



FACULTAT  
**DE CIÈNCIES  
I TECNOLOGIA**

UVIC | UVIC·UCC

**Treball de Fi de Grau**

# **CARACTERITZACIÓ DE VARIETATS LOCALS EN EL BANC DE LLAVORS D'ESPORUS**

Lluís Sallent Costa

Grau en Ciències Ambientals

Tutora: Xènia Torres Martí

Avaladora: Carme Casas Arcarons

Vic, juny del 2019

## **AGRAIMENTS**

Quan et poses a estudiar un grau universitari en format semipresencial sempre sol ser més complicat que si pots assistir a classe cada dia, si treballes encara ho és una mica més i si tens canalla encara tens menys temps per dedicar a estudiar.

Per això vull agrair a la meva família, la Núria, l'Ona i l'Ot la paciència que han tingut amb el pare durant aquests anys d'estudi.

A la Xènia Torres pel treball de camp durant les caracteritzacions i en donar-me la oportunitat d'afegir-me a aquest bonic i necessari projecte Esporus.

A la Carme Casas per ajudar-me en la redacció del TFG.

I finalment dedicar el treball al meu avi, en Lluís Costa Homs, que de petit hem va inculcar l'amor pel treball i per la terra.

# ÍNDEX

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1.- INTRODUCCIÓ.....</b>  | <b>5</b>  |
| 1.1.- BIODIVERSITAT.....   | 5         |
| 1.2.- BIODIVERSITAT I AGRICULTURA ECOLÒGICA.....   | 5         |
| 1.3.- LA SIMBIOSI ENTRE VARIETATS LOCALS I AGRICULTURA ECOLÒGICA.....                              | 6         |
| 1.4.- MÈTODES DE CONSERVACIÓ DELS RECURSOS FITOGENÈTICS (“EX SITU”,<br>“IN SITU” i “ON FARM”)..... | 7         |
| 1.5.- CENTRE DE CONSERVACIÓ DE RECURSOS FITOGENÈTICS ESPORUS.....                                  | 8         |
| 1.6.- PLA D’ACCIÓ PER LA BIODIVERSITAT CULTIVADA.....  | 8         |
| <b>2.- OBJECTIUS.....</b>  | <b>10</b> |
| <b>3.- MATERIALS I MÈTODES.....</b>  | <b>11</b> |
| 3.1.- ZONES D’EXPERIMENTACIÓ.....  | 11        |
| 3.2.- CARACTERITZACIÓ VARIETATS LOCALS.....  | 15        |
| 3.3.- EL MATERIAL VEGETAL.....   | 19        |
| <b>4.- RESULTATS.....</b>  | <b>36</b> |
| 4.1.- CARACTERITZACIÓ DE LES VARIETATS.....  | 36        |
| <b>5.- CONCLUSIONS.....</b>  | <b>44</b> |
| 5.1.- CARACTERITZACIÓ DE LES VARIETATS LOCALS.....   | 44        |
| 5.2.- ELABORACIÓ DE LES MEMÒRIES TÈCNiques.....  | 44        |
| 5.3.- VALORACIÓ DE LA METODOLOGIA DE CARACTERITZACIÓ DE LES<br>VARIETATS ESTUDIADAES.....          | 45        |
| <b>6.- BIBLIOGRAFIA.....</b>   | <b>46</b> |
| <b>7.- ANNEXOS.....</b>  | <b>48</b> |
| Annex 1: Cibulet.....  | 48        |
| Memòria tècnica.....   | 49        |
| Acreditacions bibliogràfiques cibulet.....   | 62        |
| Annex 2: Enciam de tres ulls.....  | 65        |
| Memòria tècnica.....   | 66        |
| Acreditacions bibliogràfiques de l’enciam de tres ulls.....  | 82        |
| Annex 3: Tomàquet nana de la Geltrú.....   | 85        |
| Memòria tècnica del tomàquet nana de la Geltrú.....  | 86        |
| Acreditacions bibliogràfiques del tomàquet nana de la Geltrú.....                                  | 100       |
| Annex 4: Mongeta Filadora.....   | 103       |
| Memòria tècnica de la mongeta filadora.....  | 104       |
| Acreditacions bibliogràfiques de la mongeta filadora.....  | 117       |
| Annex 5: Mongeta de ganxet petit.....  | 119       |
| Memòria tècnica de la mongeta de ganxet petit.....   | 120       |
| Acreditacions bibliogràfiques de la mongeta de ganxet petit.....                                   | 133       |
| Annex 6: Col de conills.....   | 137       |
| Memòria tècnica de la col de conills.....  | 138       |

## RESUM TREBALL FINAL DE GRAU GRAU EN CIÈNCIES AMBIENTALS

**Títol:** CARACTERITZACIÓ DE VARIETATS LOCALS EN EL BANC DE LLAVORS D'ESPORUS

**Paraules clau:** Biodiversitat, varietats locals, caracterització i banc de llavors.

**Autor:** Lluís Sallent Costa.

**Tutors:** Xènia Torres i Martí (coordinadora general de l'Era, Espai de Recursos Agroecològics) i Dra. M.Carme Casas Arcarons (UVIC).

**Data:** Juny de 2019

La biodiversitat constitueix un element essencial per a la sostenibilitat dels agroecosistemes. Els recursos fitogenètics són una de les dimensions d'aquesta biodiversitat, i estan formats, entre d'altres, pel material genètic que constitueixen les varietats tradicionals. Es tracta d'un recurs desitjable en agricultura ecològica, ja que col·labora a l'estabilitat i resiliència dels sistemes agrícoles. Amb l'arribada de la Revolució Verda, es va introduir el material vegetal millorat, amb una base genètica molt reduïda, que ha anat desplaçant les varietats tradicionals, col·laborant així a l'erosió genètica. La protecció de la biodiversitat genètica no és només important per tractar-se d'un recurs desitjable en agricultura ecològica, sinó que és imprescindible per a la seguretat alimentària mundial. En la conservació dels recursos fitogenètics tenen un paper fonamental els bancs de llavors, sent un d'ells el projecte Esporus de l'associació L'Era, Espai de Recursos Agroecològics, en el qual s'ha realitzat aquest treball. Els bancs de germoplasma (conservació "ex situ") disposen de col·leccions de recursos fitogenètics, però és necessari el seu cultiu per continuar amb els processos evolutius d'adaptació (conservació "in situ" i "on farm"). Per a potenciar el cultiu i consum de les varietats locals, s'ha d'ampliar el seu coneixement. Les caracteritzacions inclouen dades morfològiques, agronòmics i culturals, permeten ampliar el coneixement sobre les varietats locals. En aquest treball s'ha realitzat la caracterització de 6 varietats locals d'àmbit català per poder-les inscriure al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya a partir d'aquí el Pla d'Acció per a la Biodiversitat Cultivada de Catalunya garantirà apart de la conservació, la promoció, divulgació i transferència d'aquestes varietats locals.

## **SUMMARY FINAL WORK OF DEGREE DEGREE IN ENVIRONMENTAL SCIENCES**

**Title:** CHARACTERIZATION OF LOCAL VARIETIES IN THE BANK OF SEEDS ESPORUS

**Keywords:** Biodiversity, local varieties, characterization and seed bank.

**Author:** Lluís Sallent Costa.

**Tutors:** Xenia Torres i Martí (general coordinator of the Era, Espai de Recursos Agroecològics) and Dra. M.Carme Casas Arcarons (UVIC).

**Date:** June 2019

Biodiversity is essential for the sustainability of agro-ecosystems. Plant genetic resources are one of the dimensions of this biodiversity, and are formed, among others, by the genetic material of the traditional varieties. This is a desirable resource in organic farming, and works for the stability and resilience of agricultural systems. With the beginning of the Green Revolution, some vegetal material improved has been introduced with a very reduced genetic base and has been replacing traditional varieties, contributing to genetic erosion. The protection of genetic biodiversity is important not only because it is a desirable resource in organic farming, it is essential for global food security.

In the conservation of plant genetic resources have a fundamental role the seeds banks, one of whom Esporus project of L'Era, Espai de Recursos Agroecològics association, where I have done this work. The seeds banks ("ex situ" conservation) have collections of plant genetic resources, but its cultivation is necessary to continue the evolutionary processes of co-adaptation ("in situ" and "on farm" conservation). To promote the cultivation and consumption of local varieties their knowledge should be expanded. The characterizations, including morphological, agronomic and cultural data, in order to improve their knowledge. In this work, the characterization of 6 local varieties of the Catalan area has been carried out in order to be able to register them in the Catalogue of local varieties of agricultural interest in Catalonia from here the Plan of Action for Biodiversity Cultivated of Catalonia will guarantee, apart from the conservation, promotion, dissemination and transfer of these local varieties.

# 1.- INTRODUCCIÓ

En aquest TFG es descriu el treball que cal per caracteritzar 6 varietats locals d'horta, i posteriorment inscriure's al Catàleg de varietats locals del Departament de d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. El treball de camp, és a dir el cultiu, s'ha realitzat dins el projecte Esporus i seguint els seus protocols. Per entendre la importància de la recuperació i caracterització de varietats locals cal que prèviament introduïm una sèrie de conceptes i actors.

## 1.1.- LA BIODIVERSITAT

“La protecció de la biodiversitat és tan vital como la lluita contra el canvi climàtic”, afirma la Directora General de la UNESCO amb motiu de la presentació de l'Informe d'Avaluació de la Biodiversitat Mundial (UNESCO, 2019).

La decisió de conservar o protegir una espècie, una comunitat o un caràcter genètic ha de tenir en compte els aspectes ètics, estètics, científics o culturals que els defineixen, encara que molt sovint, aquesta decisió es pren tenint en compte únicament el seu valor econòmic.

El problema de la valoració econòmica de la biodiversitat és que tendeix a infravalorar el "preu" real dels recursos, ja que els costos dels danys ocasionats al medi ambient no es consideren, el pillatge dels recursos naturals es descarta i els possible valor futur d'aquests recursos no es té en compte o és incalculable.

Tot i que hi ha diversos índex que intenten tangibilitzar la biodiversitat, en general es basa en la percepció que tenim del nostre entorn, de la seva bellesa, de la seva història, o de qualsevol altre factor que implica un sentiment de respecte envers aquest entorn.

Molt sovint es parla de la necessitat de conservar una espècie animal o vegetal per a les generacions futures. Aquesta frase va més enllà del simple fet de conservar una cosa per a la utilització que en puguin fer les generacions futures. En un sentit evolutiu, podem dir que qualsevol ésser viu present avui a la superfície del planeta ha hagut de sobreviure i lluitar durant milions d'anys per conservar el seu lloc. La diversitat biològica, per tant, té el valor afegit d'aquesta càrrega historico-evolutiva, que fa que cada element de la natura sigui únic i irremplaçable. (Folch, 2016).

## 1.2.- BIODIVERSITAT I AGRICULTURA ECOLÒGICA

La biodiversitat és la base de l'agricultura ecològica. L'agricultura que respecte la biodiversitat és essencial per a la producció dels aliments necessaris per la humanitat i la seva seguretat alimentària present i futura en depèn en gran mesura.

L'Agricultura ecològica promou la biodiversitat al mateix temps que aquesta la reforça, és sostenible i fa servir l'aigua, la terra i els nutrients de manera eficaç, produint al mateix temps beneficis econòmics i socials duradors.

