

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Richiesta di riconoscimento come IGP del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (20A05248)

(GU n.243 del 1-10-2020)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere il riconoscimento come indicazione geografica protetta del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Considerato che la richiesta di riconoscimento e' stata presentata dal Comitato promotore Finocchio di Isola di Capo Rizzuto con sede in C.da Bonnace - 88841 Isola di Capo Rizzuto (KR), e che il predetto gruppo possiede i requisiti previsti all'art. 4 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511;

Considerato che a seguito dell'istruttoria ministeriale e alla luce del parere favorevole della Regione Calabria, si e' pervenuti ad una stesura finale del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»;

Visto il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 con il quale sono stati modificati temporaneamente gli articoli 8, 9, comma 1, 13, comma 3, 23, 24, comma 1 e 27, comma 2 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha comportato l'adozione di misure di contrasto e contenimento alla diffusione del virus;

Considerata in particolare la sospensione disposta ai sensi del decreto ministeriale sopra citato, dell'applicazione dell'art. 8 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, circa la riunione di pubblico accertamento da svolgersi nell'area di produzione, e dell'art. 9, relativamente alla tempistica per presentare opposizione alla domanda di registrazione o di modifica del disciplinare;

Considerato che il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 prevede, altresì, che in caso di valutazione positiva della domanda di registrazione, il Ministero trasmetta alla/e regione/i interessata/e ed al soggetto richiedente, il disciplinare di produzione nella stesura finale e provveda alla pubblicazione dello stesso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione;

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali acquisito il parere delle Regione Calabria, competente per territorio, circa la richiesta di riconoscimento, ritiene di dover procedere alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative al presente disciplinare, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, Via XX Settembre n. 20 -

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 8

00187 Roma - pec saq4@pec.politicheagricole.gov.it entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del presente disciplinare, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta richiesta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta richiesta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

Art. 1.

Denominazione

La indicazione geografica protetta (IGP) «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», e' riservata al finocchio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» designa gli ibridi/varietà della specie *Foeniculum vulgare* Mill, sottospecie *capillaceum*, var. *dulce* o *aziricum* allo stato fresco, ottenuti nella zona delimitata di cui al successivo art. 3.

In base al periodo di produzione, il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» I.G.P. si distingue nelle tipologie precoce e tardiva che presentano le seguenti caratteristiche:

A) «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - tipologia precoce:

a) epoca di raccolta: dalla seconda decade di ottobre a metà febbraio;

b) aspetto: grumolo compatto con forma schiacciata ai poli e canne erette;

c) colore: bianco con venature verdi chiare e con ciuffo verde;

d) sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante alla masticazione; filamento di facile distacco;

e) odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;

f) calibro: diametro compreso, secondo le varietà, tra 50 e 150 mm; peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi;

B) «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - tipologia tardiva:

a) epoca di raccolta: da fine marzo a metà giugno;

b) aspetto: grumolo compatto con forma tondeggiante;

c) colore: bianco con estrema brillantezza e venature verdi chiare;

d) sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante alla masticazione; filamento di facile distacco;

e) odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

f) calibro: diametro compreso, secondo le varietà, tra 50 e 150 mm; peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione dell'IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Botricello e Belcastro nella Provincia di Catanzaro e di Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto e Strongoli nella Provincia di Crotone.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi ottenuti e ceduti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo di cui al successivo art. 7, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

La tecnica colturale utilizzata prevede i seguenti interventi sia per le tipologie precoci che per quelle tardive, ove non diversamente precisato:

A - Impianto della coltura.

La coltivazione si effettua in rotazione con un anno di riposo:

a) per semina diretta in campo a partire dalla prima decade di luglio fino a metà settembre, anche con seme autoriprodotta, per non più di un ciclo produttivo, dalla stessa azienda agricola produttrice;

b) con trapianto di piantine da vivaio, eventualmente anche su telo pacciamante, nel periodo compreso tra la prima metà di agosto e la prima metà di gennaio con una densità di piante per ettaro che varia tra 65.000 - 90.000 unità;

B - L'irrigazione, commisurata all'andamento climatico e alla domanda evapotraspirativa, viene effettuata, in funzione delle caratteristiche dei terreni, con irrigatori a bassa e media portata e/o con impianti a goccia (manichette).

C - Raccolta.

