

II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del 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

(2007/C 88/01)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**«LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS»****Nº CE: ES/PGI/005/0313/21.08.2003****DOP () IGP (X)**

En el presente resumen figuran los principales datos de la especificación a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, nº 1
E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación:*

Nombre: Asociación para la Promoción de la Lenteja Pardina de Tierra de Campos

Dirección: Carretera de Castrobol s/n
E-47680 Mayorga (Valladolid)

Teléfono: —

Fax: —

Correo electrónico: —

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados

4. Especificación:

(Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006)

4.1. Nombre: «Lenteja Pardina de Tierra de Campos»

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

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.

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. El calibre mínimo en el eje de menor dimensión será de 3,5 mm. admitiéndose hasta un 4 % de lentejas con calibre inferior.

Características químicas: el contenido mínimo de grasa de las lentejas secas será del 0,9 %. el contenido máximo en rafinosa que presentarán las lentejas secas será de 0,3 g/100 g.

Características organolépticas: la piel tendrá superficie lisa, piel y albumen serán algo blandos, albumen moderadamente mantecoso, poco granuloso y harinoso, poco astringente.

4.3. Zona geográfica: A grandes rasgos la zona de producción agrícola, que tiene una superficie de 9 175 km² abarca las siguientes comarcas:

- En la provincia de León: Comarca Esla-Campos y Comarca Sahagún
- En la provincia de Palencia: Comarca Campos y Comarca Saldaña-Valdavia
- En la provincia de Valladolid: Comarca Centro y Comarca Tierra de Campos
- En la provincia de Zamora: Comarca Campos-Pan

Quedando enmarcada 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.

4.4. Prueba del origen: Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son los procedimientos de control y certificación que ejercerá el Consejo Regulador a través del Comité de Certificación, que será el órgano encargado de la misma conforme a la norma UNE-EN 45011.

Aspectos que se tendrán en cuenta:

- Las lentejas procederán únicamente de parcelas inscritas, situadas en la zona de producción y donde se han realizado las labores de obtención según describe en el apartado 4.5.
- Únicamente se permitirá el almacenamiento previo de lentejas en almacenes de productores que reúnan las condiciones establecidas en el apartado 4.5 y que hayan sido inscritos en el Consejo Regulador.
- Las lentejas se acondicionarán y envasarán en industrias de envasado inscritas y donde se realicen las funciones según describe el apartado 4.5.
- La expedición de lentejas que tenga lugar entre operadores inscritos deberá ir acompañada de un volante de circulación expedido con anterioridad por el Consejo Regulador.
- El Consejo Regulador efectuará 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 del Consejo Regulador las lentejas que hayan superado todos los controles del proceso.
- El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador 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.

4.5. Método de obtención: La lenteja se cultivará en parcelas que cumplan con las siguientes características de suelo:

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

Se cultivará en alternancia. Se permitirá el riego cuando sea necesario para asegurar la nascencia y cuando el Consejo Regulador reconozca una situación de déficit hídrico.

Las labores de suelo serán las que conduzcan a tener el suelo limpio de hierbas, muy llano y con estructura adecuada para permitir una buena germinación, admitiéndose la siembra directa.

Se aplicarán abonados de fondo a base de fósforo y potasio cuando no se alcancen los contenidos mínimos exigibles. Los abonos orgánicos se aplicarán con antelación mínima en el año anterior a la siembra.

El período de siembra será del 15 de octubre al 15 de abril en dosis entre 75 y 120 kg de semilla por hectárea.

Se podrán usar productos fitosanitarios autorizados.

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

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 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.

Los almacenes deberán estar limpios, secos, en buen estado de conservación y convenientemente aireados.

Se garantizará la separación de las lentejas de otros productos almacenados, se evitará la mezcla de lentejas de diferentes partidas y se mantendrán debidamente alejadas de materiales susceptibles de generar contaminación.

