



Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 ter, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión

(C/2023/167)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 ter, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾

Notificación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida originaria de un Estado miembro

[Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

«Lenteja de La Armuña»

UE N.º: PGI-ES-0102-AM01 - 31.7.2023

DOP () IGP (X)

1. Nombre del producto

«Lenteja de La Armuña»

2. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica

España

3. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Instituto Tecnológico Agrario (ITACYL)

—

4. Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas

1. *Modificación de la Descripción del producto.*

Se sustituye el ecotipo Rubia de la Armuña por las variedades comerciales Guareña y Nikola y se redefinen las características morfológicas y analíticas.

Variedades comerciales Guareña y Nikola

Desde el registro de la Indicación Geográfica Protegida, entonces Denominación Específica, en el año 1993, se han ido implantando en la zona amparada nuevas variedades comerciales procedentes del ecotipo Rubia de la Armuña: Guareña y Nikola.

La variedad Guareña es la variedad comercial con mayor grado de implantación en la zona. Tiene como origen el ecotipo Rubia de la Armuña, utilizado para obtener dicha variedad comercial registrada en el año 2001, al igual que la variedad Nikola con registro comercial desde el año 2021.

Las variedades Guareña, Nikola y ecotipo Rubia de la Armuña, coinciden en las características morfológicas diferenciándose únicamente en el jaspeado de la semilla.

— Guareña (y Rubia de la Armuña): a veces jaspeado.

— Nikola: jaspeado.

En cuanto a las características analíticas, el estudio de la Universidad de Salamanca (Estudio de las Características Nutricionales de la Lenteja de la Armuña, 2016) concluye que estas variedades no presentan entre ellas diferencias destacables.

La elección de las variedades Guareña y Nikola, frente al ecotipo Rubia de la Armuña se justifica por la selección clonal de las primeras a partir de la segunda, sus semejantes características morfológicas y analíticas, y principalmente, porque el uso de variedades comerciales garantiza el origen, la germinación y la pureza de las semillas.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Además, a lo largo de estos años de estudio, siendo las variedades Guareña y Nikola objeto de las mismas técnicas de cultivo a las aplicadas al ecotipo Rubia de la Armuña, se han observado unos rendimientos ligeramente superiores a los del ecotipo inicial, fruto de la selección clonal de las variedades comerciales certificadas.

La modificación afecta al documento único

2. *Modificación de las características morfológicas y analíticas.*

Este cambio afecta al apartado 3.2. del documento único.

La Indicación Geográfica Protegida se registró en el año 1993 y se redactó un pliego de condiciones acorde a los estándares de exigencia de entonces, en el que determinadas características del producto se describían de una manera genérica. Los valores de las características analíticas de la lenteja recogidos en el actual pliego se tomaron del libro «Una fuente de proteínas» editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 1984. Se trata de valores absolutos, no de intervalos o valores mínimos o máximos, con lo que se hace imposible la coincidencia exacta de estos valores con los resultados analíticos de control de las lentejas en ninguno o casi ningún parámetro.

Con los datos aportados por el estudio de la Universidad de Salamanca, junto con el análisis de muestras correspondientes a sucesivas cosechas desde el 2012 hasta el 2022, se concluye que la lenteja de la Armuña no destaca, en términos de valor promedio, en ningún parámetro físico-químico que pueda identificarse como característica diferencial del producto. Hay que tener en cuenta que el cultivo de la lenteja está sometido a factores externos difícilmente controlables como precipitaciones, temperaturas y periodo de heladas, aspectos que afectan a su composición de un año a otro y son motivo de su alta variabilidad.

Lo característico de la lenteja de la Armuña viene definido por su morfología. En consecuencia, en base al estudio realizado se redefinen e introducen nuevos parámetros que caracterizan mejor al producto: el color, la forma, el jaspeado y el tamaño mínimo.

Las características morfológicas quedarían definidas como sigue:

- Forma: redonda y aplanada
- Tamaño: hasta 9 milímetros de diámetro
- Peso medio de 100 semillas: mínimo de 5 gramos
- Color: verde con variaciones en tonos marrones
- Jaspeado: a veces jaspeado (Guareña); jaspeado (Nikola)

La modificación afecta al documento único

3. *Modificación de la «Prueba de origen».*

Se especifica que la expedición de lentejas debe estar justificada con el volante de circulación, como evidencia fehaciente de dicha expedición.

Se elimina toda referencia a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador. El control oficial lo realiza la autoridad competente, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, y consecuentemente, se reescribe el apartado.