L'epoca di raccolta parte dalla seconda decade di ottobre e fino a metà febbraio per la tipologia «precoce» e da fine marzo sino alla metà di giugno per quella «tardiva», e non prima comunque di quando il grumolo abbia raggiunto un peso lordo comprensivo delle parti verdi aeree di almeno 200 grammi. La raccolta viene effettuata a mano, con produzione massima in campo di 60 T per ettaro.

D - Operazioni post-raccolta.

Il prodotto raccolto deve essere sottoposto alle seguenti fasi:

- 1) refrigerazione a 5°C ± 1;
- 2) capitozzamento della parte verde aerea;
- 3) mondatura ed eliminazione scarti;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

- 4) lavaggio con acqua potabile refrigerata a 5°C ± 1;
- 5) calibratura.

Le operazioni di cui alle fasi da 1 a 5 sopra riportate devono essere eseguite in un centro di lavorazione situato all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Successivamente alle operazioni di prima lavorazione effettuate tra il campo ed il centro di lavorazione, l'IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» può essere confezionato, anche sottoponendolo a lavorazioni di quarta gamma. Le lavorazioni di quarta gamma e le operazioni di confezionamento possono essere effettuate anche in siti produttivi situati fuori dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La zona di produzione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è caratterizzata:

da condizioni climatiche particolarmente miti durante il periodo invernale - primaverile;

da terreno franco-sabbioso con presenza di una falda molto superficiale che consente di creare uno stress idrico controllato nella pianta in grado di favorire una crescita piuttosto contenuta della pianta e un basso contenuto di sostanza secca, da cui derivano la croccantezza e la succulenza;

da terreno franco-sabbioso che, riscaldandosi velocemente in primavera, favorisce la precocità della coltura. Il terreno sciolto, inoltre, non oppone alcuna resistenza allo sviluppo dei grumoli e di conseguenza il prodotto si presenta morfologicamente perfetto nelle diverse espressioni varietali, senza presentare difetti di forma. La crescita della parte edule del prodotto, avviene, infine, in uno strato di terreno asciutto essendo i terreni sabbiosi «auto-pacciamanti», condizione favorevole alla sanità del prodotto. Il terreno sabbioso inoltre non oppone alcuna resistenza all'accrescimento e permette una scarsa percentuale di grumoli con «allungamento del collo», in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto ad una profondità tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto;

dalla leggerezza del terreno, che anch'essa favorisce il completo imbianchimento del prodotto che non presenta difetti di colorazione.

La presenza di brezze e venti dominanti, in particolare «il ponentino» (cosiddetto «castellese» nel gergo comune, che proviene dalla frazione Le Castella), tipico della fascia costiera Jonica, contribuisce a rimescolare gli strati bassi dell'atmosfera e quindi ad evitare ristagni di umidità.

Nella zona di produzione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» indicata all'art. 3 del disciplinare si è sviluppata sin dagli anni Cinquanta del secolo scorso e sussiste intatta ai giorni nostri, una tecnica colturale che consente di esaltare le caratteristiche qualitative del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ed in particolare il colore bianco «dalle venature verdi chiare», la tenerezza, la croccantezza, la dolcezza, la bellezza della forma, caratteristiche alla base della sua reputazione.

Tale elevata specializzazione si è tramandata nel tempo.

Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è infatti fortemente radicato nel territorio ed è il frutto dell'interazione tra terreno, clima, ambiente e uomo. Questa grande sinergia ha da sempre permesso di riservare ai terreni orticoli una particolare importanza - anche

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

per la funzione di tutela dei terreni agricoli che l'orticoltura riesce a garantire - al punto che spesso i seminativi irrigui avevano una classificazione ed una valutazione esclusiva mentre tutti gli altri terreni agrari venivano considerati un tutt'uno.

Il fortissimo legame tra il territorio inteso come ambiente geografico e pedo-climatico interessato può essere assunto da una considerazione squisitamente filologica: era usanza abbastanza diffusa denominare i terreni ed i fondi con toponimi conosciuti nel territorio. Tali denominazioni quasi sempre servivano per classificare i prodotti che da essi derivavano e ciò anche in base alla fortuna che tale prodotto incontrava sui mercati dell'epoca.

E pertanto anche i terreni litoranei della fascia jonica a sud di Capo Rizzuto, passando per Capo Colonna (Crotone) fino al litorale di Strongoli Marina a nord, venivano individuati come «terreni per finocchi di Isola».