L'agricultura ecològica és un sistema holístic de gestió de la producció que millora la salut dels agroecosistemes, utilitzant al mateix temps coneixements tradicionals i científics. Es basa en la biodiversitat: diversitat genètica, diversitat d'espècies i diversitat d'ecosistemes. (IFOAM, 2011)

### 1.3.- LA SIMBIOSI ENTRE VARIETATS LOCALS I AGRICULTURA ECOLÒGICA

Una varietat local és aquella que ha passat de l'estat silvestre al conreat en el mateix lloc on s'utilitza actualment (Roselló i Soriano, 2010). Encara que això no és del tot cert ja que les llavors i plantes han viatjat al llarg del planeta durant tota la història, i és en el nou lloc, i dins d'un context local, on també es duen a terme processos d'adaptació i selecció, donant lloc a noves varietats o noves races locals, diferenciades geogràfica i ecològicament i que són visiblement diferents en la seva composició genètica de la resta de les poblacions (FAO, 1996). Es caracteritzen per la seva alta variabilitat, són genèticament dinàmiques i estan en equilibri amb el medi ambient i els seus patògens (Harlan, 1975). Aquestes varietats tenen una alta capacitat per tolerar estressos biòtics i abiòtics, això els dona una gran estabilitat per al rendiment i una producció mitjana en un sistema agrícola de baixos inputs. L'adaptació d'aquestes varietats no es limita al camp agrari, sinó que també ho són a nivell cultural, i la selecció a la qual han estat sotmeses pels agricultors respon a característiques culturals de les zones de desenvolupament.

Aquesta estabilitat es deu a dues propietats que presenten els sistemes heterogenis: la primera és una resposta amb diferències individuals en un mateix cultiu, enfront d'altres sistemes agrícoles més homogenis on una pertorbació pot ocasionar grans pèrdues. Un exemple històric seria quan el fong *Phytophthora infestantva* va arrasar la producció de patata a Irlanda l'any 1846, la pràctica totalitat de patata procedia del mateix clon "Aran Branner", portat de Galícia (Kinealy, C., 1994).

Un altre factor seria la major capacitat de recuperació davant d'una pertorbació, o resiliència. És per aquesta raó que l'agricultura ecològica presenta un marc de producció idoni per a les varietats locals i en conseqüència per a la conservació de recursos fitogenètics. En l'agricultura ecològica no es fan servir productes de síntesi com fertilitzants i pesticides, i es potencia pràctiques agrícoles que ajudin a disminuir al màxim les entrades d'externs i a mantenir l'equilibri en els cultius, com les rotacions, els adobs orgànics o adobs verds. L'agricultura ecològica es fonamenta en els principis d'agroecologia on l'augment de biodiversitat és una estratègia inherent, ja que aquesta diversitat aporta noves propietats al ecosistema agrari com la influència en la millora de la fertilitat del sòl, el increment de reciclatge de nutrients, el control de l'erosió, el control biològic de les plagues, i el control de les malalties, entre d'altres (Altieri, 1987).

Cal recordar que entre les normes de l'agricultura ecològica s'estableix com a principi general que les varietats i espècies conreades han de ser seleccionades per la seva adaptabilitat a les condicions locals de sòl i clima i per la seva tolerància a les diferents plagues i malalties. I són les varietats locals les que millor responen a aquestes característiques, per les raons anteriorment esmentades.

Però d'altra banda cal fer referència al fet de quins són els recursos que té accés el propi agricultor; començarà un cultiu a partir de planter o llavor que ell mateix pot fer-se, pot obtenir d'altres pagesos o també la pot comprar a una empresa de llavors. Les dues primeres són les que s'han dut a terme durant tota la vida, però també són les que suposen un treball addicional a les tasques agrícoles de l'explotació. Això afegit al canvi del model agrícola han fet que els agricultors siguin cada vegada més dependents de les empreses de llavors que habitualment també inclouen tot el pack tecnològic juntament amb els herbicides, abonament químics, maquinària, etc. En realitat s'ha convertit en un monopoli d'unes poques empreses. Tal és així que a nivell mundial només quatre companyies que són Dupont, Monsanto (actualment Bayer), Syngent i Limagrain controlen el 50% de les llavors oficials, a més tenen el 82% d'aquestes llavors patentades (CMSAA, 2011), i també controlen el mercat d'agroquímics. Tot això es tradueix en la pèrdua de la pròpia sobirania de la pagesia.

## **1.4.- MÈTODES DE CONSERVACIÓ DELS RECURSOS FITOGENÈTICS (“EX SITU”, “IN SITU” I “ON FARM”)**

Els mètodes de conservació de recursos fitogenètics poden classificar-se en dues grans categories: mètodes de conservació “ex situ” i mètodes de conservació “in situ” i/o “on farm”. La conservació “ex situ” (banc de llavors) implica el desenvolupament de col·leccions de recursos fitogenètics i presenta avantatges de tipus pràctic enfront de la conservació in situ ja que, en concentrar-se el material genètic i la informació associada a aquest, es redueixen costos, es millora el control i es facilita enormement el subministrament de material als científics i usuaris en general. No obstant això, aquest tipus de conservació, pel seu caràcter estàtic, té l'inconvenient intrínsec de no permetre la continuació dels processos evolutius. A més, encara hi ha un problema més important: correm un greu risc de trobar-nos davant grans cementiris de llavors si al final ningú va a utilitzar tot aquest material.

Idealment, la forma més apropiada de conservar una entitat biològica és dins de l'ecosistema del que naturalment forma part. En la conservació “in situ” no només es preserven cadascun dels components de l'ecosistema sinó també totes les seves relacions recíproques i es permet la continuació dels processos evolutius de les plantes (Martin, 2001).

Per tant, la conclusió és que la conservació “ex situ” en un banc de germoplasma, tot i que és necessària, no és l'única acció a dur a terme per afrontar la conservació de les varietats tradicionals. La millor manera de preservar aquest patrimoni és promovent la seva conservació activa, és a dir, la conservació duta a terme pels propis agricultors o “on farm”, mitjançant la recuperació del cultiu d'aquestes varietats.



## 1.5.- CENTRE DE CONSERVACIÓ DE RECURSOS FITOGENÈTICS ESPORUS

Un centre de conservació de recursos fitogenètics és un banc de llavors, un espai físic que servirà per conservar llavors a curt, mig i llarg termini i ha de permetre actuar com a còpia de seguretat de totes aquelles llavors que s'estan cultivant a Catalunya i que per qualsevol problema o descuit poden desaparèixer. D'altra banda, pot ser, també, un espai per estudiar, catalogar i promoure la reincorporació d'aquestes varietats al sector agrari i exercir de motor i agent de diversificació econòmica.

Esporus, Centre de Conservació de Biodiversitat Cultivada és un projecte de l'associació l'Era, Espai de Recursos Agroecològics, i neix el 2003 gràcies a Jaume Brustenga i Ester Cases pel Projecte de Creació del Centre de Conservació de Patrimoni genètic.

L'objectiu principal de l'Era és la difusió dels principis de l'agroecologia per a un ampli públic des de productors passant per tècnics, consumidors o persones interessades en el sector. Aquests objectius s'assoleixen amb l'execució de diversos projectes, entre el que destaca el projecte Esporus.

Els objectius del projecte Esporus són la conservació, revalorització i divulgació de les varietats locals de cultius herbacis i garantir l'accés a aquest patrimoni.

Per això les seves actuals funcions són:

- Prospecció etnobotànica recollint dades sense discriminar cap cultiu, principalment de territori català.
- Conservació de les varietats recollides ja sigui "in situ", "ex situ" i/o "on farm".
- Divulgació de les varietats i el seu saber tradicional associat mitjançant la revaloració i divulgació a partir de material gràfic, xerrades, fires, tastos o venda de llavors, entre d'altres.
- Participació a la Xarxa Catalana de Graners i la Red de Semillas, pel intercanvi de coneixements, el treball en equip, l'execució de campanyes de sensibilització, fires, etc.

## 1.6.- PLA D'ACCIÓ PER LA BIODIVERSITAT CULTIVADA

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya va aprovar l'any 2013 el Pla d'Acció per a la Biodiversitat Cultivada a Catalunya amb l'objectiu de promoure la recuperació, la conservació, l'ús i la divulgació i comercialització de les Varietats Locals de Catalunya.

El Pla d'Acció per a la Biodiversitat Cultivada s'articula en els 3 eixos següents:

- Eix 1: Foment de la conservació i cultiu de les varietats locals.
- Eix 2: Foment de la promoció, divulgació i comercialització de les varietats locals.
- Eix 3: Foment de la recerca, innovació i transferència de les varietats locals.

Dins de l'eix 1 la primera mesura a establir és:

Creació del **Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya**. A Catalunya, hi ha diverses entitats que porten a terme tasques de recuperació i caracterització de les varietats locals que tenen un gran valor per al manteniment de la biodiversitat. Tanmateix, es constata que hi ha una manca de homogeneïtat en la metodologia de la recollida, descripció, classificació i avaluació del material recollit. La manca de coordinació pot comportar la duplicació d'esforços i, per tant, es fa necessària la creació, per part de l'Administració, d'una base de dades pública que es pugui consultar online on s'inclouen totes les varietats locals d'interès agrari de Catalunya amb una informació associada homogènia que reculli uns caràcters mínims descriptius. Aquest catàleg englobarà totes les varietats vegetals locals d'interès agrari, incloent-hi les plantes silvestres comestibles i les plantes aromàtiques i medicinals. (DARP 2013).

En el marc del projecte Esporus es realitza la caracterització de 6 varietats locals que comporta el cultiu de les plantes, la recollida de totes les dades necessàries per complimentar les memòries per inscriure les varietats al Catàleg i l'obtenció de les llavors pel banc de llavors.

## 2.- OBJECTIUS

1. Caracteritzar a partir de cultiu les següents varietats :

- una varietat local de cibulet.
- una varietat local d'enciam.
- una varietat local de tomàquet.
- una varietat local de col.
- dues varietats locals de mongeta.

2. Elaborar les memòries tècniques de descripció de cadascuna de les varietats pel registre en el Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya amb la corresponent acreditació bibliogràfica o testimonial de l'antiguitat de la varietat té una antiguitat de conreu a Catalunya, mínima de 50 anys.

3. Valoració de la metodologia i de la caracterització de les varietats estudiades.

## 3.- MATERIALS I MÈTODES

### 3.1.- ZONES D'EXPERIMENTACIÓ

El cultiu de les varietats locals a caracteritzar s'han dut a terme a dues finques diferents:

- Finca Can Poc Oli (Manresa): Cibulet, Enciam tres ulls, tomàquet nana de la Geltrú, mongeta ganxet xic i filadora.
- Finca Can Torrens Vell (Sant Fost de Campsentelles): Col de conills.

En les feines de cultiu hi ha participat els agricultors que gestionen cadascuna de les finques.

#### 3.1.1.- FINCA CAN POC OLI (T.M. MANRESA)

Can Poc Oli té una superfície de 7,90 ha, i està a 190 m respecte al nivell del mar. Situada al km 23,6 de l'antiga carretera de Manresa a Barcelona (C-1411b) dins el terme municipal de Manresa, a la comarca del Bages de la província de Barcelona (Figura 1). Can Poc Oli és la finca de l'Escola Agrària de Manresa, cedida per l'Ajuntament, des dels anys 80. El límit sud el forma la riera Rajadell que s'estén cap a l'oest, al costat de la qual passa un itinerari natural emmarcat per una vegetació típica de ribera. A l'est es troba la carretera i la resta de la parcel·la està envoltat d'altres parcel·les agrícoles principalment destinades a cultius de secà extensius i arbres com l'olivera i l'ametller (Figura 2).

