

2. Il Centro di saggio «REPROS S.r.l.» qualora intenda confermare o variare gli ambiti operativi di cui al presente decreto, potrà inoltrare apposita istanza, corredata dalla relativa documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti, entro e non oltre il mese di febbraio 2028.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003, sarà oggetto di pubblicazione in ottemperanza agli obblighi di legge previsti dal decreto legislativo n. 33/2013 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 luglio 2026

*Il direttore:* FARAGLIA

26A03825

DECRETO 24 luglio 2026.

**Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA I  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai Paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, prot. n. 33234 del 23 gennaio 2026, registrata presso la Corte dei conti al n. 193, in data 13 febbraio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026;

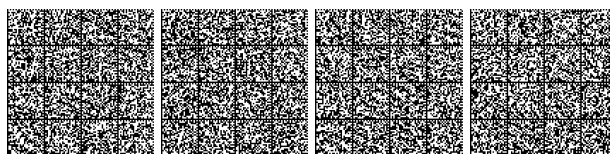
Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, prot. n. 98896 del 27 febbraio 2026, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio al n. 141, in data 2 marzo 2026, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la direttiva del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare, prot. n. 106153 del 4 marzo 2026, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio al n. 159 in data 6 marzo 2026, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;



Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante 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;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2362 della Commissione, del 5 dicembre 2017, con il quale è stata registrata la indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura»;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio di tutela e valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura» nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Puglia, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il comunicato, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 132 del 10 giugno 2026, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 132 del 10 giugno 2026.

2. Il disciplinare di produzione e il relativo documento unico consolidato della indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura» figurano come allegati del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica protetta «Lenticchia di Altamura» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 24 luglio 2026

*Il dirigente:* GASPARRI

ALLEGATO I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
«LENTICCHIA DI ALTAMURA»

Art. 1.

*Denominazione*

L'indicazione geografica protetta (IGP) «Lenticchia di Altamura» è riservata alla lenticchia secca appartenente alle varietà *Laird* ed *Eston* appartenenti alla specie: *Lens esculenta Moench* (sinonimi: *Ervum lens*, L., *Lens culinaris Medic.*) rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

*Caratteristiche del Prodotto*

All'atto dell'immissione al consumo la «Lenticchia di Altamura» deve presentare le seguenti caratteristiche:

forma: tonda e appiattita;

dimensione: calibro compreso tra i 3 ed i 4,9 mm per la *Eston* e tra i 5 ed i 7 mm per *Laird*;

colore: diverse gradazioni del verde e del marrone;

peso medio per 100 semi: da un minimo di 2,8 g ad un massimo di 3,6 g per la *Eston* e da un minimo di 5,7 a un massimo di 6,5 g per *Laird*;

umidità delle lenticchie secche al momento della commercializzazione: ≤ 13%;

tenore proteico: > 23%;

ferro: > 6 mg/100 gr di prodotto.

La granella secca non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche, con una tolleranza complessiva massima del 1,5% di: prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione. È consentita inoltre una percentuale massima di 1,5 di prodotto secco fuori calibro.

All'immissione del prodotto sul mercato questo deve essere idoneo al consumo umano.

Art. 3.

*Zona di produzione*

La zona di produzione della «Lenticchia di Altamura IGP» comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: 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, Tolve.



## Art. 4.

*Prova dell'origine*

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata e documentata in maniera palese ed inequivocabile. In questo modo, oltre che per mezzo dell'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori dei condizionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia 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 della struttura di controllo, secondo quanto disposto dalla normativa vigente nonché dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## Art. 5.

*Metodo di ottenimento*

Avvicendamento culturale.

La coltivazione della «Lenticchia di Altamura» non può seguire avvicendamento culturale ad altre leguminose.

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 del metodo di coltivazione adottato.

Semina.

Il seme delle varietà *Eston*, *Laird* deve presentare le caratteristiche del seme così come previsto dalla legislazione vigente. È previsto il reimpianto aziendale a condizione che il prodotto rispetti le caratteristiche qualitative previste dalla legislazione vigente.

Difesa antiparassitaria.

È consentito l'impiego dei presidi fitosanitari consentiti dalla legislazione vigente.

Controllo delle infestanti.

È consentito l'impiego dei presidi fitosanitari consentiti dalla legislazione vigente.

Resa.

La produzione massima ottenibile è pari a 2,5 t/Ha di granella.

