



**Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari, di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione**

(C/2023/167)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>

Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria di un disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta originaria di uno Stato membro

**[regolamento (UE) n. 1151/2012]**

**«Lenteja de La Armuña»**

**N. UE: PGI-ES-0102-AM01 - 31.7.2023**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Nome del prodotto**

«Lenteja de La Armuña»

**2. Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Spagna

**3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Instituto Tecnológico Agrario (ITACYL)

—

**4. Descrizione della o delle modifiche approvate**

**1. Modifica della descrizione del prodotto**

L'ecotipo Rubia de La Armuña è sostituito dalle varietà commerciali Guareña e Nikola e le caratteristiche morfologiche e analitiche vengono ridefinite.

Varietà commerciali Guareña e Nikola

Successivamente alla registrazione, nel 1993, dell'indicazione geografica protetta (allora chiamata «denominazione specifica»), nella zona protetta si è proceduto all'impianto di nuove varietà ottenute dall'ecotipo Rubia de La Armuña, ossia la Guareña e la Nikola.

La Guareña rappresenta la varietà commerciale più diffusa nella zona. Tale varietà deriva dall'ecotipo Rubia de La Armuña, utilizzato per ottenere sia tale varietà commerciale, registrata nel 2001, sia la varietà Nikola, registrata come varietà commerciale dal 2021.

Le varietà Guareña e Nikola e l'ecotipo Rubia de La Armuña presentano le stesse caratteristiche morfologiche, differenziandosi unicamente per la venatura del seme:

— Guareña (e Rubia de La Armuña): venature talvolta presenti;

— Nikola: venature sempre presenti.

Per quanto concerne le caratteristiche analitiche, lo studio condotto dall'Università di Salamanca («Estudio de las características nutricionales de la lenteja de La Armuña», 2016) ha concluso che tali varietà non presentano differenze notevoli tra loro.

La scelta delle varietà Guareña e Nikola rispetto all'ecotipo Rubia de La Armuña è riconducibile alla selezione clonale delle prime a partire dal secondo, alla somiglianza delle caratteristiche morfologiche e analitiche e, principalmente, al fatto che il ricorso a varietà commerciali garantisce l'origine, la germinazione e la purezza dei semi.

<sup>(1)</sup> GUL 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

Inoltre, nel corso degli anni in cui sono state oggetto di studio, le varietà Guareña e Nikola, sottoposte alle medesime tecniche di coltivazione applicate all'ecotipo Rubia de La Armuña, hanno fatto registrare rese leggermente superiori a quelle dell'ecotipo iniziale, grazie alla selezione clonale delle varietà commerciali certificate.

La modifica interessa il documento unico.

## 2. *Modifica delle caratteristiche morfologiche e analitiche*

La modifica interessa il punto 3.2 del documento unico.

L'indicazione geografica protetta è stata registrata nel 1993 e il relativo disciplinare è stato redatto secondo i requisiti applicabili a quell'epoca, quando talune caratteristiche del prodotto erano descritte in modo generico. I valori delle caratteristiche analitiche della lenticchia di cui all'attuale disciplinare erano stati tratti dal libro «Una fuente de proteínas», redatto dal ministero dell'Agricoltura, della pesca e dei prodotti alimentari nel 1984. Si tratta di valori assoluti e non di intervalli o valori minimi o massimi, il che rende impossibile la corrispondenza esatta di tali valori con i risultati analitici di controllo delle lenticchie per la totalità dei parametri o per la maggior parte di essi.

I dati forniti dallo studio condotto dall'Università di Salamanca, unitamente all'analisi di campioni prelevati da raccolte successive nel periodo compreso tra il 2012 e il 2022, portano alla conclusione che la «Lenteja de La Armuña» non presenta, in termini di valori medi, nessun parametro fisico-chimico che possa essere considerato come caratteristica distintiva del prodotto. Occorre tenere in considerazione che la coltivazione della lenticchia è soggetta a fattori esterni difficilmente controllabili, come precipitazioni, temperature e gelate, aspetti che ne influenzano la composizione da un anno all'altro e sono all'origine della sua elevata variabilità.

