

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2017/C 280/04)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«LENTICCHIA DI ALTAMURA»

N.º UE: PGI-IT-02204 — 17.11.2016

DOP ( ) IGP ( X )

## 1. Nome(s)

«Lenticchia di Altamura»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro:

Itália

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

## 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A Indicação Geográfica Protegida (IGP) «Lenticchia di Altamura» designa exclusivamente a lentilha seca pertencente às variedades Laird e Eston, que integram a espécie *Lens esculenta Moench* (sinónimos: *Ervum lens. L.*, *Lens culinaris Medic*).

Aquando da sua introdução no mercado, a «Lenticchia di Altamura» deve apresentar as seguintes características:

Forma: redonda e achatada;

Dimensão: calibre entre 3 e 4,9 mm para a variedade Eston, e entre 5 e 7 mm para a variedade Laird;

Cor: diferentes tonalidades de verde e castanho;

Peso médio de 100 grãos: entre 2,8 g no mínimo e 3,6 g no máximo para a variedade Eston, e 5,7 g no mínimo e 6,5 g no máximo para a variedade Laird;

Teor de humidade das lentilhas secas aquando da sua introdução no mercado: ≤ 13 %;

Teor em proteínas: ≤ 23 %;

Ferro: > 6 mg/100 g de produto;

As leguminosas secas não devem apresentar qualquer alteração de cor e aspeto exterior suscetível de afetar as características do produto. Admite-se uma tolerância máxima total de 1,5 % no caso de lentilhas partidas, manchadas, infestadas com gorgulho ou com a cor alterada. É também admissível a não conformidade com os critérios de dimensão para uma percentagem máxima de 1,5 % de produto seco.

Aquando da introdução no mercado, o produto deve estar apto para o consumo humano.

## 3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

#### 3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

As etapas de sementeira, cultivo, colheita e desinfestação devem ter lugar na área identificada no ponto 4. A desinfestação deve ocorrer no prazo de 24 horas após a colheita, a fim de evitar o ataque do gorgulho.

#### 3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

A «Lenticchia di Altamura» deve ser comercializada em embalagens para uso alimentar com capacidade máxima de 10 kg, em conformidade com a legislação em vigor, de modo a preservar as características organoléticas e de salubridade do produto.

Apenas no caso de transações comerciais por grosso, o produto pode ser embalado em sacos com capacidade máxima de 3 toneladas, ou em sacos com capacidade máxima de 25 kg, próprios para uso alimentar.

#### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Para além do símbolo IGP da União Europeia e das informações correspondentes às obrigações legais, é obrigatório que o rótulo da embalagem ostente, em caracteres de imprensa claros e legíveis, as seguintes indicações suplementares: nome, razão social e endereço da empresa de produção ou de acondicionamento. É permitida a utilização de nomes de marcas privadas desde que não induzam os consumidores em erro e sejam autorizados nos termos da legislação em vigor.

As embalagens devem igualmente ostentar o logótipo, tal como a seguir descrito.

#### Logótipo

O logótipo da IGP «Lenticchia di Altamura» compreende 19 lentilhas estilizadas de diferentes tamanhos, distribuídas e proporcionadas de acordo com a dimensão e a localização dos municípios situados na área de produção. O referido logótipo é colocado por cima da menção «Lenticchia di Altamura IGP», disposta em três linhas e dimensionada de modo a pôr em evidência a palavra Altamura, na linha do meio. O texto e as lentilhas estilizadas são dispostos sobre um fundo branco circular, sem contorno, com a dimensão mínima de 25 mm.

O tipo de caracteres utilizado no texto é Pluto bold e a cor das lentilhas estilizadas e do texto é Pantone 582.

Códigos de cor:

Lentilhas e texto: Pantone 582

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

R = 142 G = 140 B = 19

HEX/HTML 8E8C13



Desde que respeite a dimensão mínima recomendada, o logótipo pode ser adaptado a diferentes utilizações, mantendo simultaneamente as suas proporções. Pode, igualmente, ser impresso a preto e branco, se necessário.

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção da IGP «Lenticchia di Altamura» inclui a área administrativa dos seguintes municípios: 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 e Tolve.