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

- Control de calidad a la entrada de las lentejas encaminado a homogeneizar los diferentes lotes.
- Limpieza y eliminación de cuerpos extraños mediante prelimpia con cribas cerradas y corriente de aire.
- Tratamiento antigorgojo en los 10 primeros días desde la recolección si no lo hubiera recibido en almacén.
- Cribado y calibrado en cribas de pica rectangular, triarvejones y cribas de pica redonda.
- Eliminación de granos defectuosos mediante mesa densimétrica.
- Envasado en envases de hasta 1 kilogramo. (10 kilogramos cuando se destine a grandes consumidores).
- Control de calidad final sobre envases y producto.
- Colocación de las contraetiquetas expedidas por el Consejo Regulador.

Las lentejas secas se comercializarán en el periodo de tiempo comprendido entre la recolección y el 30 de septiembre del año siguiente a la misma. Podrá ampliarse dicho periodo hasta 6 meses más por una única vez.

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

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.

4.6. Vínculo:

Histórico-literario:

- 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...».
- El documento «Crisis rural y transformaciones recientes en Tierra de Campos», de la Cámara Oficial Sindical Agraria cita «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»

- «Una fuente de proteínas: alubias, garbanzos y lentejas», publicado en 1984 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación cita: «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 que muestra mayor demanda.»

- «Libro de Gastronomía de Castilla y León», publicado por la Consejería de Educación y Cultura de la Junta de Castilla y León de 1987 cita: «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»

Vínculo natural: Las características de la Lenteja Pardina de Tierra de Campos están vinculadas a factores naturales del medio geográfico, fundamentalmente por unas condiciones del medio (clima, suelo y altitud) en que se cultiva, distintas al entorno y por la creación espontánea de un material vegetal adaptado a dicho medio (ecotipo).

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, menor astringencia y más grasa).

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 1 000 metros y un descenso hasta los 650 metros en el suroeste, en la zona del río Valderaduey.

La altitud es un factor de gran importancia ya que incide en una piel más lisa, mayor mantecosidad y menor astringencia de la lenteja. Por este motivo se establece una altitud máxima para las parcelas de 850 metros.

Material vegetal: La lenteja pardina 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.

Factores humanos y de elaboración: El cultivo de la lenteja pardina en Tierra de Campos tiene larga tradición de modo que los agricultores de la zona son perfectos conocedores de las mejores técnicas, de la selección de las tierras más adecuadas y no consideran la productividad como principal objetivo, pues centran sus cuidados en la obtención de un producto de elevada calidad que les resulta beneficioso para la rotación de cultivos al ser mejorante de suelos.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Lenteja Pardina de Tierra de Campos»
Dirección: C/ Venecia nº 6
E-47680 Mayorga (Valladolid)
Teléfono: (34) 983 75 12 21
Fax: (34) 983 75 12 21
Correo electrónico: lentejapardina@tierradecampos.com

El Consejo Regulador de la IGP «Lenteja Pardina de Tierra de Campos» cumple en sus actuaciones con la Norma EN 45011: «Requisitos generales para entidades que realizan certificación de producto», versión de 1998.

4.8. Etiquetado:

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita figurará obligatoriamente la mención «Indicación Geográfica Protegida Lenteja Pardina de Tierra de Campos» e irá acompañada de su logotipo correspondiente..

Cualquier tipo de envase, en el que se expidan las lentejas para consumo, irá provisto de precinto de garantía y contraetiquetas expedidas por el Consejo Regulador, 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 al Consejo Regulador asegurar la trazabilidad.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima la «Lenteja Pardina de Tierra de Campos» IGP, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación como «Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Lenteja Pardina de Tierra de Campos» sin que figure el logo comunitario, siempre que:

- La «Lenteja Pardina de Tierra de Campos» IGP, certificada como tal, constituya el ingrediente básico exclusivo de la categoría de productos correspondiente.
- Los elaboradores y transformadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien los inscribirá en el correspondiente registro a efectos de su control y velará por el correcto uso de la denominación protegida.

Cuando en dichos productos no se utilice exclusivamente «Lenteja Pardina de Tierra de Campos» IGP, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.
