

DECRETO 9 aprile 2025.

Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della I.G.P. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

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 regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

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-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 30 gennaio 2025 con n. 100, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 risulta registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno

2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 11 marzo 2025, n. 112479, registrata all'Ufficio centrale di bilancio in data 16 marzo 2025 con n. 228, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, nonché dalla direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

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;

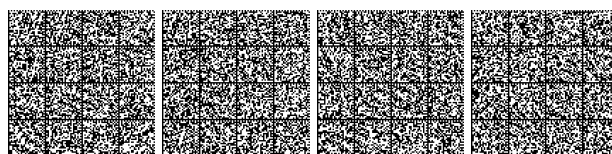
Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/1416 della Commissione del 16 agosto 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 308/5 dell'8 novembre 2012 con il quale è stata registrata la I.G.P. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio di tutela della I.G.P. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», 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 I.G.P. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»;

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

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 53 del 5 marzo 2025, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della I.G.P. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» 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 I.G.P. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»;

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 I.G.P. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 53 del 5 marzo 2025.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della I.G.P. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» figura all'allegato 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 I.G.P. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 9 aprile 2025

Il dirigente: GASPARRI

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», è 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:

1. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - tipologie precoci:
 - a) varietà: «Guttuso», «50-57», «Tiziano», «Michelangelo», Enea F1; Ares F1; Zeus F1; Cartesio; SV5057FM; Ottaviano; Pisano;
 - b) epoca di raccolta: dalla seconda decade di ottobre a metà marzo;
 - c) aspetto: grumolo compatto con forma schiacciata ai poli e canne erette;
 - d) colore: bianco con venature verdi chiare e con ciuffo verde;
 - e) sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante alla masticazione; filamento di facile distacco;
 - f) odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;
 - g) calibro: diametro compreso tra 50 e 150 mm;
 - h) peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi;
2. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - tipologie tardive:
 - a) varietà: «Narciso», «Donatello», «Tintoretto», «Tiepolo», «Augusto», «Traiano», «Bramante» e «Preludio»;
 - b) epoca di raccolta: da inizio marzo a metà giugno;
 - 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;
 - f) calibro: diametro compreso tra 50 e 150 mm;
 - g) peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi.

Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche emerse dagli esiti dei *panel test* effettuati:

caratteristiche chimico-fisiche:

- ceneri (sostanza secca): $\leq 1,2\%$;
- grado rifrattometrico: $\geq 2,0^\circ\text{Brix}$;
- zuccheri totali $\geq 2\%$.

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

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, 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 marzo per le tipologie «precoci» e da inizio marzo sino alla metà di giugno per quelle «tardive», 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 è sottoposto alle seguenti fasi:

1) capitozzamento della parte verde aerea; 2) trasporto entro ventiquattro ore al centro di lavorazione; 3) refrigerazione a $5^{\circ}\text{C} \pm 1$; 4) mondatura ed eliminazione scarti; 5) lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente; 6) calibratura.

Le operazioni di cui alle fasi da 1 a 6 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 richiesta di riconoscimento del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» si basa sul legame esistente tra la qualità del prodotto dovuta alla zona geografica e sulla sua reputazione.

La reputazione di cui gode oggi il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è il risultato di una sinergia tra un insieme di fattori agronomici e climatici che si riscontrano nella zona di produzione che la rendono particolarmente vocata alla produzione di quest'ortaggio.

Nello specifico si segnalano le condizioni climatiche particolarmente miti durante il periodo invernale-primaverile; il terreno franco-sabbioso con presenza di una falda molto superficiale 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.

Inoltre, il terreno, essendo sciolto, 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.

Le caratteristiche del terreno permettono la produzione di finocchi con 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.

Caratteristica, quest'ultima, favorita anche dalla leggerezza del terreno.

A supporto dello stretto legame tra la vocazione del territorio e la denominazione «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è interessante citare un'usanza abbastanza diffusa nella zona, per la quale si era soliti 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. Sulla base di tale usanza 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 proprio 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 testé affermato è supportato e confermato dalle manifestazioni religiose, enogastronomiche 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.

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, come l'edizione del 28 aprile 2018 (evidenziata nella trasmissione televisiva «Ricette all'italiana» di Rete 4), e quella dell'11 maggio 2019 nella quale si è volutamente usato il termine «Finocchio d'Oro» inteso come «il tesoro di Isola di Capo Rizzuto» (11 maggio 2019, palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto).

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 Crotone, la Diocesi di Crotone - Santa Severina, e con il contributo della Confederazione italiana agricoltori, del Copagri, di Acli Terra, della Confagricoltura e della Coldiretti.

Si segnalano anche le sagre «Ortomercato» del 1° maggio del 1991 e del 1992 di promozione di prodotti locali svolte nel Comune di Isola di Capo Rizzuto, nelle quali ha avuto luogo l'esposizione e la vendita del Finocchio Isola Capo Rizzuto.

Un ulteriore segnale indicativo della reputazione 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.

Si ritiene che a giustificare la reputazione del Finocchio Isola di Capo Rizzuto siano caratteristiche di tipo gustativo ed organolettico, al riguardo è stato svolto uno studio, finalizzato a caratterizzare le componenti organolettico-sensoriali, del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» giudicato dagli esperti *panel* come un finocchio dal «sapore, tipico molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato, croccante alla masticazione dolce».

Tali caratteristiche organolettiche sono citate anche nella rivista bisettimanale «Il Crotonese» del 6 marzo 2020, dove viene riportato un intervento di Franco Laratta nel quale si legge che i Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l'aroma persistente e per quel sapore indimenticabile e che il profumo dei campi di Finocchio di Isola di Capo Rizzuto caratterizza il paesaggio rendendolo unico e suggestivo.

