

Decreta:

È dichiarata l'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi elencati a fianco della sottoindicata provincia per effetto dei danni alle produzioni, alle strutture aziendali ed alle infrastrutture connesse all'attività agricola nei sottoelencati territori agricoli, in cui possono trovare applicazione le specifiche misure di intervento previste dal decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102, nei limiti stabiliti dal regolamento (CE) n. 1857/2006:

*Siracusa:*

piogge alluvionali dal 2 novembre 2007 al 3 novembre 2007 - provvidenze di cui all'art. 5, comma 2, lettere a), b), c), comma 3 e comma 6 nel territorio dei comuni di Avola, Noto.

L'erogazione degli aiuti per le produzioni e le strutture aziendali è subordinata alla decisione della Commissione UE sulle informazioni meteorologiche.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 29 febbraio 2008

*Il Ministro: DE CASTRO*

08A01778

PROVVEDIMENTO 22 febbraio 2008.

**Iscrizione per la denominazione «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino», nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

#### IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 160/2008 della Commissione del 21 febbraio 2008, la denominazione «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» riferita alla categoria dei prodotti pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati, è iscritta quale Denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle Indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della Denominazione di origine protetta «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Denominazione di

origine protetta «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 160/2008 del 21 febbraio 2008.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 22 febbraio 2008

*Il direttore generale: LA TORRE*

ANNESSO

#### SCHEDA RIEPILOGATIVA REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino»  
numero nazionale del fascicolo: (n. CE.....) D.O.P. (X) - I.G.P. ( )

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori della D.O.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i servizi competenti della Commissione europea.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*  
nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;  
indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma;  
tel.: 06/4819968 - fax 06/42013126;  
e-mail: qpa3@politicheagricole.it
2. *Associazione richiedente:*  
2.1. nome: Associazione produttori della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino;  
2.2. indirizzo: via Cesare Rossi n. 5 - 10046 Poirino (Torino) - tel: 011/9450114 - fax: 011/9450235;  
2.3. Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( ).
3. *Tipo di prodotto:* classe 1.7.: pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati.
4. *Descrizione del disciplinare:*  
4.1. nome: «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino»;  
4.2. descrizione: la denominazione «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» distingue gli esemplari, allo stato fresco, ossia non trasformato, della specie Tinca (*Tinca tinca*) allevati, nati e cresciuti, nell'area geografica individuata al successivo paragrafo 4.3, e aventi le seguenti caratteristiche morfologiche:  
livrea: giallo dorata, dorso curvo e gibboso;  
pelle: colorazione viva, brillante e lucente grigio-grafite o verde opalino sul dorso e giallo dorato sui fianchi, lo spessore della pelle deve essere minimo e non superiore a 1 mm, eventuali segni, lesioni o abrasioni cutanee sono ammesse purché cicatrizzate o derivanti solo dall'azione di pesca o da predazione;  
muco cutaneo: trasparente e ben aderente alla pelle, percettibile solo al tatto;  
occhio: brillante, vivido, lucente, convesso, cornea trasparente e pupilla nera, bulbo giallo o aranciato;  
branchie: colore rosso vivo o roseo, umide, prive di muco, di limo, di parassiti o corpi estranei in genere;  
squame: aderenti alla pelle, lucide, iridescenti, dorate;  
corpo: rigido e sodo, leggermente elastico, resistente al tatto, non flaccido e molle;  
odore: tenue, fragrante di acqua dolce, non acre o sgradevole e forte di pesce, assolutamente non di fango o erba o di sostanze organiche;  
visceri: leggermente turgidi, brillanti e lisci con sfumature madreperlacee, non avvizziti e afflosciati, di odore non sgradevole o disgustoso e assolutamente non di fango o erba;

peritoneo: trasparente, brillante, inodore e aderente alla carne;  
 muscolatura: elastica e soda, di colore generale bianco roseo e rossa nei muscoli delle pinne, inodore e comunque non odora di fango o erba.

