

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 26 giugno 2024

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta (IGP) «Finocchiona». (24A03408)

(GU n.157 del 6-7-2024)

IL DIRETTORE GENERALE
per la promozione della qualità agroalimentare

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) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

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, comma 1, lettera d);

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della direzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2015/629 della Commissione, del 22 aprile 2015, pubblicato il 23 aprile 2015 nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 104 con il quale è stata registrata la Indicazione geografica protetta «Finocchiona»;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio di tutela della Finocchiona IGP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto n. 12511/2013, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Finocchiona»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Toscana, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di cui trattasi;

Visto il comunicato, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale n. 89 del 16 aprile 2024, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Finocchiona» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Finocchiona»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1

1. E' approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Finocchiona», di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana Serie generale n. 89 del 16 aprile 2024.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della Indicazione geografica protetta «Finocchiona», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della Indicazione geografica protetta «Finocchiona» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 26 giugno 2024

Il direttore generale: Iacovoni

Allegato A

Parte di provvedimento in formato grafico

Allegato B

DOCUMENTO UNICO

«Finocchiona»

n. UE: PGI-IT-1120

1. DENOMINAZIONE

«Finocchiona»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2 Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc)

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

Il salame «Finocchiona» IGP e' caratterizzato dall'aroma di finocchio, presente in semi e/o fiori nell'impasto, e dalla consistenza morbida della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi. La fetta appare con colori che vanno dal rosso carne delle parti magre al bianco/bianco rosato delle parti grasse, parti ben mescolate e dai confini indefiniti, possibile evidenza di semi e/o fiori di finocchio. L'odore e' gradevole e caratteristico dovuto all'aroma marcato del finocchio e leggero dell'aglio; il sapore e' fresco e appetitoso, mai acido. Presenta le seguenti caratteristiche chimiche: Proteine totali: non inferiori al 20 %; Grassi totali: non superiori al 35 %; pH: compreso tra 5 e 6; Attivita' dell'acqua (aw): minore o uguale a 0,945; Sale: non superiore al 6 %.

Salume cilindrico, esternamente ricoperto da caratteristica impiumatura dovuta alle muffe sviluppate durante la stagionatura. La pezzatura varia da formati piccoli, da 0,5 Kg di peso all'insacco, a formati piu' grandi fino ad un massimo di 25 kg di peso all'insacco, e viene immesso al consumo intera o in tranci, sfusa o sottovuoto o in atmosfera protettiva, o come affettato che puo' essere fatto sottovuoto o in atmosfera protettiva.

3.3. Mangimi e materie prime

La razione alimentare dei suini pesanti e` determinata per composizione e impiego nelle fasi di magronaggio e ingrasso. Essa e` basata, in prevalenza, sui sottoprodotti dell'attivita' casearia e sulla produzione cerealicola.

Nella fase di magronaggio sono consentite le seguenti materie prime: Granturco; Sorgo; Orzo; Frumento; Triticale; Pastone di granella e/o pannocchia di granturco; Cereali minori; Pisello;

Pastone integrale di spiga di granturco; Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento; Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia; Silomais; Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed; Polpe secche esauste di bietola; Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole; Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza; Altri semi di leguminose; Soia integrale tostata e/o pannello di soia; Farina di germe di granturco; Melasso; Erba medica essiccata ad alta temperatura; Trebbie e solubili di distilleria essiccati; Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele; Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino; Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C; Lieviti; Farina di pesce; Siero di latte; Latticello.

L'alimentazione nella fase di magronaggio deve, inoltre, tener conto delle seguenti specifiche: sono ammessi l'utilizzo di minerali, l'integrazione con vitamine e l'impiego di additivi nel rispetto della normativa vigente dell'Unione europea, con il vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 45% di quella totale.

Nella fase di ingrasso, devono essere rispettate tutte le specifiche previste per la fase di magronaggio, con le seguenti eccezioni: vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 55% di quella totale; sono escluse le materie prime soia integrale tostata e/o pannello di soia e farina di pesce.

L'alimento, a base di cereali, puo' essere presentato sia in forma liquida (broda o pastone e, per tradizione, con siero di latte e/o latticello) che in forma secca. Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualita' e` consentita nell'alimento una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca.

L'alimento, a base di cereali, puo' essere presentato sia in forma liquida (broda o pastone e, per tradizione, con siero di latte e/o latticello) che in forma secca. Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualita' nell'alimento e` consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della somministrazione e di grassi pari al 5% della sostanza secca.

L'alimentazione dei suini della razza Cinta Senese, allevata allo stato brado o semibrado, e` fornita dal pascolamento in bosco e/o terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole. E` altresì consentito l'impiego di una integrazione alimentare giornaliera, che costituisce una parte della razione giornaliera ammessa per i suini oltre il quarto mese di vita, non superiore al 3% del peso vivo dell'animale.

Per la preparazione della «Finocchiona» IGP e` tipico l'utilizzo di carni fresche, che non devono aver subito alcun processo di congelamento, ottenute da carcasse di:

suino pesante, allevato per almeno 9 mesi, in modo tale da

raggiungere pesi elevati e carni idonee alla produzione della «Finocchiona» IGP, che presenta una determinata genetica tale da assicurare il mantenimento, la distribuzione e la composizione qualitativa della porzione lipidica delle carni, l'ottenimento di carcasse classificate come pesanti (H Heavy) ed il conseguimento di pesi elevati - carcassa con peso compreso fra 110,1 chilogrammi e 180,0 chilogrammi - e di età di almeno 9 mesi alla macellazione: tutti requisiti - assieme alle tecniche di alimentazione degli animali, a prevalente base di cereali - necessari alla stagionatura ed al profilo organolettico della Finocchiona. Nel dettaglio, suini figli di:

a) verri delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana e Duroc Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, in purezza o tra loro incrociate;

b) verri delle razze tradizionali di cui alla lettera a) e scrofe meticce o di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

c) verri e scrofe di altri tipi genetici purché questi provengano da schemi di selezione e/o incrocio di razze Large White, Landrace e Duroc attuati con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante;

d) verri degli altri tipi genetici di cui alla lettera c) e scrofe delle razze tradizionali di cui alla lettera a).

suini di razza Cinta Senese, iscritti al Registro anagrafico della razza, allevati e macellati nel territorio ed alimentati secondo tradizione.

