

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 87/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lenticchia di Onano”

Nr UE: PGI-IT-02651 – 15 grudnia 2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Lenticchia di Onano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

ChOG „Lenticchia di Onano” odnosi się do nasion gatunku *Lens esculenta* M. należącego do następujących kultywarów: lokalnego ekotypu „Lenticchia di Onano” oraz Eston, i uprawianego na obszarze określonym w pkt 4. W momencie dopuszczenia do konsumpcji produkt posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyczne:

Kształt: spłaszczona soczewka.

Rozmiar: 3–8 mm średnicy.

Barwa: jasnobrązowa, zielonkawa, o różnej intensywności i różnym żyłkowaniu (1–95 %) na powierzchni.

Łuska: gładka i cienka.

Średnia masa 100 nasion: co najmniej 4,50 g.

Właściwości organoleptyczne:

Nasiona nie wymagają namoczenia przed gotowaniem, a nawet po ugotowaniu pozostają nienaruszone, tworząc aksamitną, delikatną i kremową pastę.

Właściwości chemiczne

Cukry ogółem: poniżej 1,5 %.

Żelazo: co najmniej 6,5 mg/100 g.

Niedozwolone są jakiegokolwiek zmiany barwy lub wyglądu soczewicy „Lenticchia di Onano”, ponieważ świadczą one o pogorszeniu jej właściwości; maksymalna ogólna tolerancja wynosi 2,0 % soczewicy pękniętej, poplamionej, uszkodzonej przez ryjkowce lub odbarwionej. Ponadto dopuszcza się maksymalnie 2,0 % suchego produktu o nieprawidłowym rozmiarze.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*
- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*
Uprawa soczewicy „Lenticchia di Onano” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.
- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*
Dopuszcza się następujące rodzaje opakowań:
— torebki: o pojemności od 250 g do 5 kg;
— torebki pakowane w atmosferze kontrolowanej (azot): o pojemności od 250 g do 5 kg;
— worki: o pojemności do 25 kg.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniach obowiązkowo umieszcza się etykiety z czytelnym i wyraźnym nadrukiem, zawierającym, oprócz graficznego symbolu unijnego, logo ChOG, odpowiednich napisów i informacji zgodnych z wymogami przepisów prawa, następujące dodatkowe informacje:

- nazwę „Lenticchia di Onano” oraz skrót I.G.P. (chronione oznaczenie geograficzne);
- nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Dopuszcza się jednak stosowanie nazw marek, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także nazwy gospodarstwa, z którego terenu pochodzi produkt, oraz innych zgodnych z prawdą i możliwych do udokumentowania oznaczeń, które są dozwolone na mocy prawa unijnego, krajowego lub regionalnego i które nie są sprzeczne z celami i treścią niniejszej specyfikacji produktu.

Nie wolno tłumaczyć nazwy „Lenticchia di Onano”.

Logo

Logo nazwy wygląda następująco:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji soczewicy opatrzonej chronionym oznaczeniem geograficznym „Lenticchia di Onano” obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin w prowincji Viterbo: Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano i San Lorenzo Nuovo.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o uznanie soczewicy „Lenticchia di Onano” opiera się na jej renomie.

„Lenticchia di Onano” cieszy się znakomitą reputacją zarówno w kraju, jak i na całym świecie, także dzięki wysokiemu uznaniu handlowemu.

Na wskazanym w pkt 4 obszarze produkcji soczewicę „Lenticchia di Onano” zawsze uznawano za symbol lokalnej kultury rolnej i gastronomicznej. Tamtejsza wiekowa tradycja sięgająca czasów etruskich, korzystne warunki glebowo-klimatyczne obszaru oraz ożywiona działalność przedsiębiorcza sprawiły, że produkt zyskał sławę i renomę.

Gleby, na których rośnie „Lenticchia di Onano”, mają pochodzenie wulkaniczne (kompleks wulkaniczny Vulsini) i są zazwyczaj lekkie, nie występują w nich liczne skały ani kamienie, są odpowiednio głębokie i bogate w pierwiastki chemiczne. Cechy te wpływają na poprawę właściwości organoleptycznych produktu, umożliwiając uzyskanie nasion o regularnym kształcie, bez anomalii morfologicznych, które są typowe dla gleb zwięzłych.

Gleby, na których uprawia się „Lenticchia di Onano”, są naturalnie bogate w mikroelementy, zwłaszcza w żelazo, co ma wiele korzystnych skutków dla upraw, takich jak niska całkowita zawartość cukru, pełnia smaku i długi okres trwałości.

Od końca XIX wieku soczewica cieszy się rosnącą renomą, co potwierdzają liczne nagrody otrzymane we Włoszech i za granicą.

Pod koniec XIX wieku i na początku XX wieku produkt zaczął być utożsamiany z jego miejscem pochodzenia – gminą Onano. Właśnie na ten okres przypada szczyt popularności soczewicy. W 1874 r. *lenticchie dionane*, sponsorowane przez komitet rolny z Viterbo, zostały wybrane przez Dyрекcję ds. Rolnictwa nowo utworzonego Ministerstwa Rolnictwa, Przemysłu i Handlu Królestwa Włoch do wzięcia udziału w Wystawie Powszechnej w Paryżu.

