

## COMUNICATI

Direzione Opere Pubbliche, Difesa del suolo, Economia montana e foreste

Settore Tecnico Opere Pubbliche

**Controllo a campione zona sismica 3 - estrazioni del: 09.03.2009, 30.04.2008, 17.10.2008. Elenco dei nominativi dei Committenti e dei Soggetti intervenuti nella progettazione ed esecuzione delle opere, nonché degli esiti dei controlli a campione effettuati previo istruttoria tecnica dell'Arpa Piemonte – Servizio Sismico di Pinerolo.**

La presente pubblicazione viene effettuata ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della Legge Regionale 12 Marzo 1985 e relativa D.G.R. attuativa del 21/03/85 n. 49 – 42336, nonché delle D.G.R. 17 novembre 2003 n. 61-11017 e 23 dicembre 2003, n. 64-11402 e relativa Circolare esplicativa P.G.R. 27 Aprile 2004 n. 1/DOP.

*Estrazione del 09.03.2009  
trimestre 01.07.2008-31.09.2008*

Comune di Villar San Costanzo (Cn)

Committente: Colombero Anna

Progettista: Geom. Dario Aimar

D.L. strutturali: Geom. Dario Aimar

Progettista architettonico: Ing. Bernardi Bruno

D.L. architettonico: Ing. Bernardi Bruno

Costruttore: Piumatto Valerio

*Esito: Positivo*

Comune di Boves (CN)

Committente: Pellegrino Michelino Claudio

Progettista Carlo Pellegrino

D.L. strutturali: Geom. Carlo Pellegrino

Progettista architettonico: Ing. Alessandro Gaiotti

D.L. architettonico: Ing. Alessandro Gaiotti

Costruttore: Impresa edile Pellegrino Michelino

*Esito: Positivo*

Comune di Gaiola (CN)

Committente: Folco Walter

Progettista: geom. Romiglio Maurizio

D.L. strutturali: geom. Romiglio Maurizio

Progettista architettonico: Ing. Scavino Marco

D.L. architettonico: Ing. Scavino Marco

Costruttore: Gastaldi Rudu

*Esito: Positivo*

*Estrazione del 09.03.2009  
trimestre 01.10.2008-31.12.2008*

Comune di Boves (CN)

Committente: Pellegrino Maddalena G., Pellegrino Maria Teresa, Biarese Massimiliano, Biarese Luciano, Biarese Federico

Progettista: geom. Pellegrino Carlo

D.L. strutturali: geom. Pellegrino Carlo

Progettista architettonico: Ing. Gaiotti Alessandro

D.L. architettonico: Ing. Gaiotti Alessandro

Costruttore: --

*Esito: Positivo*

Comune di Valgrana (CN)

Committente: Aime Ugo, Armando Mirella

Progettista: Arch. Obertini Massimiliano

D.L. strutturali: Arch. Obertini Massimiliano

Progettista architettonico: Ing. Bonelli Silvano

D.L. architettonico: Ing. Bonelli Silvano

Costruttore: ditta Mauro Settimo

*Esito: Positivo*

*Estrazione del 30.04.2008  
trimestre 24.10.2007-31.12.2007*

Comune di Trasquera (VB)

Committente: Del Pedro Giancarlo

Progettista: Geom. Scaciga Della Silva Alfredo

D.L. strutturali: Geom. Scaciga Della Silva Alfredo

Progettista architettonico: Ing. Orio Ilaria

D.L. architettonico: Ing. Orio Ilaria

Costruttore: Impresa Magliocco Giancarlo

*Esito: Positivo*

Comune di Gavi (AL)

Committente: Firpo Giuseppe

Progettista: Ing. Sardi Pier Angelo

D.L. strutturali: Ing. Sardi Pier Angelo

Progettista architettonico: Ing. Sardi Pier Angelo

D.L. architettonico: Ing. Sardi Pier Angelo

Costruttore: Edil2 di Perrotta Vitina e c snc

*Esito: Positivo*

*Estrazione del 17.10.2008  
trimestre 01.04.2008-30.06.2008*

Comune di Sauze d'Oulx (TO)

Committente: Soc. Col Bourget sas

Progettista: Gorza Arch. Emanuela

D.L. strutturali: Gorza Arch. Emanuela

Progettista architettonico: Pizza Ing. Mauro

D.L. architettonico: Pizza Ing. Mauro

Costruttore: Bosco Francesco

*Esito: Positivo*

Comune di Cervasca (CN)

Committente: Dalmazzo Antonio, Magnabosco Lorella

Progettista: Ing. Dalmazzo Carlo

D.L. strutturali: Ing. Dalmazzo Carlo

Progettista architettonico: Ing. Dalmazzo Carlo

D.L. architettonico: Ing. Dalmazzo Carlo

Costruttore: Serra Fratelli s.n.c.