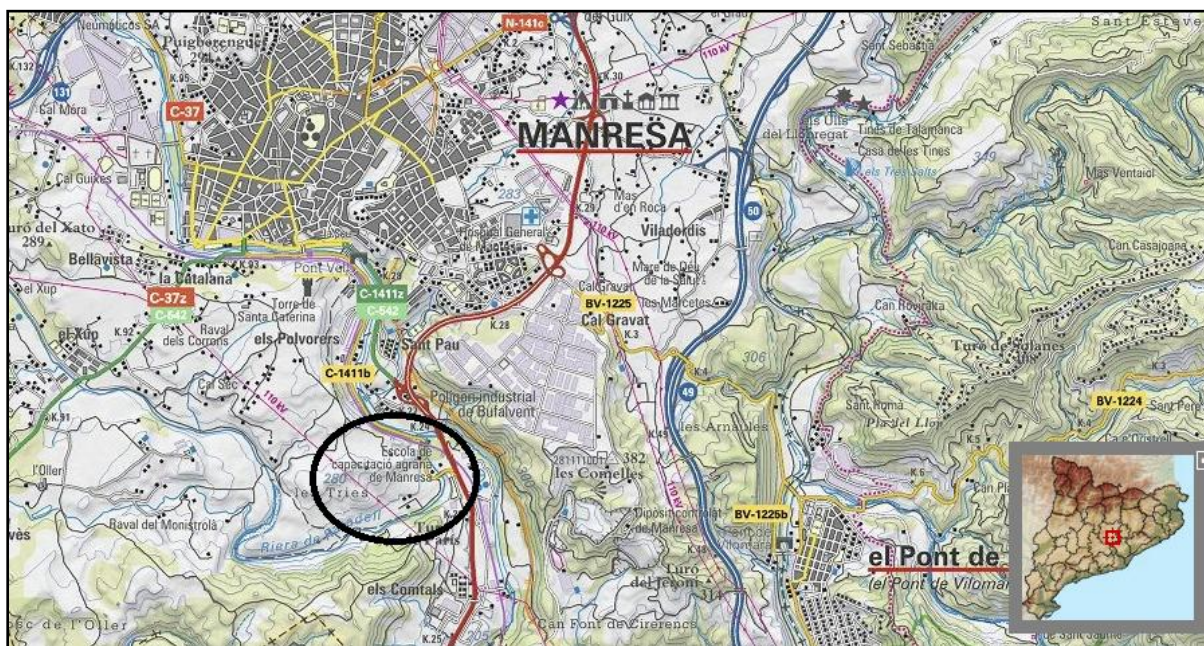


Figura 1: Situació de la finca Can Poc Oli dins el T.M. de Manresa en un mapa topogràfic escala 1:50000 (ICGC 2019).



Figura 2: Ortofoto 1:5.000 de la finca Can Poc Oli (ICGC 2019).

### Dades climàtiques

Manresa té un clima mediterrani continental de baixa altitud caracteritzat per una notable oscil·lació tèrmica, marcat per un clima humit amb estius calorosos i hiverns freds. La temperatura mitjana al llarg dels últims quaranta anys ha estat de 14,2°. La mínima temperatura registrada a Manresa al llarg dels últims 25 anys va ser en el mes de desembre de 2011 (-11,1°). I la màxima temperatura registrada en aquest període de temps, va ser registrada al juliol del 1994 (42,5°).

La mitjana anual, al llarg de les últimes quatre dècades, 547 l/m<sup>2</sup>, sent els mesos de maig (62 l/m<sup>2</sup> de mitjana), setembre (66 l/m<sup>2</sup>) i octubre (63 l/m<sup>2</sup>) els més plujosos. I els mesos de febrer (25 l/m<sup>2</sup>), març (32 l/m<sup>2</sup>) i juliol (25 l/m<sup>2</sup>) els més secs (Figura 3).

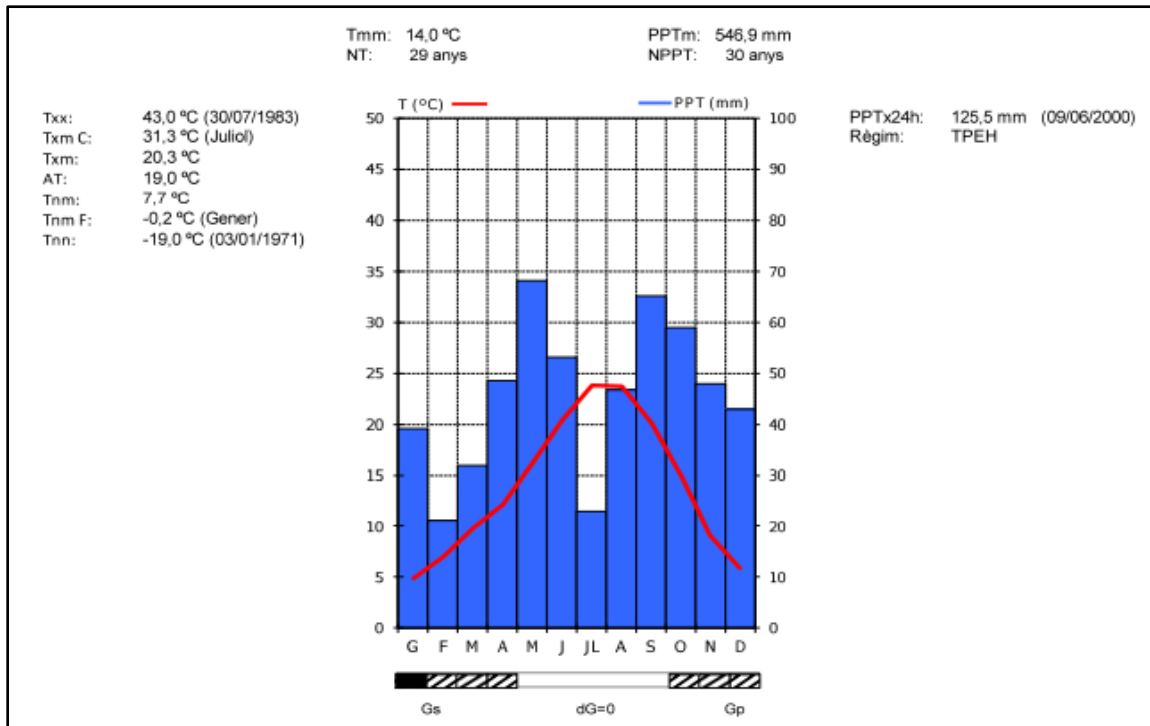


Figura 3: Gràfica dades climàtiques del Bages 1971-2000 de l'estació El pont de Vilomara (Servei Meteorològic de Catalunya, 2019).

### 3.1.2.- FINCA CAN TORRENS VELL (T.M. SANT FOST DE CAMPSENTELLES)

Can Torrens Vell és una finca situada al terme municipal de Sant Fost de Campsentelles (Figura 4) a 120 m sobre el nivell del mar dins la serra de la Conreria. La finca està envoltada de bosc i limita a l'Oest amb la riera de Sant Ponç (Figura 5). La finca esta gestionada pel Sr. Gerard Vinyes Piñero col·laborador del projecte Esporus.

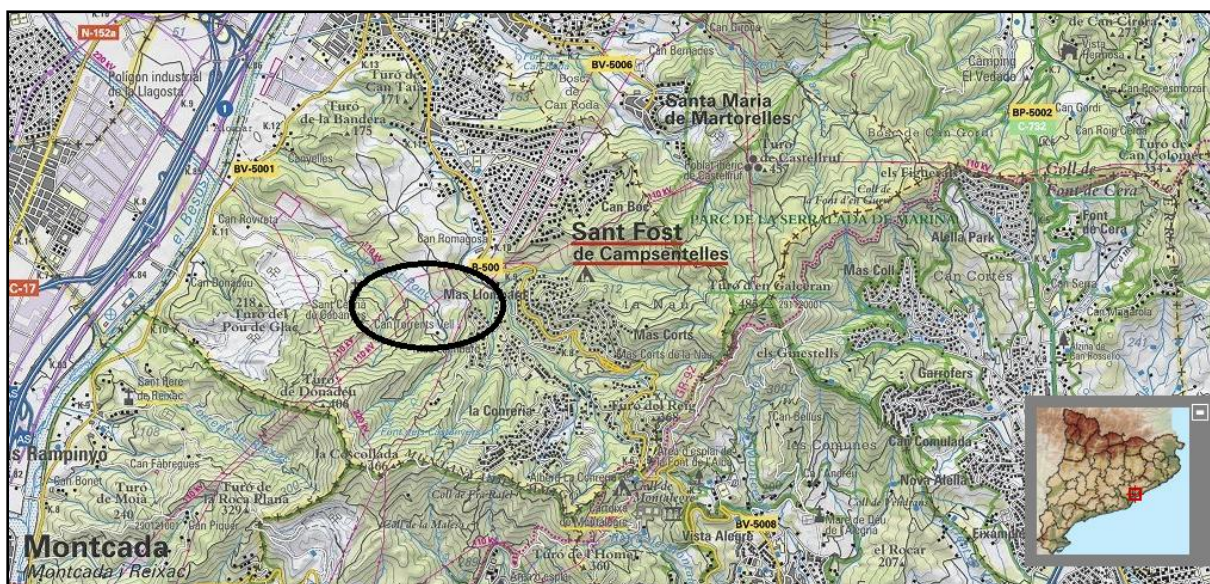


Figura 4: Situació de la finca Can Torrens Vell dins el T.M. de Sant Fost de Campsentelles en un mapa topogràfic escala 1:50000 (ICGC 2019).



Figura 5: Ortofoto 1:5.000 de la finca Can Torrens Vell (ICGC 2019).

### Dades climàtiques

El clima del Vallès Oriental és mediterrani amb influència marítima de muntanya mitjana. Però el relleu i l'orientació dels vessants respecte als vents humits provinents de la Mediterrània determinen diferències importants dins del conjunt comarcal. La presència de les muntanyes de la Serralada Litoral fa que la influència marítima quedi una mica atenuada. Al fons del Vallès es formen sovint boires de la tardor a la primavera. És degut a l'acumulació d'aire fred, que resta atrapat, sens poder sortir en dies de calma. Això dona lloc a un fenomen d'inversió tèrmica, és a dir, fa més fred al fons de la comarca que als vessants inferiors i mitjans de les muntanyes properes (Wikipedia, 2019).

Les precipitacions mitjanes anuals són entre 600 i 900 l/m<sup>2</sup>. Als cims del Montseny es registren precipitacions superiors als 1000 l/m<sup>2</sup> de mitjana anual. L'estació més plujosa és la tardor, seguida de la primavera. Al hivern i a l'estiu plou poc, excepte el sector oriental del Montseny (Figura 6).

Les temperatures mitjanes anuals oscil·len entre 12°C i 15°C. Els estius són calorosos al fons de la depressió i vessants inferiors, on la temperatura mitjana mensual de juliol supera els 23°C. Les temperatures disminueixen amb l'altitud, fins als 14.7°C de mitjana de juliol al turó de l'Home. Al hivern en canvi, és clara la influència de la Serralada Litoral, que dificulta l'entrada de l'aire marítim. Les mitjanes mensuals de gener són entre 7°C i 8°C al fons de la depressió i de 0.3°C al turó de l'Home.

