

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 293/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9****«LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS»****N. CE: ES-PGI-0105-01002-07.06.2012****IGP ( X ) DOP ( )****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare): organo di controllo

**2. Tipo di modifica**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o dell'IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riassuntiva sono stati pubblicati

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

### 3. Modifica (modifiche)

Denominazione del prodotto: si semplifica il nome dell'IGP eliminando la parola «Pardina» in modo che essa assume la denominazione: «Lenteja de Tierra de Campos». La lenticchia della varietà «Pardina» è l'unica protetta dal disciplinare della IGP «Lenteja de Tierra de Campos», quindi l'impiego del termine «Pardina» e «Tierra de Campos» significa due volte la stessa cosa. Dato che una IGP protegge un prodotto in una regione o in un determinato distretto, si considera più corretto far prevalere il nome «Tierra de Campos» rispetto a «Pardina». Inoltre, l'eliminazione del nome della varietà dell'indicazione geografica permette di evitare confusione con altre lenticchie *pardinas* coltivate al di fuori della zona geografica delimitata di produzione dell'IGP, conformemente alle disposizioni dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006.

Descrizione: il paragrafo relativo alle caratteristiche chimiche del prodotto è eliminato.

Il disciplinare di produzione fissa il tenore minimo di grasso delle lenticchie secche. Lo stesso studio giustificativo stabilisce un nesso tra il tenore di grasso delle lenticchie e il tasso di fosforo nel suolo. Poiché il tasso minimo di fosforo è fissato nel punto dedicato al «Metodo di ottenimento» del prodotto, indirettamente è determinato il tenore minimo di grasso. Del resto il tenore di grasso delle lenticchie è molto basso, come in tutti i legumi in generale, e le differenze che possono sussistere da una varietà all'altra non apportano nessun valore aggiunto al prodotto, né un attributo di qualità.

Il disciplinare di produzione stabilisce il tenore massimo di raffiniosio delle lenticchie secche. Nello studio giustificativo è dimostrato che il minore tasso di raffiniosio è una caratteristica della lenticchia *pardina*, ma non dalla lenticchia «Tierra de Campos», poiché le lenticchie *pardinas* coltivate al di fuori della zona hanno lo stesso tenore. Pertanto, non ha senso far figurare tale caratteristica tra quelle delle lenticchie protette dall'IGP.

Si apportano le modifiche necessarie riguardanti la modifica della «denominazione del prodotto» sopra indicata.

Zona geografica: i riferimenti all'autorizzazione concessa o al controllo effettuato dal Consejo Regulador sono soppressi per evitare limitazioni della libertà di circolazione.

Prova dell'origine: i riferimenti alle autorizzazioni concesse dal Consejo Regulador sono soppresse per evitare limitazioni della libertà di circolazione.

Metodo di ottenimento: la percentuale minima di fosforo nel suolo è ridotta da 100 a 10 mg/kg. Le macchine utilizzate nell'industria di condizionamento non sono specificate. Le dimensioni degli imballaggi sono soppresse e il rispetto degli obblighi normativi in vigore è privilegiato. I riferimenti all'autorizzazione concessa o al controllo effettuato dal Consejo Regulador sono soppresse per evitare limitazioni della libertà di circolazione.

Fosforo ( $P_2O_5$ )  $\geq 10$  mg/kg. Il disciplinare impone un tenore minimo di 100 mg/kg nel suolo delle parcelle nell'ambito dell'IGP, sulla base delle analisi effettuate su 176 parcelle della zona. Infatti, il disciplinare prevede, nella rubrica «Legame», «valori medi per il tenore di fosforo nel suolo di 151,69 mg/kg, abbastanza bassi e relativamente variabili». Si ritiene trattarsi di un errore redazionale sfuggito nella versione originale del disciplinare della denominazione in quanto, secondo i principali studi sul suolo della Spagna, e cioè quella d'Urbano Terrón, d'André Gros-Domínguez Vivancos e di López Ritas-López Medina, il tasso di fosforo del suolo è molto elevato quando quest'ultimo è 22,90 mg/kg in generale e, in particolare, quando è compreso tra 41,22 e 80,15 mg/kg per i terreni con tessitura franca argillosa (i suoli della «Tierra de Campos» sono argillosi). Nel migliore dei casi, quello dei terreni con tessitura franca argillosa, il tenore molto elevato di fosforo è inferiore a 100 mg/kg, il che corrisponde ai criteri definiti nel disciplinare. Sulla base dei dati forniti dai tre autori, si può affermare che un tasso di fosforo ( $P_2O_5$ ) di 151,69 mg/kg rappresenta un valore estremamente elevato.