## 5. Relação com a área geográfica

A área de produção da «Lenticchia di Altamura» abrange o território de Altamura e a região limítrofe de Murgia Barese e a Fossa Bradanica adjacente (ou Fossa Pre-Murgiana). É caracterizada por um clima mediterrânico, com invernos amenos e verões quentes e secos. A precipitação oscila em torno de 604 mm/ano, com uma pluviosidade mínima em julho e máxima em novembro e dezembro. A análise das temperaturas médias mensais da região revela que as temperaturas mínimas, que podem ser inferiores a zero, são registadas em janeiro, enquanto as temperaturas máximas podem atingir os 40 °C nos meses de julho e agosto. A temperatura média anual é de cerca de 15 °C.

Os solos são, de um modo geral, profundos e de textura semileve, apresentando uma composição granulométrica tendencialmente argilosa, com esqueleto abundante. Ricos em substâncias orgânicas e azoto, apresentam elevados níveis de calcário e um pH entre 7,6 e 8.

A relação causal entre a «Lenticchia di Altamura» e a área de produção, baseada nas características da área geográfica delimitada, determina um teor proteico mínimo e um nível mínimo de ferro superior ao das mesmas variedades de lentilhas disponíveis no mercado.

É sabido que, nas leguminosas, a quantidade de proteínas é muito variável, dependendo da quantidade de azoto que a planta encontra no solo e consegue absorver. A quantidade de azoto depende da presença de simbiontes fixadoras de azoto, pertencentes ao género *Rhizobium*, que podem infestar as raízes das leguminosas e contribuir para a formação de nódulos radiculares onde ocorre o processo de fixação do azoto. A fixação de azoto não se produz a temperaturas inferiores a 9 °C. Do mesmo modo, um pH inferior a 5,6 ou superior a 8 cria um ambiente adverso à ação das bactérias. Os solos pertencentes à área geográfica de produção de «Lenticchia di Altamura» apresentam um pH variável, entre 7,6 e 8, e a temperatura média da zona é de 15 °C. Estas condições favorecem a propagação da infestação bacteriana nas raízes, o desenvolvimento dos nódulos radiculares e da estrutura simbiótica, assim como o processo de fixação do azoto, uma vez iniciada a relação simbiótica. Estes processos, aliados às condições específicas referidas, garantem o elevado teor de proteínas da «Lenticchia di Altamura». As populações locais puderam assim, ao longo dos séculos, substituir a carne pelas lentilhas, assegurando ao mesmo tempo um teor em proteínas adequado para a sua alimentação. Além disso, a dieta mediterrânica, que faz hoje parte do património mundial, caracteriza-se pelo consumo de proteínas de origem vegetal, em vez de proteína animal.

Os terrenos calcários, como os da área de produção de «Lenticchia di Altamura», são geralmente ricos em ferro, cuja solubilidade no solo depende de vários fatores, entre os quais o pH é o mais importante. Nos solos com um pH elevado, designadamente entre 8 e 10, a cal tende a combinar-se com o ferro de modo a formar compostos insolúveis que não podem ser absorvidos pelas plantas. Os solos que caracterizam a área de produção de «Lenticchia di Altamura» registam valores de pH entre 7,6 e 8, permitindo que as plantas desta espécie disponham de ferro solúvel na água. Por conseguinte, a quantidade deste microelemento importante, presente na «Lenticchia di Altamura», é superior à de variedades de lentilhas semelhantes cultivadas fora da área delimitada. O ferro contribui para a produção de hemoglobina e de glóbulos vermelhos e, ao assegurar a devida oxigenação das células do corpo, promove a energia e o desenvolvimento harmonioso de todo o organismo. O ferro estimula as funções do fígado, baço, intestinos e da medula óssea. É também essencial para os neurotransmissores, designadamente a serotonina e a dopamina, cria resistência às doenças, ajuda a combater o stress e é indispensável para assegurar o bom funcionamento do sistema imunitário.

A «Lenticchia di Altamura» tem granjeado, ao longo de vários anos, uma sólida reputação no território nacional, registando aumentos significativos a nível das vendas.

### Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço Internet:

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

ou

accedendo diretamente à página inicial do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Prodotti DOP e IGP» (no canto superior direito do ecrã) e, seguidamente, em «Prodotti DOP, IGP e STG» (no lado esquerdo do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».