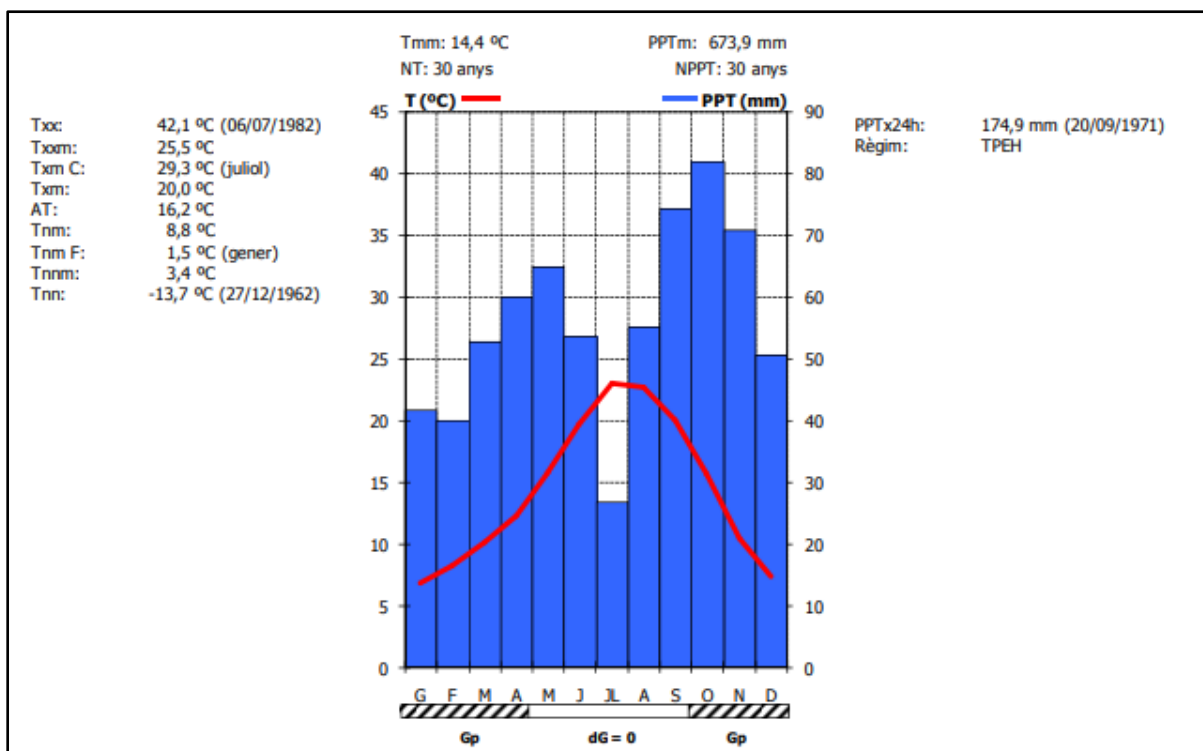


Figura 6: Gràfica dades climàtiques del Vallès Oriental 1971-2000 de l'estació de Vilanova del Vallès (Servei Meteorològic de Catalunya, 2019).

## 3.2.- CARACTERITZACIÓ VARIETATS LOCALS

### 3.2.1.- OBJECTIUS DE LA CARACTERITZACIÓ

L'objectiu bàsic de la caracterització de varietats és descriure, a partir d'observacions de camp, els trets morfològics i agronòmics d'aquestes varietats mitjançant els llistats de descriptors. En general són trets heretables, fàcilment discernibles i que no depenen de l'entorn. Es tracta de cultivar la varietat, seleccionar-ne unes quantes plantes i observar-les durant tot el procés.

En el present treball s'han utilitzat els descriptors de les memòries tècniques obligatòries per inscriure una varietat local al Catàleg de varietats locals d'interès agrari de Catalunya. La memòria tècnica és el document que ha d'acompanyar a la sol·licitud d'inscripció d'una varietat que es vulgui inscriure al Catàleg de varietats locals d'interès agrari de Catalunya, que inclou una sèrie de continguts mínims que estan fixats al Decret 131/2012, de 23 d'octubre, i detallats a les plantilles de memòria tècnica (models normalitzats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació). Aquestes plantilles han estat elaborades per la Comissió de varietats locals agrícoles i varien per a cada espècie o gènere (en algun cas).

L'objectiu d'aquest document és descriure i caracteritzar la varietat objecte d'inscripció al Catàleg mitjançant la recopilació d'informació etnobotànica de la varietat, conèixer els seu origen, la seva



tradició, el seu àmbit territorial de conreu, com es conserva, quins són els caràcters morfològics de la varietat, similituds i diferències amb altres varietats de la mateixa espècie, conèixer l'antiguitat del conreu a Catalunya, conèixer les característiques agronòmiques, informació dels assajos de caracterització, etc. Totes les memòries tècniques es troben al següent enllaç: ([http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/dar\\_biodiversitat\\_cultivada/dar\\_catalog\\_de\\_varietats\\_locals/memories-tecniques/](http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/dar_biodiversitat_cultivada/dar_catalog_de_varietats_locals/memories-tecniques/)). Als Annexes 1 al 6 hi ha les memòries tècniques complimentades on es poden veure els descriptors de cada varietat, no s'adjunten a la memòria ja que duplicaríem la informació i la memòria seria massa extensa.

### Llistes de descriptors

Aquests descriptors escollits per la comissió del catàleg de varietats locals de Catalunya es basen en els descriptors botànics de UPOV(2006) i IPGRI(1995).

Un descriptor es defineix com un atribut, una característica o un tret mesurable que s'observa en les llavors, plantes o fruits d'una varietat determinada en un moment del seu desenvolupament donat. Les llistes de descriptors inclouen, no només aquests descriptors, sinó també indicacions sobre com mesurar-los o documentar-los. També pot incloure instruccions de com registrar i gestionar aquestes dades durant els processos habituals que es duen a terme en un banc de llavors.

Al final de la taula de descriptors de les memòries tècniques hi ha una taula amb el nom "Altres descriptors de interès", ens permet indicar altres estats detectats en la varietat caracteritzada. En varietats heterogènies s'utilitzarà aquest camp de forma opcional per llistar tots els estats observats que són diferents de tots els estats proposats per la llista de descriptors. S'han utilitzat "Altres descriptors de interès" per les varietats que es veuen a la Taula 1:

| VARIETAT LOCAL             | DESCRIPTOR ADDICIONAL    |
|----------------------------|--------------------------|
| Mongeta Filadora           | Època de floració (dies) |
|                            | Pes de 10 llavors (gr)   |
| Mongeta ganxet petit       | Època de floració (dies) |
|                            | Pes de 10 llavors (gr)   |
| Tomàquet nana de la Geltrú | Graus Brix               |

*Taula 1: Descriptors addicionals utilitzats en la caracterització de cada varietat.*

Per la mesura dels graus Brix cal utilitzar un refractòmetre com el de la Figura 7, els graus Brix són una unitat de quantitat que serveixen per determinar generalment el quocient total de matèria seca de

sucre dissolta en un líquid. En el nostre cas ens indicarà la dolçor del tomàquet, ja el valor ens indicarà els grams de sucre per cada 100 grams de suc del tomàquet.



*Figura 7: Refractòmetre per mesurar els graus Brix.*

### **3.2.2.- PLANIFICAR LA CARACTERITZACIÓ**

#### **Nombre d'individus**

Decidir el nombre d'individus que formaran el lot de caracterització

El nombre de plantes caracteritzades s'estableix en espècies hortícoles un mínim de:

- 30 plantes representatives per a caracteritzar, espècies autògames: enciam de 3 ulls, mongeta filadora, mongeta ganxet petit i tomàquet nana de la Geltrú (Taula 2).
- 50 plantes representatives per a caracteritzar, espècies al·lògames: cibulet i col de conills (Taula 2).

#### **Separació entre varietats**

El cultiu per la caracterització de la Col de conills es va fer a una altra finca diferent ja que al tractar-se d'una espècie al·logama cal evitar pol·linització creuada entre espècies.

| Separació entre varietats   |  |
|---|--|
| <p><b>AUTÒGAMES</b></p> <p>En general es pot fer llavor de varietats diferents d'una mateixa espècie en un mateix hort:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• enciam</li> <li>• escarola</li> <li>• tomàquet</li> </ul> <p>Cal vigilar amb les següents lleguminoses que en condicions de cultiu ecològic poden presentar diferents percentatges de pol·linització creuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cigró</li> <li>• mongeta</li> <li>• pèsol</li> </ul> <p>Els següents cultius poden ser pol·linitzats per insectes i cal separació entre varietats:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• albergínia : mínim 50 m</li> <li>• fava: mínim 1000 m</li> <li>• pebrot: de 50 a 200 m</li> </ul> | <p><b>AL·LÒGAMES</b></p> <p>En general no es pot fer llavor de varietats diferents d'un mateix cultiu dins d'un mateix hort. Cal coordinar-se amb multiplicadors externs o utilitzar mètodes de pol·linització manual. Es necessiten 1 km de separació mínima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• api</li> <li>• blat de moro</li> <li>• bleda, remolatxa</li> <li>• carbassa</li> <li>• ceba</li> <li>• cogombre</li> <li>• col, col-i-flor, bròquil</li> <li>• espinac</li> <li>• gira-sol</li> <li>• meló</li> <li>• nap</li> <li>• pastanaga</li> <li>• porro</li> <li>• rave</li> <li>• síndria</li> <li>• xirivia</li> </ul> |

Taula 2 : Separació entre varietats (Esporús 2011).

### Selecció de plantes a caracteritzar

Hem caracteritzat varietats que no han estat caracteritzades abans. A manca d'una descripció acurada d'aquestes varietats ens convé ser prudents a l'hora de seleccionar les plantes i no descartem, d'entrada, les plantes que semblen allunyar-se de la mitjana. Procedim a marcar les plantes seleccionades amb cintes de color numerades (que es vegin bé).

### Síntesi de les dades recollides

Cal complimentar els descriptors mínims morfològics de l'espècie de la varietat local i si s'escau aportar la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès indicant el nom del descriptor utilitzat i per quin caràcter (Taula 1).

En el cas de descriptors del tipus quantitatiu caldrà indicar la mitjana i la desviació estàndard de la mesura del nombre de plantes o fruits mínims obligatoris vist en l'apartat "Nombre d'individus".

Les varietats locals no són uniformes. És molt probable que presentin heterogeneïtat en molts trets, habitualment, la mitjana o el valor més freqüent no expressa l'extensió de la variació. La desviació estàndard ens dóna una idea de la proximitat o la dispersió de les mostres respecte a una característica determinada. Com més gran és la desviació més elevada és la dispersió respecte a la mitjana aritmètica (Esporús 2011).

## Fotografies

Per les memòries tècniques Cal adjuntar un mínim de 4 fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies en format digital han de tenir com a mínim la qualitat següent: 5 MP i format jpg o npg. Com veiem a la Taula 3 també s'hi poden adjuntar fotografies addicionals que resultin importants per definir la varietat local.

| Fotografies obligatòries |   | Nom que se li hauria de donar al fitxer            | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
|--------------------------|---|--|--|
| 1                        | Una fotografia de la planta.  | Fot_1_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 2                        | Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible.  | Fot_2_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 3                        | Una fotografia detall del fruit o part comestible (amb el fons blanc o negre)                           | Fot_3_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 4                        | Una fotografia detall de la part comestible (amb fons blanc/ negre quadriculat, segons plantilla model) | Fot_4_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| Fotografies opcionals    |   | Nom que se li hauria de donar al fitxer            | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
| 5                        | Una fotografia detall de la secció transversal del fruit  | Fot_5_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input type="checkbox"/>                           |
| 6                        | Una fotografia detall de la secció longitudinal del fruit   | Fot_6_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input type="checkbox"/>                           |
| 7                        | Altres Flor   | Fot_(indicar el número)_especie_vairetat.jpg o npg | <input checked="" type="checkbox"/>                |

Taula 3: Taula fotografies obligatòries i opcionals en una memòria tècnica (Gencat 2019).