Tracce di commercializzazione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» risalgono agli inizi del Novecento, ma è a partire dalla metà del secolo scorso che è diventata una presenza importante nei mercati ortofrutticoli italiani, principalmente nel periodo che va da novembre a maggio.

Quanto teste' affermato è supportato e confermato dalle manifestazioni religiose, eno-gastronomiche e sagre locali che, ormai da svariati anni a questa parte, si tengono nella centrale Piazza del Popolo dell'abitato di Isola di Capo Rizzuto.

Risalgono agli anni 1983 e 1984 le due edizioni sulla «Sagra degli ortaggi isolani» nelle quali viene riservato il risalto principale al Finocchio di Isola Capo Rizzuto.

In occasione della festa patronale in onore della «Madonna Greca», patrona di Isola Capo Rizzuto, già fin dal 1990 si svolge la Festa degli Agricoltori, dove si evidenzia fin da allora l'attenzione verso questo prodotto del territorio «forte nella produzione del Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Appuntamento fisso annuale è ormai diventata tra fine aprile ed inizio di maggio la «Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto», ripresa ed avviata anche con l'interesse dei mass media nazionali (Mediaset, Agrisole), nella quale si danno appuntamento i vari produttori, trasformatori e chef, ognuno con i propri gazebo dove vengono proposte le varie ricette a base di «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (ospite fisso lo chef Natale Pallone).

Sempre grande attenzione ha avuto questo prodotto nell'economia del territorio, suffragata anche da un articolo della locale rivista «L'Isola» n. 3 del marzo 1995 «Scoppia la vertenza acqua», dove si evidenziava la richiesta per «la protezione della coltura più importante di questa terra il finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Ancora, nell'articolo «Danni del maltempo protesta ad Isola» sul n. 2 del Giornale locale «L'Isola» del febbraio-marzo 1996 a pag. 3, si pone l'attenzione su questo prodotto laddove si afferma: «C'è da dire che nel territorio si coltiva il finocchio di Isola C.R. prodotto che viene collocato nei mercati di tutta Italia, motivo per il quale il primo cittadino chiede il massimo impegno di Regione e Governo per un sostegno tanto vitale per l'economia locale».

Un ulteriore segnale indicativo del riconoscimento di tale prodotto perviene dal fatto che al «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» venisse riservata una quotazione e un mercato, anche all'ingrosso, più alto rispetto al finocchio generico: alcune fatture di vendita, risalenti al 1983 e 1984, e confermate anche da vendite più recenti, in cui sui mercati all'ingrosso al prodotto «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» viene riservata una quotazione maggiore di circa il 20-25% rispetto agli altri.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Ulteriore conferma ad avvalorare la reputazione ultratrentennale del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» proviene dalla manifestazione «Fresco di Legalità» organizzata nel 2009, in cui è stato scelto proprio questo prodotto come simbolo coltivato e raccolto sulle terre liberate dalla 'ndrangheta nel Comune di Isola Capo Rizzuto; Manifestazione organizzata dalla Associazione Libera Terra di Don Ciotti, unitamente con la Prefettura di Crotona, la Diocesi di Crotona - Santa Severina, e con il contributo della Confederazione italiana agricoltori, del Copagri, di Acli Terra, della Confagricoltura e della Coldiretti.

Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ha continuato a preservare una sua fetta di mercato, sostenuta dalla forte reputazione del suo nome e dalla sua storia.

Ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è ben conosciuto tra gli chef e gli esperti di gastronomia per la peculiarità del suo sapore, la diversità di applicazione culinaria (fresca, al forno, dolciaria, come conserva alimentare, ecc.). Ricette elaborate, indicando espressamente tra gli ingredienti «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», sono disponibili sui blog di cucina più frequentati del web, come www.prodottitipici.com, mentre food blogger e chef stellati (Giuseppe Romano, Ceraudo Caterina) hanno scelto questo particolare finocchio tra le materie prime per le loro preparazioni, tra cui potremmo evidenziare, ad esempio, «Finocchi al forno alla besciamella», «Finocchi gratinati», «Insalata di finocchi», «Crema di finocchi», «Gelato al finocchio», riportate in alcune riviste e pubblicazioni (Stralcio Guide enogastronomiche della Rivista «Touring Club Italiano» del 28 novembre 2006, Dipartimento turismo Regione Calabria «A tavola tra Storia e Leggenda») e, ancora, in noti programmi televisivi come «L'ingrediente perfetto» de La7, «Oltre i fornelli» di Rete 4.