Se incluye lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión y se reorganiza el texto para una mejor comprensión.

La modificación no afecta al documento único

4. *Modificación del «Metodo de obtención del producto».*

Se elimina toda referencia a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador.

Se realiza una reestructuración del texto para una mayor comprensión de los procesos llevados a cabo por los operadores inscritos para garantizar las características y calidad del producto.

La modificación no afecta al documento único

5. Cambio en el organismo de control

Se modifica el apartado «Estructura de Control», pasando a ser el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León como Autoridad Competente.

La modificación no afecta al documento único

6. Modificación del «Etiquetado»

Este cambio afecta al apartado 3.6 del documento único.

Se especifica el contenido de las menciones que debe figurar en el etiquetado y se incluye el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida. Del mismo modo que en otros apartados, se elimina toda referencia a la autorización o al control efectuados por el Consejo Regulador.

Asimismo, se eliminan las indicaciones relativas al etiquetado de los productos que utilizan como ingredientes productos de la Indicación Geográfica Protegida, no siendo necesaria su inclusión en el apartado del etiquetado del pliego de condiciones al existir unas directrices de la Comisión sobre este asunto.

Se reorganiza el texto para una mejor comprensión.

La modificación afecta al documento único

7. Modificaciones de la redacción - Cambios en la disposición formal/presentación del pliego de condiciones

Se cambia la denominación de uno de los apartados del pliego H) ETIQUETADO Y MARCA DE CONFORMIDAD (en el pliego de condiciones anterior) por H) ETIQUETADO.

La modificación no afecta al documento único

8. Modificaciones de la redacción - Cambio administrativo del vínculo

Esta modificación afecta al apartado 5 del documento único.

El vínculo con la zona geográfica continúa siendo el mismo, pero la descripción se adapta a lo indicado en el anexo I, apartado 5, del Reglamento n.º 668/2014, y se aportan elementos más recientes relativos a la reputación de la denominación «Lenteja de la Armuña», armonizando el contenido de ambos documentos (pliego de condiciones y documento único).

La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO**«Lenteja de La Armuña»****UE N.º: PGI-ES-0102-AM01 - 31.7.2023****DOP () IGP (X)****1. Nombre [de DOP o IGP]**

«Lenteja de La Armuña»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Lentejas secas, separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de la especie *Lens culinaris medicus*, de las variedades comerciales Guareña y Nikola, destinadas al consumo humano.

En el momento de su despacho a consumo, la «Lenteja de la Armuña» debe presentar las características siguientes:

Forma: redonda y aplanada

Tamaño: hasta 9 milímetros de diámetro

Peso medio de 100 semillas: mínimo de 5 gramos

Color: verde con variaciones en tonos marrones

— Jaspeado: a veces jaspeado (Guareña); jaspeado (Nikola)

Presentarán las características mínimas de calidad:

Enteras

Sanas, exentas de moho, podredumbres e insectos

Con las tolerancias correspondientes a las categorías comerciales «Extra» y «Primera», según las exigencias comerciales en el lugar de destino.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

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

El cultivo, manipulación y almacenamiento de las lentejas se llevará a cabo en la zona definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Durante su almacenamiento y envasado deben mantenerse unas condiciones de baja humedad y temperatura fresca para evitar las alteraciones del grano tales como su endurecimiento o la aceleración del envejecimiento, garantizando la inalterabilidad de las características de salubridad y organolépticas del producto.

El envasado se realizará en la zona geográfica delimitada para garantizar la calidad final del producto y su trazabilidad.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Cualquier tipo de envase en el que expidan las lentejas para consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada que contendrá obligatoriamente el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y la denominación «Lenteja de la Armuña» acompañada del logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida, que se muestra tanto en el pliego de condiciones como en el documento único.

Las etiquetas serán colocadas en la industria envasadora y siempre de forma que no puedan ser reutilizables.

