

# DOCUMENTO ÚNICO

«LENTEJA DE LA ARMUÑA»

Nº UE [reservado para la UE]

**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)

No procede.

### 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 cabo en la zona definida en el apartado 4.

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

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

Además, la realización de las operaciones de envasado en la zona geográfica garantiza el control de 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.

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

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:



## **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” (17/01/2022, min 42), emitido en España desde el 2014.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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