

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 16 novembre 2017 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA - European cooperation for accreditation;

Considerato che con decreto 22 dicembre 2009 Accredia - L'Ente italiano di accreditamento è stato designato quale unico organismo italiano a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato;

Ritenuti sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

Decreta:

Art. 1.

Il laboratorio Ecocontrol S.r.l., ubicato in Caraffa di Catanzaro, via Palermo n. 4, è autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

Art. 2.

L'autorizzazione ha validità fino al 13 dicembre 2021 data di scadenza dell'accreditamento.

Art. 3.

L'autorizzazione è automaticamente revocata qualora il laboratorio Ecocontrol S.r.l., perda l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, rilasciato da Accredia - L'Ente italiano di accreditamento designato con decreto 22 dicembre 2009 quale unico organismo a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato.

Art. 4.

1. Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

2. L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

3. Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

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

Roma, 19 dicembre 2017

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità (< 75 % Acido oleico)	Reg. CEE 2568/1991 allegato II + Reg. UE 1227/2016 allegato I
Bitertanol, Chlorantraniliprole, Dichlorvos, ethirimol, Fludioxonil, mandipropamid, mevinphos, spiroxamime (somma), tebuconazole (detected LC-MS/MS); bifenthrin, chlorfenzolo, clomazone, dimetipiperate, fenbuconazole, mepanipyrim, metolachlor, pyridaben, pyrimethanil, thefluthrin (detected GC-MS/MS)	UNI EN 1528-1:1997 + UNI EN 1528-2:1997 + UNI EN 1528-3:1997 + UNI EN 1528-4:1997

18A00146

PROVVEDIMENTO 20 dicembre 2017.

Iscrizione della denominazione «Lenticchia di Altamura» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

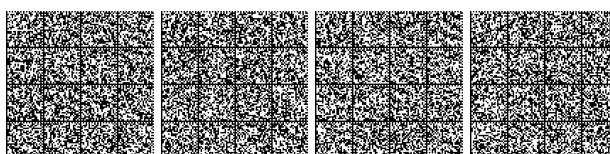
Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 2362/2017 della Commissione del 5 dicembre 2017, la denominazione «Lenticchia di Altamura» riferita alla categoria «Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati» è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;



Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura», registrata in sede comunitaria con regolamento (UE) n. 2362/2017 del 5 dicembre 2017.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Lenticchia di Altamura», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione Geografica Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (UE) n. 1151/2012 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 20 dicembre 2017

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«LENTICCHIA DI ALTAMURA»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta (IGP) «Lenticchia di Altamura» è riservata alla lenticchia secca appartenente alle varietà Laird ed Eston appartenenti alla specie: *Lens esculenta* Moench (Sinonimi: *Ervum lens*, L., *Lens culinaris* Medic.) rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

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;
- 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;
- umidità delle lenticchie secche al momento della commercializzazione: ≤ 13%;
- tenore proteico: > 23%;
- ferro: > 6 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.

Art. 3.

Zona di produzione

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.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata e documentata in maniera palese ed inequivocabile. In questo modo, oltre che per mezzo dell'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori dei condizionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo 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 dalla normativa vigente nonché dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Avvicendamento culturale.

La coltivazione della «Lenticchia di Altamura» non può seguire avvicendamento culturale ad altre leguminose.

Epoca di semina.

La semina della «Lenticchia di Altamura» si effettua da novembre a marzo. La scelta più opportuna per la data di semina varia in funzione dell'ambiente e del metodo di coltivazione adottato.

Semina.

Il seme delle varietà Eston, Laird o Brewer deve presentare le caratteristiche del seme così come previsto dalla legislazione vigente. È previsto il reimpiego aziendale a condizione che il prodotto rispetti le caratteristiche qualitative previste dalla legislazione vigente.

Difesa antiparassitaria.

È consentito l'impiego dei presidi fitosanitari consentiti dalla legislazione vigente.

Controllo delle infestanti.

È consentito l'impiego dei presidi fitosanitari consentiti dalla legislazione vigente.

Resa.

La produzione massima ottenibile è pari a 2,5 t/Ha di granella.

Post-produzione.

