

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	-	Inscripción en el registro comunitario de la IGP «LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS».	-	PGI-ES-0313	15/12/2007
1	12/07/2011	<p>Solicitud de modificación no menor del pliego de condiciones en los apartados siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Denominación del producto</i>: Se elimina la palabra «Pardina», pasando a denominarse «Lenteja de Tierra de Campos». - <i>Descripción del producto</i>: Se elimina el apartado relativo a las características químicas del producto. - <i>Zona geográfica</i>: Se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador. - <i>Prueba del origen</i>: Se eliminan referencias a las autorizaciones efectuadas por el Consejo Regulador - <i>Método de obtención</i>: Se reduce el nivel mínimo de fósforo en el suelo de 100 a 10 mg/kg. No se especifica con detalle la maquinaria empleada en la industria de envasado. Se eliminan los formatos de envasado a favor del «cumplimiento de la legislación vigente». También se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador. - <i>Vínculo</i>: Se elimina el dato cuantitativo de contenido medio en fósforo de los suelos. - <i>Etiquetado</i>: Se adapta la redacción a la normativa. Se realizan los cambios relativos a la denominación del producto. Se eliminan referencias a la autorización o control efectuados por el Consejo Regulador y al etiquetado de productos que utilizan como ingredientes producto de la IGP. 	24/02/2012	07/06/2012 ES-PGI-0105- 01002	25/03/2014

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS»

Según artículo 4.2 del Reglamento (CE) N.º 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

“LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS”

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.1.- DEFINICIÓN

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Lenteja de Tierra de Campos” se define como las semillas separadas de la vaina procedentes de plantas de la especie *Lens culinaris ssp. Culinaris*, raza microsperma y grupo *Europeae*, pertenecientes a la familia de las leguminosas y destinadas al consumo humano. El tipo comercial se denomina *pardina*.

2.2.- MATERIAL VEGETAL

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.

2.3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y MORFOLÓGICAS

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

2.5.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- a) Superficie: deberán presentar una piel lisa
- b) Textura: tendrá piel y albumen algo blandos
- c) Estructura: presentará albumen moderadamente mantecoso, poco granuloso y harinoso
- d) Astringencia: será poco astringente

3. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción agrícola ocupa parte de las cuatro provincias noroccidentales de Castilla y León (León, Palencia, Valladolid y Zamora), enmarcándose en los siguientes límites:

Al Norte y al Oeste:

- Los límites norte de las comarcas agrarias de Esla-Campos, Sahagún (ambas en León) y Saldaña-Valdavia (Palencia), entre los cauces de los ríos Carrión y Esla.
- El río Esla, desde que entra en la comarca leonesa de Esla-Campos hasta su unión con el río Cea.
- Desde este punto, la zona sigue un límite aproximadamente perpendicular al río Valderaduey hasta encontrarse con éste. Esta delimitación coincide con los contornos exteriores de los municipios zamoranos de Fuentes de Ropel, Villalobos, Prado, Quintanilla del Olmo y Villamayor de Campos.
- El río Valderaduey, desde su salida de Villamayor de Campos hasta su desembocadura en el Duero, muy cerca de Zamora.

Al Este y al Sur:

- El río Carrión, desde su entrada en la comarca palentina de Saldaña-Valdavia hasta su desembocadura en el Pisuerga.
- El río Pisuerga, desde su unión con el Carrión hasta su desembocadura en el Duero.
- El río Duero, entre las respectivas desembocaduras del Pisuerga y el Valderaduey.

Los términos municipales que componen dicha zona geográfica delimitada son:

– En la provincia de León:

Comarca Esla-Campos: Cabrerros del Río, Campazas, Campo de Villavidel, Castilfalé, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Fuentes de Carbajal, Gordoncillo, Gusendos de los Oteros, Izagre, Mansilla de las Mulas, Matadeón de los Oteros, Matanza, Pajares de los Oteros, Santa Cristina de Valmadrigal, Santas Martas, Valdemora, Valderas, Valencia de Don Juan (al este del río Esla), Valverde-Enrique, Villabraz, Villamoratiel de las Matas, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro y Villaquejida (al este del río Esla).

Comarca Sahagún: Bercianos del Real Camino, Calzada del Coto, Castrotierra de Valmadrigal, Cea, El Burgo Ranero, Escobar de Campos, Gordaliza del Pino, Grajal de

Campos, Joarilla de las Matas, Mancomunidad de Santa María del Monte de Cea, Villamol y Villaselán, Sahagún, Santa María del Monte de Cea, Vallecillo, Villamol, Villaselán y Villazanzo de Valderaduey.

