

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Finocchiona»

Il Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Finocchiona», registrata con regolamento (UE) n. 2015/629 della Commissione del 22 aprile 2015, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* - Serie L 104 del 23 aprile 2015.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio di tutela della Finocchiona IGP, con sede in via di Novoli n. 73/c - 50127 Firenze, quale soggetto riconosciuto ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999, che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013, n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117, prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di approvare una modifica ordinaria ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste, acquisito il parere positivo della Regione Toscana, in merito alla richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Finocchiona», così come modificato. Tale pubblicazione assolve sia a quanto previsto dall'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 che a quanto previsto dell'art. 6-ter del regolamento delegato (UE) n. 664/2014, modificato dal regolamento delegato (UE) n. 2022/891 come da comunicato del Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 294 del 17 dicembre 2022.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - ex Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Ufficio PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, indirizzo PEC saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti aventi legittimo interesse e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la proposta di modifica sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

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» 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'insacco 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:

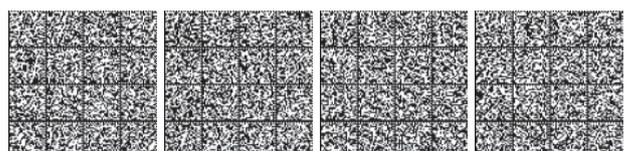
a) verri delle razze tradizionali Large White italiana, Landrace italiana e Duroc italiana così come migliorate dal Libro genealogico italiano, in purezza o tra loro incrociate, e scrofe delle razze tradizionali Large White italiana e Landrace italiana, in purezza o tra loro incrociate;

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:

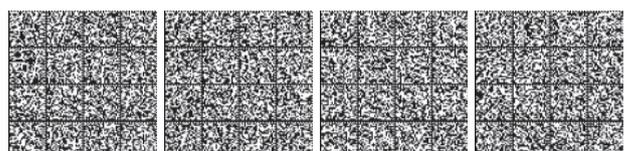
- a) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare.

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:

| | |
|-----------|------------------------|
| 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 con 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 ¹ | fino a 15 litri per capo al giorno |
| Latticello ¹ | 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 ² | fino al 3% della s.s. |
| Melasso ³ | fino al 5% della s.s. |



| | |
|--|------------------------|
| Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia ¹ | fino al 20% della s.s. |
| Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di girasole ⁴ | fino al 10% della s.s. |
| Prodotti ottenuti per estrazione dai semi di colza ⁴ | 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. | |
| ¹ Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri per capo/giorno. | |
| ² Si intendono i prodotti ottenuti dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amidacei contenenti zuccheri. | |
| ³ Se associato a borlande di melasso il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%. | |
| ⁴ 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 siero 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, gola 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.

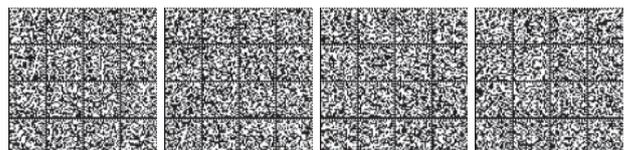
Possono, inoltre, essere aggiunti preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione (*starter* microbici).

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.

| Peso all'insacco | Tempo di 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» 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.

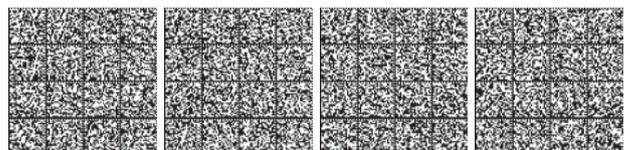
Anche l'utilizzo, nel metodo storico di elaborazione, di vino nell'impasto, evidenzia il forte legame con il territorio dove il vino è da sempre una delle principali produzioni in termini quantitativi e qualitativi e che, come la Finocchiona, caratterizza il territorio di produzione. La presenza, inoltre, 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 regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale organismo di controllo è IFCQ Certificazioni S.r.l., via Rodeano n. 71 - 33038 San Daniele del Friuli (UD), tel. 0432/940349, e-mail: info@ifcq.it - PEC: 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.

24A01870

**PRESIDENZA
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI
DIPARTIMENTO PER LA TRASFORMAZIONE DIGITALE**

Emanazione della nuova versione delle «Linee guida per l'effettuazione dei pagamenti a favore delle pubbliche amministrazioni e dei gestori di pubblici servizi».

Con decreto del Sottosegretario di Stato con delega all'innovazione tecnologica e alla transizione digitale del 28 marzo 2024, ammesso al visto dell'ufficio di bilancio e per il riscontro di regolarità amministrativo-contabile n. 1286/2024, è stata emanata, previo parere favorevole della Banca d'Italia, la nuova versione delle «Linee guida per l'effettuazione dei pagamenti a favore delle pubbliche amministrazioni e dei gestori di pubblici servizi - versione 1.3 - febbraio 2024» che aggiornano il documento rispetto alle intervenute modifiche normative e all'evoluzione, anche dal punto di vista tecnologico, della Piattaforma pagoPA.