*Esito: Positivo*

Comunicato della Direzione Agricoltura – Settore tutela della qualità, valorizzazione e rintracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici

**Comunicazione relativa alla richiesta di riconoscimento ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE n. 510/2006 del pro-**

**dotto: Indicazione Geografica Protetta - Mela Rossa Cuneo.**

Si comunica che é pervenuta all'ufficio competente della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte la richiesta di riconoscimento ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto:

Indicazione Geografica Protetta: Mela Rossa Cuneo

Entro trenta giorni dalla data della presente comunicazione gli interessati potranno produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Tutela della Qualità, Valorizzazione e Rintracciabilità dei Prodotti Agricoli e zootecnici, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, osservazioni e controdeduzioni.

Di seguito il testo del disciplinare di produzione proposto.

Per informazioni in merito alla richiesta citata contattare la Dr.ssa Gimondo, tel. 011/432.29.62 o la Dr.ssa Scarzello, tel. 011/432.52.46 del Settore Tutela e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli, Direzione Agricoltura, Regione Piemonte, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino.

Il Responsabile del Settore  
Alessandro Caprioglio

Allegato

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA  
PROTETTA “MELA ROSSA CUNEO”**

**Art. 1**

**Nome del prodotto**

L’indicazione geografica protetta “Mela Rossa Cuneo” è riservata alle mele che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2**

**Descrizione del prodotto**

Le mele denominate “Mela Rossa Cuneo” IGP vengono prodotte utilizzando esclusivamente le seguenti varietà di mele e i loro cloni:

- a) Red Delicious
- b) Gala
- c) Fuji
- d) Braeburn

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

**Red Delicious**

Epicarpo	rosso intenso vinoso, con estensione $\geq 90\%$ della superficie della buccia; esente da untuosità e rugginosità, confinata all’interno della cavità peduncolare
Forma	tronco-conica
Calibro	diametro $\geq 75$ mm, oppure peso $\geq 180$ g
Tenore zuccherino	$\geq 11$ °Brix
Polpa	color bianco o bianco crema, talora con sfumature e venature verde chiaro; consistenza fondente
Durezza	$\geq 5$ kg

**Gala**

Epicarpo	rosso intenso brillante, con estensione $\geq 80\%$ della superficie della buccia; distribuzione prevalentemente striata,
----------	---

	talora sfumata
Forma	da sferoidale a tronco-conica
Calibro	diametro $\geq 70$ mm, oppure peso $\geq 160$ g
Tenore zuccherino	$\geq 12$ °Brix
Polpa	color bianco crema, soda, croccante e succosa, di fine tessitura
Durezza	$\geq 5$ kg

**Fuji**

Epicarpo	rosso da chiaro a intenso, con estensione $\geq 60\%$ della superficie della buccia
Forma	da sferoidale a cilindrica
Calibro	diametro $\geq 75$ mm, oppure peso $\geq 180$ g
Tenore zuccherino	$\geq 12$ °Brix
Polpa	colore bianco o bianco crema; soda, di tessitura fine croccante e succosa
Durezza	$\geq 6$ kg

**Braeburn**

Epicarpo	dal rosso arancio al rosso intenso, prevalentemente striato, con estensione $\geq 80\%$ della superficie
Forma	da sferoidale a tronco conica
Calibro	diametro $\geq 70$ mm oppure peso $\geq 160$ g
Tenore zuccherino	$\geq a 11,5$ °Brix
Polpa	colore bianco o bianco crema; consistente, di tessitura fine croccante e succosa
Durezza	$\geq 6$ kg

Al momento dell’immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco

e sano, puliti e privi di sostanze ed odori estranei, in possesso dei requisiti stabiliti della categorie commerciali Extra e I.

I requisiti qualitativi minimi richiesti relativi alle diverse varietà e categorie, sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria, ai sensi del Reg. (CE) 1221/2008.

### **Art. 3**

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione della “Mela Rossa Cuneo” comprende i seguenti comuni situati in parte nella provincia di Cuneo ed in parte in quella di Torino ad un’altitudine compresa tra 280 e 650 m s.l.m.

I comuni della provincia di Cuneo sono i seguenti:

Bagnolo Piemonte, Barge, Beinette, Bernezzo, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Chiusa di Pesio, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Demonte, Dronero, Envie, Fossano, Gaiola, Gambasca, Isasca, Lagnasco, Manta, Marene, Margarita, Martiniana Po, Moiola, Mondovì, Montanera, Morozzo, Paesana, Pagno, Peveragno, Pianfei, Piasco, Revello, Riffredo, Roccabruna, Rossana, Sant’Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Vicoforte Mondovì, Vignolo, Villafalletto, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo, Vottignasco.