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 - così come nei *food blogger* www.ricette10minuti.it/vellutatafinocchiodiisolacaporizzuto - e quella di «A casa tua in tour» del 2017 di Anna Aloï relativa alla «Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto»; ed ancora troviamo evidenziate ricette di *chef* stellati (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Nino Rossi, Abbruzzino Antonio) che hanno scelto il Finocchio di Isola Capo Rizzuto tra le materie prime per alcune loro preparazioni, tra cui spiccano, rispettivamente, ad esempio, le ricette «Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato», «Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto», ed altre ancora, reperibili sulla rete internet ed inserite anche sul sito www.finocchiodiisolacaporizzuto.it/ricette. Attenzione anche evidenziata da svariati riferimenti reperiti in alcune riviste e/o pubblicazioni (Stralcio guide enogastronomiche della rivista «Touring Club Italiano» del 28 novembre 2006, del Dipartimento turismo Regione Calabria «A tavola tra Storia e Leggenda») e, ancora, in noti programmi televisivi come «L'ingrediente perfetto» de La7.

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 dall'art. 39 del regolamento (UE) n. 1143/2024.

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), tel.: 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 «*flowpack*» 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;

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



Il segno distintivo della IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto, versione a colori, è 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.

È 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 prodotto.

25A02298

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 21 marzo 2025.

Criteri di attivazione delle risorse del Fondo istituito per il rafforzamento delle strutture preposte ai pagamenti delle fatture commerciali e alla riduzione dei tempi di pagamento da parte delle pubbliche amministrazioni.

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Visto il regolamento (UE) 2020/2094 del Consiglio del 14 dicembre 2020 che istituisce uno strumento dell'Unione europea per la ripresa, a sostegno alla ripresa dell'economia dopo la crisi COVID-19;

Visto il regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2021 che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza e successive modifiche e integrazioni;

Vista la decisione di esecuzione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021, recante l'approvazione del Piano nazionale per la ripresa e la resilienza dell'Italia (PNRR), come modificata, da ultimo, dalla decisione di esecuzione del Consiglio ECOFIN del 12 novembre 2024;

Vista la Riforma 1.11 del PNRR, denominata «Riduzione dei tempi di pagamento della PA e del sistema sanitario» inserita nella Missione 1, Componente 1, dello stesso Piano;

Vista la *milestone* M1C1-72-ter «Aumento delle risorse umane che si occupano dei ritardi di pagamento», che prevede l'entrata in vigore della legislazione volta ad aumentare le risorse umane che si occupano di ritardi di pagamento presso i Ministeri, le amministrazioni centrali e le amministrazioni locali, in funzione delle rispettive esigenze organizzative specifiche;

Visto il decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, e successive modifiche e integrazioni, che ha recepito la diret-

tiva europea 2011/7/UE stabilendo i termini massimi di pagamento nelle transazioni commerciali in cui il debitore è una pubblica amministrazione;

Visto l'art. 40 del decreto-legge 2 marzo 2024, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 aprile 2024, n. 56, che detta disposizioni in materia di riduzione dei tempi di pagamento da parte delle pubbliche amministrazioni, e in particolare i commi da 4 a 9;

Visto l'art. 6-sexies del decreto-legge 19 ottobre 2024, n. 155, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 dicembre 2024, n. 189, che detta disposizioni relative al rafforzamento delle strutture preposte ai pagamenti delle fatture commerciali e alla riduzione dei tempi di pagamento da parte delle pubbliche amministrazioni, autorizzando assunzioni, con contratto di lavoro subordinato a tempo determinato di durata non eccedente il 31 dicembre 2026, in deroga ai limiti di spesa di cui all'art. 9, comma 28, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122;

Visto, in particolare, il comma 1 del sopracitato art. 6-sexies, che istituisce, nello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze, un fondo con una dotazione di 5.000.000,00 di euro per ciascuno degli anni 2025 e 2026 da ripartire con uno o più decreti del Ministero dell'economia e delle finanze, sulla base delle richieste delle amministrazioni individuate ai sensi dell'art. 40, commi da 4 a 9, del decreto-legge 2 marzo 2024, n. 19, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 aprile 2024, n. 56, coerenti con il relativo piano degli interventi;

Considerato che con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze n. 10198 del 29 gennaio 2025, in attuazione del richiamato art. 6-sexies, comma 1, è stato istituito nello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze il capitolo di spesa n. 3010 «Fondo da ripartire relativo all'assunzione di personale per il rafforzamento delle strutture preposte ai pagamenti delle fatture e alla riduzione dei tempi di pagamento»;

Vista la legge 31 dicembre 2009, n. 196, recante «Legge di contabilità e finanza pubblica», e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118, recante «Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42», e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche»;

Visto il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, che detta disposizioni sull'ordinamento degli enti locali;

Visto l'art. 4 del decreto-legge 16 settembre 2024, n. 131, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 novembre 2024, n. 166, che ai fini del rafforzamento della capacità amministrativo-contabile e per garantire la piena operatività degli uffici centrali e territoriali in relazione alla riduzione dei tempi di pagamento dei debiti commerciali, nonché di quelli relativi ai servizi di intercettazione nelle indagini penali, ha previsto un incremento della dotazione organica dell'amministrazione giudiziaria di duecentocinquanta unità di personale del comparto funzioni centrali, di cui sessantuno unità dell'area dei funzionari e centottantanove unità dell'area degli assistenti;

Ravvisata l'opportunità che il Dipartimento della Ragioneria generale dello Stato, titolare della citata Riforma

