

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “LENTEJA DE LA ARMUÑA”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Lenteja de la Armuña”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Lentejas secas, separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de la especie “*lens culinaris medicus*”, de la variedad denominada “Rubia de la Armuña”, destinada al consumo humano.

- Las características morfológicas de esta variedad son:

Color: verde claro, a veces verde jaspeado.
Tamaño: hasta nueve milímetros de diámetro.

- Presentarán las características mínimas de calidad:

- enteras
- sanas, exentas de moho, podredumbres e insectos
- el contenido en humedad será como máximo del 15%
- soportarán la manipulación y el transporte.
- responderán a las exigencias comerciales en el lugar de destino

- Las características analíticas para esta variedad son:

Contenido en 100grs.	Media
Nº de semillas	1.547
Humedad	10,64
Hidratos de Carbono	55,00
Proteínas	26,28
Grasa	0,87
Fibra Bruta	4,72
Cenizas	2,49
Calcio	0,02
Magnesio	0,08
Hierro (mg/kg)	57,67

Las lentejas protegidas serán de las categorías comerciales “Extra” y “Primero”

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción agrícola tiene una superficie de 756 kilómetros cuadrados y se localiza en la comarca de La Armuña, al Norte de la provincia de Salamanca, comprendiendo los siguientes términos municipales:

Aldealengua, Aldeanuela de Figueroa, Aldearrubia, Almenara de Tormes, Arcediano, Cabezabellosa de la Calzada, Cabrerizos, Calzada de Valdunciel, Castellanos de Moriscos, Castellanos de Villiquera, Espino de la Orbada, Forfoleda, Gomecello, Monterrubio de la Armuña, Moriscos, Negrilla de Palencia, La Orbada, Pajares de la Laguna, Palencia de Negrilla, Parada de Rubiales, Pedrosillo el Ralo, Pedroso de la Armuña, Pitiegua, Salamanca (sólo la parte del término municipal situado en la margen derecha del río Tormes), San Cristóbal de la Cuesta, Tardáguila, Topas, Torresmenudas, Valdunciel, Valverdón, La Vellés, Villamayor, Villares de la Reina y Villaverde de Guareña.

La zona de almacenamiento, elaboración y envasado de las lentejas coincide con la zona de producción.

D) ELABORACIÓN QUE PRUEBAN EL ORIGEN DEL PRODUCTO

Los elementos que prueban que las lentejas son originales de esta zona son:

Características del producto:

Las lentejas de esta zona presentan unas características reseñadas en el apartado C) a la descripción del producto, que lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y obtención.

Estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen ha de ir avalado.

Controles y certificación:

Son el elemento fundamental que avala el origen del producto: Están constituidos por los siguientes procesos:

1. Las lentejas procederán de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción y de las variedades autorizadas.
2. Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.
3. Las Lentejas se manipularán en industrias inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.
4. Las lentejas se envasarán en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente haya sido inscritas.
5. Las lentejas se someterán a aquellos análisis que el Consejo estime adecuados a fin de garantizar su calidad.
6. Sólo se envasan y salen al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las lentejas que superan todos los controles a lo largo del proceso.
7. El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora está en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto va a ser comercializado.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las lentejas proceden únicamente de plantaciones inscritas, de las variedades autorizadas, recolectadas mecánicamente con esmero en su grado conveniente de madurez.

Se almacenan en lugares limpios y secos evitando posibles contaminaciones externas.

Se someten a controles de calidad, que incluyen análisis de cochura, procesos de eliminación de cuerpos extraños y granos defectuosos y posterior clasificación por tamaños de cara a su envasado y comercialización como lentejas secas.

En este momento el Consejo Regulador entrega a las industrias de envasado las contraetiquetas identificativas de la Indicación Geográfica Protegida.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

Histórico:

El cultivo y consumo de lentejas se encuentra en diferentes tratados de Agricultura y cocina publicados a lo largo del tiempo. Mención especial a este tipo de legumbres se encuentra en los libros de Columela, en el segundo libro de Agricultura, en cuyo capítulo VII aparecen normas sobre el cultivo de la lenteja: "... la lenteja conviene sembrarla en terreno endeble y suelto y sobre todo seco, porque cuando está en flor se echa a perder fácilmente con la lozanía y la humedad" y en El libro de Buen Amor, del Arcipreste de Hita, en cuanto a su consumo.

La variedad "Rubia de la Armuña" se recoge como tal en la página 218 del libro "Una fuente de proteínas" editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1984.

El cultivo de lentejas de esta zona ha sido tradicional, su conocimiento y divulgación se debe a las características peculiares de las mismas, que han servido para su identificación y difusión entre los consumidores, quienes las relacionaron desde su descubrimiento con su origen "La Armuña".

Natural:

Orografía: La comarca de La Armuña se localiza dentro de la denominada cuenca Terciaria del Duero, los materiales predominantes dentro de la zona corresponden a depósitos de la era Terciaria y en menor medida a los materiales de Cuaternario. Todos estos materiales se encuentran sedimentados en estratos horizontales. Sobre los depósitos terciarios de areniscas, de arcillas o margas y de calizas aparecen en algunos sectores de la comarca materiales cuaternarios constituidos por arenas arcillosas con cantos de cuarzo. En los espacios interfluviales y más elevados aparecen arcillas silíceas y margas. La altitud media de la zona se encuentra entre los 800 y 900 metros.

Suelos: En la zona de producción se encuentran suelos pardos y pardo-rojizos, arenosos, tierras pardas y suelos oscuros. Predominan fundamentalmente los suelos rojos y profundos, neutros o ligeramente alcalinos, con suficiente cantidad de calcio y potasio y una riqueza variable en fósforo.

Clima: El clima en la zona es continental, con inviernos largos y fríos y veranos muy cortos, calurosos y secos. Las temperaturas oscilan entre -10°C en los meses de diciembre y enero y los 35°C en julio y agosto. Las precipitaciones son escasas con una media anual de 300-400 mm.

Hidrografía: Es escasa, se limita a la presencia de arroyos que desembocan en diferentes afluentes del río Tormes.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador de la IGP “Lenteja de la Armuña”
Dirección: Ctra. De Valladolid s/n. Edificio Caja Duero
37184- Villares de la Reina (Salamanca)
Teléfono/Fax: 923228345
E-mail: info@legumbresdecalidad.com

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Lenteja de la Armuña” cumple con la norma EN-45011, versión de 1998.

H) ETIQUETADO Y MARCA DE CONFORMIDAD

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida “Lenteja de la Armuña”.

Cualquier tipo de envase, en el que se expidan las lentejas protegidas para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén o planta envasadora inscritos y siempre de forma que no se permita una nueva utilización de los mismos.

El Consejo Regulador establecerá también en su Manual de Calidad las normas complementarias de obligado cumplimiento sobre el uso del logotipo de la Indicación Geográfica Protegida en relación con su tamaño y ubicación en los envases.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima la “Lenteja de la Armuña” con IGP, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación e incluyan su logotipo, pero sin que figure el logo comunitario, siempre que:

- la “Lenteja de la Armuña” IGP, certificada como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente.
- Los elaboradores o transformadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien los inscribirá en el correspondiente registro a efectos de su control y velará por el correcto uso de la denominación protegida.

Cuando no se utilice exclusivamente “Lenteja de la Armuña” IGP, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que lo contiene o que resulte de la transformación o elaboración.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970. Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las

solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Orden APA/3824/2004, de 4 de noviembre, por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Lenteja de la Armuña".