Le nuove Linee guida della Piattaforma pagoPA, corredate dalle specifiche attuative già pubblicate e disponibili sul sito della società PagoPA S.p.a., sostituiscono la precedente versione (Versione 1.2 - febbraio 2018), pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n. 152 del 3 luglio 2018*.

LINEE GUIDA PER L'EFFETTUAZIONE DEI PAGAMENTI ELETTRONICI A FAVORE DELLE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI E DEI GESTORI DI PUBBLICI SERVIZI (EX ART. 5, COMMA 4 DEL DECRETO LEGISLATIVO 7 MARZO 2005, N. 82 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI ED INTEGRAZIONI RECANTE «CODICE DELL'AMMINISTRAZIONE DIGITALE»).

Versione n. 1.3 - del 12 febbraio 2024 (precedenti versioni: n. 1.1 del gennaio 2014, nella *Gazzetta Ufficiale* n. 31/2014 e n. 1.2 del febbraio 2018, nella *Gazzetta Ufficiale* n. 152 del 2018)

1. Riferimenti normativi.

Di seguito si riportano le norme prese a riferimento per la stesura e l'aggiornamento delle presenti Linee guida:

(1) regio decreto 23 maggio 1924, n. 827, e successive modificazioni recante «Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato»;

(2) decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385 e successive modificazioni, recante «Testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia»;

(3) decreto-legge 1° dicembre 1993, n. 487, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 gennaio 1994, n. 71, recante «Trasformazione dell'amministrazione delle poste e delle telecomunicazioni in ente pubblico economico e riorganizzazione del Ministero», con riferimento all'art. 2, comma 2, con il quale l'Ente Poste deve sottoscrivere convenzioni con gli enti pubblici al fine di regolare, tra le altre, le operazioni afferenti lo svolgimento del servizio di tesoreria;

(4) decreto legislativo 9 luglio 1997, n. 241 e successive modificazioni recante «Norme di semplificazione degli adempimenti dei contribuenti in sede di dichiarazione dei redditi e dell'imposta sul valore aggiunto, nonché di modernizzazione del sistema di gestione delle dichiarazioni», in particolare l'art. 17 relativo al sistema dei versamenti unitari;

(5) decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 e successive modificazioni recante «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59», con riferimento agli articoli 62 e 63, che regolano le funzioni delle agenzie fiscali (Agenzia delle entrate e Agenzia delle dogane e dei monopoli);

(6) decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni recante «Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali», in particolare ci si riferisce al titolo V della parte II, riguardante la gestione del servizio di tesoreria;

(7) decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 2001, n. 144 e successive modificazioni recante «Regolamento recante norme sui servizi di bancoposta»;

(8) decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 e successive modificazioni recante il «Codice dell'amministrazione digitale», di seguito indicato anche come «CAD»;

(9) decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 9 ottobre 2006, n. 293, recante «Regolamento recante norme per l'introduzione di nuove modalità di versamento presso le tesorerie statali»;

(10) legge 27 dicembre 2006, n. 296, recante «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2007)», con riferimento all'art. 1, comma 455, per mezzo del quale le regioni possono costituire centrali di committenza regionali;

(11) provvedimento 20576 dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato del 16 dicembre 2009, avente come argomento «Poste italiane - aumento commissione bollettini c/c»;

(12) decreto legislativo 27 gennaio 2010, n. 11, recante «Attuazione della direttiva 2007/64/CE relativa ai servizi di pagamento nel mercato interno, recante modifica delle direttive 97/7/CE, 2002/65/CE, 2005/60/CE, 2006/48/CE e che abroga la direttiva 97/5/CE»;

(13) decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, convertito con modificazioni dalla legge 22 dicembre 2011, n. 214, recante «Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici» e, in particolare, l'art. 12 «Riduzione del limite per la tracciabilità dei pagamenti a 1.000 euro e contrasto all'uso del contante»;

(14) regolamento (UE) 260/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 marzo 2012 che stabilisce i requisiti tecnici e commerciali per i bonifici e gli addebiti diretti in euro e che modifica il regolamento (CE) n. 924/2009;

(15) decreto-legge 18 ottobre 2012, n. 179, convertito con modificazioni dalla legge 17 dicembre 2012, n. 221, recante «Ulteriori misure urgenti per la crescita del Paese», con particolare riferimento all'art. 15 «Pagamenti elettronici»;

(16) provvedimento della Banca d'Italia del 12 febbraio 2013, recante «Istruzioni applicative del regolamento 260/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i requisiti tecnici e commerciali per i bonifici e gli addebiti diretti in euro e che modifica il regolamento (CE) n. 924/2009»;

(17) legge 27 dicembre 2013, n. 147, comma 688, relativa al versamento dell'imposta municipale propria (IMU) e del tributo per i servizi indivisibili (TASI);