Soczewica była uprawiana ze względu na wysoką zawartość żelaza i spożywana przez miejscową ludność wiejską, aby zrekompensować niedobór mięsa zwierzęcego. Istnieją dowody na to, że uprawa soczewicy na obszarze Viterbo jest prowadzona od średniowiecza i trwa do czasów współczesnych.

O znaczeniu soczewicy świadczą opisywane w zbiorze Rozporządzeń, Statutów i Praw Miejskich Gminy i Ludności Onano z 1561 r. wysokie grzywny nakładane na osoby, które kradły lub uszkadzały rośliny i produkty. Soczewica nie była produkowana na potrzeby własne plantatorów. Na początku XVII wieku lokalni zarządcy musieli powstrzymać zagranicznych kupców, którzy wykupowali całą soczewicę na cotygodniowym targu w Onano. W tym celu nałożyli oni maksymalny limit sprzedaży i wywozu soczewicy wynoszący 18 kg na osobę (pismo księcia Sforzy do Rady Gminy Onano, 1616 r.).

Według licznych źródeł historia soczewicy „Lenticchia di Onano” sięga okresu między końcem XIX wieku a początkiem XX wieku, kiedy to produkt zaczął być utożsamiany z nazwą miejsca pochodzenia: Onano. W 1874 r. *lenticchie dionane*, sponsorowane przez komitet rolny z Viterbo, zostały wybrane przez Dyрекcję ds. Rolnictwa nowo utworzonego Ministerstwa Rolnictwa, Przemysłu i Handlu Królestwa Włoch do wzięcia udziału w Wystawie Powszechnej w Paryżu. W latach 1910–1911 soczewica „Lenticchia di Onano” była prezentowana na wielu międzynarodowych wystawach, dzięki czemu mogła zostać doceniona w Londynie, Paryżu i Buenos Aires, gdzie zdobyła nagrody, wyróżnienia i złote medale za jakość.

W 1934 r. „Lenticchia di Onano” została po raz kolejny wybrana jako jeden z typowych produktów regionu Alta Tuscia i zaprezentowana podczas krajowych targów rolnych.

Jak powiedział Domenico Orzi, dyrektor szkoły rolniczej w Viterbo, w *Tuscia Agricola*: „Nasza szkoła mogła przedstawić jedne z najwspanialszych okazów soczewicy »Lenticchia di Onano« w sekcji owoców i warzyw. Te produkty są typowe dla prowincji Viterbo i stały się bardzo ważne, o czym świadczy ich średnia roczna produkcja, która w przypadku soczewicy wynosi 600 ton”.

Dalsze dowody uznania można znaleźć w cenniku hurtowym produktów sprzedawanych na rynku w Viterbo, w którym od 1936 r. stosowano oddzielny wpis, aby można było odróżnić *lenticchia comune* (soczewicę zwyczajną) od „Lenticchia di Onano” (soczewicy z Onano), w przypadku której nawet na poziomie hurtowym prowadzono cennik odrębny od produktu ogólnego i którą sprzedawano na odrębnym rynku.

W latach 1950–1960 soczewica „Lenticchia di Onano” nadal cieszyła się popularnością wśród konsumentów i była chętnie spożywana, głównie w prowincjach Viterbo i Rzym, choć w innych regionach i za granicą również nie brakowało jej amatorów.

O istnieniu rynku zagranicznego świadczy fakt, że „Lenticchia di Onano” została jako jedyna uwzględniona w rubryce przeznaczonej dla soczewicy w zawartej między Włochami a Francją w 1964 r. konwencji w sprawie ochrony nazw i pochodzenia szeregu produktów rolno-spożywczych [Convention on the protection of appellations of origin, indications of source and designations of certain products (with protocol and annexes)], podpisanej w Rzymie w dniu 28 kwietnia 1964 r., zarejestrowanej w odniesieniu do Francji dnia 27 stycznia 1970 r., w Zbiorze traktatów OZN, t. 712, nr 10233, Nowy Jork 1972, s. 356).

Choć na produkcję soczewicy na poziomie krajowym ogromny wpływ miały nawyki żywnościowe i wymagania rynku, „Lenticchia di Onano” utrzymała swój udział w rynku dzięki swojej historii i znakomitej reputacji. Zostało to również uznane przez włoski krajowy urząd statystyczny (ISTAT), który nadal uwzględniał ten produkt w roczniku statystycznym dotyczącym rolnictwa w tabeli *prodotti piazze e qualità* (produkty flagowe i jakość) w 1970 r. (ISTAT, *Annuario di statistica agraria* [rocznik statystyczny dotyczący rolnictwa], tom XVIII, Rzym 1972, s. 242).

