

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE ALIMENTAZIONE 17 febbraio 2016, n. 50

Registrazione del prodotto IGP “Lenticchia di Altamura” ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Parere.

L'anno 2016 addì 17 del mese di Febbraio in Bari, nella sede del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Tutela dell'Ambiente Sezione Alimentazione Lungomare Nazario Sauro n. 45.

Il dirigente del Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile della Posizione Organizzativa “Tutela qualità” Agrot. Angelo Raffaele Lillo, riferisce:

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 che abroga i regolamenti (CE) n. 509/2006 e (CE) n. 510/2006;

VISTO l'art. 7 “Valutazione delle domande di riconoscimento” del D.M. 14 ottobre 2013, recante le disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

VISTA la domanda presentata in data 05/02/2016 dall'Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Lenticchia di Altamura, Str. Priv. Camogli, 17 - 70022 Altamura (Ba), acquisita agli atti della Sezione Alimentazione con prot. A00155/09/02/2016, n. 468, con la quale è stata chiesta la registrazione del prodotto “Lenticchia di Altamura” come Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.), ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, in materia di DOP, IGP e STG;

CONSIDERATO che l'Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Lenticchia di Altamura ha allegato alla suddetta istanza di registrazione, la documentazione prevista ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG e del D.M. 14 ottobre 2013;

DATO ATTO che il Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità ha provveduto all'esame della documentazione trasmessa dall'Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Lenticchia di Altamura verificandone la completezza della stessa al fine della registrazione della IGP “Lenticchia di Altamura”;

CONSIDERATO che la Regione Puglia tra gli obiettivi strategici mira a valorizzare le filiere produttive con le relative produzioni del territorio e le loro tipicità;

VISTO il verbale istruttorio del 17/02/2016 inerente la domanda presentata dall'Associazione per il riconoscimento della IGP “Lenticchia di Altamura”, con il quale è stato proposto l'espressione di parere favorevole alla registrazione della IGP “Lenticchia di Altamura”, in considerazione:

- della regolare costituzione dell'Associazione per il riconoscimento della IGP “Lenticchia di Altamura”;
- della valutazione documentale presentata, dalla quale si evince la reputazione del prodotto nel territorio considerato, le caratteristiche organolettiche e qualitative;
- del contenuto della relazione socio-economica con informazioni sufficienti per le finalità della registrazione;

PROPONE

- di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione della IGP “Lenticchia di Altamura” presentata dall’Associazione per il riconoscimento della IGP “Lenticchia di Altamura” ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;
- di esprimere parere favorevole alla domanda di registrazione IGP “Lenticchia di Altamura” presentata dall’Associazione per il riconoscimento della IGP “Lenticchia di Altamura” ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;
- di trasmettere il presente provvedimento al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali — Dipartimento delle Politiche Competitive della Qualità Agroalimentare, Ippiche e della Pesca- Direzione Generale per la Promozione della Qualità Agroalimentare e dell’Ippica PQAI IV.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. N. 28/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico di Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione Puglia e che dallo stesso non scaturiranno oneri di natura finanziaria per la Regione Puglia, pertanto non va trasmesso alla Sezione Bilancio e Ragioneria.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio affidato, è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente provvedimento è conforme alle risultanze istruttorie.

Il responsabile P.O. Tutela Qualità
Il Dirigente del Servizio

Agr. Angelo Raffaele Lillo
Dott. Nicola Laricchia

LA DIRIGENTE DELLA SEZIONE ALIMENTAZIONE

- VISTA la proposta del dirigente del Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità e la relativa sottoscrizione;
- VISTA la legge regionale n. 7/97 e la deliberazione della Giunta regionale n. 3261 del 28/7/98 che detta le direttive per la separazione dell’attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;
- RITENUTO, per le motivazioni riportate nel succitato documento e che vengono condivise di emanare il presente provvedimento

DETERMINA

- di prendere atto e far proprio quanto riportato nelle premesse e di condividere la proposta formulata dal Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità;
- di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione IGP “Lenticchia di Altamura” presentata dall’Associazione per il riconoscimento della IGP “Lenticchia di Altamura” ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;
- di esprimere parere favorevole alla domanda di registrazione IGP “Lenticchia di Altamura” presentata

dall'Associazione per il riconoscimento della IGP "Lenticchia di Altamura" ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

