

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «LENTEJA DE LA ARMUÑA»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor
0	-	Inscripción en el registro comunitario de la IGP «LENTEJA DE LA ARMUÑA» en virtud del artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92.	-	PGI-ES-0102	21/06/1996
1	03/05/2023	<p>Solicitud de modificación normal del pliego de condiciones en los apartados siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción del producto. Inclusión de las variedades comerciales registradas (Guareña y Nikola) correspondientes al ecotipo Rubia de La Armuña. Adaptación de los parámetros que caracterizan el producto. - Prueba de origen. Actualización de los métodos de control y adaptación a la normativa. - Método de obtención del producto. Reestructuración del texto para una mayor comprensión, - Vínculo con el medio geográfico. Adaptación del vínculo a a lo indicado en el anexo I, apartado 5, del Reglamento n.º 668/2014, aportando elementos más recientes relativos a la reputación. - Estructura de control. Actualización de la estructura de control. - Etiquetado y marca de conformidad. Actualización de los símbolos obligatorios del etiquetado e inclusión del logotipo. 	05/06/2023	31/07/2023 PGI-ES-0102-AM01	<p>EM: 05/06/2023</p> <p>UE: 27/10/2023</p>

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «LENTEJA DE LA ARMUÑA»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

LENTEJA DE LA ARMUÑA

B) DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Lentejas secas, separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de la especie *Lens culinaris medicus*, de las variedades comerciales Guareña y Nikola, destinadas al consumo humano.

En el momento de su despacho a consumo, la «Lenteja de la Armuña» debe presentar las características siguientes:

- Forma: redonda y aplanada
- Tamaño: hasta 9 milímetros de diámetro
- Peso medio de 100 semillas: mínimo de 5 gramos
- Color: verde con variaciones en tonos marrones
- Jaspeado: a veces jaspeado (Guareña); jaspeado (Nikola)

Presentarán las características mínimas de calidad:

- Enteras
- Sanas, exentas de moho, podredumbres e insectos

Con las tolerancias correspondientes a las categorías comerciales “Extra” y “Primera”, según las exigencias comerciales en el lugar de destino.

C) DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRAFICA

La zona de producción agrícola y de envasado de lentejas 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, Aldeanueva 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.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN EL ORIGEN DEL PRODUCTO

Las lentejas de las variedades autorizadas se cultivarán, manipularán, almacenarán y envasarán únicamente en parcelas, almacenes e industrias envasadoras situados en la zona geográfica delimitada y sometidos a control, de conformidad con el método de obtención descrito en el apartado E) de este pliego, para lo cual, deberán estar inscritos en los correspondientes registros creados al efecto.

La expedición de lentejas que tenga lugar entre los distintos operadores deberá estar justificada por un volante de circulación.

Todos los operadores deberán poder determinar:

- a) el proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de lentejas recibidas;
- b) el destinatario, la cantidad y el destino de los lotes de lentejas etiquetadas;
- c) la correlación entre cada lote de lentejas a que se refiere la letra a) y cada lote de lentejas etiquetadas a que se refiere la letra b).

Se efectuarán controles y evaluaciones basados en inspección de parcelas, almacenes e industrias envasadoras, toma de muestras, realización de ensayos, control de existencias, así como revisión de la documentación.

El número de etiquetas o contraetiquetas proporcionadas a las industrias envasadoras dependerá de la cantidad de producto entregado por los agricultores o almacenistas y de la capacidad de los envases en los que la lenteja vaya a ser comercializada.

Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la Indicación Geográfica Protegida, las lentejas procedentes de industrias de envasado que hayan superado todos los controles del proceso que verifiquen el cumplimiento del pliego de condiciones.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La recolección de las semillas se llevará a cabo mecánicamente en su grado conveniente de madurez.

El almacenamiento se realizará en lugares limpios y secos, evitando posibles contaminaciones externas.

Las lentejas, en las industrias envasadoras inscritas, se someterán a los siguientes procesos:

- Control en recepción de la materia prima encaminado a comprobar los aspectos descritos en el apartado B) “Descripción del producto”.
- Limpieza y eliminación de cuerpos extraños que acompañan a las semillas.
- Clasificación por tamaños y eliminación de granos defectuosos.
- Envasado de lentejas.
- Control de calidad final que garantice que los envases no presentan defectos y que el producto envasado cumple la legislación nacional de aplicación para ser definidos como Categoría Extra o I.
- Colocación de etiquetas y contraetiquetas identificativas.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

El vínculo entre la zona geográfica y el producto “Lenteja de la Armuña” se basa en su reputación derivada de la larga tradición del cultivo de la variedad Rubia de la Armuña en la zona.

