decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8 giugno 2011 e del decreto ministeriale dell'11 luglio 2002, così come applicati agli effetti dell'art. 27 della legge 4 giugno 2010, n. 96; il suino pesante è infatti caratteristico dell'Italia centro settentrionale e presenta una genetica opportunamente affinata, viene allevato per almeno 9 mesi, in modo tale da raggiungere pesi elevati e carni idonee alla produzione della «Finocchiona» I.G.P. Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati:

a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;

b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;

c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Non sono in ogni caso ammessi:

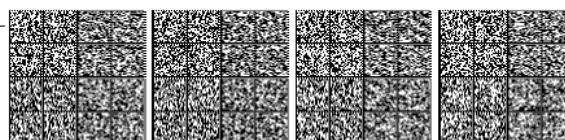
a) suini portatori di caratteri antitettici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);

b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;

c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità d'impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

Gli alimenti ammessi nella prima fase (fino ad 80 chilogrammi di peso vivo) sono, in idonea concentrazione, tutti quelli utilizzabili nella seconda fase, nonché, con il vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 45% di quella totale: farina di estrazione di soia (fino ad un massimo del 20% della sostanza secca della razione); silomais (fino al 10% della sostanza secca della razione); semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (fino al 5% della sostanza secca della razione); carrube denocciate, distillers (fino al 3% della sostanza secca della razione); lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (fino al 2% della sostanza secca della razione); farina di pesce, lisati proteici (fino al 1% della sostanza secca della razione); latticello(*) fino a un massimo di 6 litri per capo al giorno. Gli alimenti ammessi nella seconda fase di ingrasso, con il vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 55% di quella totale, sono: mais e pastone di granella e/o pannocchia (fino al 55% della sostanza secca della razione); sorgo, orzo (fino al 40% della sostanza secca della razione); frumento, triticale, avena e cereali minori (fino al 25% della sostanza secca della razione); cruscamì e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione); patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soia (fino al 15% della sostanza secca della razione); farina di girasole (fino al 8% della sostanza secca della



razione); manioca, melasso(**), farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe di mais, pisello e/o altri semi di leguminose (fino al 5% della sostanza secca della razione); polpe secche esauste di bietola (fino al 4% della sostanza secca della razione); farina di sesamo (fino al 3% della sostanza secca della razione); expeller di lino, marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 gradi centigradi (fino al 2% della sostanza secca della razione); siero (*) di latte fino ad un apporto massimo di 15 l capo/giorno; latticello(*) fino ad un apporto massimo di 250gr capo/giorno di sostanza secca.

È consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.

Sono ammesse tolleranze massime del 10%.

(*) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.

(**) Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.

Per «latticello» si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

I suini, in ottimo stato sanitario, sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo il quindicesimo mese dalla nascita. Ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe. Inoltre, è vietato l'impiego di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a Kg 160, più o meno 10%.

Per la produzione della «Finocchiona» IGP possono essere inoltre utilizzate le carni fresche ottenute dalle carcasse di suini di razza Cinta Senese, iscritti al libro genealogico del corrispondente tipo genetico, allevati e macellati nel territorio ed alimentati secondo tradizione.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Finocchiona» I.G.P. comprende l'intero territorio continentale della Toscana, escludendo le isole, che rappresenta la zona in cui si è consolidata nel tempo la produzione di questo salume tipico. In tale area delimitata si dovrà svolgere l'intero ciclo di lavorazione e le operazioni di affettamento e conseguente confezionamento, come disposto ed indicato nel successivo art. 5.

Art. 4.

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei macellatori, dei sezionatori, dei produttori, degli stagionatori e dei confezionatori/porzionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di produzione

5.1. Metodo di preparazione.

Per la produzione della «Finocchiona» I.G.P. si possono utilizzare esclusivamente i seguenti tagli: spalla disossata e sgrassata, rifilature di prosciutto, traculo, gole senza ghiandole, magro di pancetta e di gola, carne di coppa, pancetta e pancettone. I suddetti tagli non devono aver subito alcun processo di congelamento.