Post-produzione.

Dopo la raccolta sul prodotto devono essere effettuate almeno le seguenti lavorazioni:

- a) disinfestazione da parassiti;
- b) pulitura per separare corpi estranei leggeri e pesanti, piccoli e grandi che siano;
- c) spietatura che permette di eliminare eventuali pietre ancora presenti;
- d) lettura ottica che permette di ottenere uniformità del colore delle lenticchie nonché di eliminare corpi estranei in funzione del colore e della forma;
- e) eliminazione di metalli accidentalmente presenti;
- f) stoccaggio in *Big Bags* rivestiti internamente da materiale plastico per alimenti oppure in silos in modo da proteggere il prodotto da attacchi da parte di parassiti.

La disinfestazione in post-produzione deve essere eseguita entro le ventiquattro ore dalla raccolta all'interno dell'area delimitata dal disciplinare, per controllare attacchi di tonchio.

## Art. 6.

*Legame con la zona geografica*

La «Lenticchia di Altamura» ha una forte reputazione sul territorio nazionale e negli ultimi anni sta crescendo in maniera importantissima a livello commerciale. Il territorio di produzione è quello compreso nella Murgia Barese e Materana e nella confinante fossa Pre-Murgiana in una fascia altimetrica compresa tra i 300 mt ed i 600 mt s.l.m. e ricade in parte all'interno del Parco nazionale dell'Alta Murgia.

Se dal punto di vista storico la coltivazione della Lenticchia di Altamura vanta grande esperienza e conoscenza della pianta, del terreno e del clima idoneo a questa coltura, vi è da sottolineare che la sapienza degli agricoltori esprime continuità nel cambio generazionale che è avvenuto negli ultimi anni e che sta avvenendo in maniera sempre più importante e che vede due, o a volte addirittura tre generazioni differenti in campo a lavorare assieme.

Il vero legame tra questo prodotto e la zona geografica di produzione è dato, oltre che dai fattori umani e dalla sua reputazione, anche dalle particolari caratteristiche climatiche, pedologiche e geomorfologiche.

In genere le Murge vengono distinte in Murge di SE e Murge di NW a causa delle non poche differenze di ordine climatico e geomorfologico. In particolare, per quanto attiene agli aspetti climatici, le Murge di NW, così come l'adiacente Fossa Pre-Murgiana, risentono dell'afflusso delle correnti umide provenienti dagli Appennini.

Il territorio summenzionato, interessato alla produzione di Lenticchia di Altamura, è caratterizzato da un clima mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e secche. Le precipitazioni oscillano intorno a 604 mm/anno, con minimi di pioggia che si verificano nel mese di luglio mentre i massimi nei mesi di novembre e dicembre. Per quanto concerne la termometria della zona geografica interessata, gli andamenti dei valori medi mensili di temperatura mostrano che le minime, che possono scendere sotto zero, si verificano nel mese di gennaio mentre le temperature massime possono raggiungere i 40 °C nei mesi di luglio e agosto. La temperatura media annua è pari a 15 °C.

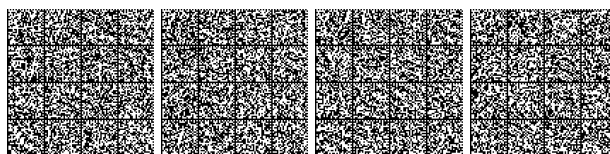
I suoli, perlopiù profondi e di medio impasto presentano una composizione granulometrica tendenzialmente argillosa, con scheletro abbondante dotato di sostanza organica e azoto con molto calcare, con un pH compreso tra 7,6 e 8.

Queste specificità del suolo e del clima della zona di produzione della Lenticchia di Altamura contribuiscono a conferire al prodotto caratteristiche distintive in termini di alto tenore proteico e di notevole contenuto in ferro.