Le caratteristiche distintive della «Lenteja de La Armuña» dipendono dalla sua morfologia. Di conseguenza, sulla base dello studio condotto, sono ridefiniti e introdotti nuovi parametri che caratterizzano meglio il prodotto, vale a dire il colore, la forma, le venature e il calibro minimo.

Le caratteristiche morfologiche sono quindi definite come segue:

- forma: tonda e appiattita;
- calibro: fino a 9 millimetri di diametro;
- peso medio per 100 semi: minimo 5 grammi;
- colore: verde con variazioni nei toni del marrone;
- venature: talvolta presenti (Guareña); sempre presenti (Nikola).

La modifica interessa il documento unico.

## 3. *Modifica della prova dell'origine*

La modifica chiarisce che la spedizione di lenticchie deve essere accompagnata dalla bolla di spedizione, come elemento probatorio di detta spedizione.

I riferimenti all'autorizzazione e al controllo da parte del Consejo Regulador sono eliminati. Il controllo ufficiale è condotto dall'autorità competente, vale a dire l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, e il paragrafo è pertanto riscritto.

È introdotto il disposto dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione e il testo è riorganizzato per migliorarne la comprensione.

La modifica non interessa il documento unico.

## 4. *Modifica del metodo di ottenimento del prodotto*

I riferimenti all'autorizzazione e al controllo da parte del Consejo Regulador sono eliminati.

Il testo è ristrutturato per migliorare la comprensione delle procedure svolte dagli operatori registrati per garantire le caratteristiche e la qualità del prodotto.

La modifica non interessa il documento unico.

#### 5. *Variazione dell'organismo di controllo*

Il paragrafo «Struttura di controllo» è modificato, indicando come autorità competente l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

La modifica non interessa il documento unico.

#### 6. *Modifica dell'etichettatura*

La modifica interessa il punto 3.6 del documento unico.

È specificato il contenuto delle diciture che devono figurare nell'etichetta ed è introdotto il logo dell'indicazione geografica protetta. Così come in altri paragrafi, sono eliminati i riferimenti all'autorizzazione e al controllo da parte del Consejo Regulador.

Sono inoltre espunte le indicazioni relative all'etichettatura dei prodotti che utilizzano come ingredienti prodotti dell'indicazione geografica protetta. La loro inclusione nella sezione del disciplinare riguardante l'etichettatura non risulta necessaria, poiché questo aspetto è disciplinato da orientamenti della Commissione.

Il testo è riorganizzato per migliorarne la comprensione.

La modifica interessa il documento unico.

#### 7. *Modifiche redazionali - Variazioni della disposizione formale/presentazione del disciplinare*

Il titolo di una delle sezioni del disciplinare, «H) ETICHETTATURA E MARCHIO DI CONFORMITÀ» nella versione precedente, è modificato in «H) ETICHETTATURA».

La modifica non interessa il documento unico.

#### 8. *Modifiche redazionali - Modifica amministrativa del legame*

La modifica interessa la sezione 5 del documento unico.

Il legame con la zona geografica rimane invariato, ma la relativa descrizione è adeguata al disposto dell'allegato I, sezione 5, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione e sono introdotti elementi più recenti riguardo alla reputazione della denominazione «Lenteja de La Armuña», armonizzando il contenuto dei due documenti (disciplinare e documento unico).

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Lenteja de La Armuña»

N. UE: PGI-ES-0102-AM01 - 31.7.2023

DOP ( ) IGP (X)

#### 1. **Nome**

«Lenteja de La Armuña»

#### 2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

#### 3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

##### 3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

##### 3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Lenticchie secche, separate dal baccello, ottenute da piante della famiglia delle leguminose, della specie *Lens culinaris medicus*, delle varietà commerciali Guareña e Nikola, destinate al consumo umano.