- En la provincia de Palencia:

Comarca Campos: Abarca de Campos, Ampudia, Autilla del Pino, Autillo de Campos, Baquerín de Campos, Becerril de Campos, Belmonte de Campos, Boada de Campos, Boadilla de Rioseco, Calzada de los Molinos, Capillas, Cardeñosa de Volpejera, Carrión de los Condes (al oeste del río Carrión), Castil de Vela, Castromocho, Cervatos de la Cueva, Cisneros, Frechilla, Fuentes de Nava, Grijota, Guaza de Campos, Husillos (al oeste del río Carrión), Mazariegos, Mazuecos de Valdeginete, Meneses de Campos, Monzón de Campos (al oeste del río Carrión), Moratinos, Nogal de las Huertas (al oeste del río Carrión), Palencia (al oeste del río Carrión), Paredes de Nava, Pedraza de Campos, Perales, Población de Arroyo, Pozo de Urama, Ribas de Campos (al oeste del río Carrión), Riberos de la Cueva, San Cebrián de Campos (al oeste del río Carrión), San Román de la Cuba, Santa Cecilia del Alcor, Torremormojón, Valle del Retortillo, Villacidaler, Villada, Villalcón, Villamartín de Campos, Villamuera de la Cueva, Villanueva del Rebollar, Villarramiel, Villaturde, Villaumbrales, Villerías de Campos y Villoldo (al oeste del río Carrión).

Comarca Cerrato: Dueñas (al oeste del río Pisuegra) y Villamuriel de Cerrato (al oeste del río Pisuegra)

Comarca Saldaña-Valdavia: Bustillo de la Vega, Bustillo del Páramo de Carrión, La Serna (al oeste del río Carrión), Lagartos, Ledigos, Pedrosa de la Vega, Pino del Río (al oeste del río Carrión), Poza de la Vega (al oeste del río Carrión), Renedo de la Vega, Saldaña (al oeste del río Carrión), Santervás de la Vega, Villaluenga de la Vega, Villamoronta, Villarrabé y Villota del Páramo.

- En la provincia de Valladolid:

Comarca Centro: Adalia, Arroyo, Barruelo, Benafarces, Bercero, Berceruelo, Cabezón (al oeste del río Pisuegra), Casasola de Arión, Castrodeza, Castromembibre, Castromonte, Cigales, Ciguñuela, Corcos, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Gallegos de Hornija, Geria, La Mudarra, Marzales, Matilla de los Caños, Medina de Rioseco, Mota del Marqués, Mucientes, Pedrosa del Rey, Peñaflor de Hornija, Quintanilla de Trigueros, Robladillo, San Cebrián de Mazote, San Pelayo, San Salvador, Simancas (al oeste del río Pisuegra), Tiedra, Torrecilla de la Torre, Torrelobatón, Trigueros del Valle, Valladolid (al oeste del río Pisuegra), Vega de Valdetronco, Velilla, Velliza, Villalar de los Comuneros, Villalba de los Alcores, Villalbarba, Villán de Tordesillas, Villanubla, Villaseixmir, Wamba y Zaratán.

Comarca Sur: Castronuño (al norte del río Duero), San Miguel del Pino, San Román de Hornija, Tordesillas (al norte del río Duero) y Torrecilla de la Abadesa.

Comarca Tierra de Campos: Aguilar de Campos, Barcial de la Loma, Becilla de Valderaduey, Berrueces, Bolaños de Campos, Bustillo de Chaves, Cabezón de Valderaduey, Cabrereros del Monte, Castrobol, Castroponce, Ceinos de Campos, Cuenca de Campos, Fontihoyuelo, Gatón de Campos, Herrín de Campos, La Unión de Campos,

Mayorga, Medina de Rioseco, Melgar de Abajo, Melgar de Arriba, Monasterio de Vega, Montealegre de Campos, Moral de la Reina, Morales de Campos, Palazuelo de Vedija, Pozuelo de la Orden, Quintanilla del Molar, Roales, Saelices de Mayorga, San Pedro de Latarce, Santa Eufemia del Arroyo, Santervás de Campos, Tamariz de Campos, Tordehumos, Urones de Castroponce, Urueña, Valdenebro de los Valles, Valdunquillo, Valverde de Campos, Vega de Ruiponce, Villabaruz de Campos, Villabrágima, Villacarralón, Villacid de Campos, Villafrades de Campos, Villafrechós, Villagarcía de Campos, Villagómez la Nueva, Villalán de Campos, Villalba de la Loma, Villalón de Campos, Villamuriel de Campos, Villanueva de la Condesa, Villanueva de los Caballeros, Villanueva de San Mancio, Villardefrades, Villavellid y Villavencio de los Caballeros.