Gli ingredienti che devono essere obbligatoriamente aggiunti, per 100 Kg di impasto da insaccare, sono:

sale: compreso tra 2,5 e 3,5 Kg;

pepe macinato: compreso tra 50 e 100 grammi;

pepe in grani e/o spezzato e/o sgranato: compreso tra 150 e 400 grammi;

aglio e/o aglio disidratato in dose equivalente, aggiunti in modo tale che la quantità complessiva sia comunque compresa tra 50 e 100 grammi;

semi di finocchio e/o fiori di finocchio in dose equivalente, aggiunti in modo tale che la quantità complessiva sia comunque compresa tra 200 e 500 grammi.

Per la preparazione è consentito anche l'uso dei seguenti additivi e ingredienti:

Nitriti (E 250);

Nitrati (E 251 e E 252);

L ascorbico (E 300);

Sodio L ascorbato (E 301): massimo 150 grammi per 100 kg di impasto da insaccare;

destrosio e/o saccarosio e/o fruttosio e/o lattosio: massimo Kg 1 per 100 kg di impasto da insaccare;

vino: massimo 1 litro per 100 kg di impasto da insaccare.

Possono, inoltre, essere aggiunti preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione (Starter microbici).

5.2. Metodo di elaborazione.

I tagli di carne sono mondati, secondo tecnica locale, asportando le parti connettivali di maggior dimensioni ed il tessuto adiposo molle. Le carni suine adeguatamente preparate vengono ridotte a pezzetti e passate al tritacarne utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 4,5 e 8 mm.

Dopo la macinatura si passa all'impastatura al fine di avere un impasto in cui la carne macinata ed i vari ingredienti, che vengono aggiunti ad essa, siano ben amalgamati tra di loro.

Successivamente l'impasto viene insaccato in budello, naturale o collato. Segue la legatura con spago o, in alternativa allo spago, utilizzando rete preconfezionata o rete ordita sull'insacco realizzate con materiali naturali. Per la chiusura del budello non sono ammesse clips o altri sistemi di chiusura metallici o plastici, a meno che il prodotto non sia destinato ad altre lavorazioni prima della vendita, come tranciatura o affettamento, in questi casi la chiusura deve essere rimossa. Esclusivamente per la «Finocchiona» I.G.P. di peso all'insacco superiore a 6 Kg e fino a 25 kg, è consentito l'utilizzo sia di budelli che di reti sintetiche, sia la chiusura con clips o altri sistemi di chiusura metallici o plastici.

La pezzatura della Finocchiona, espressa in peso di prodotto all'insacco, non deve essere inferiore a 0,5 Kg.

5.3. Asciugamento.

Dopo l'insacco la Finocchiona è sottoposta all'asciugamento che è il periodo durante il quale si ha la più accentuata disidratazione. Per conseguire tale risultato la Finocchiona viene tenuta in ambienti aventi una temperatura compresa tra 12° e 25°C.

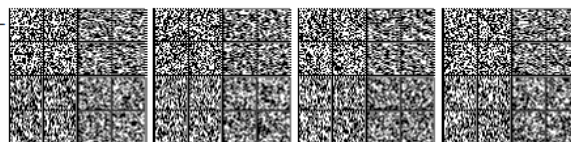
5.4. Stagionatura.

Conclusa la fase di asciugamento ha inizio la fase di stagionatura che viene fatta con temperature comprese tra gli 11° e i 18°C ed una umidità relativa tra il 65 e il 90%.

La durata del periodo di asciugatura e stagionatura non deve essere inferiore a quanto indicato nella tabella di seguito riportata.

Peso all'insacco	Tempo totale di asciugamento e di stagionatura
Compreso tra 0,5 e 1 Kg	non inferiore a 15 giorni
Compreso tra 1 e 6 Kg	non inferiore a 21 giorni
Compreso tra 6 e 25 Kg	non inferiore a 45 giorni

La «Finocchiona» I.G.P. può essere immessa al consumo sfusa oppure confezionata.



Per l'immissione al consumo del prodotto affettato in confezioni, le operazioni di affettamento e conseguente confezionamento, anche sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3 sotto la vigilanza della struttura di controllo autorizzata al fine di garantire la qualità del prodotto ed in particolare per evitare l'alterazione delle caratteristiche riportate nell'art. 2.