All'atto dell'immissione al consumo la «Lenteja de La Armuña» deve presentare le seguenti caratteristiche:

forma: tonda e appiattita;

calibro: fino a 9 millimetri di diametro;

peso medio per 100 semi: minimo 5 grammi;

colore: verde con variazioni nei toni del marrone;

— venature: talvolta presenti (Guareña); sempre presenti (Nikola).

La «Lenteja de La Armuña» presenta le caratteristiche minime di qualità seguenti:

intera;

sana e priva di marciume, muffa grigia e insetti.

Si applicano le tolleranze corrispondenti alle categorie commerciali «Extra» e «Primera», a seconda delle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

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

—

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La coltivazione, la manipolazione e lo stoccaggio delle lenticchie devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Durante lo stoccaggio e il confezionamento devono essere mantenute condizioni di bassa umidità e una temperatura fresca onde evitare alterazioni delle lenticchie, come l'indurimento o l'accelerazione dell'invecchiamento, garantendo l'inalterabilità delle caratteristiche organolettiche e di sanità del prodotto.

Il confezionamento ha luogo nella zona geografica delimitata al fine di garantire la qualità finale e la tracciabilità del prodotto.

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Qualsiasi tipo di condizionamento con cui le lenticchie sono immesse al consumo è provvisto di una controetichetta numerata che contiene obbligatoriamente il simbolo unionale dell'indicazione geografica protetta e la denominazione «Lenteja de La Armuña», accompagnata dal logo proprio dell'indicazione geografica protetta, riportato sia nel disciplinare sia nel documento unico.

Le etichette devono essere apposte presso l'impianto di confezionamento in modo da non poter essere riutilizzate.

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione agricola e di confezionamento delle lenticchie, avente una superficie di 756 chilometri quadrati, è sita nella comarca di La Armuña, al Nord della provincia di Salamanca, e include i seguenti comuni:

Aldealengua, Aldeanueva de Figueroa, Aldearrubia, Almenara de Tormes, Arcediano, Cabezabellosa de la Calzada, Cabrerizos, Calzada de Valdunciel, Castellanos de Moriscos, Castellanos de Villiquera, Espino de la Orbada, Forfoleda, Gomecello, Monterrubio de La Armuña, Moriscos, Negrilla de Palencia, La Orbada, Pajares de la Laguna, Palencia de Negrilla, Parada de Rubiales, Pedrosillo el Ralo, Pedroso de La Armuña, Pitiegua, Salamanca (solo la parte del comune situata sulla sponda destra del fiume Tormes), San Cristóbal de la Cuesta, Tardáguila, Topas, Torresmenudas, Valdunciel, Valverdón, La Vellés, Villamayor, Villares de la Reina e Villaverde de Guareña.

## 5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la zona geografica e il prodotto «Lenteja de La Armuña» si fonda sulla reputazione di quest'ultimo, dovuta alla lunga tradizione di coltivazione della varietà Rubia de La Armuña nella zona.

La coltivazione e il consumo di lenticchie sono menzionati in diversi trattati di agricoltura e di cucina pubblicati nel corso del tempo. Un particolare riferimento a questo tipo di legumi si trova nelle opere di Columella. Nel capitolo VII del secondo volume del suo trattato sull'agricoltura sono riportate alcune norme per la coltivazione della lenticchia: «conviene seminare la lenticchia in terreni leggeri, sciolti e soprattutto secchi, perché quando è in fiore con l'umidità perde rigoglio e si rovina facilmente». Il prodotto è altresì menzionato nel «Libro de Buen Amor», dell'arciprete di Hita, con riferimento al suo consumo.

La zona di produzione presenta suoli adatti alla coltivazione della lenticchia, ovvero suoli bruni e bruno-rossi, sabbiosi, profondi, neutri o leggermente alcalini, con quantitativi adeguati di calcio e di potassio e un tenore variabile di fosforo. Tali suoli sono poveri di materia organica. Il clima della zona è continentale, con inverni lunghi e freddi ed estati molto corte, calde e secche. Le temperature sono comprese tra -10 °C nei mesi di dicembre e gennaio e 35 °C in luglio e agosto. Le precipitazioni sono scarse, con una media annua pari a 300-400 mm.

