

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 280/04)

Diese Veröffentlichung bietet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Eintragungsantrag einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

„LENTICCHIA DI ALTAMURA“

EU-Nr.: PGI-IT-02204 — 17.11.2016

g.U. () g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Lenticchia di Altamura“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6. Frisches oder verarbeitetes Obst, Gemüse und Getreide

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe „Lenticchia di Altamura“ ist den Trockenlinsen der Sorten Laird und Eston vorbehalten, die zur Art *Lens esculenta* Moench gehören (weitere Bezeichnungen: *Ervum lens. L.*, *Lens culinaris* Medikus).

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss die „Lenticchia di Altamura“ folgende Merkmale aufweisen:

Form: rund und flach;

Größe: 3 bis 4,9 mm große Linsen der Sorte Eston und 5 bis 7 mm große Linsen der Sorte Laird;

Farbe: grüne und braune Farbe in unterschiedlichen Farbtönen;

Durchschnittliches Gewicht pro 100 Samen: mindestens 2,8 g bis höchstens 3,6 g bei Linsen der Sorte Eston und mindestens 5,7 g bis höchstens 6,5 g bei Linsen der Sorte Laird;

Feuchtigkeit der Trockenlinsen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens: ≤ 13 %

Proteingehalt: > 23 %

Eisen: > 6 mg/100 g Linsen

Die Trockenkörner müssen frei von farblichen oder anderen äußerlichen Veränderungen sein, die ihre Eigenschaften beeinträchtigen würden. Maximal 1,5 % der Linsen dürfen Abweichungen in Form von zerquetschten, fleckigen, von Schädlingen angefressenen und angestochenen Hülsenfrüchten oder farbliche Veränderungen aufweisen. Bei maximal 1,5 % der Trockenlinsen ist eine abweichende Größe zulässig.

Das in den Handel gebrachte Erzeugnis muss für den menschlichen Verzehr geeignet sein.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Erzeugungsschritte Aussaat, Anbau, Ernte und Desinfektion (die innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte erfolgt, um dem Befall durch Käfer entgegenzuwirken) müssen innerhalb des unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiets erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die „Lenticchia di Altamura“ wird in für Lebensmittel geeigneten Verpackungen mit einem Inhalt von höchstens 10 kg in den Handel gebracht, die den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen müssen, sodass die Bekömmlichkeit und die organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt werden.

Das ausschließlich für den Großhandel bestimmte Erzeugnis kann in flexiblen Schüttgutbehältern (Big Bags) mit einem Fassungsvermögen von höchstens 3 Tonnen oder in Säcken mit einem Fassungsvermögen von höchstens 25 kg abgepackt werden. Die Schüttgutbehälter und Säcke müssen für Lebensmittel geeignet sein.

3.6. Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf dem Etikett der Verpackung müssen neben dem gemeinschaftlichen Bildzeichen der g.g.A. und den gesetzlich vorgeschriebenen Hinweisen in deutlichen und gut lesbaren Druckbuchstaben folgende Zusatzangaben angebracht sein: Name, Unternehmensbezeichnung und Anschrift des Erzeugers und des Verpackungsbetriebs. Die Angabe privater Markenzeichen ist zulässig, sofern sie den Verbraucher nicht in die Irre führen und nach den geltenden Rechtsvorschriften gestattet sind.

Auf der Verpackung muss zudem das nachstehend beschriebene Logo angebracht sein.

Logo

Auf dem Logo der „Lenticchia di Altamura“ mit geschützter geografischer Angabe sind 19 stilisierte Linsen abgebildet, die je nach Größe und Lage der zum Erzeugungsgebiet gehörenden Gemeinden unterschiedlich groß dargestellt und angeordnet sind. Unter dem Logo befindet sich der Schriftzug „Lenticchia di Altamura IGP“, der auf drei Zeilen aufgeteilt ist, wobei das Wort „Altamura“ in der mittleren Zeile etwas größer hervorgehoben ist. Der Schriftzug und die stilisierten Linsen sind auf einem kreisförmigen weißen Hintergrund ohne Rand mit einer Größe von mindestens 25 mm abgebildet.

Die einzelnen Wörter sind in der Schriftart Pluto Bold gehalten. Die Farbe der stilisierten Linsen sowie der Schrift ist Pantone 582.

Farbwerte:

Linsen und Schrift: Pantone 582

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

R = 142 G = 140 B = 19

HEX/HTML 8E8C13



Sofern die empfohlene Mindestgröße eingehalten wird, kann die Größe des Logos je nach Verwendungszweck angepasst werden und gegebenenfalls auch in Schwarz-Weiß gedruckt werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der „Lenticchia di Altamura IGP“ umfasst das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: 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 und Tolve.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ umfasst das Gebiet von Altamura sowie die angrenzenden Flächen der Murgia Barese und der benachbarten Fossa Bradanica (oder Fossa Pre-Murgiana), das durch ein mediterranes Klima mit milden Wintermonaten und heißen, trockenen Sommermonaten gekennzeichnet ist. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei etwa 604 mm, wobei die geringsten Regenfälle im Monat Juli und die stärksten Regenfälle in den Monaten November und Dezember zu verzeichnen sind. Bezüglich der Temperaturmessung zeigt der Verlauf der durchschnittlichen Monatstemperaturen im betreffenden geografischen Gebiet, dass die Tiefstwerte im Monat Januar gemessen werden, die auch unter den Gefrierpunkt sinken können, während in den Monaten Juli und August Höchsttemperaturen bis 40 °C erreicht werden. Die jährliche Durchschnittstemperatur liegt bei 15 °C.

