

DECRETO 26 giugno 2024.

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

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 che 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. È 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.

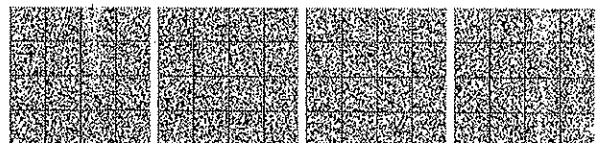
1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

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



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» IGP 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» IGP 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 (aw): 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» IGP consiste in carni fresche ottenute da carcasse di suino pesante, che 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» IGP.



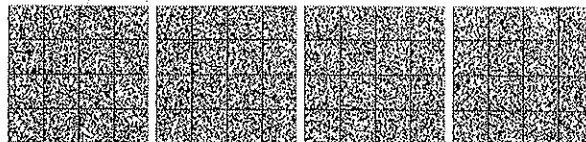
Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati suini figli di:

- 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).

Di seguito vengono esplicitati i requisiti genetici sopra espressi riportando le combinazioni genetiche ammesse e non consentite:

Tipo genetico verro →	Large White Italiana	Landrace Italiana	Duroc Italiana	Incroci di LWI, LI, DI	Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)
Tipo genetico scrofa ↓						
Large White Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Landrace Italiana	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Incroci di LWI, LI	V (a)	V (a)	V (a)	V (a)	V (d)	X
Altre razze (Duroc, etc.)	X	X	X	X	X	X
Altro tipo genetico approvato (selezione o incrocio di LW, L, D)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	V (c)	X
Altro tipo genetico non approvato ("meticce" non valutate)	V (b)	V (b)	V (b)	V (b)	X	X
Altro tipo genetico non approvato (non valutato o valutato non conforme)	X	X	X	X	X	X

V (...) = espressamente consentito dalla lettera (a, b, c, d) sopra riportata nel testo; X = non consentito;  
LW = Large White; LWI = Large White Italiana; L = Landrace; LI = Landrace Italiana; D = Duroc; DI =  
Duroc italiana.



La lista degli altri tipi genetici approvati viene periodicamente aggiornata e pubblicata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

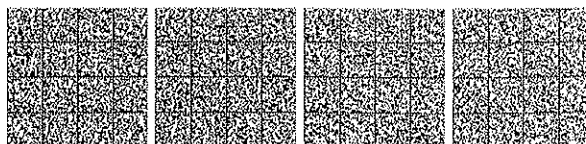
Non sono in ogni caso ammessi:

- a) suini portatori di caratteri antitetici, 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;

Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di 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 dopo l'allattamento e lo svezzamento del suinetto, nella fase di magronaggio – in cui il suino raggiunge un peso massimo di 85 chilogrammi – sono, in idonea concentrazione, con il vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 45% di quella totale, quelli indicati nella seguente tabella:

Tabella delle materie prime ammesse	
s.s. = sostanza secca della razione calcolata per giorno	
Granturco	fino al 65% della s.s.
Sorgo	fino al 55% della s.s.
Orzo	fino al 55% della s.s.
Fumento	fino al 55% della s.s.
Triticale	fino al 55% della s.s.
Silomais	fino al 10% della s.s.
Cereali minori	fino al 25% della s.s.
Pastone di granella e/o pannocchia di granturco	fino al 55% della s.s.
Pastone integrale di spiga di granturco	fino al 20% della s.s.
Farina glutinata di granturco e/o corn gluten feed	fino al 10% della s.s.
Farina di germe di granturco	fino al 5% della s.s.
Cruscami e altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della s.s.
Siero di latte <sup>1</sup>	fino a 15 litri per capo al giorno
Latticello <sup>1</sup>	fino ad un apporto di 250 gr per capo per giorno di sostanza secca



Polpe secche esauste di bietola	fino al 10% della s.s.
Erba medica essiccata ad alta temperatura	fino al 4% della s.s.
Residui della spremitura della frutta e residui della spremitura del pomodoro, quali supporto delle premiscele	fino al 2% della s.s.
Trebbe e solubili di distilleria essiccati <sup>2</sup>	fino al 3% della s.s.
Melasso <sup>3</sup>	fino al 5% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia <sup>4</sup>	fino al 20% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole <sup>4</sup>	fino al 10% della s.s.
Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza <sup>4</sup>	fino al 10% della s.s.
Pannello di lino, mangimi di pannello di semi di lino, farina di semi di lino, mangimi di farina di semi di lino	fino al 2% della s.s.
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 °C	fino al 2% della s.s.
Lieviti	fino al 2% della s.s.
Pisello	fino al 25% della s.s.
Altri semi di leguminose	fino al 10% della s.s.
Soia integrale tostata e/o pannello di soia	fino al 10% della s.s.
Farina di pesce	fino al 1% della s.s.
Sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi.	
<sup>1</sup> Sicro e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo/giorno	
<sup>2</sup> Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri.	
<sup>3</sup> Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.	
<sup>4</sup> Il tenore di grassi greggi dei prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia, di girasole e di colza non deve essere superiore al 2,5% della s.s.	

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;
- L'alimento può essere presentato sia in forma liquida (broda) mediante l'utilizzo di acqua e/o sicro di latte e/o latticello, che in forma secca;



- È consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della s.s. e di grassi pari al 5% della s.s. della dieta.

Gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso sono costituiti dalle materie prime riportate nella Tabella delle materie prime ammesse nelle quantità indicate, a esclusione della soia integrale tostata e/o pannello di soia e della farina di pesce. L'alimentazione del suino nella fase di ingrasso deve inoltre tener conto di quanto contenuto nelle note alla Tabella delle materie prime ammesse e nelle specifiche sopra elencate per la fase di magronaggio, con il vincolo che la sostanza secca da cereali non sia inferiore al 55% di quella totale.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono 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.

La materia prima da utilizzare deve provenire solo da carcasse classificate H *Heavy* ai sensi della normativa vigente dell'Unione europea, con peso della carcassa compreso fra 110,1 e 180,0 chilogrammi.

Il peso e la classificazione delle carcasse vengono accertati al momento della macellazione.

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

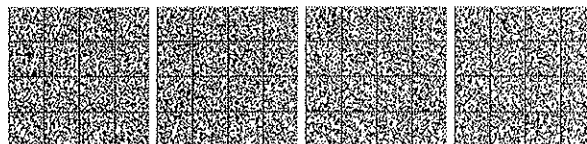
#### *Zona di produzione*

La zona di produzione della «Finocchiona» IGP 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» IGP 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.

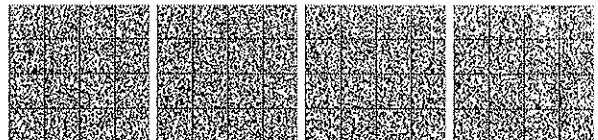
Possono, inoltre, essere aggiunti preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione (Starter microbici).

*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'insaccato 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» IGP 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.

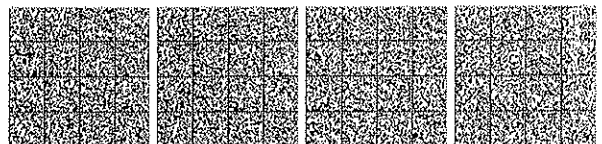
<i>Peso all'insacco</i>	<i>Tempo di totale di asciugamento e di stagionatura</i>
Compreso tra 0,5 e 1 Kg	non inferiore a 15 giorni
Compreso tra 1 e 6 Kg	non inferiore a 21 giorni
Compreso tra 6 e 25 Kg	non inferiore a 45 giorni

La «Finocchiona» IGP 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 miscelazione 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





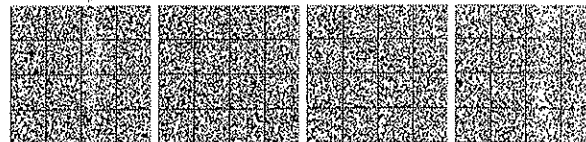
conoscenza del prodotto, riducendo il più possibile il tempo di permanenza del prodotto a contatto con l'aria. Inoltre la possibilità che il prodotto destinato all'affettamento venga conservato per periodi non noti in condizioni ambientali differenti da quelle previste dal disciplinare, potrebbe indurre il radicamento di caratteristiche contrastanti rispetto a quelle per le quali il prodotto è conosciuto, quali l'irrancidimento (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 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.

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*

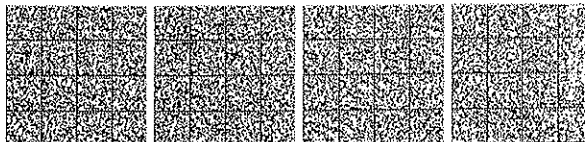
I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione sono svolti da un Organismo di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Tale Organismo di controllo è IFCQ Certificazioni Srl, Via Rodeano 71, 33038 San Daniele del Friuli (UD), Tel. 0432/940349, e-mail: [info@ifcq.it](mailto:info@ifcq.it) PEC: [ifcq@pec.it](mailto:ifcq@pec.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 «IGP».

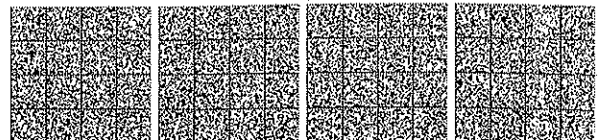
In etichetta, inoltre, deve essere sempre presente il simbolo grafico comunitario della «IGP». Le menzioni che possono essere utilizzate insieme al simbolo grafico devono essere conformi alle prescrizioni previste dalla normativa dell'Unione europea.