I comuni della provincia di Torino sono i seguenti:

Angrogna, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Luserna S.Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinerolo, Prarostino, Roletto, S. Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice.

### **Art. 4**

#### **Prova dell’origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo

modo, attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall’organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell’organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

### **Art. 5**

#### **Metodo di ottenimento**

Le distanze ed i sestri di impianto sono quelli normalmente utilizzati nell’area di coltivazione della “Mela Rossa Cuneo”. La densità massima di impianto non deve essere superiore alle 4.000 piante/ettaro, le forme di allevamento devono massimizzare la permeabilità della chioma alla radiazione luminosa, la quale rappresenta il fattore determinante al fine dell’ottenimento della tipica colorazione dei frutti.

La particolare brillantezza dell’epicarpo viene ottenuta attraverso gli indispensabili interventi di potatura, nella misura di un intervento invernale e di almeno un intervento di potatura estiva. Tale secondo intervento è finalizzato a garantire la ottimale illuminazione dei frutti necessaria a far sviluppare la tipica colorazione dei frutti.

L’irrigazione può essere effettuata sia “per scorrimento”, sia con impianti di distribuzione localizzata, i quali consentono di dosare gli apporti agli effettivi fabbisogni idrici.

Al fine di ottenere la ottimale qualità e conservabilità, la raccolta è effettuata al raggiungimento del corretto grado di maturazione di ogni singola cultivar. Deve essere eseguita con un accurato distacco dei frutti.

L'inizio del periodo di raccolta coincide con il momento in cui il frutto raggiunge la colorazione rossa ottimale.

La produzione unitaria massima ammessa per la "Mela Rossa Cuneo" è di 60 t/ha.

La conservazione della "Mela Rossa Cuneo" IGP avviene, secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, assicurando valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da preservarne le peculiari caratteristiche qualitative.

Le mele denominate «Mela Rossa Cuneo» devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto.

La commercializzazione della "Mela Rossa Cuneo" IGP deve essere effettuata esclusivamente nel periodo sotto indicato.

Gala	da inizio agosto a fine maggio
Red Delicious	da inizio settembre a fine giugno
Braeburn	da fine settembre a fine luglio
Fuji	da inizio ottobre a fine luglio

#### Art. 6

##### Legame con il territorio

La peculiarità estetica e gustativa della "Mela Rossa Cuneo" è il risultato della favorevole interazione tra l'ambiente di produzione descritto all'art. 3 e le varietà tradizionali descritte all'art. 2.

Alla qualità della colorazione rossa concorrono i tre seguenti fenomeni fisico-climatici, che si verificano grazie all'*unicum* orografico costituito dalla balconata della stretta fascia di altipiano sospesa tra le Alpi occidentali e la pianura padana.

##### L'ampiezza delle escursioni termiche circadiane nel periodo precedente la raccolta.

La contiguità da un lato alla catena alpina, dall'altro alla pianura padana determina – a partire dalla tarda estate e per tutto il periodo autunnale, in corrispondenza

dell'evoluzione pre-raccolta della maturazione delle varietà che costituiscono la "Mela Rossa Cuneo" – determina escursioni termiche tra il giorno e la notte di ampiezza insolita per la maggior parte delle regioni pomicole europee. Sia in aree montane, sia a maggior ragione in aree di pianura, le temperature presentano escursioni contenute intorno ai valori medi: freschi negli ambienti montani, di caldo stagnante in pianura.

**L'umettamento della buccia**, causato dalle gocce di rugiada che si forma nelle ore più fredde della notte, dà origine ad un ciclo di bagnatura/asciugatura. Nell'area di pianura sottostante l'altipiano dove è prevista la coltivazione della "Mela Rossa Cuneo" nei decenni passati era pratica comune aspergere con acqua refrigerata la chioma dei meli nelle notti in cui la temperatura non scendeva rispetto ai valori diurni. Si tentava in tal modo di imitare l'effetto di escursione termica e bagnatura del frutto, che avviene naturalmente sull'altipiano sovrastante.

**Le "brezze di monte" a senso alternato mattino/sera** accentuano e accelerano i cicli circadiani di temperatura e umettamento.

I fenomeni fisici sopra descritti interagiscono con la radiazione luminosa sulla formazione e sull'evoluzione degli antociani, i pigmenti antiossidanti responsabili del colore dell'epicarpo delle mele. Le escursioni termiche sono strettamente correlate alla formazione dei pigmenti del colore. L'estensione del colore percepibile dall'occhio umano dipende dalla percentuale di cellule con i pigmenti del colore, non già da una maggior o minor diluizione degli antociani nelle cellule. Il ciclo di umettamento/asciugatura, determinando la qualità della radiazione luminosa, interagisce nel processo evolutivo degli antociani, a partire dai composti precursori fino ai fenomeni degenerativi.

Sotto il profilo pedologico, il territorio della "Mela Rossa Cuneo" è ampiamente vocato alla coltura dei fruttiferi, ed in

particolare del melo. Secondo la “Carta dei suoli del Territorio frutticolo piemontese occidentale” si incontrano terreni di origine alluvionale, più o meno recenti, a stratigrafia evoluta, dotati di orizzonti di accumulo limosi o più raramente argillosi, accomunati dalla presenza di un substrato ghiaioso relativamente superficiale.

I fattori ambientali, pedo-climatici, socio-economici e paesaggistici, in sinergia con l’opera dell’uomo che, grazie alle sue capacità ed esperienza, alla tradizione produttiva locale (ivi compresi il mantenimento delle tradizionali tecniche di coltivazione nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle montagne cuneesi), contribuiscono a conferire alla “Mela Rossa Cuneo” caratteristiche uniche.

#### **Art. 7 Controlli**

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dall’Istituto Nord Ovest Qualità Soc.Coop – INOQ, con sede a Moretta (CN), Piazza Carlo Alberto Grosso, 72, P.IVA, 02668340041.

#### **Art. 8 Etichettatura e Confezionamento**

La Mela Rossa Cuneo viene immessa al consumo utilizzando gli imballaggi ammessi dalla normativa vigente.

Nel caso di identificazione mediante bollino IGP la bollinatura dovrà interessare almeno il 70% dei frutti.

L’identificazione del Prodotto IGP dovrà avvenire nelle confezioni o sui singoli frutti in cui dovrà apparire la dicitura “Mela Rossa Cuneo” IGP in modo chiaro e perfettamente leggibile e con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente.

E’ consentito in abbinamento all’Indicazione Geografica Protetta, l’utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d’azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l’acquirente.

Nella designazione è, comunque, vietata l’aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

La descrizione, raffigurazione e gli indici colorimetrici del logo, ovvero del simbolo distintivo dell’Indicazione Geografica Protetta, sono di seguito riportati.

#### **Note identificative della composizione**

Il logo è composto da un tratto che rappresenta il profilo della mela, realizzato in modo gestuale. La dicitura “Mela Rossa Cuneo IGP” si sviluppa all’interno del tratto allineata ad epigrafe come a simboleggiare il frutto vero e proprio.

Sul lato destro, la dicitura per esteso di “Indicazione Geografica Protetta, segue il profilo del tratto armonizzando la composizione.

Note identificative dei caratteri

MELA ROSSA CUNEO

carattere:

Glaser - con modifica successiva per inserimenti retinati

IGP

carattere:

Glaser - con modifica successiva per inserimenti retinati

INDICAZIONE GEOGRAFICA

PROTETTA

carattere:

Helvetica grassetto

## RIFERIMENTI COLORE



### MELA ROSSA CUNEO

colore pieno:  
riferimento pantone 186C  
quadricromia 100 giallo+100 magenta  
retinati:  
30% del colore pieno

### IGP

colore pieno:  
riferimento pantone 186C  
quadricromia 100 giallo+100 magenta  
retinati:  
30% del colore pieno

### INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

colore:  
riferimento pantone 186C  
quadricromia 100 giallo+100 magenta

### TRATTO GRAFICO

colore:  
riferimento pantone 186C  
quadricromia 100 giallo+100 magenta



### MELA ROSSA CUNEO

colore pieno:  
riferimento pantone 186C  
quadricromia 100 giallo+100 magenta  
retinati:  
30% del colore pieno

### IGP

colore pieno:  
riferimento pantone 355C  
quadricromia 100 giallo+100 cyan  
retinati:  
30% del colore pieno

### INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

colore:  
riferimento pantone 355C  
quadricromia 100 giallo+100 cyan

### TRATTO GRAFICO

colore:  
riferimento pantone 186C  
quadricromia 100 giallo+100 magenta



**MELA ROSSA CUNEO**

colore pieno:

nero 100%

retinati:

30% del colore pieno

**IGP**

colore pieno:

nero 100%

retinati:

30% del colore pieno

**INDICAZIONE GEOGRAFICA  
PROTETTA**

colore:

nero 100%

**TRATTO GRAFICO**

colore:

nero 100%