Primera campaña con IGP para la Lenteja Pardina de Tierra de Campos

Ampara la producción de lentejas de varias comarcas de León, Palencia, Valladolid y Zamora

En octubre del pasado año, la Comisión Europea inscribió en el registro de Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) a la Lenteja Pardina de Tierra de Campos. Esta será, por tanto, la primera campaña con IGP de esta singular legumbre de Castilla y León, que hasta hace muy pocos años estuvo a punto de desaparecer.

La lenteja protegida por esta IGP procede de semillas de la especie Lens Culinaris, destinadas al consumo humano. El tipo comercial se denomina concretamente Pardina.

La zona de producción amparada comprende varias comarcas de las provincias de León, Palencia, Valladolid y Zamora. En total, la zona de producción agrícola abarca una superficie de 9.175 km². El Consejo Regulador es el organismo que determina, dentro de la zona de producción, las parcelas que son más aptas para el cultivo.

Por su parte, la zona de almacenamiento, envasado y elaboración de la lenteja comprende toda la superficie de esas cuatro provincias, que es donde tradicionalmente se ha venido envasando la lenteja Pardina.

Las tierras donde se cultivan las lentejas son predominantemente calizas y arcillosas y los suelos tienen un drenaje lento o muy lento.

Cuando el régimen de lluvias en la zona amparada no sea el adecuado, se permite el riego del cultivo para asegurar la nascencia. También se acepta que se puedan regar las lentejas cuando los rendimientos previstos sean inferiores a 1.000 kg/ha.

El cultivo de la lenteja se producirá siempre en alternancia, no repitiéndose en ningún caso el cultivo dos años seguidos sobre la misma parcela.

El período de siembra establecido va del 15 de octubre hasta el 15 de abril. De acuerdo con la normativa, la dosis empleada oscilará entre 75 y 100 kg de semilla por hectárea, dependiendo de las condiciones del terreno, de la maquinaria empleada y del peso de las semillas.

Una vez realizada la siembra, si fuese necesario, se dará un pase de rodillo con el fin de compactar y alisar bien el terreno para favorecer posteriormente la recolección mecanizada.

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

Los agricultores que estén inscritos en el Consejo Regulador de esta IGP llevarán un registro de los productos fitosanitarios empleados en cada parcela autorizada, que deberá estar a disposición de los técnicos del Consejo.

Recolección y envasado

La lenteja se recolectará cuando la planta haya llegado a 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.

Asimismo, se realizará un tratamiento antigorgojo en los 10 primeros días desde la entrada de la lenteja en el primer almacén.

A la hora de almacenar las lentejas habrá que tener cuidado en evitar la mezcla de diferentes partidas.

Las funciones de vigilar y controlar qué producción, almacenamiento, envasado, elaboración y calidad de las lentejas son acordes con lo establecido, las 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.

En cuanto al etiquetado, la normativa que regula esta IGP establece que cualquier tipo de envase en el que se comercialicen las lentejas para consumo irá provisto de precinto de garantía y de las contraetiquetas expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria envasadora o elaboradora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Igualmente, las contraetiquetas irán identificadas mediante una clave alfanumérica que permita al Consejo Regulador asegurar la trazabilidad.

En la comarca natural de Tierra de Campos, la lenteja Pardina tiene una larga tradición en el tiempo y los agricultores de la zona son unos perfectos conocedores tanto de las mejores técnicas de producción como de la selección de las tierras más adecuadas para su cultivo.

De acuerdo con el Consejo Regulador, la productividad no es el objetivo principal de los agricultores de la zona, sino centrar sus cuidados en la consecución de un producto de elevada calidad. ■

Ataúlfo Sanz.