



**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9 DEL REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO, SOBRE LA PROTECCIÓN DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTICIOS**

**«LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS»**

**N° CE: ES/PGI/0005/0313**

IGP     DOP

**1. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [especifíquense] : Órgano de Control

**2. TIPO DE MODIFICACIÓN**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006).
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006).

**3. MODIFICACIONES**

Denominación del producto: Se simplifica el nombre de la IGP eliminándose la palabra "Pardina", de modo que pasa a denominarse "Lenteja de Tierra de Campos". La lenteja de la variedad Pardina, es la única amparada bajo el pliego de Condiciones de la IGP Lenteja de Tierra de Campos, de modo que decir Pardina y Tierra de Campos es afirmar lo mismo dos veces. Teniendo en cuenta que una IGP



ampara un producto que se produce en una región o comarca determinada, se considera más correcto que prevalezca el nombre de Tierra de Campos al de Pardina. Además, al eliminar el nombre de la variedad de la Indicación Geográfica, se evita la confusión con otras lentejas pardinas cultivadas fuera de la delimitación geográfica de la IGP, en consonancia con lo establecido en el apartado 2 del artículo 3 del R (CE) N° 510/2006.

Descripción: Se elimina el apartado relativo a las características químicas del producto.

En el pliego se define un contenido mínimo de grasa en las lentejas secas. El propio estudio justificativo relaciona el contenido en grasa de las lentejas con el nivel de fósforo en el suelo. Como el mínimo nivel de fósforo está determinado en el apartado de “Método de obtención” del producto, indirectamente se está condicionando el contenido mínimo de grasa. Además, el contenido en grasa de las lentejas es muy bajo, como en todas las legumbres en general, y las diferencias que pueden existir entre unas variedades y otras, no aporta ningún valor añadido al producto, ni atributo de calidad.

Igualmente, en el pliego se define un contenido máximo en rafinosa en las lentejas secas. En el estudio justificativo, se demuestra que el contenido más bajo en rafinosa es una característica de la pardina, pero no de la de Tierra de Campos, ya que las lentejas pardinas cultivadas en el exterior tienen los mismos niveles. Por esa razón no tiene sentido que sea una característica de las lentejas producidas bajo el amparo de la IGP.

Se realizan los cambios oportunos relativos a la modificación anterior “Denominación del producto”.

Zona Geográfica: Se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libertad de circulación.

Prueba del origen: Se eliminan referencias a las autorizaciones efectuadas por el Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libertad de circulación.

Método de Obtención: 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 para no contribuir a una restricción de la libertad de circulación.

Fósforo ( $P_2O_5$ )  $\geq$  10 mg/kg. En el pliego se exige un contenido mínimo en los suelos de las parcelas inscritas en la IGP de 100 mg/kg, basándose en los análisis realizados a 176 parcelas de la zona. De hecho, el Pliego establece en su apartado de “Vínculo” unos “contenidos medios de fósforo en suelo de 151,69 mg/kg, algo bajos y bastante variables”. Los principales estudiosos del suelo de España: Urbano Terrón, André Gros-Domínguez Vivancos y López Ritas-López Medina, consideran unos niveles de fósforo para un suelo con niveles muy altos en: 22.90 mg/kg en



general y entre 41,22 y 80,15 mg/kg para suelos franco-arcillosos, en particular (los suelos de la Tierra de Campos son arenosos). Además se han realizado análisis de suelo a 950 parcelas de la zona, en las que tan sólo el 9% ha cumplido con los niveles mínimos de fósforo exigidos en el Pliego y en los que las parcelas que no cumplían han dado como resultado unas características organolépticas del producto final muy satisfactorias.

Todo ello lleva a considerar los valores mínimos especificados en el pliego como erróneos, y como correctos unos niveles exigidos mínimos de fósforo en el suelo de 10 mg/kg.

**Industria de envasado:** El pliego detalla todas y cada una de las máquinas empleadas en la limpieza y acondicionamiento de las lentejas. Esta maquinaria es susceptible de cambios por “la evolución de los avances técnicos”, lo que implicaría modificaciones en el Pliego. Por ello se eliminan las referencias a los tipos de maquinaria empleada en la industria de envasado, en consonancia con lo establecido en el artículo 9, primer párrafo del R (CE) N° 510/2006.

**Formatos de Envasado:** El pliego vigente establece que el envasado de la lenteja producida se realizará en envases de 1kg a 10kg, pero la demanda actual para restauración y comedores, es en envases de 15 kg. Dado que en España existe la “Norma de Calidad de legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior” en la que se establecen unos formatos de presentación de hasta 25 kg, se ha considerado más oportuno cumplir con la legislación vigente en cada momento y hacer referencia en el Pliego al “cumplimiento de la legislación vigente”, en lugar de especificar modelos concretos de formatos. Por otra parte, el formato de los envases no es un aspecto que afecte o condicione la calidad del producto, por lo que se considera más adecuado no especificar tamaños de envases.

Vínculo: Se elimina el dato cuantitativo de contenido medio en fósforo de los suelos, de acuerdo con lo ya dicho en el apartado anterior.

Etiquetado: Se modifica la redacción de este apartado para adaptarlo a los Reglamentos comunitarios R(CE) 510/2006 y R(CE) 1898/2006.

Se realizan los cambios oportunos relativos a la modificación descrita en el apartado “Denominación del producto”.

Se eliminan referencias a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador para no contribuir a una restricción de la libertad de circulación.

Requisitos nacionales: Se actualiza este apartado y se incorporan la Ley de la Viña y el Vino y el Decreto por el que se regula la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario.

Órgano de Control: La Autoridad Competente de Control Oficial en Castilla y León, que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones es el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.



La agrupación solicitante de los cambios propuestos es el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Lenteja Pardina de Tierra de Campos».

**4. DOCUMENTO ÚNICO ACTUALIZADO:**

**DOCUMENTO ÚNICO**

Reglamento (CE) Nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

**«LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS»**

Nº CE: **ES/PGI/0005/0313**

(  ) I.G.P. (  ) D.O.P.

**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 productos transformados).**

No aplica.

### **3.4. Piensos**

No aplica

### **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.**

Las lentejas, limpias y seleccionadas, se introducirán en los envases correspondientes mediante dosificadoras automáticas o semiautomáticas. Las presentaciones cumplirán la legislación vigente

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

### **3.7. Normas especiales sobre el etiquetado.**

En las etiquetas comerciales figurarán, obligatoriamente, el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y la denominación "Lenteja de Tierra de Campos".

Cualquier tipo de envase, en el que se expidan las lentejas para consumo, irá provisto de precinto de garantía y contraetiqueta, que serán colocadas en la industria envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas. Las contraetiquetas irán identificadas mediante una clave alfanumérica que permita asegurar la trazabilidad.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:





#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción agrícola (con una superficie de 9.175 km<sup>2</sup>) 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

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 (797 m) respecto a otras zonas limítrofes está relacionada con una superficie de piel de las lentejas más lisa, mayor mantecosisidad 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 mantecosisidad y una menor astringencia; y el contenido en fósforo con una menor dureza de piel, menor astringencia y mayor grasa.

---

## 5. **REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

**(Artículo 5, apartado 7, del reglamento (ce) nº 510/2006)**

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)