- di incaricare il Servizio Associazionismo, Alimentazione Tutela Qualità di trasmettere il presente provvedimento al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali — Dipartimento delle Politiche Competitive della Qualità Agroalimentare, Ippiche e della Pesca- Direzione Generale per la Promozione della Qualità Agroalimentare e dell'Ippica PQAI IV.
- di incaricare il Servizio Associazionismo, Alimentazione Tutela Qualità di trasmettere il presente provvedimento all'Ufficio del bollettino per la pubblicazione nel BURP ai sensi dell'art. 6 - lettera e - della L.R. 13/94;
- di dare atto che il presente provvedimento è immediatamente esecutivo.

Il presente atto composto di n. 3 fasciate, timbrate e vidimate, dall'Allegato 1, composto da 6 fogli, redatto in un unico originale che rimarrà agli atti della Sezione Alimentazione. Copia conforme sarà inviata al Segretariato generale della Giunta Regionale, copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari, copia all'Ufficio proponente. Non sarà trasmesso all'Area Programmazione e Finanza Sezione Ragioneria in quanto non vi sono adempimenti contabili.

Il presente provvedimento sarà pubblicato nell'albo istituito presso la Sezione Alimentazione.

La Dirigente della Sezione Alimentazione
Dott.ssa Rosa Fiore

IL PRESENTE ALLEGATO E' COMPOSTO

DA N. 06..... FOGLI

Il Dirigente di Sezione

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta
"Lenticchia di Altamura"

Art. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Lenticchia di Altamura" è riservata alla granella secca che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione

Art.2

Zona di produzione, di lavorazione e confezionamento.

La "Lenticchia di Altamura" può essere coltivata esclusivamente in terreni situati sul territorio dell'altopiano della Murgia barese e nei terreni della Fossa Pre-Murgiana confinante, ovvero nei comuni di: 1) Altamura, 2) Ruvo, 3) Corato, 4) Canosa di Puglia; 5) Minervino Murge; 6) Andria; 7) Spinazzola; 8) Poggiorsini; 9) Gravina di Puglia; 10) Cassano Murge; 11) Santeramo; 12) Laterza; 13) Ginosa; 14) Castellaneta; 15) Lavello; 16) Melfi; 17) Montemilone; 18) Venosa; 19) Palazzo San Gervasio; 20) Forenza; 21) Banzi; 22) Genzano di Lucania; 23) Acerenza; 24) Oppido Lucano; 25) Irsina; 26) San Chirico Nuovo; 27) Tolve; 28) Matera 29) Tricarico; 30) Grassano; 31) Grottole; 32) Miglionico; 33) Montescaglioso; 34) Pomarico; 35) Ferrandina; 36) Pisticci; 37) Bernalda; 38) Mottalbano Jonico; 39) Maschito; 40) Matera.

Il territorio di produzione ricade in parte all'interno del Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Anche le lavorazioni post-produzione necessarie alla produzione di seme destinato alla semina, destinato all'industria conserviera, all'industria di trasformazione nonché il confezionamento per il consumo umano devono essere effettuate solo ed esclusivamente negli stessi territori.

Art. 3

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo, partendo dal prodotto da impiegare per la semina e comprendendo i processi di pulitura post-produzione fino al confezionamento, deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output e deve avvenire nel territorio di cui all'art.2. In questo modo, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei condizionatori, degli eventuali trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione 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 dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 4

Descrizione e caratteristiche del prodotto

La lenticchia di Altamura è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale italiano (PAT) e dal 2007 è incluso in un apposito elenco, predisposto dal Ministero delle

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Lenticchia di Altamura

✉ Str. Priv. Camogli, 17 - 70022 Altamura (Ba)

☎ telefono +39 080 2141184 ☎ fax : +39 080 2140620

✉ e-mail: info@lenticchiadialtamura.org - web: www.lenticchiadialtamura.org

Pec: lenticchiadialtamura@pec.it

c.f. 91118500726



1

Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con la collaborazione della Regione Puglia.