La reputazione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è confermata dalla presenza nei circuiti di vendita come la grande distribuzione (es. LIDL, Esselunga COOP e altri). I volantini per la pubblicità dei prodotti in promozione o inseriti in «percorsi qualità» legati ai sapori del territorio indicano sempre il nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» per distinguerlo dal prodotto comune.

La reputazione del nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è confermata sul web da oltre 2000 risultati ottenuti attraverso i motori di ricerca più utilizzati presenti sul web.

Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è iscritto anche già dal 2001 nell'elenco, istituito presso il MIPAAF, dei Prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.) della Regione Calabria.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento UE n. 1151/2012.

L'organismo di controllo individuato è: 3A-Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r.l., con sede in Fraz. Pantalla - 06059 Todi (PG), telefono 075/8957201, fax 075/8957257 - e-mail certificazione@parco3a.org - web www.parco3a.org

Art. 8.

Etichettatura

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Per l'immissione al consumo il confezionamento del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» deve essere effettuato:

per il fresco: in vaschette, in cassette di plastica e/o legno, in cartone, in polipropilene, in «flow-pack» o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge. Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. E' consentita l'apposizione del logo di cui al presente art. 8 sul singolo finocchio con etichetta adesiva ad uso alimentare.

E' ammessa la commercializzazione del prodotto tipo «a mozzarella», lasciando la sola parte edule, ovvero senza «canne».

Nel caso di prodotto destinato all'industria di trasformazione: l'IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» potrà essere commercializzata anche utilizzando adeguati contenitori (bins); in tal caso su ciascun contenitore dovrà essere apposta, oltre alle diciture di seguito descritte e al simbolo europeo della IGP una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa essere manomesso.

Per la IV gamma: sono ammesse confezioni con materiale idoneo secondo le vigenti normative di riferimento. Le confezioni oltre al simbolo grafico europeo della IGP e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, devono riportare la dicitura «IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto» accompagnata dal logo della denominazione di seguito riportato in Figura 1 nelle versioni a colori, in bianco e nero positivo e in bianco e nero negativo.

Parte di provvedimento in formato grafico

Il segno distintivo della IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», versione a colori, e' formato da una sagoma esterna tonda di colore verde sfumato (C100 M40 Y70 K66) che racchiude la scritta «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» composta da originali caratteri stampatello maiuscolo di colore bianco su fondo arancio chiaro sfumato (C0 M40 Y100 K0 / C0 M10 Y100 K0) disposta in alto in semicerchio al di sotto della quale compare una linea a semicerchio di colore giallo (C0 M0 Y100 K0) che racchiude uno sfondo di colore arancio scuro sfumato (C0 M70 Y100 K0 / C0 M10 Y100 K0). Al di sotto del finocchio separati da una linea bianca compaiono sulla sinistra un disegno grafico stilizzato che simboleggia un sole di colore arancio chiaro sfumato (C0 M40 Y100 K0 / C0 M10 Y100 K0) su sfondo celeste cielo colore (C90 M15 Y0 K0 / C0 M0 Y0 K0) e sulla destra sotto il finocchio compare un disegno grafico stilizzato che simboleggia il Castello di Isola di Capo Rizzuto di colore arancio chiaro sfumato (C0 M40 Y100 K0 / C0 M10 Y100 K0) su sfondo celeste cielo colore (C90 M15 Y0 K0 / C0 M0 Y0 K0) al di sotto del sole e del castello compare un'onda colore (C100 M91 Y34 K30) ed al centro la scritta «IGP» composta da originali caratteri stampatello maiuscolo di colore bianco su sfondo mare blu sfumato (C100 M0 Y0 K0 / C100 M80 Y0 K40).

Quanto sopra a simboleggiare un connubio di sinergie tra sole, cielo, terra e mare da cui sorge il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» attraverso la storia del Castello Aragonese di unica bellezza che sempre domina circondato dal Mar Jonio.

Sulle confezioni devono essere inoltre riportati tutti gli elementi idonei ad individuare nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del confezionatore.