- En la provincia de Zamora:

Comarca Benavente y Los Valles: Fuentes de Ropel, Matilla de Arzón (Monte y Vega de la Mata), San Miguel del Valle y Valdescorriel.

Comarca Campos-Pan: Abezames, Algodre, Aspariegos (al este del río Valderaduey), Belver de los Montes, Benegiles (al este del río Valderaduey), Bustillo del Oro, Cañizo (al este del río Valderaduey), Castronuevo (al este del río Valderaduey), Castroverde de Campos, Coreses, Cotanes del Monte, Fresno de la Ribera, Fuenteseclas, Gallegos del Pan, Malva, Matilla la Seca, Molacillos (al este del río Valderaduey), Monfarracinos (al este del río Valderaduey), Pinilla de Toro, Pobladura de Valderaduey, Pozoantiguo, Prado, Quintanilla del Monte, Quintanilla del Olmo, San Martín de Valderaduey (al este del río Valderaduey), Vega de Villalobos, Vezdemarbán, Villalobos, Villalonso, Villalpando (al este del río Valderaduey), Villalube, Villamayor de Campos, Villanueva del Campo, Villar de Fallaves, Villárdiga (al este del río Valderaduey), Villardondiego, Villavendimio y Zamora (al este del río Valderaduey y al norte del río Duero).

Comarca Duero Bajo: Morales de Toro y Toro (al norte del río Duero).

Previos los estudios técnicos correspondientes, se podrá establecer una delimitación de parcelas que, dentro de la zona de producción agrícola, se consideren aptas para la obtención de lentejas amparadas.

La zona geográfica delimitada tiene una superficie de 9.175 km².

4. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Las lentejas procederán únicamente de parcelas inscritas situadas en la zona de producción y donde se han realizado las labores de obtención según describe el apartado 5 a) de este pliego.
- Únicamente se permitirá el almacenamiento previo de lentejas en almacenes de productores que reúnan las condiciones establecidas en el apartado 5 b) y que hayan sido inscritos y sometidos a control.

- Las lentejas se acondicionarán y envasarán en industrias de envasado inscritas y donde se realicen las funciones según describe el apartado 5 c).
- La expedición de lentejas que tenga lugar entre operadores inscritos deberá ir acompañada de un volante de circulación.
- Se efectuarán controles y evaluaciones periódicas basados en inspección de parcelas, almacenes, elementos de transporte, industrias de envasado, así como revisión de documentación, toma de muestras y ensayos del producto.
- Sólo se envasarán y saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la denominación, las lentejas que hayan superado todos los controles del proceso.
- El número de contraetiquetas entregadas a las industrias de envasado inscritas estará en función del producto procesado que cumpla los requisitos establecidos y de la capacidad de los envases en los que la lenteja va a ser comercializada.

5. MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

a) En las parcelas agrícolas

Las lentejas se cultivarán en parcelas de la zona de producción agrícola delimitada, que cumplan con las siguientes características de suelo:

- Materia orgánica: $\geq 0,7 \%$
- Fósforo (P₂O₅): $\geq 10 \text{ mg/kg}$
- Potasio: $\geq 100 \text{ mg/kg}$
- Altitud media: $\leq 850 \text{ metros s.n.m.}$

Se permitirán los riegos cuando sean necesarios para asegurar la nascencia y durante el resto del cultivo cuando se reconozca una situación de déficit hídrico.

Se cultivará siempre en alternancia, no repitiéndose el cultivo de lenteja dos años seguidos sobre la parcela.

Se realizarán cuantas labores conduzcan a tener un suelo limpio de hierbas, muy llano y con la estructura adecuada para permitir una buena germinación, admitiéndose el método de producción conocido como siembra directa.

Se aplicarán abonados de fondo a base de fósforo y potasio siempre que no se alcancen los contenidos mínimos establecidos para la inscripción de la parcela.

Si fuese necesario el empleo de abonos orgánicos para alcanzar el nivel mínimo de materia orgánica establecido para la inscripción de la parcela, éstos se utilizarán como mínimo el año anterior a la siembra para que estén debidamente mineralizados antes del cultivo de la lenteja.