Relativamente alle caratteristiche organolettiche le carni della «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» si presentano tenere, morbide, abbastanza compatte, scarse di grassi e di conseguenza prive di sapori e odori sgradevoli quali fango, limo o erba; presentano sapore di pesce tenue e delicato, non deciso come il pesce di mare;

4.3. zona geografica: i territori dei comuni di Poirino (Torino), Isolabella (Torino), Cellarengo (Asti), Pralormo (Torino), Ceresole d'Alba (Cuneo) sono compresi totalmente nella zona di produzione. Sono parzialmente compresi nella zona di produzione i comuni di Carmagnola, Villastellone, Santenna, Riva presso Chieri, Bandissero d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfrè, S. Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommaria Perno, e Dusino S. Michele, Valfenera, Bottigliera d'Asti, S. Paolo Solbrito, Villanova d'Asti;

4.4. prova dell'origine: ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli stagni e dei produttori, nonché la tenuta di registri di produzione e la denuncia dei quantitativi prodotti, 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, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo;

4.5. metodo dell'ottenimento: gli avannotti, che sono immessi nelle peschiere anche associati a riproduttori e tinche di taglia intermedia, vengono lasciati crescere fino al raggiungimento della taglia desiderata. La Tinca Gobba del Pianalto di Poirino è rigorosamente allevata in monocultura. La pezzatura prodotta varia dalla taglia da consumo, al novellame da ripopolamento, ai riproduttori. La tinca si alleva sia negli stagni in argilla esistenti e sia in nuovi bacini in argilla, purché realizzati entro i limiti della zona di produzione. L'approvvigionamento idrico può essere effettuato:

- 1) da acque meteoriche;
- 2) da acque superficiali;
- 3) da acque profonde generalmente mediante captazione a falda.

Unitamente agli stagni, realizzati in argilla, già in uso sarà possibile la realizzazione di nuovi invasi anch'essi in argilla, poiché al fine di mantenere inalterate le caratteristiche cromatiche della Tinca Gobba Dorata, non sono ammessi stagni dotati di totale impermeabilizzazione artificiale o realizzati con materiale diverso dall'argilla del Pianalto. Onde evitare forme di inquinamento dovute alle pratiche colturali dei terreni circostanti sarà realizzata una fascia di inerbimento perimetrale degli stagni della larghezza minima di 5 metri; nella suddetta fascia tampono è fatto divieto dell'uso di sostanze diserbanti. Per ottenere la disponibilità di novellame sono ammessi la selezione e l'incrocio di riproduttori. Sono ammesse sia la riproduzione naturale sia la riproduzione artificiale. L'alimentazione in allevamento sarà favorita mediante pratiche di fertilizzazione naturali dei bacini al fine di ottenere zooplacton per lo svezzamento e la crescita degli avannotti. In seguito, durante la fase di ingrasso, si potrà fare ricorso a sistemi di integrazione alimentare, preparati con alimenti non derivati da farine di carne e non derivati da organismi geneticamente modificati, nei quali il tenore proteico, opportunamente distribuito tra proteine di origine vegetale e animale, non superi il 45% del peso. I soggetti che intendono produrre la Denominazione d'origine protetta «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» devono attenersi al rigoroso rispetto del disciplinare depositato presso l'Unione europea. Le operazioni di condizionamento devono avvenire nella zona indicata al punto 4.3 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo del prodotto ed essenzialmente in considerazione della natura altamente deteriorabile e della delicatezza delle produzioni ittiche, al fine di evitare la contaminazione e di garantire la conservazione delle caratteristiche organolettiche e qualitative;

4.6. legame: la «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino», contrariamente agli esemplari di Tinca degli altri areali geografici, non denota al gusto e all'olfatto il sapore di «fango» o «erba» e le carni sono tenere. Questa peculiarità è direttamente determinata dal tipo di gestione delle peschiere che da sempre viene attuato nel Pianalto di Poirino. Queste ultime infatti si distinguono da ambienti simili perché in esse il fondo melmoso non riesce a formarsi con conti-

nuità e la massa d'acqua presenta condizioni estremamente variabili per gran parte della stagione produttiva, impedendo l'instaurarsi delle condizioni favorevoli allo sviluppo dei «blooms» algali.