L'indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Lenticchia di Altamura" designa la granella secca ottenuta dagli ecotipi locali che presentano una colorazione di diverse gradazioni del verde e del marrone e mai rosa o rossa di diverso calibro compreso tra i 3 e i 8 mm della forma appiattita e non tonda e dalle varietà comunemente impiegate che rispondano alle caratteristiche summenzionate appartenenti alla specie: *Lens esculenta* Moench (Sinonimi: *Ervum lens*. L., *Lens culinaris* Medic.). In funzione della dimensione sarà identificata come "Lenticchia grande di Altamura" (macrosperma >5 mm) e "Lenticchia piccola di Altamura" (microsperma <5 mm).

Caratteri botanici

La lenticchia è una pianta annuale, dall'altezza compresa tra i 25 ed i 70 cm, ramificata, gracile, semiprostrata. La radice della lenticchia è fittonante ma la profondità raggiungibile dal fittone non è grande: 35-40 cm al massimo. Sulle radici si sviluppano numerosi tubercoli radicali, piccoli e allungati.

Le foglie sono alterne, pennate, composte da 1 fino a 8 paia di foglioline, terminanti con un cirro semplice. I fiori sono piccoli, bianchi o con venature rosate o celeste pallido sullo stendardo, portati in numero da 1 a 4 su infiorescenze ascellari.

La lenticchia è pianta a sviluppo indeterminato e può presentare legumi quasi maturi sui nodi bassi e fiori su quelli più alti. La fecondazione è normalmente autogama.

I legumi sono appiattiti e di solito contengono 1 o 2 semi rotondi, lenticolari, di diametro ampiamente variabile. In base alla dimensione e al peso dei semi la specie è divisa in due gruppi principali:

- a seme piccolo (< 40 mg di peso di un seme);
- a seme grande (> 40 mg di peso).

Il colore dei semi varia sia per il colore dei cotiledoni (giallo o arancio) che dei tegumenti: dal giallo-verdognolo al grigio al bruno al nero, in tinta unita o screziata.

Esigenze ambientali

La lenticchia è coltura diffusa nelle aree svantaggiate a clima temperato, semiarido dove, grazie alla brevità del ciclo biologico e al ciclo autunno-primaverile, nonostante la siccità ricorrente riesce a dare produzioni soddisfacenti, anche se modeste, di una granella di alto valore alimentare e di residui pagliosi di alto valore foraggero, preziosi per gli animali domestici allevati in queste regioni.

In Italia la lenticchia è soprattutto localizzata in ristrette aree nelle quali le condizioni di clima e soprattutto di suolo conferiscono altissimo pregio qualitativo al prodotto, per sapore e facilità di cottura.

Per quanto riguarda il terreno la lenticchia manifesta una grande adattabilità anche a terre di fertilità media e bassa, di tessitura da argillosa a limo-sabbiosa, pur se ricchi di scheletro, di reazione da sub-acida a sub-alcalina.

Poco adatti alla lenticchia sono invece i terreni di alta fertilità o con eccessiva umidità, e quelli salini. Su terreni calcarei la lenticchia dà un prodotto poco pregiato, di difficile cottura.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Avvicendamento culturale

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Lenticchia di Altamura

✉ Str. Priv. Camogli, 17 - 70022 Altamura (Ba)

☎ telefono +39 080 2141184 ☎ fax : +39 080 2140620

✉ e-mail: info@lenticchiadialtamura.org - web: www.lenticchiadialtamura.org

Pec: lenticchiadialtamura@pec.it

c.f. 91118500726



2

Allo scopo di ottenere i migliori risultati produttivi e qualitativi, la coltivazione della "Lenticchia di Altamura" deve essere inserita in una rotazione tradizionale con cereali, oleaginose, orticole o altre leguminose, costituendo un'ottima coltura da far precedere ai cereali grazie alle sue ottime capacità di azotofissazione.

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 della varietà utilizzata. Nelle zone più calde è preferibile la semina autunnale che, se accompagnata da un corretto controllo delle infestanti e dei patogeni, permette di ottenere produzioni più elevate rispetto alla semina primaverile. In agricoltura biologica si predilige la semina tardiva (marzo) allo scopo di controllare meccanicamente le infestanti durante l'intero inverno. Questo permette altresì di ridurre fortemente la possibilità di subire malattie da funghi quali l'antracnosi, la ruggine e la peronospora.

