

DOCUMENTO ÚNICO

«LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS»

Nº UE

DOP () IGP (X)

1. DENOMINACIÓN

«Lenteja de Tierra de Campos»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El producto protegido son semillas separadas de la vaina, de la especie *Lens culinaris ssp. Culinaris*, raza microsperma y grupo *Europeae*, destinadas al consumo humano, cuyo tipo comercial se denomina *pardina*.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y MORFOLÓGICAS: El color de la cubierta será marrón o pardo con ornamentación basada en punteadura en color negro, pudiendo tener en ocasiones un jaspeado también negro que puede ocupar toda la cubierta. El color de los cotiledones será amarillo. Se podrá admitir hasta un 2% de lentejas que no se correspondan con las características anteriores siempre que no perjudiquen el aspecto general. El calibre mínimo en el eje de menor dimensión será de 3,5 mm. admitiéndose hasta un 4% de lentejas con calibre inferior.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: La piel tendrá superficie lisa; piel y albumen serán algo blandos; albumen moderadamente mantecoso, poco granuloso y harinoso; poco astringentes.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

En la zona geográfica delimitada tendrá lugar la producción agrícola de las lentejas.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Queda excluida la comercialización de lenteja a granel al amparo de la Indicación Geográfica Protegida.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Cualquier tipo de envase en el que se expidan las lentejas para consumo ira provisto de una etiqueta numerada que contendrán obligatoriamente el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y la denominación "Lenteja de Tierra de Campos", acompañada del logotipo de la Indicación Geográfica Protegida.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:



Las etiquetas serán colocadas en la industria envasadora y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción agrícola (con una superficie de 9.175 km²) ocupa parte de las cuatro provincias noroccidentales de Castilla y León (León, Palencia, Valladolid y Zamora):

Las comarcas que componen dicha zona geográfica delimitada son:

- En la provincia de León: Comarca Esla-Campos y Comarca Sahagún.
- En la provincia de Palencia: Comarca Campos, Comarca Cerrato y Comarca Saldaña-Valdavia.
- En la provincia de Valladolid: Comarca Centro, Comarca Sur y Comarca Tierra de Campos.
- En la provincia de Zamora: Comarca Benavente y Los Valles, Comarca Campos-Pan y Comarca Duero Bajo.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Clima: El clima es de tipo árido-semiárido, con pluviometría media de 464 mm anuales, temperatura media de mínimas de -9,0°C y media de máximas de 18,6°C. El mes más frío es enero y el más cálido es julio.

El periodo de heladas es de casi 8 meses, siendo los meses más lluviosos mayo y noviembre.

Estas características posibilitan buenas condiciones de humedad para la germinación en el periodo de siembra más habitual (noviembre), una adecuada formación de grano (en mayo siguiente), así como un rápido y eficaz secado del grano en los meses de junio y julio, cuando las condiciones de temperatura e insolación son más

favorables al coincidir con el solsticio de verano, que facilita su almacenamiento sin problemas de hongos y bacterias. Las bajas temperaturas invernales posibilitan además un control natural de las plagas.

Suelos: Las principales características de los suelos de la zona de producción son el elevado porcentaje de arcillas característico de Tierra de Campos, el pH neutro o alcalino, el bajo contenido en materia orgánica, valores normales en potasio y algo bajos en fósforo, aunque mayores que en zonas limítrofes. De cara a obtener un producto que se ajuste en mayor medida a las características organolépticas exigidas se establecen contenidos mínimos de suelos en materia orgánica (menor harinosidad del producto), en potasio (mayor mantecosidad y menor astringencia) y en fósforo (menor dureza de piel y menor astringencia).

Geografía física: La topografía es llana, con altitud media de 750 metros sobre el nivel del mar, relieve típico de campiña y sin grandes obstáculos para el laboreo, aunque expuesta a la erosión. Se observa un ligero aumento de la altitud por la zona norte hasta superar los 1000 metros y un descenso hasta los 650 metros en el suroeste, en la zona del río Valderaduey.

5.2. Carácter específico del producto

El material vegetal procederá de los ecotipos locales adaptados a las condiciones agroclimáticas de la zona durante años, así como de las variedades comerciales obtenidas o que se obtengan a partir de dichos ecotipos.

Este material vegetal utilizado es rústico, resistente a la mayoría de las plagas, tolerante a enfermedades, se adapta bien a la sequía y su rendimiento se estima como medio.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La altitud es un factor que se considera de gran importancia en las características del producto ya que la menor altitud media de la zona (750 m) respecto a otras zonas limítrofes está relacionada con una superficie de piel de las lentejas más lisa, mayor mantecosidad y menor astringencia.

El contenido mínimo establecido para los suelos en cuanto a materia orgánica está relacionado con una menor harinosidad del producto; el contenido en potasio con una mayor mantecosidad y una menor astringencia; y el contenido en fósforo con una menor dureza de piel, menor astringencia y mayor grasa.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>