Si comprende quindi perché nelle peschiere del Pianalto di Poirino, adibite all'allevamento della Tinca, difficilmente si sviluppano popolazioni stabili e consistenti di Cianofitee e di conseguenza si capisce perché le carni dei pesci non acquisiscano quel caratteristico sentore che, non a caso, i francesi definiscono «limon», di fango appunto.

Il Pianalto di Poirino risulta isolato rispetto alle acque superficiali scendenti dalla catena alpina e le falde freatiche si trovano al di sotto della coltre diluviale, le precipitazioni nella zona sono scarse (700 mm/anno) e le ristrette dimensioni del bacino imbrifero convogliano velocemente a valle le acque di scorrimento. La particolare struttura argillosa e planondulata dell'Altopiano di Poirino si presta naturalmente alla ritenuta di acque superficiali; gli abitanti sono intervenuti sul territorio costruendo dighe di ritenuta in grado di fornire acqua a scopo irriguo, che si sono adattate in pieno anche per l'allevamento delle tinche. Il paesaggio rurale era ed è ancora contraddistinto da un gran numero di piccole e grandi peschiere ricavate spesso nelle vicinanze di abitazioni e borgate. In questi invasi da sempre si allevano le tinche, sia come fonte suppletiva di proteine sia come prodotto da commercio. In passato gli invasi venivano utilizzati contemporaneamente come cave d'argilla, per l'abbeveraggio del bestiame, per l'irrigazione e quant'altro, l'acqua ristagnava durante tutto l'anno e, pur soggetta a carico organico, forti variazioni di livello, di tenore d'ossigeno e di temperatura, permetteva comunque la sopravvivenza della Tinca, il pesce che meglio si adatta a queste condizioni limite. La maggior parte delle peschiere è distribuita sul territorio del comune di Poirino, ma molte altre, per un totale di circa 400 invasi, si trovano in tutto il Pianalto e imprimono al paesaggio una nota veramente caratteristica. Nelle tinche provenienti da allevamenti in peschiera del Pianalto di Poirino non si avverte quel sapore di fango più o meno intenso che normalmente accompagna le carni delle tinche di risaia o provenienti da fiumi o laghi siti in terreni meno dotati di quelli del Pianalto. Questi particolari fattori pedoclimatici uniti alla secolare opera dell'uomo nel definito processo produttivo contribuiscono a conferire alla Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino caratteristiche peculiari capaci di rendere questa produzione unica nel suo genere. Il consumo di questo eccellente prodotto tipico avviene generalmente sul posto presso alberghi e trattorie che assorbono la quasi totalità della produzione.

Il collegamento tra i fenomeni geologici, che hanno contraddistinto la formazione dell'Altopiano di Poirino e la comparsa di specie ittiche, ad esse coeve, permettono di considerare la *Tinca tinca* una specie autoctona già diffusa o in via di diffusione, a partire dal periodo Pleistocene medio-inferiore appartenente all'era Neozoica. La presenza della Tinca Gobba Dorata nel Pianalto di Poirino, come pesce allevato e di apprezzato valore alimentare ed economico, è comprovata da documenti risalenti al XIII secolo; addirittura tra le tante gabelle che affliggevano la popolazione rurale di Ceresole d'Alba, una imponeva la consegna di quantitativi variabili di tinche. In periodi relativamente recenti si hanno notizie molto precise: ad esempio nella raccolta «Studi geografici su Torino e il Piemonte» - aa. Vv ed. Ciappichelli 1954, uno degli autori, Natale Veronesi, dedica all'allevamento della Tinca il fascicolo: «Le peschiere del Pianalto di Poirino e la loro utilizzazione ittica». Tra le tante curiosità descritte, il Veronesi parla di pescatori professionisti, usi a gestire anche le altrui peschiere con contratti di mezzadria e d'affitto; questa attività professionale non esistendo nell'Altopiano fiumi importanti per produzione ittica, era giustificata dalla rendita delle sole tinche. D'altronde, consultando le «Consegne del sale» di Poirino si individuano già dal 1775 cinque famiglie di pescatori, che evidentemente ottenevano le loro entrate dall'allevamento e dalla vendita delle tinche. L'attività di pesca professionale, intendendo in tal senso l'allevamento delle tinche, si è protratta nei secoli e solo recentemente, verso l'inizio degli anni ottanta, è del tutto scomparsa come attività a tempo pieno, rimanendo presente come attività accessoria a quella agricola. Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto l'organismo di controllo terrà un elenco di produttori, degli stagni di allevamento e dei condizionatori;