Preparazione del terreno

La preparazione del terreno va fatta per tempo, nello strato superficiale (25 cm), subito dopo aver raccolto il precedente prodotto. Si presta molto bene ad essere coltivata seguendo tecniche di lavorazioni minime effettuando una ripuntatura con il fine di aumentare la capacità drenante del terreno ed una frangizollatura. Seguono lavori di affinamento mediante l'impiego di vibrocultivatori leggeri per preparare il letto di semina in autunno nel caso di semina tardo-autunnale, in autunno e in inverno nel caso di semina primaverile.

Semina

Il seme deve essere fornito da un operatore munito di licenza, controllato dall'organismo di tutela, opportunamente confezionato e cartellinato come da normativa vigente. Il seme deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- purezza fisica > 98%
- purezza biologica > 98%
- germinabilità > 90%
- calibro similare purché sia rinveniente dalla stessa cultivar.

Per una semina razionale, in agricoltura convenzionale, si consiglia di impiegare tra 120-160 kg/Ha di seme del diametro di circa 6 mm mentre sono sufficienti 80-120 Kg/Ha per le lenticchie a seme piccolo, ovvero del diametro di circa 4mm (si può considerare ottimale l'impiego di circa 2-2,5 mln di semi/Ha). In agricoltura biologica, laddove previsto, si potrebbe ridurre la densità di semina. Per la semina si impiegano le comuni seminatrici da frumento. E' previsto il reimpiego aziendale a condizione che il prodotto venga lavorato ed appositamente confezionato da ditta munita di licenza e cartellinata conformemente alla norma, e consorziata all'organismo di tutela e valorizzazione.

Concimazione

La concimazione della lenticchia può essere fatta mediante concimazione di fondo impiegando tra 30 e 40 kg/Ha di fosforo minerale da distribuire immediatamente prima della semina in modo da poterlo interrare durante la preparazione del letto di semina o durante la semina stessa; in terreno povero di potassio si può prevedere l'impiego di 50-80 Kg/ha di K₂O l'azoto non è necessario. In agricoltura biologica è previsto il solo impiego di concimi consentiti dalle normative vigenti.

Difesa antiparassitaria

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Lenticchia di Altamura

✉ Str. Priv. Camogli, 17 - 70022 Altamura (Ba)

☎ telefono +39 080 2141184 ☎ fax : +39 080 2140620

✉ e-mail: info@lenticchiadialtamura.org - web: www.lenticchiadialtamura.org

Pec: lenticchiadialtamura@pec.it

c.f. 91118500726



Per quel che concerne l'attacco da parte di insetti, il più dannoso è sicuramente il tonchio (*Bruchus signaticornus*) che raramente, e solo in caso di inverni non rigidi, si può presentare in maniera importante. Si consiglia di attuare tutte quelle tecniche agronomiche, biologiche, biotecnologiche, genetiche e meccaniche atte a sfavorire lo sviluppo degli attacchi parassitari.

Per le produzioni biologiche gli operatori potranno impiegare solo prodotti consentiti dalle normative vigenti. In agricoltura convenzionale si può ricorrere all'impiego di insetticidi.

Per quanto attiene la lotta chimica oltre ad attenersi scrupolosamente ai tempi di carenza indicati dai produttori degli antiparassitari, sono da scegliere quei prodotti che a) riescano a mantenere il patogeno al di sotto della soglia di tolleranza; b) siano meno pericolosi per l'operatore; c) non lascino residui sul prodotto e siano più rispettosi dell'ambiente. A parità di efficacia dei diversi presidi fitosanitari, vanno preferiti quelli a miglior profilo ecotossicologico.

Entro 12-24 ore dalla raccolta il prodotto deve sempre essere sottoposto al processo di sterilizzazione da eventuali parassiti impiegando CO₂ o microonde (entrambe consentite anche in agricoltura biologica) o altri fumiganti chimici servendosi di ditte specializzate ed in possesso dei relativi permessi.

