

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
“LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA IGP”**

ARTICOLO 1.

La Indicazione Geografica Protetta “Lenticchia di Castelluccio di Norcia” è riservata alle lenticchie rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

ARTICOLO 2.

La denominazione Lenticchia di Castelluccio di Norcia è riservata all'insieme di ecotipi locali di lenticchia le cui caratteristiche morfologiche sono quelle di leguminose annuale con altezza variabile da 20 a 40 cm., portamento eretto o semieretto, steli e rami glabri, fiori piccoli bianchi con sfumature celesti riuniti in infiorescenze ascellari; i baccelli portano da uno a tre semi tondeggianti ed appiattiti con un peso di 1000 semi per circa 23 g.

ARTICOLO 3.

La zona di coltivazione della “Lenticchia di Castelluccio di Norcia”, così come individuata nell'allegata cartina, è l'altopiano di Castelluccio per una superficie complessiva di circa 20 Kmq., ricadente per la parte del Pian Grande e del Pian piccolo nel comune di Norcia e per la parte del Pian Perduto nel comune di Castel Santangelo su Nera (Macerata) con altitudine media di 1400 m. s.l.m. circondato da monti Porche, Argentella Vettore, Guidone, Ventosola, Patino, Lieto. La zona di produzione ricade integralmente nel Parco nazionale dei Monti Sibillini.

L'altopiano di Castelluccio rappresenta il fondo del lago prosciugatosi nell'era preistorica per il manifestarsi di fenomeni carsici.

La conformazione della vallata accentua alcune caratteristiche del clima della Valnerina con inverni molto rigidi, con innevamento continuo da fine novembre alla metà di Marzo e gelate primaverili che si protraggono fino all'inizio di Giugno, lasciando pochissime settimane con una estate con eccessi termici dovuti anche alla altitudine che aumenta l'incidenza delle radiazioni U.V.

ARTICOLO 4.

Il terreno risulta di tipo franco-argilloso, molto ricco di sostanza organica, con una elevata dotazione di fosforo mentre bassa è la disponibilità di potassio.

La capacità di scambio cationico risulta molto alta in conseguenza dell'elevato contenuto di sostanza organica. La tecnica colturale adottata è quella tradizionale, in uso da moltissime centinaia di anni, aratura ed erpicatura all'inizio della primavera, semina dalla metà di marzo alla metà di maggio, rullatura dei campi per facilitare la germinazione.

L'elevata frequenza delle piogge ed i precoci freddi autunnali accorciano il periodo di maturazione della lenticchia costringendo gli agricoltori allo sfalcio e successiva trebbiatura entro agosto. I baccelli vengono lasciati essiccare nel campo e quindi trebbiati nell'aia.

La produzione unitaria massima consentita di “Lenticchia di Castelluccio di Norcia” è fissata in 800 Kg/Ha.

ARTICOLO 5.

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art.4 è accertata dalla Regione Umbria. I terreni di produzione della “Lenticchia di Castelluccio di Norcia” saranno inseriti in apposito albo aggiornato dalle Camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura competenti per territorio. Copia di tale albo deve essere depositata presso i Comuni in cui ricade il territorio di produzione.

ARTICOLO 6.

La “Lenticchia di Castelluccio di Norcia” si presenta al consumo con colore variegato che va dal verde screziato al marroncino chiaro, con presenza di semi tigrati.

ARTICOLO 7.

La “Lenticchia di Castelluccio di Norcia” deve essere immessa al consumo in sacchetti di juta o in confezioni di cartone o di plastica garanti della inalterabilità delle caratteristiche di salubrità ed organolettiche del prodotto, del peso di Kg 0,250, Kg 0,500, Kg 1.

Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire astratto senza la rottura del sigillo.

Sui contenitori stessi devono essere indicate, in carattere di stampa delle medesime dimensioni, le diciture “Lenticchia di Castelluccio di Norcia” e “Indicazione Geografica Protetta” oltre agli estremi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;
- annata di produzione;
- peso lordo all'origine;

nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto. Dovrà figurare inoltre la dizione “Prodotto in Italia” per le partite destinate all'esportazione.