4.7. struttura di controllo: il controllo sulla conformità del prodotto verrà svolto dalla società «Certiquality», con sede in via Gaetano Giardino, 4 - 20123 Milano;

4.8. etichettatura: il prodotto sarà commercializzato in contenitori e sacchetti monouso recanti:

- la dicitura «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino»;
- il disegno della Tinca femmina con la testa rivolta a sinistra;

la dicitura: «Denominazione d'origine protetta - D.O.P.».

L'etichettatura prevede inoltre la dicitura distintiva del produttore e/o dell'azienda produttrice del prodotto, le cui dimensioni non potranno essere superiori a 1/2 delle diciture sopra elencate. Sulle etichette verrà riportato il logo grafico e la dicitura le cui caratteristiche sono dettagliatamente descritte nel disciplinare.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la D.O.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e da vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento CE n. 510/2006;

4.9. condizioni nazionali:

#### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. *Nome del prodotto:* «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino».

2. *Descrizione del prodotto.*

La denominazione di origine protetta «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» distingue gli esemplari, allo stato fresco, ossia non trasformato, della specie Tinca (*Tinca tinca*) allevati, cresciuti e nati, da riproduttori a loro volta nati e cresciuti, nell'area geografica individuata al successivo art. 3, e aventi le seguenti caratteristiche morfologiche:

livrea: giallo dorata, dorso curvo e gibboso;

pelle: colorazione viva, brillante e lucente lo spessore della pelle deve essere minimo e non superiore a 1 mm, eventuali segni, lesioni o abrasioni cutanee sono ammesse purché cicatrizzate o derivanti solo dall'azione di pesca o da predazione;

muco cutaneo: trasparente e ben aderente alla pelle, percettibile solo al tatto;

occhio: brillante, vivido, lucente, convesso, cornea trasparente e pupilla nera, bulbo giallo o aranciato;

branchie: colore rosso vivo o roseo, umide, prive di muco, di limo, di parassiti o corpi estranei in genere;

squame: aderenti alla pelle, lucide, iridescenti, dorate;

corpo: rigido e sodo, leggermente elastico, resistente al tatto, non flaccido e molle;

odore: tenue, fragrante di acqua dolce, non acre o sgradevole e forte di pesce, assolutamente non di fango o erba o di sostanze organiche;

visceri: leggermente turgidi, brillanti e lisci con sfumature madreperlacee, non avvizziti e afflosciati, di odore non sgradevole o disgustoso e assolutamente non di fango o erba;

peritoneo: trasparente, brillante, inodore e aderente alla carne;

muscolatura: elastica e soda, di colore generale bianco roseo e rossa nei muscoli delle pinne, inodore e comunque non odora di fango o erba.

Relativamente alle caratteristiche organolettiche le carni della «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» si presentano tenere, morbide, abbastanza compatte, scarse di grassi e di conseguenza prive di sapori e odori sgradevoli quali fango, limo o erba; presentano sapore di pesce tenue e delicato, non deciso come il pesce di mare.

3. *Delimitazione della zona geografica.*

L'area geologicamente individuata con la dicitura «Pianalto di Poirino» annovera i comuni di Carmagnola, Isolabella, Poirino, Pralormo, Riva presso Chieri, Santena, Villastellone (appartenenti alla provincia di Torino), Baldissero d'Alba, Ceresole d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfrè, S. Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommariva Perno, (appartenenti alla provincia di Cuneo), Buttigliera d'Asti, Cellarengo, Dusino S. Michele, S. Paolo Solbrito, Valfenera, Villanova d'Asti (appartenenti alla provincia di Asti). Dei ventitre comuni, appartenenti a tre province, che costituiscono l'area geografica storicamente riconosciuta come «Terre rosse del Pianalto di Poirino», soltanto i territori

dei comuni di Poirino (Torino), Isolabella (Torino), Cellarengo (Asti), Pralormo (Torino), Ceresole d'Alba (Cuneo) sono compresi totalmente nella zona di produzione.