El período de siembra será desde el 15 de octubre hasta el 15 de abril. Se sembrará el material vegetal descrito en el apartado 2.2 en dosis que oscilará entre los 75 y 120 kg de semilla por hectárea, dependiendo de las condiciones del terreno, la maquinaria de siembra empleada y el peso de las semillas.

El control de las malas hierbas, plagas y enfermedades que se pudieran presentar durante el cultivo se podrá realizar mediante el uso de productos fitosanitarios autorizados que se aplicarán en el momento adecuado y a la dosis recomendada, dependiendo del problema a combatir.

Se recolectará cuando la planta haya llegado a la madurez fisiológica y la humedad del grano esté por debajo del 13%.

b) En los almacenes de los productores

Cuando la cosecha recogida presente un contenido en impurezas superior al 6% o una humedad por encima del 14% se efectuará una prelimpia inmediatamente después de la recolección y antes de su almacenamiento.

En esta etapa de almacenamiento opcional previa al transporte a la industria envasadora, se realizará un tratamiento antigorgojo, en los 10 primeros días desde la fecha de recolección salvo que dentro de este periodo se transporte a la industria envasadora.

El almacenamiento se realizará evitando la mezcla de lentejas de diferentes partidas.

Las condiciones mínimas que deberán reunir los almacenes serán las siguientes:

- a) Estar limpios, secos, en buen estado de conservación y convenientemente aireados.
- b) Tener unas dimensiones adecuadas que permitan la separación física de la lenteja de otros productos almacenados mediante obra de fábrica, separadores de hormigón, almacenamiento en big-bags, contenedores o método similar.
- c) Se mantendrán debidamente alejados los materiales susceptibles de generar contaminación tales como productos fitosanitarios, fertilizantes o carburantes.

c) En la industria de envasado

En las industrias envasadoras inscritas se realizarán los siguientes procesos y en el siguiente orden:

1. *Control de calidad* de las lentejas que se reciban de cara a comprobar que tras el envasado puedan cumplir las exigencias de calidad descritas en el apartado 2 y uniformar los diferentes lotes.
2. *Limpieza y eliminación de cuerpos extraños*. Mediante una prelimpia, se eliminarán las semillas pequeñas (Sinapis, Chenopodium...) y la suciedad de tierra y paja que ha dejado la cosechadora.
3. *Antigorgojo*: Si la lenteja no hubiera recibido tratamiento antigorgojo en el almacén del productor, se someterán a tratamiento mediante procedimiento autorizado en los 10 primeros días desde la fecha de recolección.
4. *Cribado y calibrado*. Con el fin de separar los granos menos parecidos a los de lenteja, como pueden ser los granos de yeros, vezas, etc. También se separarán otros granos que no son del diámetro y grosor de la lenteja, como son los de trigo, cebada y avena loca.

5. *Eliminación de granos defectuosos.* Se separarán los granos por peso, de tal forma que se eliminarán los granos que han sido atacados por el gorgojo y que presentan un peso específico pequeño, mientras que la lenteja que no presenta los defectos anteriores irá a los silos de almacenamiento a la espera de su envasado. También se separarán las lentejas partidas que no hayan sido eliminadas en los procesos anteriores.
6. *Envasado:* Se introducirán las lentejas en los envases correspondientes.
7. *Control de calidad final:* Tendrá como objeto garantizar que los envases no presenten defectos y que el producto envasado cumple con los requisitos establecidos en este pliego.
8. *Etiquetado:* Consistirá en la colocación en el envase de las contraetiquetas identificativas de la denominación.

d) Comercialización

Las lentejas se comercializarán en el periodo de tiempo comprendido entre la recolección y el 30 de septiembre del año siguiente a la misma. No obstante lo anterior, ante una solicitud expresa y debidamente motivada, previo informe favorable del Comité de Cata, se podrá ampliar dicho periodo a las partidas afectadas hasta 6 meses más por una única vez.

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

Las lentejas secas protegidas pertenecerán a la categoría comercial “Extra” definida en la Norma de calidad para determinadas legumbres secas y secas mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior (Orden de 16 de noviembre de 1983) o a su equivalente en la normativa vigente en cada momento.

6. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

VÍNCULO HISTÓRICO-LITERARIO

El cultivo de la lenteja en España parece ser que tuvo sus orígenes durante la ocupación romana. De esta época encontramos que Columela, en su segundo libro “De Agricultura”, inicia así el capítulo VII: *“Siendo muchísimos los géneros de legumbres, parece que las más agradables a los hombres, y las que más usan son el haba, la lenteja, el guisante, el garbanzo y el altramuz”*. Describe además la siembra de dichas legumbres, y sobre la lenteja continúa diciendo: *“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”*.