Sulla base delle analisi del suolo effettuate su 950 parcelle, situate nella zona dell'IGP e seminate a «Lenteja pardina de Tierra de Campos» durante quattro campagne, si è constatato che le lenticchie provenienti dalle parcelle i cui tassi di fosforo erano superiori o uguali a 10 mg/kg presentano caratteristiche organolettiche del prodotto finale molto soddisfacenti in base ai criteri stabiliti nel disciplinare di produzione.

Gli elementi di cui sopra lasciano pensare che i risultati e i valori riferiti al fosforo contenuti nello studio non sono stati trascritti correttamente e che si sarebbe dovuto leggere 15,16 mg/kg con una deviazione standard di  $\pm 8,2$ . Tali cifre sarebbero coerenti con l'espressione «valori medi per il tenore di fosforo nel suolo, abbastanza bassi e relativamente variabili, benché più elevati nelle zone limitrofe» che figura nello studio giustificativo. Per questo motivo si ritiene che il tasso minimo richiesto corretto di fosforo  $P_2O_5$  nel suolo sia di 10 mg/kg.

Industria di imballaggio: il disciplinare di produzione precisa ciascuno degli apparecchi utilizzati per la pulitura e il condizionamento delle lenticchie. Dette macchine possono essere oggetto di modifiche grazie agli «sviluppi tecnici» e il disciplinare di produzione potrebbe essere modificato di conseguenza. Per questo motivo i riferimenti ai tipi di macchine per l'industria di condizionamento sono soppressi, conformemente alle disposizioni dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006.

Dimensioni degli imballaggi: il disciplinare di produzione vigente stabilisce che le lenticchie prodotte sono contenute in imballaggi da 1 a 10 chilogrammi, ma attualmente nei settori della ristorazione e delle mense vi è richiesta di imballaggi di 15 kg. Dato che in Spagna vige una norma di qualità riguardante i legumi secchi e gli ortaggi puliti e imballati destinati al mercato interno che prevede formati di presentazione fino a 25 kg, si ritiene più opportuno rispettare la legislazione in vigore in ogni fase, invece di indicare modelli precisi di dimensioni degli imballaggi. Inoltre, il formato degli imballaggi non incide sulla qualità del prodotto e quindi si ritiene più appropriato non specificare la dimensione degli imballaggi.

Legame: i dati quantitativi per il tenore medio di fosforo del suolo sono soppressi, come indicato sopra.

Etichettatura: la formulazione di questo punto è modificata per adeguarlo ai regolamenti comunitari (CE) n. 510/2006 e (CE) n. 1898/2006.

Si apportano le modifiche necessarie riguardanti la modifica della «denominazione del prodotto» sopra indicata.

I riferimenti all'autorizzazione concessa o al controllo effettuato dal Consejo Regulador sono soppressi per evitare limitazioni della libertà di circolazione.

Ogni riferimento all'etichettatura dei prodotti che utilizzano il prodotto protetto dalla IGP come ingrediente è eliminato dal punto del disciplinare di produzione relativo all'etichettatura, dal momento che esistono orientamenti della Commissione in proposito (GU C 341 del 16.12.2010, pag. 3) e che la Commissione raccomanda che le disposizioni che disciplinano l'utilizzo di una denominazione registrata come DOP o IGP sull'etichettatura di altri prodotti alimentari non debbano, in linea di principio, essere incluse nel disciplinare di produzione.

Requisiti nazionali: questo punto è aggiornato e sono inclusi la «Ley de la Viña y el vino» (legge sulla vite e il vino) e il decreto che disciplina le formalità relative alle domande di iscrizione nel registro.

Organo di controllo: l'autorità di controllo ufficiale in Castilla y León, responsabile della verifica del rispetto del disciplinare di produzione, è l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

L'associazione richiedente le modifiche proposte è il consiglio regolatore dell'indicazione geografica protetta «Lenteja pardina de Tierra de Campos».

## DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(3)</sup>

«LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS»

N. CE: ES-PGI-0105-01002-07.06.2012

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denominazione**

«Lenteja de Tierra de Campos».

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna.

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

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6: ortofruttili e cereali, allo stato fresco o trasformati.

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

L'indicazione geografica protetta riguarda i semi separati dal baccello della specie *Lens culinaris* ssp. *Culinaris*, razza *microsperma* e gruppo *Europeae*, destinati al consumo umano. Il tipo immesso sul mercato è denominato *pardina*.

*Caratteristiche fisiche e morfologiche*

La pellicola di rivestimento è di color marrone o bruno, punteggiata di nero; in alcuni casi può presentare striature nere sull'intera superficie. I cotiledoni sono gialli. È tollerato un massimo del 2 % di lenticchie non rispondenti alle caratteristiche di cui sopra, sempre che non ne sia pregiudicato l'aspetto generale. Il calibro minimo misurato sull'asse minore corrisponde a 3,5 mm. È ammessa una percentuale massima del 4 % di lenticchie di calibro inferiore.