Come ben si sa, in generale, la quantità di proteine presenti nella granella è molto variabile e dipende dalla quantità di azoto che la pianta trova disponibile e riesce ad assorbire. La quantità di azoto dipende dalla presenza di azotofissatori simbiotici, appartenenti al genere *Rhizobium*, che possono infettare le radici delle leguminose con la formazione di noduli radicali sede del processo di azoto-fissazione. L'azoto-fissazione non avviene al di sotto di 9 °C così come un pH inferiore a 5,6 o superiore a 8,0 crea un contesto difficile per la funzionalità dei batteri. I terreni circoscritti nella zona geografica interessata alla produzione di Lenticchie di Altamura hanno un pH variabile tra 7,6 e 8 mentre la temperatura media della zona è di 15 °C. Queste condizioni favoriscono la diffusione dell'infezione batterica nelle radici, lo sviluppo del nodulo radicale e della struttura simbiotica nonché l'azoto-fissazione a seguito dell'inizio del rapporto simbiotico e garantiscono alla Lenticchia di Altamura un elevato contenuto in proteine. Questo ha permesso nel corso dei secoli alle popolazioni locali di sostituire la carne e di fornire allo stesso tempo un adeguato apporto proteico nella loro alimentazione. Del resto la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità, è caratterizzata dall'apporto proteico di origine vegetale e non animale.

I terreni calcarei come quelli della Murgia Barese e Materana e della Fossa Pre-murgiana sono mediamente ricchi in ferro la cui solubilità nel terreno è legata ad alcuni fattori tra i quali quello che la influenza maggiormente è il pH. In terreni a pH elevato con valori compresi tra 8 e 10, il calcare tende a legarsi con il ferro in composti insolubili ed indisponibili per le piante. I terreni della zona interessata alla produzione di Lenticchia di Altamura hanno valori di pH compresi tra 7,6 e 8 e questo permette alle piante di Lenticchia di Altamura di avere disponibilità di ferro solubile in acqua, pertanto, la quantità di questo importante microelemento nella Lenticchia di Altamura è superiore rispetto alle stesse varietà coltivate fuori dell'area di produzione. Il ferro favorisce la produzione di emoglobina e di globuli rossi: assicurando una corretta ossigenazione delle cellule del corpo, garantisce così la vitalità e la crescita armoniosa dell'intero organismo. Stimola le funzioni del fegato, della milza, dell'intestino e del midollo osseo. Il ferro è inoltre fondamentale per i neurotrasmettitori come serotonina e dopamina, garantisce resistenza alle malattie, è utile contro lo stress ed è indispensabile per mantenere efficiente il sistema immunitario.

Anche nell'ambito culinario, non solo nell'areale di produzione, bensì a livello nazionale, è rinomato l'impiego di Lenticchia di Altamura. È facile trovarla nella grande distribuzione organizzata dell'intero territorio nazionale e sono molti i siti web e le trasmissioni televisive che parlano di Lenticchia di Altamura come ingrediente base per ricchi piatti non solo legati al tradizionale consumo di capodanno.



## Art. 7.

## Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dalla normativa vigente.

## Art. 8.

## Confezionamento ed etichettatura

La «Lenticchia di Altamura» si presenta in granella secca deve essere immessa al consumo in confezioni della capacità massima di kg 10 per uso alimentare, conformi alla legislazione vigente, in modo da garantire la inalterabilità delle caratteristiche di salubrità ed organolettiche del prodotto.

Le operazioni di porzionatura e pre-incarto per la vendita diretta, possono essere effettuate nell'esercizio di vendita al dettaglio per la sola vendita al consumatore finale.

Esclusivamente per le transazioni commerciali all'ingrosso il prodotto pronto per essere confezionato può essere confezionato in *big bags* della capacità massima di 30 q.li o in sacchi della capacità massima di 25 kg idonei all'uso alimentare.

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP ed alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni: il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice o confezionatrice. È ammesso l'utilizzo di marchi privati, purché questi non traggano in inganno il consumatore e siano consentiti dalla legislazione vigente.

La confezione deve altresì recare obbligatoriamente il logo come di seguito descritto.

## Logo.

Il logo della denominazione Lenticchia di Altamura IGP è costituito da 19 lenticchie stilizzate di dimensioni variabili, proporzionate e disposte secondo la grandezza e l'ubicazione dei comuni che rientrano nel territorio di produzione. Tale logo sovrasta la dicitura «Lenticchia di Altamura IGP» disposta su tre righe e proporzionata in modo da evidenziare la parola Altamura che si trova nel rigo centrale. La scritta e le lenticchie stilizzate sono disposte su sfondo bianco circolare senza contorno della dimensione minima di 25 mm.

Il carattere della scritta è pluto bold ed il colore delle lenticchie stilizzate nonché della scritta è pantone 582.

## Indici colorimetrici:

lenticchie e scritta: pantone 582;  
C = 25 M = 9 Y = 100 K = 39;  
R = 142 G = 140 B = 19;  
HEX/HTML 8E8C13.