## 3.3.- EL MATERIAL VEGETAL

El material vegetal estudiat són les següents varietats locals:

- cibulet (*Allium schoenoprasum*) de la família de les liliàcies.
- enciam de tres ulls (*Lactuca sativa*) de la família de les compostes.
- tomàquet nana de la Geltrú (*Lycopersicon esculentum*) de la família de les solanàcies.
- col de conills (*Brassica oleracea*) de la família *Brassicaceae*.
- mongeta filadora i del ganxet petit (*Phaseolus vulgaris*) de la família de les lleguminoses.

En els següents apartats es descriu el procediment de sembra, transplantament, maneig del cultiu i multiplicació (obtenció de llavors).

### 3.2.1.- Cibulet (*Allium schoenoprasum*)

El cibulet o cebollí i també porradell (*Allium schoenoprasum*) és una espècie de planta conreada inclosa al gènere de la ceba (*Allium*). És originària d'Euràsia i Amèrica del Nord. És una planta bulbosa herbàcia i perenne que arriba a fer 50 cm d'alt. Les fulles són tubulars i buides per dins amb un diàmetre de 2 a 3 mm. Les flors són de color porpra distribuïdes en inflorescència. La fructificació és en una càpsula que conté diverses llavors negres. És habitual que es confongui el cibulet amb altres espècies similars del gènere *Allium*, ja que la denominació és un neologisme i la planta no és gaire conreada als Països Catalans. (Viquipèdia,2019)..

#### Varietat estudiada

Cibulet : Varietat procedent del Molí de Can Cassó de Bagà, lliurada per la Sra. Conxita Carreras l'abril de l'any 2016.

En tractar-se d'una planta semi rústica i poc coneguda, no hi ha bibliografia entorn el seu cultiu per això descriurem el seu cultiu en el següent apartat on es parla de la varietat estudiada.

Històricament s'ha cultivat al Berguedà o zones properes a la frontera amb França, es tenen acreditacions bibliogràfiques de més de 50 anys (veure Annex 1: Acreditacions bibliogràfiques): "Almanaque Guia del cultivador moderno" (1935) (Figura 33) i Revista Agricultura i Ramaderia, nº 8, (agost 1936) (Figura 31 i 32).

#### Sembra i Trasplantament

Es realitza un treball d'abonament i afinat del sòl ja que l'arrelament com la resta del gènere *Allium* és complicat. La sembra es va fer "a chorrillo" directament a terra en un bancal dins del hivernacle, en ambient controlat, durant el mes de Gener del 2018. "A chorrillo" consisteix en realitzar un solc més o menys profund a terra i escampar les llavors de forma contínua i lineal al llarg d'aquest. Posteriorment es cobreixen les llavors aportant terra al solc, molt més com més grans siguin aquestes. Una regla general que funciona bé és no tapar les llavors amb més capa de terra que el doble de la seva grandària.



*Figura 8: Bancal de plantació de cibulet en ambient controlat.*

### **Maneig del cultiu**

Per tal que la plàntula pugui créixer correctament, requereix humitat constant durant tot el seu desenvolupament, per això varem utilitzar un reg per degoteig. Quan la planta ja assoleix una alçada de 20 cm es comencen a realitzar el desherbat de les plantes adventícies que hi proliferen.

Durant el seu cultiu no es va observar cap tipus de plaga o malaltia i per tant no s'hi va realitzar cap tractament.

Es van arrencar 50 plantes de per la seva caracterització en el moment que les fulles presentaven el seu màxim creixement i abans que el cibulet emetés la trompa (Figura 9).



*Figura 9 : Mostra de plantes Cibulet seleccionades per a caracterització.*

## Multiplicació

El petit bulb emet una tija que acaba amb una flor en forma de umbel·la (Figura 10). Un cop s'ha assecat la tija, es talla i s'acaba d'assecar de cap per avall. Un cop seca es separen les llavors i es conserven les llavors en ambient controlat segons protocol Esporus (Esporus 2011).

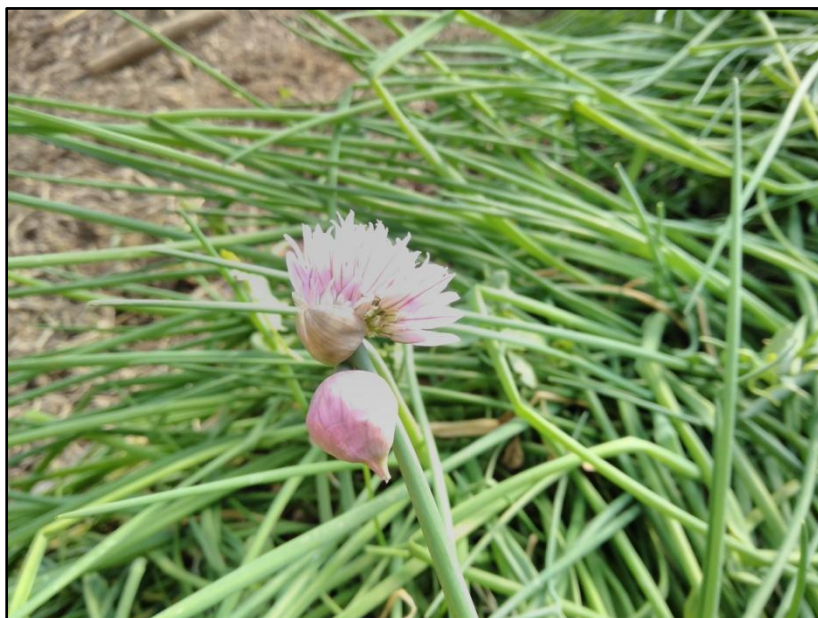


Figura 10: Imatge de la inflorescència del cibulet.

### 3.2.2.- Enciam de tres ulls (*Lactuca sativa*)

Les asteràcies, o compostes (*Asteraceae*), pertanyen a la segona família botànica amb més espècies conegudes (21.000), superada només per les orquídies (*Orchidaceae*). Compta amb més de 1.300 gèneres, dels quals 181 amb espècies silvestres a Europa. El gènere *Aster* dóna nom a tota la família. Pertanyen a aquesta família moltes espècies comestibles àmpliament conreades, com el girasol, l'enciam, la carxofa, etc. D'altres, com els crisantems, tenen utilitat com a plantes ornamentals; d'un crisantem s'obté la piretrina, un insecticida natural. S'utilitzen per a l'obtenció de biodiesel (girasol, card, etc.), productes cosmètics (cosmètica) i medicina.(Puig, 2015).

#### Varietat estudiada

L'enciam de tres ulls: Varietat procedent de Rosa Vilaró de Cal Camalligat, d'Aguilar de Segarra i recollida l'any 2002. Històricament s'ha cultivat al Bages i comarques del litoral i prelitoral. Hi ha

varies acreditacions bibliogràfiques de més de 50 anys (Annex 2): Casallo(1965) (Figura 36 i 37); Sobrino (1989) (Figura 35); Puig (2015).



*Figura 11: Diferenciació dels ulls en l'enciam de 3 ulls. (Imatge pròpia)*

### **Sembra i Trasplantament**

El cultiu d'aquesta varietat s'inicia amb la sembra en llavorer a l' hivernacle en safates d'alvèols de poliestirè expandit (Figura 11). Es fan servir safates d'alvèol petit que permeten un millor arrelament. Les safates estan numerades per facilitar la seva identificació. Se sembra a mà intentant posar un màxim de 2-3 llavors per alvèol. Més endavant caldrà repicar el planter deixant una planta per alvèol. Els espais buits, on no ha germinat cap llavor, s'omplen amb les plantes eliminades.



*Figura 11: Safates amb plançons d'enciam.*



## Maneig i cultiu

Es prepara el terreny fent una passada amb l'estripadora, abonant amb compost propi i fent una passada final amb el motocultor. Per tal de créixer correctament, requereix humitat constant durant tot el seu desenvolupament, per això varem utilitzar un reg per degoteig. Aquesta varietat és molt productiva i resistent a l'espigament, per tant és un tipus d'enciam llarg que es pot plantar a l'estiu. Les llavors es varen plantar durant el mes de març, es va fer el transplantament a l'Abril i els enciams es podien collir durant Juny i Juliol. El marc de plantació utilitzat va ser de 40x60 cm (Figura 12).



*Figura 12: Marc de plantació de l'enciam de tres ulls amb les plantes seleccionades amb canyes per la seva posterior caracterització.*

## Multiplicació

La recol·lecció de les llavors es realitza a ple sol quan al bufar salta la llavor (Figura 13). Doblegar tija i picar per fer saltar la llavor dins d'un recipient tipus galleda. Es fa una collita setmanal durant 3-4 setmanes. Deixar les llavors en una galleda 24 h perquè surtin tots els insectes.

Un cop hem fet el procés de recol·lecció és necessari fer una neteja per eliminar la brossa que pugui haver-se barrejat amb les grans. Primer passarem el gra per un tamís suficientment gros perquè passi la llavor però en quedin excloses les brosses més grans. Després ventarem amb l'ajut d'un

aparell de ventilació, amb l'aire, les parts més lleugeres, com les llavors petites o buides i part de la flor, cauen més lluny (Esporus 2011).



Figura 13: Enciams espigats a punt per recollir llavors.

### 3.2.3.- Tomàquet nana de la Geltrú (*Lycopersicon esculentum*)

El tomàquet pertany a la família de les Solanàcies (*Solanaceae*), és una família de plantes amb flor. Les característiques distintives d'aquesta família són les flors amb cinc pètals normalment soldats, fulles alternades, fruit en baia (com el tomàquet) i llavors rodones i planes d'uns 2-4 mm de diàmetre. Compta amb unes 2.300 espècies difoses principalment per les regions intertropicals i subtropicals. Als Països Catalans són autòctones diverses espècies dels gèneres *Lycium*, *Atropa*, *Hyoscyamus*, *Withania*, *Physalis*, *Salpichroa*, *Solanum* i *Mandragora*. Hi ha moltes solanàcies conreades de gran importància econòmica. Moltes espècies contenen alcaloides com la solanina (patata), la capsaïcina (pebrot) o la nicotina (tabac). (Wikipedia, 2019).

#### Varietat estudiada

La varietat de tomàquet nana de la Geltrú és una varietat recollida per Esporus a Vilanova i la Geltrú gràcies a en Ricard Huguet l'any 2008. Històricament s'ha cultivat al Garraf i comarques litorals del Sud de Catalunya. L'acreditació bibliogràfica es troba a l'Annex 3 (Puig,2015) (Figura 38 i 39).



Figura 14: Detall part superior, inferior i secció transversal del fruit del tomàquet varietat Nana de la Geltrú sobre fons quadriculat de 1 x 1 cm.

### Sembra i Trasplantament

Les llavors es sembren en una safata, convenientment foradada per tal que no s'entolli l'aigua. Es varen omplir de substrat vegetal on, un cop moll, s'hi varen sembrar les llavors (2-3 llavors a cada alveol), es va cobrir amb vermiculita (argila premsada) i es va mantenir humida fins que germinen les llavors i neix la planta. Cal tenir molt en compte les temperatures, en el cas de la tomaquera s'ha de mantenir al voltant dels 25 °C. A temperatures inferiors les plantes creixen amb dificultat o surten dèbils, o no neixen.

A partir de l'aparició de la tercera fulla ja es pot repicar. Això vol dir treure les plantetes de la safata on les havíem sembrat i plantar-les de forma individual als alvèols, amb l'ajut d'un llapis o un tronquet arrodonit. Els alvèols de plàstic, pòrex, gotets de iogurt o petits testos, els hem omplert prèviament amb substrat vegetal i els hem regat compactant el substrat. El marc de plantació va ser de 50 x 70 cm (Figura 16).