Die vorwiegend tiefgründigen Böden mit mittlerer Dichte weisen aus granulometrischer Sicht eine eher lehmhaltige Zusammensetzung auf und sind skelettreich. Sie sind reich an organischen Substanzen und Stickstoff mit einem hohen Kalkanteil und einem pH-Wert zwischen 7,6 und 8.

Der ursächliche Zusammenhang zwischen der Linse aus Altamura und dem Erzeugungsgebiet beruht auf den Merkmalen des abgegrenzten geografischen Gebiets, wodurch das Erzeugnis einen höheren Mindestgehalt an Proteinen und Eisen als die gleichen, auf dem Markt erhältlichen Linsensorten aufweist.

Die in den Körnern enthaltene Proteinmenge variiert bekannterweise stark und ist von der Stickstoffmenge abhängig, die die Pflanze im Boden vorfindet und aufnehmen kann. Die Stickstoffmenge hängt wiederum von den vorhandenen symbiotischen, Stickstoff fixierenden Bakterien der Gattung *Rhizobium* ab, die die Wurzeln der Hülsenfrüchte befallen und zur Bildung von Wurzelknöllchen führen können, in denen die Stickstofffixierung erfolgt. Die Stickstofffixierung kann nicht bei einer Temperatur von unter 9 °C erfolgen. Auch ein pH-Wert von unter 5,6 und über 8,0 schafft ein für die Aktivität der Bakterien ungünstiges Ambiente. Die im betreffenden geografischen Erzeugungsgebiet der Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ gelegenen Böden weisen einen pH-Wert zwischen 7,6 und 8 auf, während die Durchschnittstemperatur bei 15 °C liegt. Diese Bedingungen begünstigen die Verbreitung der bakteriellen Infektion in den Wurzeln, die Bildung der Wurzelknöllchen und der symbiotischen Struktur sowie die Stickstofffixierung nach dem Beginn der symbiotischen Beziehung. Außerdem ist es auf diese Bedingungen zurückzuführen, dass die Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ einen hohen Proteingehalt aufweisen. Dadurch konnte die lokale Bevölkerung im Laufe der Jahrhunderte das Fleisch durch Linsen ersetzen und eine Ernährung mit ausreichender Proteinzufuhr sicherstellen. Im Übrigen zeichnet sich die mediterrane Ernährung, die heute zum Weltkulturerbe zählt, durch ihren Gehalt an Proteinen pflanzlichen und nicht tierischen Ursprungs aus.

Kalkhaltige Böden, wie jene im Erzeugungsgebiet der Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“, enthalten durchschnittlich viel Eisen, dessen Löslichkeit im Boden von mehreren Faktoren abhängt. Der wichtigste Faktor dabei ist der pH-Wert. Bei Böden mit einem hohen pH-Wert zwischen 8 und 10 haftet sich der Kalk an das Eisen, sodass unlösliche Verbindungen entstehen, die für die Pflanzen nicht verfügbar sind. Da die Böden im Erzeugungsgebiet der Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ einen pH-Wert zwischen 7,6 und 8 aufweisen, ist wasserlösliches Eisen für die Pflanzen verfügbar. Im Vergleich zu den gleichen Linsensorten, die außerhalb des Erzeugungsgebiets angebaut werden, enthalten die Linsen mit der g.U. „Lenticchia di Altamura“ daher eine höhere Menge dieses wichtigen Spurenelements. Eisen fördert die Produktion des roten Blutfarbstoffs Hämoglobin und die Bildung roter Blutkörperchen, sodass die Körperzellen ausreichend mit Sauerstoff versorgt werden, der gesamte Körper vital bleibt und sich gesund entwickelt. Es regt die Funktion der Leber, der Milz, des Darms und des Knochenmarks an. Eisen ist zudem für die Neurotransmitter wie Serotonin und Dopamin wichtig, es stärkt die Widerstandsfähigkeit des Körpers gegen Krankheiten und ist nützlich gegen Stress. Darüber hinaus ist Eisen unbedingt notwendig, um ein starkes Immunsystem aufrechtzuerhalten.

In Italien genießt die „Lenticchia di Altamura“ seit vielen Jahren einen ausgezeichneten Ruf, sodass sie im Handel große Nachfrage verzeichnet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internetseite eingesehen werden:

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

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g.U.- und g.g.A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.