

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2017/C 280/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „LENTICCHIA DI ALTAMURA”

Nr UE: PGI-IT-02204 – 17.11.2016

ChNP ( ) ChOG ( X )

## 1. Nazwa lub nazwy

„Lenticchia di Altamura”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Lenticchia di Altamura” jest zastrzeżone dla suszonej soczewicy odmian Laird i Eston gatunku *Lens esculenta Moench* (synonim: *Ervum lens. L., Lens culinaris Medik.*).

Przy wprowadzaniu do obrotu soczewica „Lenticchia di Altamura” musi posiadać następujące właściwości:

kształt: okrągły, spłaszczony;

rozmiar: od 3 mm do 4,9 mm w przypadku odmiany Eston i od 5 mm do 7 mm w przypadku odmiany Laird;

barwa: różne odcienie zieleni i brązu;

masa średnia na 100 nasion: od 2,8 g do 3,6 g w przypadku odmiany Eston i od 5,7 g do 6,5 g w przypadku odmiany Laird;

wilgotność suszonej soczewicy w momencie wprowadzania do obrotu:  $\leq 13\%$ ;

zawartość białka:  $> 23\%$ ;

zawartość żelaza:  $> 6$  mg/100 gr produktu.

Suche ziarna nie powinny charakteryzować się nienormalnym kolorem ani nieprawidłowościami w wyglądzie zewnętrznym, które mogłyby wpływać na ich właściwości, dopuszcza się jednak maksymalny całkowity poziom tolerancji 1,5 % ziaren połamanych, poplamionych, zniszczonych przez strąkowce lub o zmienionej barwie. Ponadto dopuszcza się maksymalnie 1,5 % suchego produktu o nieprawidłowym rozmiarze.

W momencie wprowadzania produktu do obrotu musi się on nadawać do spożycia przez ludzi.

## 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy: siew, uprawa, zbiór i oczyszczanie (które musi mieć miejsce w ciągu 24 godzin od zbioru, aby zapobiec atakom strąkowca) muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Soczewicę „Lenticchia di Altamura” należy wprowadzać do obrotu w opakowaniach o maksymalnej pojemności 10 kg, przeznaczonych do zastosowań spożywczych, zgodnych z obowiązującymi przepisami, tak aby zachowane zostały właściwości zdrowotne i organoleptyczne produktu.

Jedynie w transakcjach hurtowych produkt może być pakowany w dużych workach o maksymalnej pojemności 30 kwintali lub w workach o maksymalnej pojemności 25 kg przeznaczonych do zastosowań spożywczych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniach obowiązkowo umieszcza się etykiety z czytelnym i wyraźnym nadrukiem, zawierającym, oprócz graficznego symbolu IGP (ChOG) i odpowiednich napisów i informacji zgodnych z wymogami przepisów prawa, następujące informacje: nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego. Dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie wprowadzają one konsumenta w błąd i są zgodne z obowiązującymi przepisami.

Na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić logo produktu, opisane poniżej.

Logo

Logo chronionego oznaczenia geograficznego „Lenticchia di Altamura” składa się z 19 stylizowanych ziaren soczewicy o różnych rozmiarach, odzwierciedlających rozmiary i rozmieszczenie gmin, które znajdują się na obszarze produkcji. W logo dominuje napis „Lenticchia di Altamura IGP” rozmieszczony w trzech wersach, w taki sposób, aby wypuklić słowo „Altamura”, które znajduje się w środkowym wersie. Napis i stylizowane ziarna soczewicy umieszczono na okrągłym białym tle, nieobwiedzionym konturem, o minimalnym rozmiarze 25 mm.

Czcionką wykorzystaną w napisie jest Pluto bold, a barwą zarówno napisu, jak i stylizowanych ziaren soczewicy jest Pantone 582.

Indeks barw:

Ziarna soczewicy i napis: Pantone 582

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

R = 142 G = 140 B = 19

HEX/HTML 8E8C13



Należy przestrzegać zaleconego rozmiaru minimalnego, jednak logo można dostosowywać proporcjonalnie do zastosowań, a także, jeśli to konieczne, drukować w kolorach czarnym i białym.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji soczewicy „Lenticchia di Altamura” obejmuje obszar administracyjny następujących gmin: 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. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji soczewicy „Lenticchia di Altamura” obejmuje terytorium gminy Altamura i przylegające do niego obszary wyżyny Murgia Barese i depresji Fossa Bradanica (lub Fossa Pre-Murgiana) i charakteryzuje się klimatem śródziemnomorskim, w którym zimy są łagodne a lata gorące i suche. Opady atmosferyczne wynoszą średnio około 604 mm rocznie, przy czym najniższy ich poziom odnotowuje się w lipcu a najwyższy w listopadzie i grudniu. Temperatury na przedmiotowym obszarze geograficznym kształtują się, zgodnie z obserwacjami średnich temperatur miesięcznych, w następujący sposób: wartości najniższe (które mogą schodzić poniżej zera) odnotowuje się w styczniu, a najwyższe (mogące dochodzić nawet do 40 °C) – w lipcu i sierpniu. Średnia temperatura roczna wynosi 15 °C.