### Maneig i cultiu

El maig de 2018 es va realitzar el transplantament en línies paral·leles de la planta una línia encanyada i l'altra sense per tal de poder comparar creixement, maneig i rendiment. Totes les

tomaqueres es van encoixinar amb palla per evita la proliferació de les males herbes i mantenir la humitat del sòl, estalviant aigua. Amb tot hi això es va haver de fer algun desherbat manual puntual. Degut a que la primavera del 2018 va ser molt plujosa (per sobre de la mitja) es realitza un tractament preventiu pel Mildiu (fong que ataca les fulles) amb sulfat de coure. El sistema de reg utilitzat ha estat per degoteig.



*Figura 15 : Detall de fruit en planta.*



*Figura 16: Disposició de plantes durant desenvolupament.*

## **Multiplicació**

Es van collir els tomàquets entre el mesos d' agost i octubre. Per conservar l'heterogeneïtat pròpia de les varietats locals, l'ideal és seleccionar varis fruits de diverses plantes. Senzillament deixarem alguns tomàquets a la planta i els deixarem sobremadurar, unes 2-3 setmanes després del moment òptim de collita. Collirem el màxim de fruits i els portarem a l'interior, sobre un taulell on els rentarem tots i els estendrem en un taulell (Figura 17). Traurem tots els fruits malalts, deformats o que els seus caràcters no siguin com els que ens interessen (mida, color, forma...), generalment es treuen els més grans i els mes petits de mida (Esporus 2011).



Figura 17: Disposició dels fruits durant la caracterització.

Per a l'extracció de les llavors s'obren els tomàquets per la meitat i es posa en un bol la massa gelatinosa (mucíl·lag) de dins del fruit, i es deixa fermentar, sense afegir aigua) durant un període de 4 a 7 dies (depenent de la temperatura ambient), i es barreja la mescal un cop al dia per a mantenir una fermentació uniforme i que no es malmeti la llavor.

Passat el període de fermentació, s'omple el bol d'aigua i per decantació es va traient el mucíl·lag, les llavors buides i les restes de tomàquet, quedant només les llavors viables al fons del bol. Aquest procés es repeteix 4 o 5 cops fins que no quedi cap resta de mucíl·lag o tomàquet. Es colen les llavors, i es posen a assecar en una xarxa durant un mínim de 3 setmanes, per a garantir que les llavors es sequen tant per fora com per dintre (Esporus 2011).

### 3.2.4.- Mongeta filadora i del ganxet petit (*Phaseolus vulgaris*)

Les lleguminoses o fabàcies (*Fabaceae*) conformen una família botànica que constitueix després de la família de les orquídies, *orchidaceae* la segona família vegetal pel que fa al nombre de gèneres (650) i espècies (18.000). Totes les plantes de la família de les lleguminoses tenen una flor característica amb cinc pètals (estandard, ales i quilla) i l'ovari allargat que dona un fruit que és la llegum. Moltes espècies d'aquesta família tenen gran importància econòmica com a aliment humà (pèsol, llentia, regalèssia, fava, cigró, mongeta, garrofer), farratge animal (alfals, trèvol, garrofer) o com a planta ornamental (mimosa, robínia)(Vikipedia 2009). La seva principal característica, per això, de gran interès agronòmic és la presència de *Rizhobium*, bacteri simbiòtic a les seves arrels, que fixa els nitrogen atmosfèric al sòl; d'aquí que les lleguminoses siguin plantes millorants del sòl.

Les mongetes tot i ser plantes autògames, en condicions de cultiu ecològic poden presentar diferents percentatges de pol·linització creuada, es per això, que una varietat, la del ganxet petit, es realitza el cultiu al hivernacle mentre que la varietat filadora es va fer a un camp a força distància.

### Varietats estudiades

S'han cultivat per poder caracteritzar dues varietats de mongetes: la filadora i la de ganxet petit.

La varietat de **mongeta Filadora** (Figura 18) va ser recuperada per Esporus l'any 2007 a Esparraguera i lliurada per Francisco Soler Canals i Josep Soler Navarro.

L'acreditació de l'antiguitat del conreu és mitjançant una publicació del Consell Comarcal del Vallès Oriental titulada "Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental" (CCVO, 2014) (Figura 40 i 41).



Figura 18: Detall de les tavelles i fruits mongetes filadora sobre fons quadriculat 1 x1 cm.

La varietat **mongeta de ganxet petit** va ser recuperada per Esporus l'any i lliurada per Agustí Playà de Manresa. L'acreditació de l'antiguitat de la llavor s'acredita amb les següents cites bibliogràfiques:

- 1881.Cultivo perfeccionado de la hortalizas, Diego Navarro i Soler\_Tom III.(Figura 42, 43 i 44).
- 1930 Catàleg de la casa de llavors Joan Nonell Fabrés
- 2014 Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental (Figura 45).



Figura 19: Detall de les tavelles i fruits de mongetes ganxet petit sobre fons quadriculat 1 x 1 cm.

### Sembra

Es prepara el terreny en profunditat passant el cultivador i després l'estripadora, abans del transplantament es passa el motocultor. El dia abans de la sembra es rega per a tenir saó, ja que és molt important tenir el sòl humit per garantir la germinació de les mongetes. La sembra és directe posant 3 o 4 mongetes a cada solc. El marc de plantació és de 50 x 70 cm en la mongeta filadora (Figura 20), mentre que a la mongeta ganxet petit al estar al hivernacle i anar amb malles el marc de plantació és de 30 x 50 cm (Figura 21).

### Maneig i cultiu

La mongeta filadora es planten en dues fileres una davant de l'altra per facilitar l'encanyat ja que les mongeteres objecte d'estudi són de mata alta i són trepadores, per això els cal un suport on adherir-se, que es fa amb canyes en forma de cabana. El sistema de reg utilitzat és per degoteig. La mongeta del ganxet petit s'usen malles quadriculades i suports metàl·lics ja existents al hivernacle, al

fer-se en hivernacle a l'estiu i en previsió d'un important afectació de l'aranya roja provocada per la sequera i les altes temperatures, s'utilitza el reg per aspersió.



*Figura 20: Disposició de la mongeteres varietat filadora, en fileres paral·leles i encanyades.*



*Figura 21: Disposició de la mongeteres varietat ganxet petit en malles quadriculades.*



## Multiplicació

La collita d'ambdues varietats de mongeta es fa quan s'asseca la tavel·la a la planta, abans que comenci a desgranar-se. Un cop la majoria de les tavel·les són seques, s'arrenquen les arrels i es deixen que s'acabin d'assecar a camp (depenent de si hi ha pluges) s'esperen unes 3 setmanes a que estiguin ben seques. Si hi ha previsió de pluges es cull tota la planta amb la canya inclosa i es deixen assecar sota cobert però en un espai ventilat. Un cop seques es trillen les llavors. Si s'ha assecat amb planta i tavel·la es poden posar les tavel·les dins d'un sac i tancar-lo. A continuació trepitjar-lo o donar-li cops per alliberar la grana. També podem triar la llavor manualment, és més lent però permet comprovar la qualitat de la llavor.

Per eliminar els possibles corcs es congelen les llavors ben seques (humitat relativa < 20%) i durant 72 hores a -20 °C.

### 3.2.5.- Col de conills (*Brassica oleracea*).

Les brassicàcies (*Brassicaceae*) són una família de plantes de l'ordre brassicals. Es tracta d'una família cosmopolita, amb 390 gèneres i 3.000 espècies. A Europa hi ha 108 gèneres amb espècies silvestres. Les brassicàcies tenen la màxima diversitat a la regió mediterrània i es distribueixen per les regions de clima temperat. Abans, la família s'anomenava Crucíferes o *Cruciferae*, nom encara admès en la nomenclatura. La planta tipus d'on prové el nom de la família és la col (*Brassica spp.*). Totes són plantes herbàcies anuals, bianuals o perennes. Normalment tenen les fulles en disposició alterna. Molts membres tenen components glucosinolats que emeten una olor característica. (Puig 2015)

#### Varietat estudiada

La varietat estudiada és la Col de conills (Figura 22), varietat recuperada per Esporus l'any 2015 d'un hortolà de La Fatarella (Terra Alta) de nom Joan Pellissa.

L'acreditació de l'antiguitat del conreu es realitza en base al testimoni de tres agricultors, ja que no es disposa de referències bibliogràfiques, possiblement perquè es tracta d'una col farratgera. Aquesta sistema d'acreditació de l'antiguitat del conreu es pot fer, d'acord amb els acords de la Comissió de varietats locals de 26/06/2014 i de 12/05/2017.



*Figura 22: Planta Col de conills.*

## **Sembra**

Al tractar-se d'una planta al·lògama, s'ha de tenir cura que de no plantar dues varietats de cols dins un mateix hort ja que s'aconsella que hi hagi una distància mínima de 1 km per evitar creuaments entre varietats. Per això el seu cultiu es va realitzar a la finca Can Torrens Vell (Figura 5) de Sant Fost de Campsentelles (Figura 4) gràcies al col·laborador del projecte Espours Gerard Vinyes Piñero, agricultor que gestiona aquesta finca. Aquesta finca garantia que no hi havia cap cultiu d'alguna altra varietat de col al voltant.

Les llavors es van sembrar en una safata, convenientment foradada per tal que no s'entolli l'aigua. S'omple de substrat vegetal on un cop s'ha mullat es sembren les llavors (2-3 llavors/alveol), es cobreix amb vermiculita (argila premsada) i es manté humida fins que geminen les llavors i neix la planta. A partir de l'aparició de la tercera fulla ja es pot repicar. Això vol dir treure les plantetes de la safata on les hem sembrat i plantar-les de forma individual als alvèols, amb l'ajut d'un llapis o un tronquet arrodonit. Els alvèols de plàstic, porex o petits testos s'han omplert prèviament amb substrat

vegetal i els hem regat compactant el substrat. El marc de plantació quan es fa el transplantament va ser de 60 x 80 cm.

### Maneig

Es planten dues fileres de 15 cols cadascuna i es realitza desherbatge periòdicament. El sistema de reg utilitzat és per degoteig (Figura 23).



*Figura 23: Plàntula col de conills amb detall reg per goteig subterrani.*

### Multiplicació

La col és una planta que ha de passar per un període de vernalització per florir (Figura 24). Hi ha plantes que floreixen durant la tardor però les llavors d'aquesta floració primerenca que no ens interessin, ens interessin que aguantin tot el cicle i per tant les millor descartar-les. Han d'estar exposades al fred un temps suficient. Pels cultius més comuns sol ser suficient un mínim de 8 a 12 setmanes a temperatures per sota dels 10°C, a efectes pràctics les cols han de passar tot l'hivern. Un cop s'han format les tavelles, es deixant assecar a la planta, abans que comencin a obrir-se. La collita es realitza a l'alba ja que les capsules que contenen les llavors de la col tenen una forta tendència al desgranament. Es deixen acabar d'assecar en un lloc sec i ventilat un parell de setmanes i llavors es trillen i es venten.



*Figura 24: Detall inflorescència col de conills.*

## 4.- RESULTATS

### 4.1.- CARACTERITZACIÓ DE LES VARIETATS

El cultius de les 6 varietats locals es va realitzar amb èxit durant tot el 2018 i en el cas de la col de conills fins primavera del 2019. Als annexos 1 al 6 s'adjunten les memòries tècniques de cada varietat local amb les seves corresponents acreditacions bibliogràfiques. Per a cada varietat, es recullen les característiques morfològiques, les agronòmiques, la informació recollida durant la prospecció i la documentació visual. Durant la caracterització, les plantes que no van complir els paràmetres preestablerts, no van ser considerades per a l'estudi. Només s'ha realitzat l'estudi sobre productivitat amb el tomàquet nana de la Geltrú.