Infatti, per sua natura il prodotto presenta una mescolanza di particelle di carne magra e di grasso, finemente tritate, tali che la fetta risulta particolarmente delicata sia alla manipolazione che all'affettamento. La preparazione del prodotto per l'affettamento prevede, inoltre, l'eliminazione del budello con diretta esposizione della parte edibile all'ambiente esterno; l'esposizione a condizioni ambientali non controllate per periodi non noti, altera le caratteristiche del prodotto dando origine a fenomeni ossidativi, alterazioni del colore, eccessiva perdita di umidità con peggioramento della particolare consistenza della fetta (che tende a sbriciolarsi) e della spiccata componente aromatica dovuta all'utilizzo del finocchio, caratteristiche che hanno reso famosa la Finocchiona ai consumatori. Pertanto per garantire e preservare il mantenimento delle caratteristiche originali del prodotto, è necessario che l'affettamento ed il confezionamento siano eseguiti da personale che abbia specifica conoscenza del prodotto, riducendo il più possibile il tempo di permanenza del prodotto a contatto con l'aria. Inoltre la possibilità che il prodotto destinato all'affettamento venga conservato per periodi non noti in condizioni ambientali differenti da quelle previste dal disciplinare, potrebbe indurre il radicamento di caratteristiche contrastanti rispetto a quelle per le quali il prodotto è conosciuto, quali l'irrandimento (colorazione gialla del grasso, odore e sapore acre, amaro e piccante), l'essiccamento (consistenza secca con budello che tende a staccarsi dal resto), la formazione di muffe anomale (eccessive colonie di muffe che ricoprono l'involucro), il rigonfiamento (impasto decomposto, instaurarsi di processi putrefattivi) o ancora l'imbrunimento (colorazione anomala da rosso-scuro fino a rosso-brunastro dell'impasto), tali da generare sapori, profumi ed una consistenza della fetta differenti da quelli storicamente apprezzati dal consumatore ovvero l'aroma marcato del finocchio e leggero dell'aglio ed una consistenza morbida della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La Finocchiona gode di una reputazione ormai consolidata e dimostrata dai numerosi documenti che riportano riferimenti a vario titolo del prodotto fin dal Quattrocento.

L'Ottocento e il Novecento, poi, sono secoli particolarmente ricchi di testimonianze storiche sull'uso consolidato del termine «Finocchiona»: nel 1875, Rigutini e Fanfani, nel loro Vocabolario della lingua parlata, facevano specifico riferimento alla Finocchiona come, Pirro Giacchi, nel suo dizionario edito nel 1878; nel Vocabolario degli Accademici della Crusca, edizione 1889, viene evidenziato il legame della Finocchiona con il territorio Toscano. Nel Dizionario Enciclopedico Italiano del 1956 viene sottolineato che la Finocchiona è un tipico salume toscano. Anche il prof. Italo Ghinelli, per molti anni veterinario provinciale di Parma, nel suo testo pubblicato nel 1977, parla dell'origine toscana della Finocchiona. Il «Dizionario Motta della Lingua Italiana» (1978), a cura del prof. Bazzarelli, definisce la Finocchiona «tipico salume toscano»... aromatizzato con semi di finocchio». Nella pubblicazione «Atlante dei Prodotti Tipici: I Salumi» dell'INSOR (2002) viene dedicata una scheda alla Finocchiona; nella pubblicazione «Alla ricerca del pane perduto» (1989) si parla di questo straordinario salume.

La Finocchiona viene realizzata secondo metodi consolidati e storici e deve le sue caratteristiche ad una serie di collegamenti con l'ambiente inteso in senso lato e comprensivo dei fattori umani, della secolare metodologia di preparazione e del loro interagire. La Finocchiona si caratterizza per l'inconfondibile e marcato aroma del finocchio utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto (da qui il nome «Finocchiona») e per la locale e sapiente lavorazione che conferisce alla fetta una particolare morbidezza, che tende a sbriciolarsi. L'originale scelta degli ingredienti, primo fra tutti il finocchio, che caratterizza tante ricette della cucina regionale e che fa parte della flora endemica del territorio di produzione (spesso presente, dalla costa fino alle zone sub-montane, ai piedi dei muretti a secco e ai piedi delle «stradelle» di campagna), unitamente alla indubbia vocazione salumiera dell'area, alla specificità del *know-how* dovuta a personale qualificato dotato di manualità ed artigianalità, che sa come scegliere e mondare i tagli migliori, verificare il giusto grado di omogeneizzazione tra grasso e magro, capire quando la Finocchiona è della giusta consistenza e morbidezza, contribuiscono alla creazione di un prodotto unico e non comparabile, la cui reputazione è ormai assodata.