Dopo la raccolta sul prodotto devono essere effettuate almeno le seguenti lavorazioni:

a) disinfestazione da parassiti; b) pulitura per separare corpi estranei leggeri e pesanti, piccoli e grandi che siano; c) spietatura che permette di eliminare eventuali pietre ancora presenti; d) lettura ottica che permette di ottenere uniformità del colore delle lenticchie nonché di eliminare corpi estranei in funzione del colore e della forma; e) eliminazione di metalli accidentalmente presenti; f) stoccaggio in Big Bags rivestiti internamente da materiale plastico per alimenti oppure in silos in modo da proteggere il prodotto da attacchi da parte di parassiti.

La disinfestazione in post-produzione deve essere eseguita entro le 24 ore dalla raccolta all'interno dell'area delimitata dal disciplinare, per controllare attacchi di tonchio.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

La «Lenticchia di Altamura» ha una forte reputazione sul territorio nazionale e negli ultimi anni sta crescendo in maniera importantissima a livello commerciale. Il territorio di produzione è quello compreso nella Murgia Barese e Materana e nella confinante fossa Pre-Murgiana in una fascia altimetrica compresa tra i 300 mt ed i 600 mt slm. e ricade in parte all'interno del Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Se dal punto di vista storico la coltivazione della Lenticchia di Altamura vanta grande esperienza e conoscenza della pianta, del terreno e del clima idoneo a questa coltura, vi è da sottolineare che la sapienza degli agricoltori esprime continuità nel cambio generazionale che è avvenuto negli ultimi anni e che sta avvenendo in maniera sempre più importante e che vede due, o a volte addirittura tre generazioni differenti in campo a lavorare assieme.



Il vero legame tra questo prodotto e la zona geografica di produzione è dato, oltre che dai fattori umani e dalla sua reputazione, anche dalle particolari caratteristiche climatiche, pedologiche e geomorfologiche.

In genere le Murge vengono distinte in Murge di SE e Murge di NW a causa delle non poche differenze di ordine climatico e geomorfologico. In particolare, per quanto attiene agli aspetti climatici, le Murge di NW, così come l'adiacente Fossa Pre-Murgiana, risentono dell'afflusso delle correnti umide provenienti dagli Appennini.

Il territorio summenzionato, interessato alla produzione di Lenticchia di Altamura, 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 dotato di sostanza organica e azoto con molto calcare, con un pH compreso tra 7,6 e 8.

Queste specificità del suolo e del clima della zona di produzione della Lenticchia di Altamura contribuiscono a conferire al prodotto caratteristiche distintive in termini di alto tenore proteico e di notevole contenuto in ferro.

Come ben si sa, in generale, 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 simbiotici, 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 circoscritti 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 simbiotica nonché l'azoto-fissazione a seguito dell'inizio del rapporto simbiotico e garantiscono alla Lenticchia di Altamura un elevato contenuto in proteine. Questo ha permesso nel corso dei secoli alle popolazioni locali di sostituire la carne e di fornire allo stesso tempo un adeguato apporto proteico nella loro alimentazione. Del resto la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità, è caratterizzata dall'apporto proteico di origine vegetale e non animale.

I terreni calcarei come quelli della Murgia Barese e Materana e della Fossa Pre-murgiana sono mediamente ricchi in ferro la cui solubilità nel terreno è legata ad alcuni fattori tra i quali quello che la influenza maggiormente è il pH. In terreni a pH elevato con valori compresi tra 8 e 10, 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 rispetto alle stesse varietà coltivate fuori dell'area di produzione. Il ferro favorisce la produzione di emoglobina e di globuli rossi: assicurando una corretta ossigenazione delle cellule del corpo, garantisce 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.

Anche nell'ambito culinario, non solo nell'areale di produzione, bensì a livello nazionale, è rinomato l'impiego di Lenticchia di Altamura. È facile trovarla nella grande distribuzione organizzata dell'intero territorio nazionale e sono molti i siti web e le trasmissioni televisive che parlano di Lenticchia di Altamura come ingrediente base per ricchi piatti non solo legati al tradizionale consumo di capodanno.

Art. 7.

Controlli

La conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del reg. UE n. 1151/2012. Tale struttura è: CSQA Certificazioni srl – P.Iva 02603680246, via San Gaetano 74 - 36016 Thiene (VI). Telefono 0445.313011, fax 0445.313070. web: <http://www.csqa.it>; PEC: csqa@legalmail.it; e-mail regolamentato@csqa.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

La «Lenticchia di Altamura» si presenta in granella secca 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 pronto per essere confezionato 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.

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. È 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 righe 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 nonché della scritta è Pantone 582.

Indici colorimetrici:

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.

18A00145