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

Le fasi di produzione della «Finocchiona» IGP che devono avvenire nella zona geografica di cui al punto 4 del presente documento unico, sono mondatura e rifilatura dei tagli di carne ammessi; macinatura; impastatura, insaccatura, asciugamento; stagionatura.

Le carni ottenute da Cinta Senese provengono da capi allevati nel territorio della zona geografica del punto 4 del presente documento.

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

Per l'immissione al consumo della «Finocchiona» affettata in confezioni, le operazioni di affettamento e confezionamento, anche

sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione di cui al successivo punto 4, 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 nel punto 3.2.

Infatti, la mescolanza di particelle di carne magra e di grasso, finemente tritate, rende la fetta particolarmente delicata sia alla manipolazione che all'affettamento. La preparazione del prodotto per l'affettamento prevede 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 e della spiccata componente aromatica dovuta. Per garantire e preservare il mantenimento delle caratteristiche originali del prodotto risultano essenziali operatori con specifica e ridotti tempi di permanenza del prodotto a contatto.

La possibilità che il prodotto destinato all'affettamento venga conservato per periodi non noti in condizioni differenti da quelle stabilite, potrebbe indurre il radicamento di caratteristiche contrastanti e indesiderabili quali l'irrancidimento, l'essiccamento, la formazione di muffe anomale, il rigonfiamento o l'imbrunimento, tali da generare sapori, profumi ed una consistenza differenti da quelli propri del prodotto.

3.6. Norme specifiche relative all'etichettatura

Il nome «Finocchiona» deve essere in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto all'etichetta, 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 «IGP». In etichetta deve essere sempre presente il simbolo dell'Unione della «IGP» in eventuale abbinamento a menzioni conformi alla normativa vigente dell'Unione europea. In etichetta e' 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 allevamenti il prodotto deriva e' consentito solo nel caso in cui la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione della «Finocchiona» IGP comprende l'intero

territorio continentale della Toscana, escludendo le isole, che rappresenta la zona in cui si e' consolidata nel tempo la produzione di questo salume tipico.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Il territorio di produzione della «Finocchiona» IGP si caratterizza per la presenza di una fascia montuosa a nord e ad est che ne segna i confini e per un'ampia area collinare, che accoglie vigneti, zone boschive e pascoli per l'allevamento brado, che degrada verso le pianure costiere ad ovest.

La «mezzadria», organizzazione delle imprese agricole fino agli Anni 70 sostituita in larga parte con la proprieta' imprenditrice, ha preservato sul territorio l'allevamento suino, della storica Cinta Senese - che ha nel frattempo affrontato e superato anche il rischio della estinzione - e dei suini di razze bianche, da cui la materia prima lavorata dai salumi toscani ed ha tramandato maestranze specializzate e tecniche di lavorazione artigianali per la Finocchiona. Le carni, il vino e la diffusa presenza del finocchio spontaneo hanno contribuito alla formazione del gusto di operatori di imprese salumiere, che sono le depositarie di sapienti ed artigianali metodiche produttive, retaggio di tecniche ed usanze secolari giunte fino ad oggi negli stabilimenti di lavorazione insediati in tutto il territorio.

La principale caratteristica che differenzia e rende la Finocchiona unica nel panorama dei salumi, e' il marcato ed inconfondibile aroma del finocchio utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto e la morbidezza della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi al momento del taglio. Il sapore e' fresco ed appetitoso, mai acido.

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.

La Finocchiona gode di una reputazione storica dimostrata dai numerosi documenti, si ricorda nel 1875, Rigutini e Fanfani, nel loro Vocabolario della lingua parlata; l'ed. 1889 del Vocabolario degli Accademici della Crusca, che evidenzia il legame della Finocchiona con il territorio toscano, l'origine toscana confermata nel 1977 dal prof. Italo Ghinelli. La Finocchiona e' tra i salumi piu' diffusi in Toscana ed e' regolarmente quotata nei bollettini settimanali dei prodotti della salumeria pubblicati da autorevole rivista specializzata e diffusa a livello nazionale.

La Finocchiona deve le sue caratteristiche a vari legami tra l'ambiente toscano in cui si e' originata, ed il fattore umano che ha

interagito nei secoli determinando la metodologia di preparazione. L'originale scelta degli ingredienti, in primis il finocchio, che caratterizza tante ricette della cucina regionale e che fa parte della flora endemica del territorio di produzione, l'indubbia vocazione salumiera, la 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, del vino nell'impasto della Finocchiona, evidenzia il forte legame con il territorio dove i vini sono conosciuti nel mondo. La produzione di carni pregiate di razza Cinta Senese ha permesso 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.

La Finocchiona, immancabile nel tipico piatto di «affettati toscani» ha varcato anche i confini nazionali con presenza in molti paesi del Centro Europa ed anche in paesi al di fuori della Comunità europea.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della "Finocchiona" IGP nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana Serie Generale n. 89 del 16-04-2024.