Obecnie w tabelach danych statystycznych i cen bieżących nie ma już rozróżnienia między cenami soczewicy zwyczajnej a cenami soczewicy powiązanej z określonym miejscem pochodzenia. Niemniej produkt jest przedstawiany na ulotkach reklamowych produktów objętych „systemami jakości” związanych ze specjalami regionu Lacjum, które są dystrybuowane za pośrednictwem kanałów sprzedaży największych włoskich detalistów i w których zawsze podkreśla się pochodzenie „Lenticchia di Onano”, aby odróżnić ją od soczewicy zwyczajnej. Również cena za kilogram jest różna dla obu rodzajów soczewicy i wynosi: 7,20–11,00 EUR/kg za soczewicę „Lenticchia di Onano”, w porównaniu z 2,30–4,50 EUR/kg za soczewicę zwyczajną.

Soczewica „Lenticchia di Onano” to podstawowy składnik wielu tradycyjnych potraw przyrządzanych na tym obszarze. Jest ceniona przez szefów kuchni i ekspertów gastronomicznych ze względu na jej charakterystyczny smak i fakt, że szybko się gotuje, a przy tym nie rozpada. Od 1931 r. uważana jest za produkt niszowy w przeglądach winiarskich i gastronomicznych, ponieważ „cieszy się ogromną renomą i jest eksportowana na szeroką skalę” (Touring Club Italiano, „Guida Gastronomica d’Italia” [„Przewodnik gastronomiczny po Włoszech”], 1931 r.), a także nadal pojawia się w wysokonakładowych przewodnikach poświęconych odkrywaniu smaków tego obszaru (takich jak: „Tuscia a tavola” [„Kuchnia regionu Tuscia”] autorstwa Itala Arietiego z 1996 r. czy „Guide ai sapori e ai piaceri” [„Przewodniki po kulinariach i rozrywkach”] poświęcone Rzymowi i Lacjum lub regionowi Tuscia, wydane przez La Repubblica i L’Espresso w 2021 r.). „Lenticchia di Onano” występuje w publikacji „Il Golosario. Guida alle cose buone d’Italia” [„Encyklopedia smaku. Przewodnik po włoskich przysmakach”] autorstwa Paola Massobria (pojedyncze wydanie, 2021), a także w książce „Slow Food Revolution” (Slow Food Editore, 2005) autorstwa Carla Petriniego oraz „Almanacco Slow Food. Prodotti e ricette per un anno” [„Almanach Slow Food. Produkty i przepisy na cały rok”] autorstwa Carla Bogliottiego (Slow Food Editore, 2021).

Można jej również spróbować w restauracjach w Rzymie, gdzie jest tradycyjnie związana z obchodami Nowego Roku: zjedzenie soczewicy uważa się tam za dobry omen przynoszący bogactwo.

Soczewica „Lenticchia di Onano” jest jednym z typowych produktów kuchni regionalnej Lacjum, znanym również za granicą, gdzie jest promowana przez renomowanych szefów kuchni specjalizujących się w kuchni włoskiej. W 2008 r. amerykańskie czasopismo *Women’s Wear Daily* (WWD), uchodzące za światową biblię mody, zaproponowało swoim czytelnikom soczewicę „Lenticchia di Onano” wśród „sezonowych specjalów”, dzięki którym można się rozgrzać w zimie (<https://wwd.com/fashion-news/fashion-features/in-season-winter-treats-1868335> – dostęp w dniu 26 czerwca 2021 r.).

Z kolei w książce „Making Artisan Pasta” (Quarry Books, 2012) autorstwa Alizy Green, słynnej szefowej kuchni i ekspertki kulinarnej z Filadelfii, pojawia się lazania z soczewicą „Lenticchia di Onano”.

Włosko-australijski szef kuchni Guy Grossi wspominał o „Lenticchia di Onano” w swojej książce kucharskiej „Love Italy” (Penguin Random House, 2013), chcąc pokazać starania plantatorów, którzy podtrzymują tradycję uprawy tej starożytnej soczewicy.

Również pochodzący z Australii szef kuchni Stefano „Steve” Manfredi wymienia soczewicę „Lenticchia di Onano” jako jeden z najbardziej cenionych produktów Lacjum, nazywając ją „wysoko cenioną” („Stefano Manfredi’s Italian Food”, Fairfax books, Crows Nest, 2013).

Gino D’Acampo, neapolitański szef kuchni niezwykle popularny w Wielkiej Brytanii dzięki swoim programom telewizyjnym, poświęca historii „Lenticchia di Onano” jeden z akapitów swojej książki kucharskiej: „Gino’s Italian Coastal Escape. A Taste of Italy from the Aeolian Islands to Elba”, (Hodder&Stoughton, 2017).

Należy również wspomnieć o dorocznym święcie poświęconym „Lenticchia di Onano”, które odbywa się co roku od 1964 r., o ile nie zaistnieją wyjątkowe okoliczności. Festiwal organizowany przez gminę Onano w ramach obchodów święta św. Tryfona odbywa się w tygodniu, w którym przypada święto Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny.

Rozpoznawalność nazwy „Lenticchia di Onano” potwierdza w internecie ponad 5 000 trafień uzyskanych w wyszukiwarce Google.

„Lenticchia di Onano” została wpisana na listę tradycyjnych produktów rolno-spożywczych z regionu Lacjum.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
