Ref. Ares(2016)6490978 - 18/11/2016

DOCUMENTO UNICO

«Lenticchia di Altamura»

N° UE: [Riservato UE]

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE DELL'IGP

«Lenticchia di Altamura»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di Prodotto [come da allegato XI del Reg (UE) n.668/2014]

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Lenticchia di Altamura" è riservata alla lenticchia secca appartenente alle varietà Laird, Eston e Brewer (conosciuta anche come "U.S. Regular") appartenenti alla specie**:** *Lens esculenta* Moench (Sinonimi: *Ervum lens*. L., *Lens culinaris* Medic.)

All'atto dell'immissione al consumo la "Lenticchia di Altamura" deve presentare le seguenti caratteristiche:

Forma: tonda e appiattita;

Dimensione: calibro compreso tra i 3 ed i 4,9 mm per la Eston e tra i 5 ed i 7 mm per Laird e Brewer;

Colore: diverse gradazioni del verde e del marrone;

Peso medio per 100 semi: da un minimo di 2,8 g ad un massimo di 3,6 g per la Eston e da un minimo di 5,7 a un massimo di 6,5 g per Laird e Brewer;

Umidità delle lenticchie secche al momento della commercializzazione: ≤ 13%;

Tenore proteico: > 20%;

Ferro: > 4 mg/100gr di prodotto;

La granella secca non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche, con una tolleranza complessiva massima dell'1,5% di: prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione. È consentita inoltre una percentuale massima di 1,5 di prodotto secco fuori calibro.

All'immissione del prodotto sul mercato questo deve essere idoneo al consumo umano.

3.3. Mangimi (solo per prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi di semina, coltivazione, raccolta e disinfestazione (che deve essere eseguita entro le 24 ore dalla raccolta per controllare gli attacchi di tonchio), devono avvenire nel territorio delimitato al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc… del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata.

La "Lenticchia di Altamura" deve essere immessa al consumo in confezioni della capacità massima di kg 10 per uso alimentare, conformi alla legislazione vigente, in modo da garantire la inalterabilità delle caratteristiche di salubrità ed organolettiche del prodotto.

Esclusivamente per le transazioni commerciali all'ingrosso il prodotto può essere confezionato in big bags della capacità massima di 30 q.li o in sacchi della capacità massima di 25 kg idonei all'uso alimentare.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata.

La confezione, reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP ed alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni: il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice o confezionatrice. E' ammesso l'utilizzo di marchi privati, purché questi non traggano in inganno il consumatore e siano consentiti dalla legislazione vigente.

La confezione deve altresì recare obbligatoriamente il logo come di seguito descritto.

Logo

Il logo della denominazione Lenticchia di Altamura IGP è costituito da 19 lenticchie stilizzate di dimensioni variabili, proporzionate e disposte secondo la grandezza e l'ubicazione dei comuni che rientrano nel territorio di produzione. Tale logo sovrasta la dicitura "Lenticchia di Altamura IGP" disposta su tre righi e proporzionata in modo da evidenziare la parola Altamura che si trova nel rigo centrale. La scritta e le lenticchie stilizzate sono disposte su sfondo bianco circolare senza contorno della dimensione minima di 25 mm.

Il carattere della scritta è Pluto bold ed il colore delle lenticchie stilizzate nonchè della scritta è Pantone 582.

Indici colorimentrici:

Lenticchie e scritta: Pantone 582

C= 25 M= 9 Y= 100 K= 39

R= 142 G= 140 B= 19

HEX/HTML 8E8C13



Pur rispettando la dimensione minima consigliata, il logo si potrà adattare proporzionalmente ai vari utilizzi e potrà anche essere stampato in bianco e nero se necessario.

4. DELIMITAZIONE SPECIFICA DELLA ZONA GEOGRAFICA.

La zona di produzione della "Lenticchia di Altamura IGP" comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Altamura, Ruvo di Puglia, Corato, Minervino Murge, Andria, Spinazzola, Poggiorsini; Gravina in Puglia, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle, Montemilone, Palazzo San Gervasio, Genzano di Lucania, Irsina, Tricarico, Matera, Banzi, Forenza, Tolve.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Il territorio di produzione della Lenticchia di Altamura, comprendente il territorio di Altamura e i contigui terreni della Murgia Barese e della adiacente Fossa Bradanica (o Fossa Pre-Murgiana), è caratterizzato da un clima mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e secche. Le precipitazioni oscillano intorno a 604 mm/anno, con minimi di pioggia che si verificano nel mese di luglio mentre i massimi nei mesi di novembre e dicembre. Per quanto concerne la termometria della zona geografica interessata, gli andamenti dei valori medi mensili di temperatura mostrano che le minime, che possono scendere sotto zero, si verificano nel mese di gennaio mentre le temperature massime possono raggiungere i 40°C nei mesi di luglio e agosto. La temperatura media annua è pari a 15°C. I suoli, perlopiù profondi e di medio impasto presentano una composizione granulometrica tendenzialmente argillosa con scheletro abbondante. Sono ricchi di sostanza organica e azoto con alta presenza di calcare, con pH compreso tra 7,6 e 8.