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.

En la zona de producción se encuentran suelos adecuados para el cultivo de la lenteja: pardos y pardo-rojizos, arenosos, profundos, neutros o ligeramente alcalinos, con suficiente cantidad de calcio y potasio y una riqueza variable en fósforo. Son suelos pobres en materia orgánica. El clima en la zona es continental, con inviernos largos y fríos y veranos muy cortos, calurosos y secos. Las temperaturas oscilan entre -10º C en los meses de diciembre y enero y los 35º C en julio y agosto. Las precipitaciones son escasas con una media anual de 300 - 400 mm.

La unión de estos dos factores, suelo y clima, junto a la tradicional técnica de cultivo de los agricultores armuñeses y la actividad comercial de los últimos años, han aumentado la fama y la reputación del producto.

La variedad “Rubia de La Armuña” se recoge como tal en la página 218 del libro “Una fuente de proteínas. Alubias, garbanzos y lentejas”, editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1984).

De la Rubia de la Armuña han surgido otras variedades comerciales certificadas que garantizan su origen y pureza: la variedad Guareña y la variedad Nikola.

En los últimos años otras muchas publicaciones hacen referencia a la Lenteja de la Armuña. Francisco García González en su libro *La Armuña: algo más que trigo y lentejas* (2002), le dedica unos versos:

*De la Armuña, la lenteja
es un producto fetén
que a todos les sienta bien
y el bolsillo no se queja...*

También se incluye en diversos catálogos oficiales de calidad alimentaria, como el Inventario Español de Productos Tradicionales, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1996), y el Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León, de la Junta de Castilla y León (2001).

En 2008 la Diputación de Salamanca dedicó un recetario a la Lenteja de La Armuña, que comprende más de 20 propuestas culinarias creadas por distintos cocineros de la provincia, y define a esta lenteja como uno de los productos que configura la apuesta gastronómica de la provincia en su “Guía gastronómica de la provincia de Salamanca” (2018).

En el libro “Las Legumbres en la Gastronomía del Siglo XIX” (Everest, 2012), aparece como ingrediente principal en platos propuestos por cocineros de Castilla y León como “Lentejas de la Armuña con hígado de pato y reducción de Pedro Ximénez” y “Bocata de lentejas de la Armuña y cochinillo ibérico”.

La Lenteja de la Armuña se ha convertido en protagonista de muchos eventos, como demuestra el Certamen Internacional de Cuentos “Lenteja de Oro de la Armuña”, que se celebra anualmente desde el año 2000; la “Carrera Popular Lenteja de la Armuña” de Tardaguila celebrada desde el año 2017 o la exposición fotográfica “La Armuña. Tierra binada” en el Museo del Comercio de Salamanca que tiene lugar desde el año 2020, homenajeando las labores agrícolas de la lenteja típicas de la zona de la Armuña.

La importancia de la Lenteja de la Armuña y su reputación también se demuestra por el uso del nombre en edificios y monumentos municipales de la zona, como el Polideportivo Municipal “IGP Lenteja de la Armuña” de Castellanos de Moriscos.

Varios son los premios recibidos dentro del conjunto de Legumbres de Calidad Diferenciada de Castilla y León, como son el “Premio Mejor Alimento: Legumbres de Castilla y León” de El Norte de Castilla en 2017 o “Premio Figura de Calidad: Legumbres con MG o IGP de Castilla y León” de la Academia de Gastronomía de Castilla y León en 2021, los cuales avalan la importancia que tienen las legumbres y la Lenteja de la Armuña dentro de la región.

Por último, Jesús Calleja, montañero, aventurero y presentador de televisión llevó a la Lenteja de la Armuña a uno de sus viajes a Etiopía en el programa de televisión “Planeta Calleja” (17/01/2022, min 42), emitido en España desde el 2014.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. De Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (España)
Teléfono: +34 983 412 034
Fax: +34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en el Libro V de la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

H) ETIQUETADO

Cualquier tipo de envase en el que se expidan las lentejas para consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada que contendrá obligatoriamente el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y la denominación «Lenteja de la Armuña», acompañados del logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida.

Las etiquetas serán colocadas en la industria envasadora y siempre de forma que no puedan ser reutilizables.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:

