

CONSORZIO DI TUTELA DELLA FINOCCHIONA



Conferenza stampa del 5 novembre 2015

INEQ è l'ente che certifica l'Indicazione geografica protetta della Finocchiona
Finocchiona IGP sicura e di qualità: nel 2014 oltre 2000 controlli su carni e allevamenti

Le carni sono ottenute da animali selezionati ed allevati per garantire la massima qualità

4096 allevamenti, 8milioni di suini, oltre 6300 giornate di macellazione. Sono questi i numeri della filiera da cui origina anche la materia prima della Finocchiona IGP e sui quali si concentrano i controlli dell'Istituto Nord Est Qualità (INEQ), l'ente autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a cui è stato affidato il piano di controllo e lo schema di certificazione della Finocchiona IGP. Nel 2014 sono stati effettuati controlli su 2032 allevamenti, circa il 50 per cento del totale, e su 74 macelli, circa il 60 per cento. Per il 2015 sono inoltre previsti, a cominciare da giugno (primo mese effettivo di produzione della Finocchiona IGP) e sulla base delle attuali adesioni al sistema, 125 verifiche dell'intero processo produttivo, 172 audit di controllo del prodotto stagionato e 46 ispezioni sulle successive attività di affettamento, unitamente a diffusi campionamenti per l'esecuzione di prove di laboratorio circa i requisiti analitici prescritti.

Un sistema di controlli efficiente e rigoroso. L'altissima qualità della Finocchiona IGP inizia a delinearsi fin dall'allevamento, che deve rispondere a precisi requisiti di conduzione ed organizzazione. I suini devono appartenere a tipi genetici adeguati e specifici, raggiungere peso ed età elevati con l'impiego di tecniche di alimentazione rigorose che assicurino requisiti uniformi di rintracciabilità e di identificazione. I macelli devono dare riscontro ai requisiti di identificazione dei suini e delle relative partite e procedere alla classificazione degli animali macellati, affinché possano essere utilizzate solo le carni di suini di peso compreso tra 144 e 176 kg. Una volta arrivata in salumificio ogni passaggio successivo viene registrato e riscontrato dal produttore e dall'INEQ, che acquisisce le informazioni ed opera continue attività di verifica. Gli ispettori dell'Istituto, verificano, a campione, le operazioni già sviluppate dal produttore e le operazioni in corso, fino al completamento della stagionatura, la valutazione delle caratteristiche organolettiche ed il collaudo finale della Finocchiona destinata al consumo.

Tradizione e regole per un prodotto di altissima qualità. Le carni sono ottenute da animali selezionati ed allevati con il fine di garantire carni idonee alla lunga stagionatura naturale, in virtù della loro stessa composizione molecolare e di una adeguata presenza di grasso. Gli standard di qualità sono disciplinati

Consorzio di tutela della Finocchiona IGP

Ufficio Stampa **Agenzia Robespierre**

Via dei Termini, 6 – 53100 Siena

Tel. 0577 – 42984

Lisa Cresti cell. 334 – 6103560

Veronica Becchi cell. 338 – 1908489

Massimo Gorelli cell. 349 - 7909567

CONSORZIO DI TUTELA DELLA FINOCCHIONA

lungo la filiera, nell'ambito di un programma di controlli severo. L'impiego di additivi, inoltre, è molto basso e limitato a ingredienti naturali e caratteristici su cui dominano i semi ed i fiori di finocchio. Ingredienti che vanno uniti alle sole carni suine, con l'aggiunta eventuale (a seconda della ricetta di produzione) di vino, attraverso un processo di trasformazione regolamentato e del tutto naturale. Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche il punto di riferimento è la tradizione che si riflette sull'aspetto, sul taglio, sul profumo e sul sapore, caratteri che supportano la possibile implementazione di una autentica "valutazione sensoriale" del prodotto. L'equilibrio tra peso e stagionatura, inoltre, è un altro fattore che, se associato all'esperienza e alle professionalità locali, possono assicurare risultati tecnologici di eccellenza.

Perché la carne italiana è migliore? Il caso OMS e le DOP – IGP. In risposta alla ricerca OMS – IARC sul rapporto tra consumi di insaccati e carni rosse e tumori, molti Consorzi ed Istituzioni hanno sottolineato come le carni italiane siano migliori rispetto a quelle di altri Paesi. Un'affermazione suffragata dal fatto che il sistema ufficiale veterinario opera in Italia nell'ambito della Sanità Pubblica (non in tutti i paesi è così), anche se le regole da applicare sono le stesse) che presidia territorio, produzioni e prodotti con elevati standard di sorveglianza. L'esperienza produttiva legata al mondo della DOP-IGP, con regole e requisiti obbligatori impone il rispetto fisiologico di ritmi che tendono ad esorcizzare la prevalenza dei rischi di profonde alterazioni nei requisiti delle carni indotti da forzature genetiche o alimentari o legate alla stabulazione. Il benessere animale è associato in modo naturale ed automatico al rispetto dei requisiti di allevamento e della stessa caratterizzazione delle carni: un animale stressato non dà mai buoni risultati dopo la macellazione. Il sistema DOP-IGP, inoltre, è un sicuro presidio contro l'omologazione delle abitudini produttive ed alimentari, con tutti i rischi che questa comporta.

Consorzio di tutela della Finocchiona IGP

Ufficio Stampa **Agenzia Robespierre**

Via dei Termini, 6 – 53100 Siena

Tel. 0577 – 42984

Lisa Cresti cell. 334 – 6103560

Veronica Becchi cell. 338 – 1908489

Massimo Gorelli cell. 349 - 7909567