Il legame causale tra la Lenticchia di Altamura e la zona di produzione, fondato sulle caratteristiche della zona geografica delimitata e le competenze dei produttori locali, determina le qualità specifiche del prodotto: a) un tenore minimo di proteine del 20%; b) un contenuto massimo di acqua del 13%; c) un quantitativo minimo di ferro di 4 mg/100gr.

Come ben si sa, la quantità di proteine presenti nella granella è molto variabile e dipende dalla quantità di azoto che la pianta trova disponibile e riesce ad assorbire. La quantità di azoto dipende dalla presenza di azotofissatori simbionti, appartenenti al genere *Rhizobium*, che possono infettare le radici delle leguminose con la formazione di noduli radicali sede del processo di azoto-fissazione. L'azoto-fissazione non avviene al di sotto di 9°C così come un pH inferiore a 5.6 o superiore a 8.0 crea un

contesto difficile per la funzionalità dei batteri. I terreni ricadenti nella zona geografica interessata alla produzione di Lenticchie di Altamura hanno un pH variabile tra 7,6 e 8 mentre la temperatura media della zona è di 15 °C. Queste condizioni favoriscono la diffusione dell'infezione batterica nelle radici, lo sviluppo del nodulo radicale e della struttura simbiontica nonché l'azoto-fissazione a seguito dell'inizio del rapporto simbiontico e garantiscono alla Lenticchia di Altamura almeno il 20 % di contenuto in proteine. Questo ha permesso nel corso dei secoli alle popolazioni locali di sostituire nella loro dieta la carne garantendo un adeguato apporto proteico alla loro alimentazione. Del resto la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità, è caratterizzata dall'apporto proteico di origine vegetale e non animale.

La quantità di acqua (umidità) della Lenticchia di Altamura, in virtù delle temperature e dell'umidità relativa tipiche del periodo di raccolta, è molto bassa e non deve superare il 13% . Ciò garantisce durante la conservazione le condizioni inidonee allo sviluppo di funghi che possono produrre micotossine. Questo ha contribuito a diffondere la reputazione della Lenticchia di Altamura quale prodotto salubre ed esente da micotossine, qualità fondamentale rispetto ad un problema che affligge molti paesi del mondo da secoli ed ha condizionato la storia e la salute dei popoli più di quanto si possa pensare, e rispetto al quale solo recentemente abbiamo acquisito conoscenze più dettagliate in merito alla pericolosità.

I terreni calcarei come quelli della zona di produzione della Lenticchia di Altamura, sono mediamente ricchi in ferro la cui solubilità nel terreno è legata a diversi fattori tra i quali il più importante è il pH. In terreni a pH elevato con valori compresi tra 8 e 10, infatti, il calcare tende a legarsi con il ferro in composti insolubili ed indisponibili per le piante. I terreni della zona interessata alla produzione di Lenticchia di Altamura hanno valori di pH compresi tra 7,6 e 8 e questo permette alle piante di Lenticchia di Altamura di avere disponibilità di ferro solubile in acqua, pertanto, la quantità di questo importante microelemento nella Lenticchia di Altamura è superiore a 4 mg/100gr di prodotto. Il ferro favorisce la produzione di emoglobina e di globuli rossi: assicurando una corretta ossigenazione delle cellule del corpo, garantendo così la vitalità e la crescita armoniosa dell'intero organismo. Stimola le funzioni del fegato, della milza, dell'intestino e del midollo osseo. Il ferro è inoltre fondamentale per i neurotrasmettitori come serotonina e dopamina, garantisce resistenza alle malattie, è utile contro lo stress ed è indispensabile per mantenere efficiente il sistema immunitario.

La "Lenticchia di Altamura" ha da molti anni acquisito una forte reputazione sul territorio nazionale registrando importanti incrementi a livello commerciale.

E' stata coltivata a partire dagli anni '30 espandendo nel tempo l'area di produzione al di fuori dei confini del comune di Altamura e raggiungendo a fine anni '40 valori produttivi ed economici davvero importanti. L'articolo del Corriere Pugliese datato 24 agosto 1949 a firma di Saverio La Sorsa, riporta una produzione nazionale di 70.000 q.li di lenticchia a fronte di ben 50.000 q.li prodotti nel territorio delimitato dalla Lenticchia di Altamura. Negli stessi anni i commercianti locali esportavano grandi quantità di prodotto, per lo più in Canada e Stati Uniti d'America. Dal punto di vista storico la coltivazione della Lenticchia di Altamura oltre ai fattori connessi alle peculiarità del terreno e del clima, è legata alla grande esperienza nelle tecniche produttive e nella conoscenza della pianta da parte degli agricoltori locali, un patrimonio immateriale che mantiene una sua continuità attraverso i cambi generazionali e che negli ultimi anni vede due, o a volte addirittura tre generazioni differenti in campo a lavorare assieme.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)
Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
oppure
accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Prodotti DOP e IGP" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".