Sono parzialmente comprese nella zona di produzione solo alcune parti dei territori dei comuni di Carmagnola, Villastellone, Santena, Riva presso Chieri, Baldissero d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfrè, S. Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommariva Perno, e Dusino S. Michele, Valfenera, Buttigliera d'Asti, S. Paolo Solbrito, Villanova d'Asti.

#### 3.1. *Limiti della zona di produzione.*

La zona di produzione, all'interno del Pianalto è compresa entro i limiti, che sono così definiti:

a sud della strada carreggiabile che dall'abitato di Buttigliera d'Asti si dirige verso l'oratorio di S. Antonio e conduce al ponte sul Rio del Gerbido;

a est del tratto del Rio del Gerbido che, dal ponte suddetto, scorre sino al ponte di località S. Grato, situato sulla strada che collega Buttigliera d'Asti a Riva presso Chieri;

a sud/est della strada che dall'abitato di Riva presso Chieri, in direzione Pessione, conduce al ponte sul Rio Scarosa;

a est del tratto del Rio Scarosa che, dal ponte suddetto, scorre sino al ponte dell'autostrada A 21;

a sud del tratto della autostrada A 21 che, dal ponte suddetto, conduce al cavalcavia posto in prossimità di Cascina Cà Bianca;

a sud del sentiero che, dal suddetto cavalcavia, conduce a Cascina Tepice e, proseguendo in direzione ovest verso la rotonda di località Ponticelli conduce a località Fabaro;

a est della strada che collegando località Fabaro a Santena conduce al ponte del torrente Stellone, nell'abitato di Villastellone;

a est del torrente Stellone risalendone il corso, dal ponte suddetto, sino alla confluenza con il Rio S. Pietro;

a est del Rio S. Pietro risalendone il corso sino al ponte di località Cavalleri-Fumeri, nel comune di Carmagnola;

a est della carreggiabile che, dal ponte suddetto, si collega alla strada che proviene da Ceresole d'Alba, in località Due Province;

a sud del tratto della strada che, dalla suddetta località, conduce all'incrocio con la strada statale n. 661, proveniente da Carmagnola;

a est della strada statale n. 661 che, dal suddetto incrocio, attraversando Sommariva del Bosco, conduce all'abitato di Sanfrè e sino all'incrocio con la strada che porta a Cascina Priore;

a nord/est della strada che, dall'incrocio suddetto, collega Sanfrè al percorso denominato Sentiero del Roero (S1);

a nord/ovest del tratto di Sentiero del Roero che, dal collegamento suddetto, conduce al Pilone di S. Grato, nel comune di Montà d'Alba;

a ovest della carreggiabile che dal Pilone di S. Grato conduce al Pilone di S. Bernardo;

a ovest della strada che, dal Pilone di S. Bernardo, in direzione nord, attraversando gli abitati di Valfenera, Dusino S. Michele, S. Paolo Solbrito, conduce a Buttigliera d'Asti collegandosi, all'interno del paese, con la strada che si dirige all'Oratorio di S. Antonio.

#### 4. *Prova dell'origine.*

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli stagni e dei produttori, nonché la tenuta di registri di produzione e la denuncia dei quantitativi prodotti, 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, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### 5. *Metodo di ottenimento del prodotto.*

Gli avannotti, che sono immessi nelle peschiere anche associati a riproduttori e tinche di taglia intermedia, vengono lasciati crescere sino al raggiungimento della taglia desiderata.

#### 5.1. *Condizioni generali.*

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino è rigorosamente allevata in monocultura.

La pezzatura prodotta varia dalla taglia da consumo, al novellame da ripopolamento, ai riproduttori.