L'unione di tali due fattori, suoli e clima, unitamente alla tradizionale tecnica di coltivazione degli agricoltori di La Armuña e all'attività commerciale degli ultimi anni, ha accresciuto la fama e la reputazione del prodotto.

La varietà Rubia de La Armuña è menzionata come tale a pagina 218 del libro «Una fuente de proteínas. Alubias, garbanzos y lentejas», a cura del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dei prodotti alimentari (1984).

Dalla Rubia de La Armuña sono nate altre varietà commerciali certificate che garantiscono l'origine e la purezza, vale a dire la varietà Guareña e la varietà Nikola.

Negli ultimi anni molte altre pubblicazioni hanno fatto riferimento alla «Lenteja de La Armuña». Nel suo libro «La Armuña: algo más que trigo y lentejas» (2002), Francisco García González le dedica alcuni versi:

«De La Armuña, la lenteja

es un producto fetén

que a todos les sienta bien

y el bolsillo no se queja...»

(La lenticchia di La Armuña / è un prodotto eccezionale / che a ciascuno ben si addice/ e alle tasche non fa male).

È inoltre menzionata in vari cataloghi ufficiali di prodotti alimentari di qualità, come l'Inventario Español de Productos Tradicionales, pubblicato nel 1996 dal ministero dell'Agricoltura, della pesca e dei prodotti alimentari, e l'Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León, pubblicato dal governo della comunità autonomia di Castilla y León (2001).

Nel 2008 la Diputación de Salamanca ha dedicato alla «Lenteja de La Armuña» un ricettario con oltre venti proposte culinarie ideate da diversi cuochi della provincia. Cita inoltre tale lenticchia tra i prodotti di punta della gastronomia locale nella sua «Guía gastronómica de la provincia de Salamanca» (2018).

Nel libro «Las Legumbres en la Gastronomía del Siglo XIX» (Everest, 2012), la «Lenteja de La Armuña» compare come ingrediente principale in alcuni piatti proposti da cuochi della Castilla y León, come le lenticchie de La Armuña con fegato d'oca e riduzione di Pedro Ximénez e il panino con lenticchie de La Armuña e maialino iberico.

La «Lenteja de La Armuña» è stata al centro di numerosi eventi, come dimostrano il concorso internazionale di racconti intitolato «Lenteja de Oro de La Armuña», organizzato con cadenza annuale dal 2000, la «Carrera Popular Lenteja de La Armuña», corsa popolare organizzata a Tardaguila dal 2017, o la mostra fotografica «La Armuña. Tierra binada», ospitata dal 2020 dal Museo del commercio di Salamanca, che rende omaggio alle attività agricole legate alla lenticchia tipiche della zona de La Armuña.

L'importanza e la reputazione della «Lenteja de La Armuña» sono dimostrate anche dall'uso del nome per edifici e monumenti comunali della zona, come nel caso del centro sportivo comunale «IGP Lenteja de La Armuña» di Castellanos de Moriscos.

Diversi sono i premi di cui la «Lenteja de La Armuña» è stata insignita tra i legumi di qualità distintiva della Castilla y León, come il «Premio Mejor Alimento: Legumbres de Castilla y León» conferito dal quotidiano El Norte de Castilla nel 2017 o il «Premio Figura de Calidad: Legumbres con MG o IGP de Castilla y León» conferito dalla Academia de Gastronomía de Castilla y León nel 2021, a dimostrazione dell'importanza rivestita dai legumi e dalla «Lenteja de La Armuña» nella regione.

Infine Jesús Calleja, alpinista, esploratore e presentatore televisivo, ha portato la «Lenteja de La Armuña» in uno dei suoi viaggi in Etiopia presentati nel programma televisivo «Planeta Calleja» (17.1.2022, min 42), trasmesso in Spagna dal 2014.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

<https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>

---