Les memòries tècniques de les varietats estudiades s'han presentat per al registre en el catàleg de varietats locals d'interès agrari a Catalunya, un cop la varietat local formi part del catàleg, les llavors de les varietats seran lliurades "Banc de llavors del Catàleg de varietats locals d'interès agrari de Catalunya" el qual en garantirà la seva conservació per un període inicial de 100 anys. A partir d'aquí el Pla d'Acció per a la Biodiversitat Cultivada de Catalunya garantirà apart de la conservació, la promoció, divulgació i transferència d'aquestes varietats locals.

L'estructura en forma de taules de les memòries tècniques fa que la informació que contenen sigui visualment fàcil de consultar i per tant no s'ha adjuntat en aquest apartat tota la informació que contenen, ja que és molt extensa, i per tant es fa imprescindible la consulta dels annexos.

Seguidament s'exposa un resum dels trets més importants de cada varietat:

#### **Cibulet**

El cultiu la varietat local de cibulet es va realitzar amb èxit tal i com hem vist en els apartats anteriors i ens ha permès recollir totes les dades imprescindibles per omplir la memòria tècnica per presentar al registre en el catàleg de varietats locals d'interès agrari a Catalunya (Annex 1).

La varietat estudiada té les fulles tubulars i buides de color verd, en algun cas verd-blavós i una longitud mitjana de 53.92 cm i una amplada de 2 a 3 mm. El port del fullatge és intermedi amb fulles estretes i lleugerament ceroses. Les flors són de color porpra distribuïdes en una inflorescència. La fructificació és una càpsula que conté diverses llavors negres. Tot i caracteritzar-se amb la memòria tècnica de la ceba, els descriptors que ens interessin són els de la part aèria ja que del cibulet se'n aprofiten les fulles. Les fulles dels cibulets s'usen fresques, crues, picades i amanides.



*Figura 25: Dues plantes de cibulet durant procés caracterització sobre fons quadriculat 1 x 1 cm.*

## **Enciam de tres ulls**

El cultiu la varietat local de l'enciam de tres ulls es va realitzar amb èxit tal i com hem vist en els apartats anteriors i ens ha permès recollir totes les dades imprescindibles per omplir la memòria tècnica per presentar al registre en el catàleg de varietats locals d'interès agrari a Catalunya (Annex 2).

La separació escollida de 40-50 cm entre plantes ha resultat molt positiva pel seu òptim desenvolupament ja que es fan peces molt grosses i així facilitem la circulació d'aire entre plantes per evitant la proliferació de fongs.

És un enciam de varietat tipus romà que com a tret molt diferencial de la resta d'enciams es que puja generalment amb 3 ulls o llucs, tot i que hi ha haver plantes que només van formar un ull i d'altres dos (aquestes plantes varen ser descartades). Les fulles són d'un color verd clar, el·líptiques, d'una llargada entre 15 i 20 cm. Les puntes són lleugerament arrodonides, el marge és poc dentat. La majoria dels ulls es tanquen sols tot que per obtenir ulls més blancs en alguns casos seria millor lligar-los. La part comestible, la fulla és fina i delicada i de gust excel·lent. El seu consum és principalment en fresc en amanides. El fet de tenir tres ulls (Figura 26) permet el consum d'ull en ull. Té un comportament excel·lent amb les altes temperatures, essent força resistent a l'espigat. Es pot sembrar tot l'any, tot i que s'aconsella fer planter a la primavera si en volem obtenir llavor. Les llavors són de color negre i el pes mitjà de 100 llavors és de 0.073 grams.



*Figura 26: Imatge on es pot veure la diferenciació dels tres ulls en la mateixa planta.*

### **Tomàquet nana de la Geltrú**

El cultiu la varietat local del tomàquet nana de la Geltrú es va realitzar amb èxit tal i com hem vist en els apartats anteriors i ens ha permès recollir totes les dades imprescindibles per omplir la memòria tècnica per presentar al registre en el catàleg de varietats locals d'interès agrari a Catalunya (Annex 3).

Planta de creixement determinat d'aquí el seu nom "nana" ja que la planta té una tendència mitjana-baixa al creixement apical. Presenta fulles pinnades de port horitzontal, amb una longitud mitjana del limbe de 24,44 cm i una amplada mitjana de 21,8 cm. De densitat foliar mitja fa un promig de 11 flors fins a la primera inflorescència. Les inflorescències queden agrupades al damunt de la planta amb un promig de 7,56 flors/inflorescència. Les flors són grogues amb l'estil inserit.

L'estiu de 2018 es realitzen dues sembres en línies paral·leles de la planta una línia encanyada i l'altra sense i el rendiment és lleugerament superior a la línia sense canya (9,9 tomàquets/planta) mentre les encanyades (7,9 tomàquets/planta).

Fruits eixatats amb tendència a la fasciació. La forma terminal de la floració és enfonsada i d'inserció del peduncle forta. La pell és de color vermell amb alguna tonalitat groguenca en l'estadi de maduració, és un fruit tou al tacte. Com a promig té 4,9 cm, es considera un tomàquet entre petit i intermedi, 6,2 cm de diàmetre mínim, 3,9 cm d'alçada i 7 lòculs. Els fruits són plens amb una mida mitjana del pericarp de 5,9 mm. De gust dolç amb una mitjana de graus Brix de 5,11 (Taula 4). Els graus Brix són una escala areomètrica emprada en la indústria del sucre, els graus de la qual donen el percentatge en pes de sacarosa pura continguda en una solució en aquest cas el suc del tomàquet. Comparant aquest resultat amb estudis com S.Uroz (2012) on es varen mesurar els graus Brix de varies varietats locals de tomàquets i posteriorment es van comparar amb una cata popular, estaríem parlant d'un tomàquet dolç i que podria tenir una bona acceptació en una cata, ja que segons S.Uroz (2012), tomàquets amb valors de graus Brix més baixos varen ser considerats dolços i varen obtenir una bona valoració.

Altres descriptors d'interès: graus Brix permet graduar dolçor tomàquets

| Número | Codi Descriptor | Nom del descriptor | Nivell d'expressió             | Resultat de l'expressió      | Observacions                       |
|--------|-----------------|--------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| 13     |                 | GRAUS BRIX         | Mitjana<br>Desviació estandard | Mitjana:5,11<br>Des est:0,60 | gr de sucre per 100 gr de tomàquet |
|        |                 |                    |                                |                              |                                    |
|        |                 |                    |                                |                              |                                    |
|        |                 |                    |                                |                              |                                    |

Taula 4: Descriptors addicionals utilitzats en la caracterització del tomàquet nana de la Geltrú.





*Figura 27: Fruit en planta de la varietat nana de la Geltrú.*

## **Mongeta filadora**

El cultiu la varietat local de la mongeta filadora es va realitzar amb èxit tal i com hem vist en els apartats anteriors i ens ha permès recollir totes les dades imprescindibles per omplir la memòria tècnica per presentar al registre en el catàleg de varietats locals d'interès agrari a Catalunya (Annex 4).

Mongetera enfiladissa de port alt (cal encanyar) i amb la flor blanca. Per a consum en sec, és de color blanc com la del ganxet petit, i malgrat ser més grossa (veure descriptor 13 Taula 5 i Taula 6), es cou més bé. Amb una hora bull bé i no fa pell.

És d'encanyar i és millor fer-la clara. Costa de néixer, no vol massa aigua. Per fer planter (s'hi posa 3 o 4 llavors a cada taco). Pot tenir problemes d'aranya, mosca blanca, corc i eruga. La mongeta, fins que no floreix, no vol massa aigua (es posen grogues). A partir de la floració si no plou i cal regar-les una mica més sovint.

Per poder-la comparar amb l'altra varietat de mongeta hem afegit aquests dos descriptors (Taula 5) a les seva memòria tècnica.

**Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat:**

| Número | Codi Descriptor IPGRI/UPOV | Nom del descriptor | Nivell d'expressió                  | Resultat de l'expressió | Observacions   |
|--------|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|-------------------------|--|
| 12     | 48                         | Època de floració  | Dies des de la sembra a la floració | 50 dies                 | S'entén per floració quan el 50% de les plantes tenen almenys una flor |
| 13     |                            | Pes 10 llavors     | pes(gr)                             | 7,16 grams              | Mitjana de 3 pesades   |

Taula 5: Descriptors addicionals utilitzats en la caracterització de la mongeta filadora.

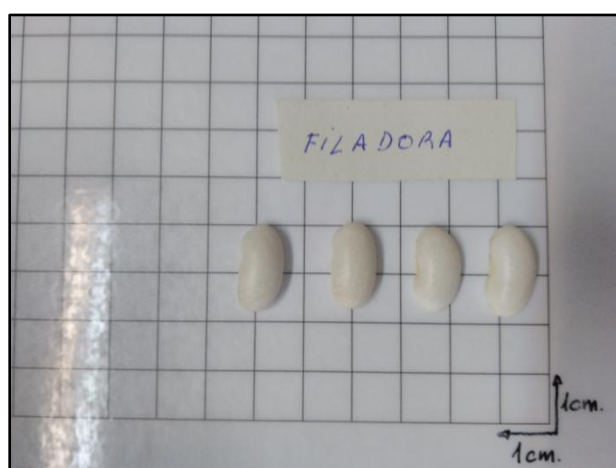


Figura 28: Detall del fruit de la mongeta filadora.

## Mongeta ganxet petit

El cultiu la varietat local de la mongeta ganxet petit es va realitzar amb èxit tal i com hem vist en els apartats anteriors i ens ha permès recollir totes les dades imprescindibles per omplir la memòria tècnica per presentar al registre en el catàleg de varietats locals d'interès agrari a Catalunya (Annex 5).

La mongeta del ganxet petit és una mongeta blanca de forma arronyonada, ganxada, plana i amb una mida més petita que la seva germana gran la mongeta de ganxet (Figura 29). També té un ganxo menys marcat que el ganxet tradicional. Aquesta mongeta es consumeix seca i té unes característiques organolèptiques extraordinàries, amb una pell pràcticament inapreciable al paladar i una gran cremositat. La sembra es fa al mes de juliol, de forma habitual darrere del cereal. La collita arriba al mes de novembre, amb un cicle aproximat de 120 dies. Es va fer el regadiu amb aspersió dins hivernacle per evitar problemes sanitaris com l'aranya roja, es tracte d'un sistema utilitzat en agricultura ecològica i gens habitual en agricultura convencional.

Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat)

| Número | Codi Descriptor IPGRI/UPOV | Nom del descriptor | Nivell d'expressió                  | Resultat de l'expressió | Observacions   |
|--------|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|-------------------------|--|
| 12     | 48                         | Època de floració  | Dies des de la sembra a la floració | 50 dies                 | S'entén per floració quan el 50% de les plantes tenen almenys una flor |
| 13     |                            | Pes de 10 llavors  | Pes (gr)                            | 5,14                    | Mitjana de 3 pesades (10 llavors triades aleatoriament)                |
|        |                            |                    |                                     |                         |  |

Taula 6: Descriptors addicionals utilitzats en la caracterització de la mongeta ganxet petit.



Figura 29: Detall del fruit de la mongeta ganxet petit.

## Col de conills(veure memòria tècnica sencera a l'Annex 6)

El cultiu la varietat local de la Col de conills es va realitzar amb èxit tal i com hem vist en els apartats anteriors i ens ha permès recollir totes les dades imprescindibles per omplir la memòria tècnica per presentar al registre en el catàleg de varietats locals d'interès agrari a Catalunya (Annex 6).