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

La zona de producción agrícola y de envasado de lentejas tiene una superficie de 756 kilómetros cuadrados y se localiza en la comarca de La Armuña, al Norte de la provincial de Salamanca, comprendiendo los siguientes términos municipales:

Aldealengua, Aldeanueva de Figueroa, Aldearrubia, Almenara de Tormes, Arcediano, Cabezabellosa de la Calzada, Cabrerizos, Calzada de Valdunciel, Castellanos de Moriscos, Castellanos de Villiquera, Espino de la Orbada, Forfoleda, Gomecello, Monterrubio de la Armuña, Moriscos, Negrilla de Palencia, La Orbada, Pajares de la Laguna, Palencia de Negrilla, Parada de Rubiales, Pedrosillo el Ralo, Pedroso de la Armuña, Pitiegua, Salamanca (solo la parte del término municipal situado en la margen derecha del río Tormes), San Cristóbal de la Cuesta, Tardáguila, Topas, Torresmenudas, Valdunciel, Valverdón, La Vellés, Villamayor, Villares de la Reina y Villaverde de Guareña.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre la zona geográfica y el producto «Lenteja de la Armuña» se basa en su reputación derivada de la larga tradición del cultivo de la variedad Rubia de la Armuña en la zona.

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 cuyo 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 de Buen Amor, del Arcipreste de Hita, en cuanto a su consumo.

En la zona de producción se encuentran suelos adecuados para el cultivo de la lenteja: pardos y pardo-rojizos, arenosos, profundos, neutros o ligeramente alcalinos, con suficiente cantidad de calcio y potasio y una riqueza variable en fósforo. Son suelos pobres en materia orgánica. El clima en la zona es continental, con inviernos largos y fríos y veranos muy cortos, calurosos y secos. Las temperaturas oscilan entre -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.

La unión de estos dos factores, suelo y clima, junto a la tradicional técnica de cultivo de los agricultores armuñeses y la actividad comercial de los últimos años, han aumentado la fama y la reputación del producto.

La variedad «Rubia de La Armuña» se recoge como tal en la página 218 del libro «Una fuente de proteínas. Alubias, garbanzos y lentejas», editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1984).

De la Rubia de la Armuña han surgido otras variedades comerciales certificadas que garantizan su origen y pureza: la variedad Guareña y la variedad Nikola.

En los últimos años otras muchas publicaciones hacen referencia a la Lenteja de la Armuña. Francisco García González en su libro La Armuña: algo más que trigo y lentejas (2002), le dedica unos versos:

De la Armuña, la lenteja

es un producto fetén

que a todos les sienta bien

y el bolsillo no se queja...

También se incluye en diversos catálogos oficiales de calidad alimentaria, como el Inventario Español de Productos Tradicionales, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1996), y el Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León, de la Junta de Castilla y León (2001).

En 2008 la Diputación de Salamanca dedicó un recetario a la Lenteja de La Armuña, que comprende más de 20 propuestas culinarias creadas por distintos cocineros de la provincia, y define a esta lenteja como uno de los productos que configura la apuesta gastronómica de la provincia en su «Guía gastronómica de la provincia de Salamanca» (2018).

En el libro «Las Legumbres en la Gastronomía del Siglo XIX» (Everest, 2012), aparece como ingrediente principal en platos propuestos por cocineros de Castilla y León como «Lentejas de la Armuña con hígado de pato y reducción de Pedro Ximénez» y «Bocata de lentejas de la Armuña y cochinillo ibérico».

La Lenteja de la Armuña se ha convertido en protagonista de muchos eventos, como demuestra el Certamen Internacional de Cuentos «Lenteja de Oro de la Armuña», que se celebra anualmente desde el año 2000; la «Carrera Popular Lenteja de la Armuña» de Tardáguila celebrada desde el año 2017 o la exposición fotográfica «La Armuña. Tierra binada» en el Museo del Comercio de Salamanca que tiene lugar desde el año 2020, homenajeando las labores agrícolas de la lenteja típicas de la zona de la Armuña.

La importancia de la Lenteja de la Armuña y su reputación también se demuestra por el uso del nombre en edificios y monumentos municipales de la zona, como el Polideportivo Municipal «IGP Lenteja de la Armuña» de Castellanos de Moriscos.

Varios son los premios recibidos dentro del conjunto de Legumbres de Calidad Diferenciada de Castilla y León, como son el «Premio Mejor Alimento: Legumbres de Castilla y León» de El Norte de Castilla en 2017 o «Premio Figura de Calidad: Legumbres con MG o IGP de Castilla y León» de la Academia de Gastronomía de Castilla y León en 2021, los cuales avalan la importancia que tienen las legumbres y la Lenteja de la Armuña dentro de la región.

Por último, Jesús Calleja, montañero, aventurero y presentador de televisión llevó a la Lenteja de la Armuña a uno de sus viajes a Etiopía en el programa de televisión «Planeta Calleja» (17.1.2022, min 42), emitido en España desde el 2014.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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