*Caratteristiche organolettiche*

Le lenticchie devono presentare una superficie liscia, la pellicola e l'albuma devono essere piuttosto teneri; l'albuma deve essere leggermente grasso, poco granuloso e farinoso; le lenticchie devono essere poco astringenti.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

La produzione agricola delle lenticchie deve avvenire nella zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

La commercializzazione di lenticchie alla rinfusa è incompatibile con l'indicazione geografica.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Le confezioni nelle quali le lenticchie sono vendute al consumatore devono essere munite di un'etichetta numerata indicante obbligatoriamente il simbolo UE dell'indicazione geografica protetta e la denominazione «Lenteja de Tierra de Campos».

Le etichette sono apposte nello stabilimento di confezionamento e in modo da non consentire un ulteriore riutilizzo successivo.

Il logo dell'indicazione geografica protetta risulta così composto:

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.



#### 4. Definizione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione agricola (di una superficie di 9 175 km<sup>2</sup>) è situata su una parte delle quattro province nord-occidentali di Castilla y León (León, Palencia, Valladolid e Zamora).

Le comarche che compongono tale zona geografica delimitata sono:

- nella provincia di León: comarca di Esla-Campos e comarca di Sahagún,
- nella provincia di Palencia: comarca di Campos, di Cerrato e di Saldaña-Valdavia,
- nella provincia di Valladolid: comarca Centro, comarca Sud e comarca di Tierra de Campos,
- nella provincia di Zamora: comarche di Benavente e Los Valles, di Campos-Pan e di Duero Bajo.

#### 5. Legame con la zona geografica

##### 5.1. Specificità della zona geografica

Clima: il clima è arido-semiarido, con una precipitazione media annua di 464 mm, temperatura media minima di - 9 °C e media massima di 18,6 °C. Il mese più freddo è gennaio e il più caldo è luglio.

Il periodo delle gelate dura quasi 8 mesi e i mesi più piovosi sono maggio e novembre.

Queste caratteristiche creano condizioni ottimali di umidità per la germinazione nel periodo di semina più comune (novembre), una formazione adeguata del chicco (nel maggio successivo) nonché un'essiccazione rapida ed efficace del chicco nei mesi di giugno e luglio, epoca in cui le condizioni di temperatura e di insolazione sono maggiormente favorevoli, in coincidenza con il solstizio d'estate che ne agevola l'immagazzinamento senza proliferazione di funghi e batteri. Le basse temperature invernali consentono inoltre un controllo naturale dei parassiti.

Terreni: le principali caratteristiche dei terreni della zona di produzione sono l'alta percentuale di argilla, tipica della Tierra de Campos, il pH neutro o alcalino, lo scarso tenore di materia organica, valori di potassio nella norma e valori di fosforo leggermente bassi, benché superiori a quelli delle zone limitrofe. Al fine di ottenere un prodotto quanto più conforme alle caratteristiche organolettiche richieste, per quanto riguarda i terreni si fissano tenori minimi di materie organiche (prodotto meno farinoso), potassio (maggiore cremosità e prodotto meno astringente) e fosforo (pellicola meno dura, astringenza ridotta).

Geografia fisica: la topografia è piatta e presenta un'altitudine media di 750 metri sul livello del mare, rilievo tipico del seminativo, senza grossi ostacoli per l'aratura, benché esposto all'erosione. Si nota un lieve aumento dell'altitudine nella zona settentrionale sino a superare i 1 000 metri per scendere poi a 650 metri nella parte sudoccidentale, nella zona del fiume Valderaduey.

##### 5.2. Specificità del prodotto

Il materiale vegetale proviene dagli ecotipi locali adattati alle condizioni agroclimatiche della zona nel corso degli anni, nonché dalle varietà commerciali ottenute in passato o che si otterranno in futuro da detti ecotipi.

La varietà vegetale adoperata è rustica, resiste alla maggior parte dei parassiti ed alle malattie, si adatta bene alla siccità e la sua resa è considerata media.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP).*

L'altitudine costituisce un fattore molto rilevante nelle caratteristiche del prodotto, dato che esiste un collegamento tra l'altitudine media della zona (750 m), inferiore a quella delle altre zone limitrofe, e alcune caratteristiche delle lenticchie, tra cui una superficie più liscia della pellicola nonché un maggior tenore di grassi e una minore astringenza.

È stabilito un collegamento tra il tenore minimo in materia organica fissato per il suolo e la scarsa farinosità del prodotto; tra il tenore di potassio e una maggiore cremosità e una minore astringenza delle lenticchie nonché tra il tenore in fosforo e una minore durezza della pellicola, una minore astringenza e un maggior tenore di grassi.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(4)</sup>].

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)

---

<sup>(4)</sup> Cfr. nota 2.