Pur rispettando la dimensione minima consigliata, il logo si potrà adattare proporzionalmente ai vari utilizzi e potrà anche essere stampato in bianco e nero se necessario.

ALLEGATO 2

DOCUMENTO UNICO  
DENOMINAZIONI DI ORIGINE E INDICAZIONI  
GEOGRAFICHE DEI PRODOTTI AGRICOLI

## «LENTICCHIA DI ALTAMURA»

NUMERO DI RIFERIMENTO UE: DRAFT-PGI-IT-02204-AMD-STD\_MSD

## 1. Denominazione/denominazioni.

«Lenticchia di Altamura».

## 2. Tipo di indicazione geografica.

[ ] DOP

[X] IGP.

## 3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata.

Italia.

## 4. Descrizione del prodotto agricolo.

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'art. 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

0713 40 - Lenticchie.

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato.

L'indicazione geografica protetta (IGP) «Lenticchia di Altamura» è riservata alla lenticchia secca appartenente alle varietà *Laird* ed *Eston* appartenenti alla specie: *Lens esculenta Moench* (sinonimi: *Ervum lens. L., Lens culinaris Medic.*).

All'atto dell'immissione al consumo la «Lenticchia di Altamura» deve presentare le seguenti caratteristiche:

forma: tonda e appiattita;

dimensione: calibro compreso tra i 3 ed i 4,9 mm per la *Eston* e tra i 5 ed i 7 mm per *Laird*;

colore: diverse gradazioni del verde e del marrone;

peso medio per 100 semi: da un minimo di 2,8 g ad un massimo di 3,6 g per la *Eston* e da un minimo di 5,7 a un massimo di 6,5 g per *Laird*;

umidità delle lenticchie secche al momento della commercializzazione: ≤ 13 %;

tenore proteico: &gt; 23 %;

ferro: &gt; 6 mg/100 gr di prodotto.

La granella secca non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche, con una tolleranza complessiva massima dell'1,5 % di: prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione. È consentita inoltre una percentuale massima di 1,5 di prodotto secco fuori calibro.

All'immissione del prodotto sul mercato questo deve essere idoneo al consumo umano.

4.3. Deroche alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta).

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

Le fasi di semina, coltivazione, raccolta e disinfestazione (che deve essere eseguita entro le ventiquattro ore dalla raccolta per controllare gli attacchi di tonchio), devono avvenire nel territorio delimitato.

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

La «Lenticchia di Altamura» deve essere immessa al consumo in confezioni della capacità massima di kg 10 per uso alimentare, conformi alla legislazione vigente, in modo da garantire la inalterabilità delle caratteristiche di salubrità ed organolettiche del prodotto.



Le operazioni di porzionatura e pre-incarto per la vendita diretta, possono essere effettuate nell'esercizio di vendita al dettaglio per la sola vendita al consumatore finale.

Esclusivamente per le transazioni commerciali all'ingrosso il prodotto può essere confezionato in *big bags* della capacità massima di 30 q.li o in sacchi della capacità massima di 25 kg idonei all'uso alimentare.

4.6. Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato.

La confezione, reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP ed alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice o confezionatrice. È ammesso l'utilizzo di marchi privati, purché questi non traggano in inganno il consumatore e siano consentiti dalla legislazione vigente.

La confezione deve altresì recare obbligatoriamente il logo come di seguito descritto.

Logo.

Il logo della denominazione «Lenticchia di Altamura» IGP è costituito da 19 lenticchie stilizzate di dimensioni variabili, proporzionate e disposte secondo la grandezza e l'ubicazione dei comuni che rientrano nel territorio di produzione. Tale logo sovrasta la dicitura «Lenticchia di Altamura IGP» disposta su tre righe e proporzionata in modo da evidenziare la parola Altamura che si trova nel rigo centrale. La scritta e le lenticchie stilizzate sono disposte su sfondo bianco circolare senza contorno della dimensione minima di 25 mm.

Il carattere della scritta è plato bold ed il colore delle lenticchie stilizzate nonché della scritta è pantone 582.

Indici colorimetrici:

lenticchie e scritta: pantone 582;

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

R = 142 G = 140 B = 19;

HEX/HTML 8E8C13.



Pur rispettando la dimensione minima consigliata, il logo si potrà adattare proporzionalmente ai vari utilizzi e potrà anche essere stampato in bianco e nero se necessario.