### 5.2. Condizioni di allevamento.

La tinca si alleva sia negli stagni in argilla esistenti e sia in nuovi bacini in argilla, purché realizzati entro i limiti della zona di produzione.

### 5.3. Acqua.

L'approvvigionamento idrico può essere effettuato:

- a) da acque meteoriche;
- b) da acque superficiali;
- c) da acque di captazione da falda.

### 5.4. Stagni.

Saranno utilizzati gli stagni, realizzati in argilla, già in uso e sarà possibile la realizzazione di nuovi invasi in argilla. Considerando le particolari caratteristiche geologiche della zona, non sono ammessi stagni dotati di totale impermeabilizzazione artificiale o realizzati con materiale diverso dall'argilla del Pianalto. Onde evitare forme di inquinamento dovute alle pratiche colturali dei terreni circostanti sarà realizzata una fascia di inerbimento perimetrale degli stagni della larghezza minima di metri 5; nella suddetta fascia tampone è fatto divieto dell'uso di sostanze diserbanti.

### 5.5. Riproduzione e novellame.

Per ottenere la disponibilità di novellame sono ammessi la selezione e l'incrocio di riproduttori purché aventi le caratteristiche descritte al punto 2. Si potrà ricorrere sia alla riproduzione naturale sia alla riproduzione artificiale.

### 5.6. Alimentazione.

L'alimentazione in allevamento sarà favorita mediante pratiche di fertilizzazione naturali dei bacini al fine di ottenere zooplancton per lo svezamento e la crescita degli avannotti. In seguito, durante la fase di ingrasso, si potrà fare ricorso a sistemi di integrazione alimentare, preparati con alimenti non derivati da farine di carne e non derivati da organismi geneticamente modificati, nei quali il tenore proteico, opportunamente distribuito tra proteine di origine vegetale e animale, non superi il 45% del peso. In particolare si individuano le seguenti materie prime:

- a) cereali, granaglie e loro prodotti e sottoprodotti;
- b) semi oleosi e loro prodotti e sottoprodotti;
- c) semi di leguminose e loro prodotti e sottoprodotti;
- d) latte e derivati;
- e) uova e derivati;
- f) farina di pesce e/o di crostacei.

Le materie prime di cui alle lettere a), b), c), d), e), dovranno essere reperite all'interno della zona di produzione del Pianalto, assolutamente non OGM, e opportunamente certificate secondo la normativa vigente. Tali complementi sono circa l'85% del prodotto somministrato in fase di alimentazione.

La farina di pesce e/o di crostacei potrà essere reperita in commercio, purché opportunamente certificata e assolutamente non OGM.

### 5.7. Commercializzazione.

La commercializzazione limitata al prodotto fresco tiene conto della legislazione vigente e della buona pratica igienica.

Gli esemplari immessi al consumo hanno una taglia compresa tra 50 e 250 grammi.

## 6. Elementi comprovanti il legame con l'ambiente geografico.

La «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino», contrariamente agli esemplari di Tinca degli altri areali geografici, non denota al gusto e all'olfatto il sapore di «fango» o «erba» e le carni sono tenere. Questa peculiarità è direttamente determinata dal tipo di gestione delle peschiere che da sempre viene attuato nel Pianalto di Poirino. Queste ultime infatti si distinguono da ambienti simili perché in esse il fondo melmoso non riesce a formarsi con continuità e la massa d'acqua presenta condizioni estremamente variabili per gran parte della stagione produttiva, impedendo l'instaurarsi delle condizioni favorevoli allo sviluppo dei «blooms» algali.

Si comprende quindi perché nelle peschiere del Pianalto di Poirino, adibite all'allevamento della Tinca, difficilmente si sviluppino popolazioni stabili e consistenti di Cianoficee e di conseguenza si capisce perché le carni dei pesci non acquisiscano quel caratteristico sentore che, non a caso, i francesi definiscono «limon», di fango appunto.

