



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

"LENTEJA DE LA ARMUÑA"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"LENTEJA DE LA ARMUÑA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "LENTEJA DE LA ARMUÑA".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lentejas secas, separadas de la vaina, procedente de plantas de la familia de las leguminosas, de la especie "Lens culinaris Medicus", de la variedad denominada "Rubia de La Armuña" destinadas al consumo humano.

Las características morfológicas de esta variedad son:

Color: verde claro, a veces jaspeado

Tamaño: hasta nueve milímetros de diámetro; 1.547 semillas/100 gr.

Las características analíticas para esta variedad son:

<u>Contenido en 100 gr.</u>	<u>Media</u>
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 [*] :	57,67

* Expresado en mg/Kg.



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 lentejas protegidas serán de las categorías comerciales "Extra" y "Primera".

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción se localiza al norte de la provincia de Salamanca. Limita al norte con la provincia de Zamora, al sur con las comarcas agrarias de Alba de Tormes y Fuente de San Esteban, al este con la de el Campo de Peñaranda y al oeste con la del Campo de Ledesma.

Está constituida por los terrenos ubicados en 38 municipios de la provincia de Salamanca pertenecientes en su mayor parte a la comarca natural de La Armuña.

La superficie total de la zona de producción es de 75.982 Has.

La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

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

- Características del producto:

Las lentejas de esta zona presentan unas características reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que le 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 avalan 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 hayan sido inscritas.

5.- Las lentejas se someterán a aquellos análisis que el Consejo estime adecuados a fin de garantizar su calidad.

6.- Solo 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.

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) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las lentejas de las variedades autorizadas, procederán de plantaciones inscritas.



La recolección ha de realizarse con esmero, en la época que el Consejo Regulador determine, a fin de que los granos estén maduros.

La trilla: Separación mecánica del grano de la vaina, se realiza cuando el grano está seco y maduro.

Limpia: Separación de pajas, semillas extrañas, etc.

Las lentejas con destino a la denominación, una vez que se encuentran en las industrias envasadoras han de someterse a los siguientes procesos:

- Control de la calidad intrínseca de la materia prima para uniformar los diferentes lotes, incluyendo análisis de cochura.

- Limpieza para separar cuerpos extraños por medio de aire y vibración.

- Cribado y selección: separación de los granos defectuosos. La selección densimétrica permite eliminar los granos vanos, atacados por insectos, abortados, etc. Para la separación de los granos manchados que tienen la misma forma y densidad que los productos sanos se emplean máquinas electrónicas que examinan los granos, uno por uno por las dos caras con células foto-eléctricas.

- Calibrado: clasificación por tamaños que responde a preocupaciones no estéticas sino utilitarias, pues únicamente los granos del mismo tamaño se cocerán en el mismo tiempo.

- Envasado: introducción de las lentejas en los distintos de envases, mediante dosificadoras automáticas o semiautomáticas.

- Control de calidad extrínseca: para garantizar que los envases estén correctos en cuanto a peso, materias extrañas, granos con defectos, calibre, etc., y que cumplen con las tolerancias señaladas en la norma correspondiente.

- Etiquetado: colocación de etiquetas y contraetiquetas al envase.

El Consejo Regulador vigila los rendimientos de lentejas y cataloga las mismas a fin de asignar a éstas la categoría que les corresponde según su calidad.



Certificada la calidad, el Consejo controla el envasado de lentejas en almacenes y plantas inscritas y entrega las contraetiquetas numeradas correspondientes.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

a) 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 el que en su 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 del 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 en 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".

Orden de 20 de abril de 1992, por la que se reconoce, con carácter provisional, la Denominación Específica "Lenteja de La Armuña".



b) 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 del 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 a 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.

Son suelos pobres en materia orgánica.

- Clima

El clima en la zona es continental, con inviernos largos y fríos y veranos muy cortos, calurosos y secos.

Las temperaturas oscilan entre los -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.

c) Condiciones de cultivo

- Preparación del terreno

En la preparación del terreno se lleva a cabo una labor de alza con arado de disco, con una profundidad de labor de 20-30 cm. Las labores posteriores pueden ser pases de grada de discos, con profundidades de 10-15 cm.

Para preparar el lecho de siembra es corriente dar una labor de cultivador y pasar el rodillo, sobre todo cuando la recolección se efectúa con cosechadora dejando el terreno lo más llano posible.

- Siembra

La siembra se realiza en otoño, preferentemente en el mes de octubre, con sembradora de cereales.

La dosis de siembra varía de unos productores a otros y suele emplearse una cantidad de 120 a 130 Kg./Ha. de semilla, hasta un máximo de 150 Kg./Ha.

La densidad de siembra es de 300-400 semillas/m². Densidades que corresponden a una siembra esparcida de 1,5-3 cm. dentro de las filas, estando éstas separadas de 15 a 30 cm.

Es un cultivo fundamentalmente de secano.

- Recolección



Las lentejas se recogen a finales de junio o en el mes de julio. Se siguen tres sistemas:

El primero es segar con una guadañadora de forraje frontal. La siega se realiza cuando las lentejas tienen un color limón y no se encuentran totalmente secas, con objeto de evitar la dehiscencia.

Por este sistema se hacen montones a mano, ya que la guadañadora de forraje frontal no hilera.

Una vez secas las lentejas, se recogen con un remolque y se llevan a la era donde se trillan con una cosechadora de cereales. En otras ocasiones se lleva directamente la cosechadora a la parcela y se pasan las lentejas de los montones a la cosechadora.

El segundo sistema es emplear una guadañadora lateral. Este tipo de guadañadoras suelen dejar cada dos pases una sola hilera. Luego se recogen con una cosechadora de cereales con "pick-up".

