

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome 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**

(2022/C 87/06)

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

DOCUMENTO UNICO

«Lenticchia di Onano»

n. UE: PGI-IT-02651 – 15 dicembre 2020

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome [della DOP o IGP]**

«Lenticchia di Onano»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

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

**3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

La «Lenticchia di Onano» I.G.P. designa il prodotto della specie di *L. esculenta* M. appartenente alle seguenti cultivar: *ecotipo locale «Lenticchia di Onano»* e *Eston*, coltivato nell'area delimitata di cui al punto 4, che presenta all'atto dell'immissione al consumo le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

Forma: lenticolare appiattita

Dimensione: diametro 3-8 mm

Colore: marrone chiaro, verdastro variabile in intensità e grado di marmorizzazione (1 - 95 %) sulla superficie

Tegumento: liscio e sottile

Peso medio per 100 semi: non inferiore a 4,50 grammi.

Caratteristiche organolettiche

Non necessita di ammollo prima della cottura pur conservando, dopo la cottura, un seme integro e una pasta vellutata, fine e cremosa.

Caratteristiche chimiche

Zuccheri totali: inferiori a 1,5 %

Ferro: non inferiore a 6,5 mg/100g

La «Lenticchia di Onano» non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche, con una tolleranza complessiva massima del 2,0 % di prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione. È consentita, inoltre, una percentuale massima di 2,0 % di prodotto secco fuori calibro.

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

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La coltivazione della «Lenticchia di Onano» deve avvenire nell'area delimitata di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Le tipologie di confezionamento ammesse sono:

- sacchetti da 250 g a 5 kg;
- sacchetti in atmosfera controllata (azoto) da 250 g a 5 kg;
- sacchi fino a 25 kg.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario, al logo della denominazione, alle relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- «Lenticchia di Onano» seguita dall'acronimo I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta);
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti di terra il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione «Lenticchia di Onano» è intraducibile.

Logotipo

Il logo della denominazione è il seguente:



#### 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della Indicazione Geografica Protetta «Lenticchia di Onano» è costituita dall'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Viterbo: Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano e San Lorenzo Nuovo.

## 5. Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento della «Lenticchia di Onano» si basa sulla sua reputazione.

Il prodotto «Lenticchia di Onano» si caratterizza infatti per una forte reputazione sia a livello nazionale che internazionale, grazie anche ai numerosi apprezzamenti ricevuti a livello commerciale.

Il suo territorio di produzione, di cui al punto 4, da sempre ha considerato il prodotto «Lenticchia di Onano» il simbolo della cultura agricola e gastronomica locale, dove la tradizione millenaria risalente al tempo degli Etruschi, le favorevoli condizioni pedo-climatiche della zona e la vivace imprenditoria hanno fatto accrescere la sua fama e notorietà.

I terreni di coltivazione della «Lenticchia di Onano» sono di origine vulcanica (complesso vulcanico Vulsino) e si presentano tendenzialmente sciolti, poveri di scheletro, sufficientemente profondi e con buona dotazione di elementi chimici. Queste caratteristiche esaltano gli aspetti organolettici della produzione consentendo l'ottenimento di semi di forma regolare, senza anomalie morfologiche che sono invece tipiche dei terreni compatti.

La naturale ricchezza di microelementi di questi terreni, soprattutto di ferro, determina sulla coltura una serie di effetti benefici tra cui un basso contenuto di zuccheri totali, nonché sapidità e serbevolezza.

La reputazione di cui gode sul mercato si è andata consolidando sin dalla fine dell'Ottocento e ne sono conferma i numerosi riconoscimenti ottenuti in Italia e all'estero.

Tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento si comincia infatti ad individuare il prodotto attraverso il suo luogo di origine: Onano. A cavallo dei due secoli, la notorietà di questo legume raggiunge il suo apice. Nel 1874 le *lenticchie dionane*, patrocinate dal Comizio agrario di Viterbo, sono state selezionate dalla Direzione agricoltura del Ministero agricoltura industria e commercio del neonato Regno d'Italia per l'esposizione universale di Parigi.

Coltivata per l'alto contenuto di ferro, consumata dai contadini locali per sopperire alla carenza di carni animali, la coltivazione delle lenticchie è attestata nel Viterbese sin dal Medioevo e confermata per l'età Moderna.

Nel compendio degli *Ordini, statuti, leggi municipali della comunità e popolo di Onano*, datato 1561, l'importanza ricoperta da questo legume si evince dalla consistenza delle multe, assai salate, previste per chi rubava o danneggiava piante e prodotto. La produzione non era finalizzata all'autoconsumo, tanto che, agli inizi del Seicento, gli amministratori locali dovettero porre un freno all'incetta di lenticchie che i mercanti stranieri facevano durante il mercato settimanale di Onano. Lo fecero imponendo un limite massimo alla vendita e all'esportazione del legume che venne stabilito a 18 kg per persona (Missiva del Duca Sforza al Consiglio della Comunità di Onano, 1616).

Le fonti relative alla storia della «Lenticchia di Onano» si fanno numerose tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento, quando il prodotto comincia a essere caratterizzato dal nome del luogo di origine: Onano. Nel 1874 le *lenticchie dionane*, patrocinate dal Comizio agrario di Viterbo, vengono prescelte dalla Direzione agricoltura del Ministero agricoltura industria e commercio del neonato Regno d'Italia per l'esposizione universale di Parigi. Tra il 1910 e il 1911 la «Lenticchia di Onano» partecipa a numerose esposizioni internazionali e ha modo di essere apprezzata a Londra, Parigi, Buenos Aires dove riceve primi premi, diplomi e medaglie d'oro per la sua qualità.

Nel 1934, la «Lenticchia di Onano» viene di nuovo selezionata tra i prodotti caratteristici dell'alta Tuscia e portata alla mostra Nazionale di Agricoltura.

Come scrisse il dottor Orzi, responsabile della Cattedra ambulante di agricoltura di Viterbo, in Tuscia Agricola: «La nostra Cattedra ha potuto esporre, nel reparto ortofruccicolo, dei magnifici campioni di lenticchie di Onano. Si tratta di prodotti caratteristici della provincia di Viterbo, che hanno raggiunto una grande importanza come lo dimostra la loro produzione media annuale che è di q.li 6000 per le lenticchie».

Un ulteriore segnale di riconoscimento ci viene dal Listino dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Viterbo in cui, a partire dal 1936, viene introdotta una voce specifica per distinguere la «lenticchia comune» dalla «Lenticchia di Onano» alla quale veniva riservata una quotazione e un mercato, anche all'ingrosso, diversi dal prodotto generico.

Tra gli anni '50 e '60 del Novecento, la «Lenticchia di Onano» continua a essere richiesta e consumata principalmente in provincia di Viterbo e a Roma, pur non mancando una domanda da altre regioni e dall'estero.

Che vi fosse un mercato estero lo dimostra l'introduzione della «Lenticchia di Onano» – unica presente alla voce lenticchie – nella convenzione stipulata tra Italia e Francia nel 1964 per la protezione della denominazione e della provenienza di un certo numero di prodotti agroalimentari (*Convention on the protection of appellations of origin, indications of source and designations of certain products (with protocol and annexes)*, firmata a Roma il 28 Aprile 1964, registrata per la Francia il 27 gennaio 1970, in UN, Treaty series, vol. 712, n. 10233, New York 1972, p. 356).

Nonostante i gusti alimentari e le richieste del mercato abbiano fortemente inciso nella produzione di lenticchie su scala nazionale, la «Lenticchia di Onano» ha continuato a preservare una sua fetta di mercato, sostenuta dalla forte reputazione del suo nome e dalla sua storia, riconosciute anche dall'Istat nell'Annuario di statistica agraria dove è inserita nella tabella dei «prodotti piazze e qualità» ancora nel 1970 (Istat, *Annuario di statistica agraria*, vol. xviii, Roma 1972, p. 242).