5. Delimitazione concisa della zona geografica.

La zona di produzione della «Lenticchia di Altamura IGP» comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: 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, Tolve.

6. Legame con la zona geografica

Il legame causale con l'origine geografica si basa su;

☒ reputazione;

☐ una determinata qualità;

☒ altre caratteristiche.

Sintesi del legame.

Il territorio di produzione della Lenticchia di Altamura, comprendente il territorio di Altamura e i contigui terreni della Murgia Barese e Materana e della adiacente Fossa Bradanica (o Fossa Pre-Murgiana), è caratterizzato da un clima mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e secche. Le precipitazioni oscillano intorno a 604 mm/anno, con minimi di pioggia che si verificano nel mese di luglio mentre i massimi nei mesi di novembre e dicembre. Per quanto concerne la termometria della zona geografica interessata, gli andamenti dei valori medi mensili di temperatura mostrano che le minime, che possono scendere sotto zero, si verificano nel mese di gennaio mentre le temperature massime possono raggiungere i 40 °C nei mesi di luglio e agosto. La temperatura media annua è pari a 15 °C.

I suoli, perlopiù profondi e di medio impasto presentano una composizione granulometrica tendenzialmente argillosa con scheletro abbondante. Sono ricchi di sostanza organica e azoto con alta presenza di calcare, con pH compreso tra 7,6 e 8.

Il legame causale tra la Lenticchia di Altamura e la zona di produzione, fondato sulle caratteristiche della zona geografica delimitata, determina un tenore minimo di proteine e un quantitativo minimo di ferro superiori rispetto alle stesse varietà di lenticchie reperibili sul mercato.

Come ben si sa, la quantità di proteine presenti nella granella è molto variabile e dipende dalla quantità di azoto che la pianta trova disponibile e riesce ad assorbire. La quantità di azoto dipende dalla presenza di azotofissatori simbiotici, appartenenti al genere *Rhizobium*, che possono infettare le radici delle leguminose con la formazione di noduli radicali sede del processo di azoto-fissazione. L'azoto-fissazione non avviene al di sotto di 9 °C così come un pH inferiore a 5,6 o superiore a 8,0 crea un contesto difficile per la funzionalità dei batteri. I terreni ricadenti nella zona geografica interessata alla produzione di Lenticchie di Altamura hanno un pH variabile tra 7,6 e 8 mentre la temperatura media della zona è di 15 °C. Queste condizioni favoriscono la diffusione dell'infezione batterica nelle radici, lo sviluppo del nodulo radicale e della struttura simbiotica nonché l'azoto-fissazione a seguito dell'inizio del rapporto simbiotico e garantiscono alla Lenticchia di Altamura un elevato contenuto in proteine. Questo ha permesso nel corso dei secoli alle popolazioni locali di sostituire nella loro dieta la carne garantendo un adeguato apporto proteico alla loro alimentazione. Del resto la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità, è caratterizzata dall'apporto proteico di origine vegetale e non animale.

I terreni calcarei come quelli della zona di produzione della Lenticchia di Altamura, sono mediamente ricchi in ferro la cui solubilità nel terreno è legata a diversi fattori tra i quali il più importante è il pH. In terreni a pH elevato con valori compresi tra 8 e 10, infatti, il calcare tende a legarsi con il ferro in composti insolubili ed indisponibili per le piante. I terreni della zona interessata alla produzione di Lenticchia di Altamura hanno valori di pH compresi tra 7,6 e 8 e questo permette alle piante di Lenticchia di Altamura di avere disponibilità di ferro solubile in acqua, pertanto, la quantità di questo importante microelemento nella Lenticchia di Altamura è superiore rispetto alle stesse varietà di lenticchie coltivate al di fuori della zona. Il ferro favorisce la produzione di emoglobina e di globuli rossi: assicurando una corretta ossigenazione delle cellule del corpo, garantendo così la vitalità e la crescita armoniosa dell'intero organismo. Stimola le funzioni del fegato, della milza, dell'intestino e del midollo osseo. Il ferro è inoltre fondamentale per i neurotrasmettitori come serotonina e dopamina, garantisce resistenza alle malattie, è utile contro lo stress ed è indispensabile per mantenere efficiente il sistema immunitario.

La «Lenticchia di Altamura» ha da molti anni acquisito una forte reputazione sul territorio nazionale registrando importanti incrementi a livello commerciale.

26A03814