Il riferimento in etichetta all'uso di carne di razza Cinta Senese è consentito solo se la materia prima utilizzata proviene esclusivamente da 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.



## DOCUMENTO UNICO

«Finocchiona»

n. UE: PGI-IT-1120

DOP ( )

IGP (X)

## 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 è 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 è gradevole e caratteristico dovuto all'aroma marcato del finocchio e leggero dell'aglio; il sapore è 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; Attività dell'acqua ( $a_w$ ): 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 più 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 può essere fatto sottovuoto o in atmosfera protettiva.

## 3.3. Mangimi e materie prime

La razione alimentare dei suini pesanti è determinata per composizione e impiego nelle fasi di magronaggio e ingrasso. Essa è basata, in prevalenza, sui sottoprodotti dell'attività 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, può 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 qualità è consentita nell'alimento una presenza massima di acido linoleico pari al 2% e di grassi pari al 5% della sostanza secca.

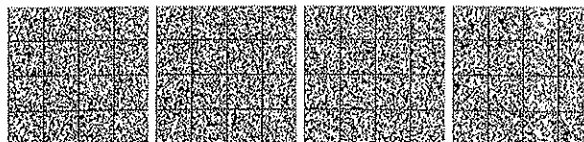
L'alimento, a base di cereali, può essere presentato sia in forma liquida (broda o pastone e, per tradizione, con siero di latte e/o latticello) che in forma secca. Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità nell'alimento è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% 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, è fornita dal pascolamento in bosco e/o terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole. È 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 è 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 (*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*

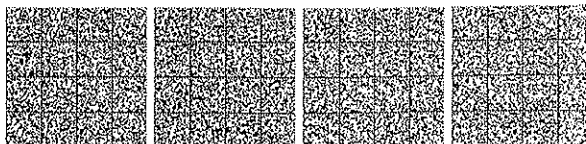
Per l'immissione al consumo della «Finocchiona» affettata in confezioni, le operazioni di affettamento e confezionamento, anche sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione di cui al successivo punto 4, sotto la vigilanza della struttura di controllo autorizzata 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 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 allevamenti il prodotto deriva è 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 è 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.

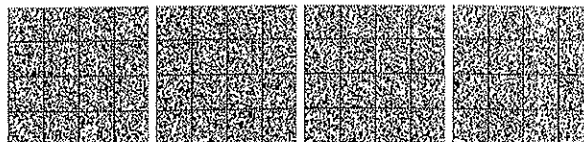
La «mezzadria», organizzazione delle imprese agricole fino agli Anni 70 sostituita in larga parte con la proprietà imprenditrice, ha preservato sul territorio l'allevamento suino, della storica Cinta Senese — che ha nel frattempo affrontato e superato anche il rischio della estinzione — e dei suini di 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, è 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 è 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 è tra i salumi più diffusi in Toscana ed è 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 è 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.

24A03408

### MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DI CRETO 29 gennaio 2024.

Equiparazione dei diplomi rilasciati dalla Scuola europea di conservazione e restauro del libro di Spoleto (1992-2005) al diploma di laurea magistrale a ciclo unico in «Conservazione e restauro dei beni culturali» (Classe LMR/02).

#### IL MINISTRO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DI CONCERTO CON

#### IL MINISTRO DELLA CULTURA

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, recante «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59» come da ultimo modificato dal decreto-legge n. 1 del 2020, convertito con modificazioni dalla legge 5 marzo 2020, n. 12, e in particolare gli articoli 2, comma 1, n. 12), 51-bis, 51-ter e 51-quater, concernenti l'istituzione del Ministero dell'università e della ricerca, «al quale sono attribuite le funzioni e i compiti spettanti allo Stato in materia di istruzione universitaria, di ricerca scientifica e tecnologica e

di alta formazione artistica musicale e coreutica», nonché la determinazione delle aree funzionali e l'ordinamento del Ministero, con conseguente soppressione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 ottobre 2022 (pubblicato in *Gazzetta Ufficiale*, Serie generale, n. 250 del 25 ottobre 2022), con il quale la sen. Anna Maria Bernini è nominata Ministro dell'università e della ricerca;

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo, 21 dicembre 2017, recante «Equiparazione al diploma di laurea magistrale a ciclo unico in conservazione e restauro dei beni culturali, Classe LMR 02, dei diplomi rilasciati dalle scuole di alta formazione e di studio dell'Istituto centrale per il restauro, dell'Opificio delle pietre dure, della Scuola per il restauro del mosaico di Ravenna e dell'Istituto centrale per la patologia del libro, precedentemente all'accredimento di cui al decreto n. 87 del 26 maggio 2009» (pubblicato in *Gazzetta Ufficiale*, Serie generale, n. 155 del 6 luglio 2018);

Visto il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 22 ottobre 2004, n. 270, avente ad oggetto «Modifiche al regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei, approvato con decreto del Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica 3 novembre 1999, n. 509»;