En la Edad Media, en la zona norte castellano-leonesa se encontraban establecidos los diezmos que debían entregar a la iglesia los dueños de las tierras como contribución. Así, las anotaciones introductorias al libro de Tazquías de Trobajo señalaban: *“(…) yo el infrascripto cura digo que por costumbre inmemorial observada en este lugar se diezma con diezmo riguroso de diezmo todo género de granos y legumbres. Las legumbres que son garbanzos,*

titos, lentejas y habas se diezman en la misma forma, en las heras, sin que el dueño pueda levantar el melo sin presencia o permiso de los interesados”.

A final de siglo, las ferias y mercados que tenían lugar en los pueblos de Tierra de Campos servían para el intercambio de ganado y pescado procedente de Asturias, las montañas de León e incluso Galicia, con los productos propios de la región, cereales y legumbres. Así, en “Diarios” de Gaspar Melchor de Jovellanos, Diario VI (1795 – 1796) se escribió: *“Villada. Gran mercado los miércoles: primero de ganado vacuno, lanar y caballar; segundo de alubias, frutas frescas, cecina y tocino, que vienen por lo común de Asturias; tercero de pescados frescos del mismo origen y que provee a todo Campos hasta Palencia; granos y legumbres secas de la redonda”.*

El “Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Castilla y León (1845-1850)”, de Madoz, cita el cultivo de la lenteja al describir las producciones de los municipios que conforman Tierra de Campos. Por ejemplo, de Medina de Rioseco dice: *“Riquísimo trigo candeal, cebada, centeno, morcajo, lentejas, guisantes...”.*

No fue sin embargo hasta mediados del siglo XX cuando se estableció definitivamente la lenteja en esta comarca, como se recoge en “Crisis rural y transformaciones recientes en Tierra de Campos”: *“Es de destacar el auge del cultivo de las lentejas en los primeros años sesenta y que no decaerá. En el año 1954 eran 84 en el Valle del Cea y 114 en el Valderaduey las hectáreas dedicadas a este cultivo. En el año 1965 eran 1.250 hectáreas en el Valle del Cea y 615 hectáreas en el del Valderaduey. Los altos precios en el mercado hacen remunerador su cultivo, que gana espacio a costa fundamentalmente del barbecho y de tierras que no fue posible sembrar de trigo en otoño”.* Estos comentarios fueron hechos sobre la base de los resúmenes de cultivo por municipios de la Cámara Oficial Sindical Agraria.

Debido al fuerte vínculo existente entre zona de cultivo y tipo pardina, cultivadores y consumidores de estas tierras han identificado tradicionalmente lenteja con pardina, y no han sentido la necesidad de especificar sobre la descripción de su producto hasta fechas recientes, cuando la variedad de clases de alimentos y presentaciones se ha convertido en característica fundamental del mercado. A continuación se extraen una serie de citas, más recientes que las anteriores, en las que se hacen referencias más concretas al tipo pardina en relación con la zona geográfica: *“Las lentejas denominadas pardinas, pardinas franciscanas o francesas, proceden de poblaciones no demasiado diferenciadas de la variedad “variabilis” de la especie “Lens culinaris medicus”. De mediano tamaño, su color es pardo marrón o pardo rojizo según las zonas de cultivo, y el calibre es bastante constante, entre 4 y 5 mm. Se cultiva preferentemente en zonas de Tierra de Campos de Valladolid, León y Palencia y en la provincia de Burgos. De sabor agradable y muy suave al paladar, su consumo es nacional, pero en las zonas de cultivo es el tipo comercial el que muestra mayor demanda”.* Este párrafo ha sido extraído del libro “Una fuente de proteínas: alubias, garbanzos y lentejas”, publicado en 1984 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

“Se dan en nuestra región la rubia castellana, también llamada lentejón o lenteja de la reina, la rubia de la Armuña salmantina, que en su lugar de origen denominan gigante de Gomecello, la pardina de Tierra de Campos, en Valladolid la verdina que es muy utilizada para purés y cremas, en Burgos las lentejas de Villalta y en León de Babia”, cita del “Libro de Gastronomía

de Castilla y León”, publicado por la Consejería de Educación y Cultura de la Junta de Castilla y León de 1987.