Gleby, dosyć głębokie, średnio zwarte, o bogatej strukturze i charakterze gliniastym. Gleby te są bogate w substancje organiczne i azot, mają wysoką zawartość wapienia, a ich pH waha się od 7,6 do 8.

Związek przyczynowy, jaki zachodzi między soczewicą „Lenticchia di Altamura” a obszarem produkcji, opiera się na cechach charakterystycznych wyznaczonego obszaru geograficznego i sprawia, że minimalny poziom zawartości białek i żelaza jest wyższy niż w tych samych odmianach soczewicy uprawianych gdzie indziej, jakie można znaleźć na rynku.

Jak wiadomo, poziom zawartości białek w ziarnach jest bardzo zróżnicowany i zależy od ilości azotu, jakie roślina ma do dyspozycji i może pobierać ze środowiska. Ilość azotu zależy od obecności wiążących go symbiontów z rodzaju *Rhizobium* wchodzących w symbiozę z korzeniami roślin strączkowych, na których tworzą się brodawki korzeniowe, w których z kolei dochodzi do procesu wiązania azotu. Proces wiązania azotu nie zachodzi w temperaturze poniżej 9 °C, natomiast bakterie nie funkcjonują w środowisku, którego pH jest niższe niż 5,6 lub wyższe niż 8,0. Gleby występujące na obszarze geograficznym, na którym produkuje się soczewicę „Lenticchia di Altamura”, charakteryzują się pH od 7,6 do 8, a średnia temperatura na tym terenie wynosi 15 °C. W tych warunkach dochodzi do rozprzestrzeniania się bakterii w korzeniach roślin, rozwoju brodawek korzeniowych i symbiotycznego wiązania azotu, co w rezultacie sprawia, że poziom zawartości białek w soczewicy „Lenticchia di Altamura” jest bardzo wysoki. Dzięki temu ludność lokalna mogła na przestrzeni dziejów zastąpić w swojej diecie mięso soczewicą, która gwarantowała wystarczające ilości białka w pożywieniu. Ponadto charakterystyczne dla diety śródziemnomorskiej, dziś uznawanej za dziedzictwo ludzkości, jest pozyskiwanie białka ze źródeł roślinnych a nie zwierzęcych.

Gleby wapienne, takie jak występujące na obszarze produkcji soczewicy „Lenticchia di Altamura”, są zazwyczaj bogate w żelazo, którego rozpuszczalność w glebie zależy od różnych czynników, między innymi od pH. Na obszarach, na których pH jest wysokie i kształtuje się między 8 a 10, wapien wiążę żelazo w nierozpuszczalnych związkach i sprawia, że staje się ono niedostępne dla roślin. Na obszarach produkcji soczewicy „Lenticchia di Altamura” wartości pH wahają się między 7,6 a 8 i dzięki temu rośliny soczewicy „Lenticchia di Altamura” mają do swej dyspozycji zasoby rozpuszczalnego w wodzie żelaza a co za tym idzie poziom zawartości tego ważnego mikroelementu w soczewicy „Lenticchia di Altamura” jest wyższy niż w roślinach tych samych odmian uprawianych poza tym obszarem. Żelazo jest niezbędne do produkcji hemoglobiny i czerwonych krwinek dostarczających do komórek ciała odpowiedni ilości tlenu, a zatem żelazo przyczynia się do harmonijnego rozwoju całego organizmu i zapewnia mu odpowiedni poziom energii. Żelazo pobudza działanie wątroby, śledziony, jelit i szpiku kostnego. Żelazo ma również podstawowe znaczenie dla neuroprzekaźników takich jak serotonina i dopamina, wzmacnia odporność organizmu, pomaga kontrolować stres i jest niezbędne dla działania układu odpornościowego.

Od wielu lat soczewica „Lenticchia di Altamura” cieszy się renomą w całym kraju a poziom jej sprzedaży rośnie.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.