Controllo delle infestanti

La lenticchia è scarsamente competitiva nei confronti delle infestanti, che possono rappresentare il principale fattore limitante la produzione. Un razionale avvicendamento, la semina primaverile (su terreno sottoposto a falsa semina nel periodo autunno invernale) e l'aratura profonda, costituiscono i mezzi agronomici più opportuni per portare la presenza delle infestanti al di sotto della soglia di danno. In regime di agricoltura convenzionale, dovendo ricorrere al diserbo chimico, si può ricorrere a principi attivi efficaci registrati per le leguminose.

Raccolta e utilizzazione

La raccolta della "Lenticchia di Altamura" può essere effettuata in due diversi modi. Per le varietà a taglia alta e a portamento eretto sarà possibile la meccanizzazione della raccolta con la mietitrebbiatura diretta in alternativa sarà possibile effettuare prima una falcia-andanatura, seguita da essiccazione e successiva trebbiatura delle andane.

La produzione normalmente è compresa tra 0,8 e 2,5 t/Ha di semi secchi con una media di 1 - 1,2 t/Ha.

Conservazione

Le caratteristiche del terreno cambiano anche a distanza di pochi metri e, fortunatamente, conferiscono alla "Lenticchia di Altamura" particolari sapori, profumi, e maggiore o minore facilità alla cottura.

Al fine di avere la maggiore uniformità possibile del prodotto finito che arriva sulle tavole e nei piatti del consumatore finale si impone l'impiego di sacconi monouso (big bags) della capacità di circa 1 ton. In alternativa il prodotto può essere stoccato in sacchi più piccoli. È vietato stoccare la merce in silos.

Post-produzione

La lavorazione del prodotto da destinare alla semina o all'industria agroalimentare e conserviera deve consistere necessariamente nelle seguenti fasi: a) prepulitura/aspirazione con il fine di eliminare polvere, paglia e corpi più leggeri; b) disinfestazione da parassiti a mezzo di CO₂ o microonde, consentita anche in Agricoltura Biologica, o a mezzo fumigazioni chimiche effettuate da ditte autorizzate; c) taratura a mezzo di tarara per separare i corpi estranei

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Lenticchia di Altamura

✉ Str. Priv. Camogli, 17 - 70022 Altamura (Ba)

☎ telefono +39 080 2141184 ☎ fax : +39 080 2140620

✉ e-mail: info@lenticchiadialtamura.org - web: www.lenticchiadialtamura.org

Pec: lenticchiadialtamura@pec.it

c.f. 91118500726



pesanti, piccoli e grandi che siano, e perfezionare l'aspirazione dei corpi che non raggiungono il peso del singolo seme del legume; d) calibratura che permette di ottenere omogeneità dei lotti in funzione della dimensione del legume; e) tavola densimetrica o gravimetrica; f) spietatura che permette di eliminare eventuali pietre ancora presenti; g) lettura ottica che permette di ottenere uniformità del colore delle lenticchie nonché di eliminare corpi estranei in funzione del colore; h) eliminazione di metalli accidentalmente presenti nel prodotto grazie all'impiego di magneti; i) confezionamento in Big Bags o in sacchi o in confezioni più piccole per la vendita diretta al consumatore finale.

Quanto su descritto è necessario per ottenere un prodotto che deve avere una percentuale di purezza fisica e biologica > 98% per la Lenticchia di Altamura da seme e > 99,9% per il prodotto destinato all'industria agroalimentare e conserviera.

Tutte le attività sopraelencate devono essere svolte da soggetti che abbiano stabilimenti autorizzati alle relative lavorazioni, che rispettino le normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare e soprattutto che siano ubicati obbligatoriamente nei territori di cui all'Art. 2.

Art. 6

Legame con il territorio

La "Lenticchia di Altamura" ha una forte reputazione sul territorio nazionale, sia a livello commerciale che a livello di consumi, in quanto fortemente apprezzata soprattutto per le sue caratteristiche peculiari sia sotto l'aspetto storico culturale, sia organolettico.

Importanti, infatti, sono i fattori umani fortemente radicati sul territorio. Ne sono un esempio la tradizionalità. Una coltura che negli anni passati ha necessitato di molta manodopera e che nell'areale di Altamura era esclusivamente di tipo familiare.