E' consentito riportare eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non inducenti a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

prodotto.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 8 di 8

UNIONALIMENTARI-CONFAPI

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com
www.unionalimentari.com

e 1984, e confermate anche da vendite più recenti, in cui sui mercati all'ingrosso al prodotto «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» viene riservata una quotazione maggiore di circa il 20-25% rispetto agli altri.

Ulteriore conferma ad avvalorare la reputazione ultratrentennale del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» proviene dalla manifestazione «Fresco di Legalità» organizzata nel 2009, in cui è stato scelto proprio questo prodotto come simbolo coltivato e raccolto sulle terre liberate dalla 'ndrangheta nel Comune di Isola Capo Rizzuto; Manifestazione organizzata dalla Associazione Libera Terra di Don Ciotti, unitamente con la Prefettura di Crotona, la Diocesi di Crotona - Santa Severina, e con il contributo della Confederazione italiana agricoltori, del Copagri, di Acli Terra, della Confagricoltura e della Coldiretti.

Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ha continuato a preservare una sua fetta di mercato, sostenuta dalla forte reputazione del suo nome e dalla sua storia.

Ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è ben conosciuto tra gli chef e gli esperti di gastronomia per la peculiarità del suo sapore, la diversità di applicazione culinaria (fresco, al forno, dolciaria, come conserva alimentare, ecc.). Ricette elaborate, indicando espressamente tra gli ingredienti «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», sono disponibili sui blog di cucina più frequentati del web, come www.prodottitipici.com, mentre food blogger e chef stellati (Giuseppe Romano, Ceraudo Caterina) hanno scelto questo particolare finocchio tra le materie prime per le loro preparazioni, tra cui potremmo evidenziare, ad esempio, «Finocchi al forno alla besciamella», «Finocchi gratinati», «Insalata di finocchi», «Crema di finocchi», «Gelato al finocchio», riportate in alcune riviste e pubblicazioni (Stralcio Guide enogastronomiche della Rivista «Touring Club Italiano» del 28 novembre 2006, Dipartimento turismo Regione Calabria «A tavola tra Storia e Leggenda») e, ancora, in noti programmi televisivi come «L'ingrediente perfetto» de La7, «Oltre i fornelli» di Rete 4.

La reputazione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è confermata dalla presenza nei circuiti di vendita come la grande distribuzione (es. LIDL, Esselunga COOP e altri). I volantini per la pubblicità dei prodotti in promozione o inseriti in «percorsi qualità» legati ai sapori del territorio indicano sempre il nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» per distinguerlo dal prodotto comune.

La reputazione del nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è confermata sul web da oltre 2000 risultati ottenuti attraverso i motori di ricerca più utilizzati presenti sul web.

Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è iscritto anche già dal 2001 nell'elenco, istituito presso il MIPAAF, dei Prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.) della Regione Calabria.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento UE n. 1151/2012.

L'organismo di controllo individuato è: 3A-Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r.l., con sede in Fraz. Pantalla - 06059 Todi (PG), telefono 075/8957201, fax 075/8957257 - e-mail certificazione@parco3a.org - web www.parco3a.org

Art. 8.

Etichettatura

Per l'immissione al consumo il confezionamento del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» deve essere effettuato:

per il fresco: in vaschette, in cassette di plastica e/o legno, in cartone, in polipropilene, in «flow-pack» o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge. Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. È consentita l'apposizione del logo di cui al presente art. 8 sul singolo finocchio con etichetta adesiva ad uso alimentare.

È ammessa la commercializzazione del prodotto tipo «a mozzarella», lasciando la sola parte edule, ovvero senza «canne».

Nel caso di prodotto destinato all'industria di trasformazione: l'IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» potrà essere commercializzata anche utilizzando adeguati contenitori (bins); in tal caso su ciascun contenitore dovrà essere apposta, oltre alle diciture di seguito descritte e al simbolo europeo della IGP una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa essere manomesso.

Per la IV gamma: sono ammesse confezioni con materiale idoneo secondo le vigenti normative di riferimento. Le confezioni oltre al simbolo grafico europeo della IGP e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, devono riportare la dicitura «IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto» accompagnata dal logo della denominazione di seguito riportato in Figura 1 nelle versioni a colori, in bianco e nero positivo e in bianco e nero negativo.

Figura 1



Versione
a colori



Versione in bianco
e nero positivo



Versione in bianco
e nero negativo