Anche l'utilizzo, nel metodo storico di elaborazione, di vino nell'impasto, evidenzia il forte legame con il territorio dove il vino è da sempre una delle principali produzioni in termini quantitativi e qualitativi e che, come la Finocchiona, caratterizza il territorio di produzione.

La presenza, inoltre, nell'ambiente toscano della produzione di carni pregiate di razza Cinta Senese, ha varcato anche una diffusa presenza delle imprese trasformatrici in tutta la regione caratterizzando ulteriormente il prodotto e consolidando nei consumatori la reputazione ed il legame della Finocchiona con la Toscana.

Un'altra conferma del legame con il territorio e della reputazione della Finocchiona è testimoniata anche dalla gastronomia, che la inserisce sempre nel tipico piatto di «affettati toscani» perché, il particolare impasto e la presenza del finocchio, conferiscono una consistenza ed un aroma tali da renderla una delle più caratteristiche e rappresentative proposte della salumeria toscana che ha varcato anche i confini nazionali con presenza in molti paesi del Centro Europa ed anche in paesi al di fuori della Comunità europea.

Dal punto di vista economico e sociale, esiste un forte radicamento della produzione di Finocchiona in Toscana, manifestato dalla presenza di numerosi operatori che da molte generazioni, nel solco dei metodi di lavorazione artigianali usati dai loro progenitori e forti dell'esperienza da loro acquisita, producono questo prodotto tipico, prestando particolare cura nella scelta delle carni, nella loro lavorazione e nella stagionatura a conferma di un legame che unisce la produzione della Finocchiona dalle sue origini fino ad oggi. La Finocchiona è tra i salumi più diffusi nel territorio di produzione ed è regolarmente quotata nei bollettini settimanali dei prodotti della salumeria pubblicati da autorevole rivista specializzata e diffusa a livello nazionale.

Art. 7.

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, da una struttura di controllo, conformemente a quanto previsto dagli articoli 10 e 11 del reg. CE 510/06. Tale struttura designata è l'Organismo di Controllo I.N.E.Q. (Istituto Nord Est Qualità), via Rodeano n. 71, 33038 San Daniele del Friuli (UD), tel. 0432/940349, fax 0432/943357, e-mail: info@ineq.it

Art. 8.

Designazione e presentazione

La menzione «Finocchiona» che è intraducibile, deve essere fatta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto all'etichetta tale da essere nettamente distinguibile e di dimensioni maggiori di ogni altra scritta che compare in etichetta e comunque non inferiori a 3 mm, ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» o dalla sigla «I.G.P.»

In etichetta, inoltre, deve essere sempre presente il simbolo grafico comunitario della «I.G.P.». Le menzioni che possono essere utilizzate insieme al simbolo grafico devono essere conformi alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 628/2008.

Il riferimento in etichetta all'uso di carne di razza Cinta Senese è consentito solo se la materia prima utilizzata proviene esclusivamente dai suini della suddetta razza conformi ai requisiti indicati al punto 2.2 del presente disciplinare.

In etichetta è inoltre consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente/consumatore. Il riferimento al nome di aziende suinicole dai cui derivano le carni è consentito solo nel caso in cui la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti. La «Finocchiona» può essere immessa al consumo sfusa oppure confezionata. Il confezionamento del prodotto intero, in tranci o affettato, può essere fatto sottovuoto o in atmosfera protettiva. Le operazioni di affettamento e relativo confezionamento del prodotto devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata nell'art. 3.

Al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto affettato, ciascuna confezione dovrà essere identificata in modo univoco attraverso il ricorso ad una numerazione progressiva la cui attribuzione avverrà secondo le indicazioni fornite dall'organismo di controllo di cui all'art. 7 del presente disciplinare.

17A08287