A conferma della lunga tradizione di coltivazione della "Lenticchia di Altamura" sono anche le notizie storiche relative alla commercializzazione ed alla esportazione della stessa Lenticchia

La Lenticchia di Altamura presenta caratteristiche peculiari rispetto alle altre Lenticchie. Infatti ha un'ottima consistenza della granella secca e si evidenzia un elevato contenuto in ferro e proteine, una facilità nella cottura e soprattutto dei profumi e dei sapori, conferiti dalla terra di coltivazione difficili da ritrovare in altre lenticchie prodotte altrove. Questo a dimostrazione dell'importanza della vocazionalità pedoclimatica dell'areale di Altamura, dell'Alta Murgia e dell'intera fossa pre-murgiana e presenta tutte le caratteristiche idonee per originare un prodotto diverso da altri.

Art.7

Obblighi delle aziende

Le aziende che producono la "Lenticchia di Altamura" sono tenute ad osservare le norme contenute nel presente disciplinare.

Esse si impegnano a consentire l'accesso in ogni parte dell'Azienda agli incaricati dell'organismo di tutela per l'esecuzione dei controlli, ispezioni e prelievo di campioni su sistemi di produzione, attrezzature, locali, materie prime, concimi, prodotto finito e semilavorato. Esse altresì si impegnano a collaborare

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Lenticchia di Altamura

✉ Str. Priv. Camogli, 17 - 70022 Altamura (Ba)

☎ telefono +39 080 2141184 ☎ fax : +39 080 2140620

✉ e-mail: info@lenticchiadialtamura.org - web: www.lenticchiadialtamura.org

Pec: lenticchiadialtamura@pec.it

c.f. 91118500726



con gli stessi per l'esecuzione di tali verifiche che potranno essere svolte in qualsiasi momento previo preavviso.

Art. 8

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006 da un organismo di certificazione e controllo accreditato dal Ministero.

Art. 9

Revoche

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione ha diritto di revoca o sospensione delle autorizzazioni rilasciate a seguito di verifica di non conformità da parte dell'organismo di certificazione.

Art. 10

Etichettatura ed immissione al consumo

- A. La "Lenticchia di Altamura" si presenta in granella secca deve essere immessa al consumo in materiale per uso alimentare in modo da garantire la inalterabilità delle caratteristiche di salubrità ed organolettiche del prodotto. La confezione può contenere prodotto del peso da Kg. 0,100 fino a Kg 5,00.
- B. La "Lenticchia di Altamura" cotta al naturale, in barattolo, in banda di latta o vasetto in vetro o in altro materiale per uso alimentare non riutilizzabile del peso variabile da Kg. 0,100 fino a Kg. 5,00.

Le attività di confezionamento o di cottura e confezionamento elencate al comma A e B dell'Art 10 devono essere svolte da soggetti che abbiano stabilimenti autorizzati alle relative lavorazioni, che rispettino le normative vigenti in tema di igiene e sicurezza alimentare e soprattutto che siano obbligatoriamente ubicati nei territori di cui all'Art. 2.

Su tutti i documenti che accompagnano il prodotto già dal campo deve essere riportata la voce "Lenticchia di Altamura" nella descrizione del prodotto oltre a quanto richiesto dalla legge in materia fiscale. I processi di lavorazione post produzione devono sempre riportare nella descrizione del prodotto la voce "Lenticchia di Altamura" al fine di ben comprendere quali lavorazioni sono effettuate sul prodotto e di avere costantemente tracciabilità dello stesso. Le confezioni e gli imballaggi devono recare obbligatoriamente sull'etichetta, a carattere di stampa chiaro e leggibile, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni obbligatorie ai sensi della normativa vigente, l'indicazione "Lenticchia di Altamura IGP". Gli aderenti al consorzio devono necessariamente impiegare il marchio collettivo che sarà registrato e regolamentato dal Consorzio non appena sarà costituito.

Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Lenticchia di Altamura

✉ Str. Priv. Camogli, 17 - 70022 Altamura (Ba)

☎ telefono +39 080 2141184 ☎ fax : +39 080 2140620

✉ e-mail: info@lenticchiadialtamura.org - web: www.lenticchiadialtamura.org

Pec: lenticchiadialtamura@pec.it

c.f. 91118500726



6