Al giorno d'oggi, le tabelle statistiche e dei prezzi correnti non riportano più differenziazioni tra le quotazioni della lenticchia comune e le altre lenticchie legate a luoghi di origine specifici. Ad ogni modo, una ricognizione sui volantini di promozione dei prodotti inseriti nei «percorsi qualità» legati ai sapori del territorio laziale e diffusi nei circuiti di vendita della grande distribuzione italiana indicano sempre la provenienza della «Lenticchia di Onano» per distinguerla da quella comune, da cui si discosta anche per il prezzo al kg: da 7,20 a 11,00 €/kg per la «Lenticchia di Onano», contro i 2,30/4,50 €/kg per le lenticchie generiche.

Ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale, è apprezzata dagli chef e gli esperti di gastronomia per la peculiarità del suo sapore, la rapidità e la tenuta in cottura. Annoverata tra i prodotti di nicchia nelle rassegne enogastronomiche sin dal 1931 per essere «rinomatissima e largamente esportata» (Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, 1931) è ancora oggi presente nelle guide ad ampia tiratura dedicate alla scoperta dei sapori del territorio (come *Tuscia a tavola*, di Italo Arieti, 1996 o le *Guide ai sapori e ai piaceri* dedicate a Roma e Lazio o alla Tuscia di la Repubblica e l'Espresso, 2021). La «Lenticchia di Onano» compare nel glossario di Paolo Massobrio (*Guida alle cose buone d'Italia*, Ed. Unica, 2021), come pure in *Slow food revolution* (Slow Food editore, 2005) di Carlo Petrini e nell'almanacco di Carlo Bogliotti (*Prodotti e ricette per un anno*, Slow Food editore, 2021).

Si può inoltre degustare nei ristoranti di Roma perché la tradizione la lega strettamente alle celebrazioni del Capodanno in segno di buon auspicio e augurio di ricchezza.

Araldo dei prodotti tipici della cucina regionale laziale, la «Lenticchia di Onano» è nota anche all'estero dov'è sponsorizzata da chef famosi per la cucina made in Italy. Nel 2008, la rivista americana Women's wear daily (WWD), nota come la «bibbia» mondiale del fashion, suggeriva alle lettrici le «Lenticchie di Onano» tra le «specialità di stagione» per scaldarsi in inverno (<https://wwd.com/fashion-news/fashion-features/in-season-winter-treats-1868335-consultato il 26 giugno 2021>).

Le lasagne alla lenticchia di Onano invece hanno trovato posto nel volume *Making artisan pasta* (Quarry Books, 2012) della nota chef e divulgatrice di Philadelphia Aliza Green.

Lo chef italo-australiano Guy Grossi ha inserito la «Lenticchia di Onano» nel ricettario *Love Italy*, (Penguin Random House, 2013) con l'intenzione di valorizzare lo sforzo dei coltivatori che mantengono in vita la produzione di questo antico legume.

Sempre dall'Australia, lo chef Stefano «Steve» Manfredi cita le «Lenticchie di Onano» tra i preziosi prodotti del Lazio definendole «highly regarded» (*Stefano Manfredi's Italian food*, Fairfax books, Crows Nest 2013).

Gino D'Acampo, cuoco napoletano popolarissimo per i suoi show televisivi nel Regno Unito, dedica un paragrafo alla storia delle *Onano lentils* nel suo ricettario *Gino's Italian Coastal Escape. A Taste of Italy from the Aeolian Islands to Elba*, (Hodder&Stoughton, 2017).

Va poi ricordato che alla «Lenticchia di Onano» è dedicata una Sagra annuale che si svolge regolarmente ogni anno, salvo eventi eccezionali, dal 1964. Organizzata dal comune di Onano in occasione dei riti legati al culto di San Trifone, la sagra si svolge durante la settimana di ferragosto.

La reputazione del nome «Lenticchia di Onano» è confermata sul web da oltre 5 000 risultati ottenuti attraverso il motore di ricerca Google.

La «Lenticchia di Onano» è iscritta nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

---