El tercer método, y quizás el más generalizado, es el de la recolección directa con cosechadora de cereales, en la que se disponen unos rodillos, de forma que el corte no vaya chocando con el suelo. Este es indudable el mejor sistema, aunque se pierde alguna lenteja, pero es preciso que el terreno esté muy llano y no haya piedras.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El control de la Denominación Específica "Lentejas de La Armuña" corresponde a su Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y envasador y almacenista y cuya constitución es la siguiente:

- Un Presidente
- Un Vicepresidente
- Tres Vocales en representación del sector productor
- Tres Vocales en representación del sector envasador-elaborador
- Dos representantes de la Administración.



Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector productor y elaborador respectivamente.

Ámbito de competencias

En lo territorial: por la zona de producción.

En razón de los productos: por los protegidos por la Denominación Específica en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas: por las inscritos, personas físicas o jurídicas en los diferentes registros.

Funciones

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de las lentejas protegidas. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la Denominación Específica.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación Específica.



H) ETIQUETADO

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

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Denominación Específica "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 permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjuntan contraetiquetas numeradas y logotipo de la Denominación Específica.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".
- Orden de 20 de abril de 1992, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se reconoce, con carácter provisional la Denominación Específica "Lenteja de La Armuña".
- Orden de 13 de julio de 1993, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica "Lenteja de La Armuña" y de su Consejo Regulador.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
"LENTEJA DE LA ARMUÑA"

LOGOTIPO



CONTRAETIQUETAS NUMERADAS

CONSEJO REGULADOR
DENOMINACION ESPECIFICA



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACION ESPECIFICA



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACION ESPECIFICA



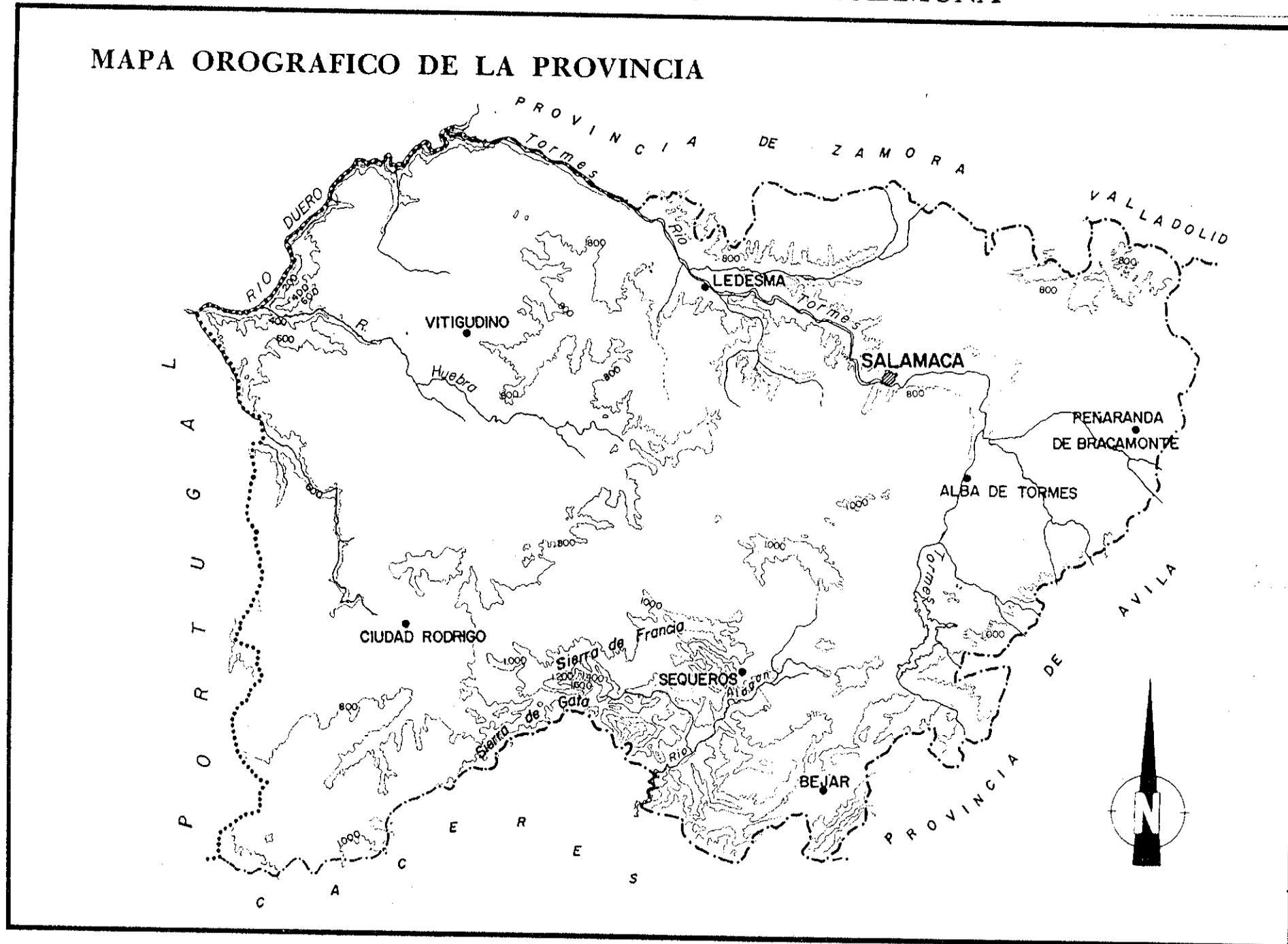
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "LENTEJA DE LA ARMUÑA"

MAPA MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE SALAMANCA



DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "LENTEJA DE LA ARMUÑA"

MAPA OROGRAFICO DE LA PROVINCIA



DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "LENTEJA DE LA ARMUÑA"