Il Pianalto di Poirino risulta isolato rispetto alle acque superficiali scendenti dalla catena alpina e le falde freatiche si trovano al di sotto della coltre diluviale, le precipitazioni nella zona sono scarse, e

le ristrette dimensioni del bacino imbrifero convogliano velocemente a valle le acque di scorrimento. La particolare natura argillosa dei terreni si presta alla costruzione e alla escavazione di stagni per trattenerne le acque. Le prime opere in tal senso risalgono a più di tre secoli addietro e testimoniano anche l'uso dell'argilla per costruzione. Il paesaggio rurale era ed è ancora contraddistinto da un gran numero di piccole e grandi peschiere ricavate spesso nella vicinanza di abitazioni e borgate. In questi invasi da sempre si allevano le tinche, sia come fonte suppletiva di proteine sia come prodotto da commercio. La maggior parte delle peschiere è distribuita sul territorio del comune di Poirino, ma molte altre, per un totale di circa 400 invasi, si trovano in tutto il Pianalto e imprimono al paesaggio una nota veramente caratteristica. Le tinche provenienti da allevamenti in peschiera del Pianalto di Poirino, sono rinomate per il gusto; in esse non si avverte infatti quel sapore di fango più o meno intenso che normalmente accompagna le carni delle tinche di risaia o provenienti da fiumi o laghi siti in terreni meno dotati di quelli del Pianalto. La tinca costituisce il prodotto tipico della zona ed il consumo avviene generalmente sul posto presso alberghi e trattorie che assorbono la quasi totalità della produzione. L'allevamento della tinca nelle peschiere è pressoché generale presso la popolazione rurale, a causa del notevole richiamo di visitatori e consumatori che determina, ed è considerata come un tradizionale fattore di notevole importanza nell'economia locale.

L'origine geografica della Tinca Gobba Dorata del Pianalto è ben individuata da testimonianze scritte e orali, ma addirittura è possibile confermare la presenza della specie con prove geologiche e paleontologiche.

Elencando sommariamente i dati che comprovano una relazione tra l'origine geografica della zona e la comparsa della specie si osserva come i primi reperti fossili di *Tinca tinca* risalgano al Villafranchiano Terminale di Valdarno, periodo del Pleistocene inferiore, appartenente all'era Neozoica.

È infatti a partire dalla fine del Pliocene e dal Pleistocene inferiore che si formano i depositi fluviolacustri della facies villafranchiana dell'Altopiano di Poirino (Parte 6 carta geologica).

A questo punto è immediato il collegamento tra i fenomeni geologici, che hanno contraddistinto la formazione dell'Altopiano, e la comparsa in gran parte dell'areale italiano di specie ittiche, ad essi coeve, come la Tinca.

Esistono comunque antiche e recenti fonti di documentazione che attestano come questo particolare legame tra Tinca, territorio e esseri umani sia sempre risultato saldo e duraturo nel tempo.

La presenza della Tinca Gobba Dorata nel Pianalto di Poirino, come pesce allevato e di apprezzato valore alimentare ed economico, è già comprovata da documenti risalenti al XIII secolo; addirittura tra le tante gabelle che affliggevano la popolazione rurale di Ceresole d'Alba, una di queste imponeva la consegna di quantitativi variabili di tinche.

Anche in periodi relativamente recenti si hanno notizie molto precise: ad esempio nella raccolta «Studi geografici su Torino e il Piemonte» - aa.vv. ed. Ciappichelli 1954, uno degli autori, Natale Veronesi, dedica all'allevamento della Tinca il fascicolo: «Le peschiere del Pianalto di Poirino e la loro utilizzazione ittica» (parte 5 e 7).

Tra le tante curiosità descritte, il Veronesi parla addirittura di pescatori professionisti, usi a gestire anche le altrui peschiere con contratti di mezzadria e d'affitto; questa attività professionale, non esistendo nell'Altopiano fiumi importanti per produzione ittica, era giustificata dalla rendita delle sole tinche.

D'altronde, consultando le «Consegne del Sale» di Poirino (parte 7), si individuano già dal 1775 cinque famiglie di pescatori, che evidentemente ottenevano le loro entrate dall'allevamento e dalla vendita delle tinche.

L'attività di pesca professionale, intendendo in tal senso l'allevamento delle tinche, si è protratta nei secoli e solo recentemente, verso l'inizio degli anni ottanta, è del tutto scomparsa, inserendosi tra le attività di tipo agricolo, anche a causa della morte degli ultimi anziani pescatori.

### 7. Riferimenti relativi alle strutture di controllo.

La struttura di controllo è individuata ai sensi degli articoli 10 e 11 del regolamento CE 510/2006.

### 8. Elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura D.O.P.

Il contrassegno è costituito, in ordine dalla parte superiore verso l'inferiore, dai seguenti simboli distintivi:

- la dicitura: «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino»;
- il disegno della Tinca femmina con la testa rivolta a sinistra;

la dicitura: «Denominazione d'origine protetta - D.O.P.».

L'etichettatura prevede inoltre la dicitura distintiva del produttore e/o dell'azienda produttrice del prodotto, le cui dimensioni non potranno essere superiori a 1/2 delle diciture di cui al seguente articolo.

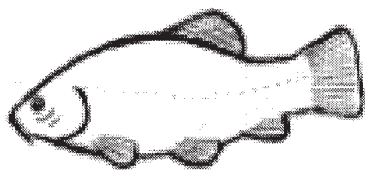
La Tinca Gobba Dorata fresca, dovrà essere commercializzata in contenitori e sacchetti monouso recanti ben evidenziato il suddetto contrassegno.

Le operazioni di condizionamento devono avvenire nella zona indicata al punto 3.1 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo del prodotto stesso ed essenzialmente in considerazione della natura altamente deteriorabile e della delicatezza delle produzioni ittiche, al fine di evitare la contaminazione e di garantire la conservazione delle caratteristiche organolettiche e qualitative.

#### 8.1. Elementi dell'etichettatura legati al marchio D.O.P.

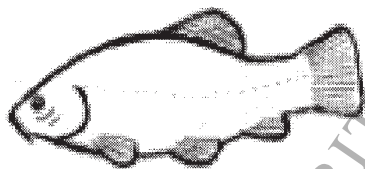
Il marchio è presentato nel modo seguente:

*Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino*



*Denominazione d'Origine Protetta - D.O.P.*

Le diciture: «Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino» e «Denominazione d'Origine Protetta - D.O.P.» sono scritte con carattere Times New Roman, corsivo, dimensione 14.



Il disegno della Tinca femmina presenta la testa rivolta a sinistra, la lunghezza totale dall'apice della bocca alla estremità della coda è di 45 mm, l'altezza dall'apice della pinna dorsale all'estremità inferiore della pinna ventrale è di 20 mm.

#### 9. Commercializzazione dei prodotti trasformati.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la D.O.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, devono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CE) 510/2006.

08A01620

## MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 25 febbraio 2008.

**Scioglimento della società cooperativa «Little Coop società cooperativa a responsabilità limitata», in Torino, e nomina del commissario liquidatore.**

### IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Viste le risultanze ispettive di cui alla corrispondenza resa dall'Unione nazionale cooperative italiane e relative alla società cooperativa sotto indicata;

Tenuto conto che l'Ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto il parere favorevole del Comitato centrale per le cooperative di cui agli articoli 18 e 19 della legge 17 febbraio 1971, n. 127;

Ritenuta l'opportunità di disporre il provvedimento di scioglimento d'ufficio art. 2545-*septiesdecies* del codice civile con nomina di commissario liquidatore;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Little Coop società cooperativa a responsabilità limitata», con sede in Torino, costituita in data 21 gennaio 1998 con atto a rogito del notaio dott. Restivo Alfredo di Torino, REA n. 897591, è sciolta d'ufficio ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile e il dott. Terranova Calogero nato a Canicatti (Agrigento) il 4 agosto 1968, con studio in Ivrea (Torino) a via Circonvallazione n. 11, ne è nominato commissario liquidatore.

Art. 2.

Al commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Contro il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 25 febbraio 2008

*Il Ministro:* BERSANI

08A01834