VÍNCULO NATURAL

Las características de la Lenteja de Tierra de Campos están vinculadas a factores naturales del medio geográfico, fundamentalmente por:

- Unas condiciones del medio (suelo, altitud y clima) en que se cultiva, distintas al entorno.
- La creación espontánea de un material vegetal adaptado especialmente a dicho medio (ecotipo).

Clima

El clima de la zona de producción se caracteriza fundamentalmente por ser de tipo árido-semiárido, con pluviometría media de 464 mm anuales, donde la temperatura media de mínimas es de $-9,0^{\circ}\text{C}$ y la media de máximas es de $18,6^{\circ}\text{C}$. El mes más frío es enero y el más cálido es julio siendo el periodo de heladas de casi 8 meses, con poca variación intrazonal.

Los meses más lluviosos corresponden, por este orden, a mayo y a noviembre siendo las precipitaciones máximas en 24 horas de 34 milímetros.

Estas características climáticas posibilitan unas 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 ser coincidentes con el solsticio de verano. Las bajas temperaturas invernales posibilitan un control natural de las plagas que pudieran afectar al cultivo. Por su parte, el eficaz secado natural del grano facilita su almacenamiento sin problemas de hongos y bacterias.

Suelos

Las principales características de los suelos de la zona de producción son:

- Elevado porcentaje medio de arcillas (45,0%) que manifiesta el predominio de la textura arcillosa característica de Tierra de Campos, seguida de lejos por la *franco-arcillosa* y *franco-arcillo-arenosa*. El drenaje es por tanto lento o muy lento.
- El pH es neutro o alcalino siendo su valor medio de 8,27.
- Bajos contenidos en materia orgánica, con una media del 0,97 %.
- Contenidos medios en potasio normales (194,01 mg/kg) aunque presentan bastante variabilidad.
- Contenidos medios en fósforo algo bajos y bastante variables, 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 unos contenidos mínimos de los suelos en materia orgánica (menor harinosidad del producto), en potasio (mayor mantecosidad y menor astringencia) y fósforo (menor dureza de piel, menor astringencia y mayor contenido en grasa).

Geografía física

La zona de producción se extiende por las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora.

Los principales elementos físicos que la delimitan son: al Norte, las primeras estribaciones de la Cordillera Cantábrica; al Este, las tierras regadas por los ríos Carrión y Pisuerga; al Sur, el río Duero y al Oeste, los ríos Valderaduey y Esla.

Se trata de una zona de topografía llana, con altitud media de 750 metros sobre el nivel del mar, relieve típico de campiña y que no tiene grandes obstáculos para el laboreo, aunque está expuesta a la erosión.

Aunque la región se caracteriza por su gran homogeneidad en la altitud, se observa un aumento en el límite norte hasta superar los 1000 metros, y un descenso hasta los 650 metros en el suroeste, en la zona del río Valderaduey.

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 más lisa, mayor mantecosidad y menor astringencia de la lenteja.

Material vegetal

La lenteja pardina empleada en las siembras procede de ecotipos locales cultivados en la zona durante muchos años y, por tanto, adaptados al medio de tal forma que presentan las características más adecuadas de resistencia a la sequía, plagas y enfermedades.

El empleo de este ecotipo está garantizado también mediante el empleo de la variedad comercial Paula, obtenida en 1987 por selección genealógica a partir de ciertos ecotipos locales tradicionales.

Esta variedad es bastante rústica y resistente a las plagas, siendo su mayor problema el gorgojo de la lenteja (*Bruchus lentis*). Aunque no es particularmente resistente a enfermedades, sí se muestra tolerante a ellas y las disminuciones de cosecha por este motivo no suelen ser excesivas. Se adapta bastante bien a la sequía y su rendimiento se puede estimar como medio.

VÍNCULO HUMANO

El cultivo de la lenteja pardina en Tierra de Campos tiene una larga tradición en el tiempo de modo que los agricultores de la zona son perfectos conocedores de las mejores técnicas de producción, así como de la selección de las tierras más adecuadas para su cultivo.

La productividad no es el objetivo principal de los agricultores de la zona, que centran sus cuidados en la obtención de un producto de elevada calidad y que además les resulta beneficioso en la rotación de cultivos, pues actúa como mejorante de suelos. Los agricultores no mezclan lentejas de características diferentes para así obtener partidas homogéneas.

7. ÓRGANO DE CONTROL

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Carretera de Burgos, km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: + 34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
E-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 Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

8. 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".

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

9. REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 y la oposición a ellas.