La col de conills (*Brassica oleracea* var. *acephala*) és una varietat del tipus farratgera adaptada a la climatologia local. Es cultiven per les seves fulles i principalment per alimentar el bestiar encara que també es fan servir les fulles joves per alimentació humana, principalment per a fer brous. Aquesta varietat es caracteritza per un creixement vegetatiu molt vigorós, arribant a mesurar més de un metre i mig d'alçada i se'n pot anar collint fulles durant tot el cicle de cultiu (hivern-primavera).

Al ser una col que no fa cabdell i que s'utilitzen les seves fulles mentre va creixent i que part del seu creixement depèn de que es vagin arrencant les fulles, fa que les dades aportades com per exemple l'alçada o el diàmetre tinguin un valor de desviació estàndard alt.

L'acreditació de l'antiguitat del conreu s'ha aconseguit en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.



*Figura 30: Detall de la fulla de la varietat de col de conills sobre fons quadriculat 1 x 1 cm.*

## 5.- CONCLUSIONS

### 5.1.- CARACTERITZACIÓ DE LES VARIETATS LOCALS

Treballar amb varietats locals no és només un treball estrictament agronòmic ja que avarca altres camps com la botànica, la etnocultura o la història.

Aquest treball ha representat la part més tècnica d'un projecte més gran que aborda qüestions com la conservació de la diversitat cultivada o l'agricultura ecològica. Poder conservar els nostres propis recursos fitogenètics no és només una qüestió d'identitat cultural i territorial, sino una garantia per la sobirania alimentària de les generacions futures.

Aquest treball ha consistit en dues parts:

- Treballs agrícoles de les varietats objecte d'estudi.
- Una part més científica que comporta tot el treball de caracterització de cada varietat.

Per fer una bona caracterització, sobretot en varietats massa heterogènies, s'ha de conèixer, en la mesura del possible, el maneig agronòmic tradicional més òptim així com les característiques fenotípiques que el pagès ha anat seleccionant i conservant al llarg dels anys, poden així triar les plantes i fruits més representatius de la varietat per ser caracteritzades, definint al mateix temps el fenotip a seleccionar en un futur.

### 5.2.- ELABORACIÓ DE LES MEMÒRIES TÈCNIQUES

- Cibulet: Per la caracterització del cibulet es fa servir la plantilla de la memòria tècnica de la ceba, per això els descriptors del 6 al 10 es basen en el bulb. Tot i la obligatorietat de mesurar aquests descriptors, tenen molt poca importància en el cas del cibulet ja que es tracta d'una planta que gairebé no forma bulb (Figura 25), el que se'n aprofita és la part aèria, les fulles.
- Enciam tres ulls: Tot i l'alta heterogeneïtat d'aquesta varietat local, el fet de descartar les plantes amb un o dos ulls, ha permès entrar tots els descriptors de la memòria complint els paràmetres. Amb la documentació visual aportada queda ben definida la originalitat d'aquesta varietat local d'enciam.
- Tomàquet nana de la Geltrú: A la memòria tècnica d'una varietat local de tomàquet hauria de ser obligatori i no opcional, les fotografies de les seccions transversals i longitudinals dels fruits, ja que tot i que hi ha un descriptor on s'informa del nombre de lòculs, és important i pot ser un tret característic i diferencial entre varietats locals, la forma i la mida d'aquests lòculs. També si hauria de incloure, com en aquest treball, en l'apartat de descriptors addicionals (Taula 4), els graus Brix, un valor útil a l'hora de comparar des de un punt de vista organolèptic les diferents varietats de tomàquets.

- Mongeta filadora i ganxet petit: Els descriptors de la memòria tècnica són suficients per que quedi caracteritzada i diferenciada d'altres varietats locals.
- Col de conills: Al ser una col que no fa cabdell, els descriptors referents al cabdell no tenen cap valor i per això he cregut convenient donar molta importància en l'apartat de documentació visual mostrant en detall les fulles.

### **5.3.- VALORACIÓ DE LA METODOLOGIA DE CARACTERITZACIÓ DE LES VARIETATS ESTUDIADAES**

- És important que aquells descriptors relacionats amb la mesura d'un element complex, especifiqui el màxim possible com es durà a terme la mesura, detallant tot el procés. Això s'ha de tenir en compte a l'hora de definir descriptors relacionats amb la mesura de dimensions de fulles, llavors, calze, d'elements corbs, d'elements fragmentats o en mesurar el color, en superfícies de tonalitats no homogènies. D'aquesta manera, s'aconseguirà arribar a resultats comparables independentment de la persona que realitzi les mesures, o del temps que hagi passat des de l'última caracterització, fent més comprensible la informació per a l'usuari.
- Tot i complir formalment amb tots els punts per incloure aquestes varietats locals al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya, per obtenir dades fidedignes per una correcta caracterització de les varietats caldria realitzar més repeticions del seu cultiu degut a la variabilitat dels agents biòtics i abiòtics que afecten al cultiu i confereixen heterogeneïtat als paràmetres morfològics i agronòmics.

## 6.- BIBLIOGRAFIA

Altieri, M. A. and Merrick, L., 1987. *In situ conservation of crop genetic resources through maintenance of traditional systems*. Economic Botany, 41: 86-98.

Casallo, A. (1965). *Varietades de hortalizas cultivadas en España*. Madrid: Publicaciones del Ministerio de Agricultura.

CCVO (Consell Comarcal del Vallès Oriental),2014. *Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental*. Recuperat de: <http://www.llavorsvallesoriental.cat/pdf/Varietats-locales-de-mongetes-del-Valles.pdf>

DARP (2013) *PLA D'ACCIÓ PER A LA BIODIVERSITAT CULTIVADA A CATALUNYA*. Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural Direcció General d'Agricultura i Ramaderia Subdirecció General d'Agricultura.Barcelona.

Esporus (2011). *Manual i protocols de gestió d'Esporus*. Manresa: Associació l'Era. Recuperat de: [http://www.esporus.org/bdgermen/recursos/htmlcontent/MiP-Esporus\\_Tot.pdf](http://www.esporus.org/bdgermen/recursos/htmlcontent/MiP-Esporus_Tot.pdf)

FAO (1996). The state of food and agriculture. Recuperat de: [www.fao.org/docrep/003/w1358e/w1358e.pdf](http://www.fao.org/docrep/003/w1358e/w1358e.pdf)

Folch i Guillèn, Ramon (2016). *Ambient, territori i paisatge: valors i valoracions*. Barcelona: Ed.Barcino.

Harlan, J.R. (1975). *American Society of Agronomy, Crop Science Society of America*. Madison.Crops & Man. 2nd Edition.

IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) (2011). *La agricultura ecológica y la diversidad de las semillas. [Folleto en línea]*. Recuperat de: [http://www.ifoam.org/growing\\_organic/3\\_advocacy\\_lobbying/esp\\_leaflet\\_PDF/seed\\_diversity\\_esp.pdf](http://www.ifoam.org/growing_organic/3_advocacy_lobbying/esp_leaflet_PDF/seed_diversity_esp.pdf)

IPGRI (1995). *Descriptores para Capsicum. Internatinal*. Plant Genetic Resources Institute. Roma.

Kinealy, Christine (1994), *This Great Calamity*, Gill & Macmillan, ISBN 0-7171-1881-9

Navarro Soler, D. (1881). *Cultivo Perfeccionado de las Hortalizas*. Madrid: Establecimiento tipográfico de Pedro Nuñez.

Mir, Raul M. (1936). *Almanaque Guía de el Cultivador Moderno*. Barcelona

Puig i Roca, Jordi (2015). *L'hort del segon origen. L'horticultura del futur amb arrels al passat*. Barcelona, L'Espluga de Francolí: Ed. Barcino.

Revista Agricultura i Ramaderia, num. 8, agost 1936. Llibreria Catalonia (Barcelona).

Roselló, J. i Soriano, J.J.( 2010). *Com i per què obtindre les teues pròpies llavors*. Edicamp. València

Servei Meteorològic de Catalunya (2019). *Climatología comarcal de Catalunya*. Recuperat de: <http://www.meteo.cat/wpweb/climatologia/el-clima-ahir/climatologia-comarcal/>

Sobrino (1989). *Tratado de horticultura herbacea y hortalizas de flor y fruto*. Barcelona: Ed. AEDOS

UNESCO (2019). *Informe de Evaluación de la Biodiversidad Mundial*. Recuperat de <https://es.unesco.org/news/proteccion-biodiversidad-es-tan-vital-como-lucha-cambio-climatico-afirma-directora-general>

UPOV (2006). *Directrices para la ejecución del examen de la distinción, la homogeneidad y la estabilidad*. Para ají, chile, pimiento (Capsicum annum L.). Ginebra.

Uroz, Soraya (2012). *Caracterización de variedades locales de solanáceas: cuatro de tomate y tres de pimiento*. Máster de Agricultura Ecológica, UB.

Viquipèdia (2019). *Cibulet*. Recuperat de: <https://ca.wikipedia.org/wiki/Cibulet>.



# ANNEXOS

## Annex 1: Cibulet

- Memòria tècnica del cibulet presentada per inscriure's al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya.
- Acreditacions bibliogràfiques cibulet.

# Memòria tècnica de la ceba (*Allium cepa* L.) del Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya

## Dades del/de la sol·licitant

|  |                      |  |
|--|----------------------|--|
| Cognoms i nom o raó social<br>Associació L'Era |                      | DNI/NIF/NIE<br>G61850277                     |
| Adreça<br>Avda. Universitat, 4-6               |                      |  |
| Municipi<br>Manresa                            | Codi postal<br>08242 |  |
| Telèfon fix<br>938787035                       | Telèfon mòbil<br>-   | Correu electrònic<br>info@associaciolera.org |

## Dades del representant legal (si s'escau)

|  |                      |  |
|--|----------------------|--|
| Cognoms i nom o raó social<br>Carolina Domínguez |                      | DNI/NIF/NIE<br>43395252W                     |
| Adreça<br>Avda. Universitat, 4-6                 |                      |  |
| Municipi<br>Manresa                              | Codi postal<br>08242 |  |
| Telèfon fix<br>938787035                         | Telèfon mòbil<br>-   | Correu electrònic<br>info@associaciolera.org |

## Dades de la varietat local

|   |   |
|---|---|
| Denominació de la varietat: cibulet             | Sinònim/s: cebollí, porradell   |
| Nom amb que es reconeix i s'anomena la varietat | Només s'indicaran aquells sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa). |

## 1. Breu descripció de la varietat

En aquest apartat cal descriure en un llenguatge planer (5-10 línies), enfocat al públic en general i de forma ordenada els trets diferenciadors i/o característiques particulars d'aquesta varietat respecte la resta, indicant les principals característiques morfològiques (planta, flor, fruit o part comestible), agronòmiques (produccions, etc) i etnobotàniques, (usos, com es menja: "cru i/o cuit, verd i/o sec", etc.), de la varietat en qüestió.

La varietat pertany a la espècie: *Allium schoenoprasum*.

El cibulet o porradell (*Allium schoenoprasum*) és una espècie de planta conreada inclosa al gènere de la ceba (*Allium*). És una planta bulbosa herbàcia i perenne que arriba a fer 50 cm d'alt. Les fulles són tubulars i buides per dins amb un diàmetre de 2 a 3 mm. Les flors són de color porpra distribuïdes en una inflorescència. La fructificació és una càpsula que conté diverses llavors negres. En la cuina se n'utilitzen les fulles, sigui crues en amanides o com a condiment en diversos plats. Les fulles dels cibulets s'usen fresques, crues, picades i amanides.

## 2. Origen o tradició de la varietat local

Indiqueu la zona on històricament s'ha cultivat la varietat i on està adaptada.

En el cas que afecti a tota una comarca indicar les comarques afectades:

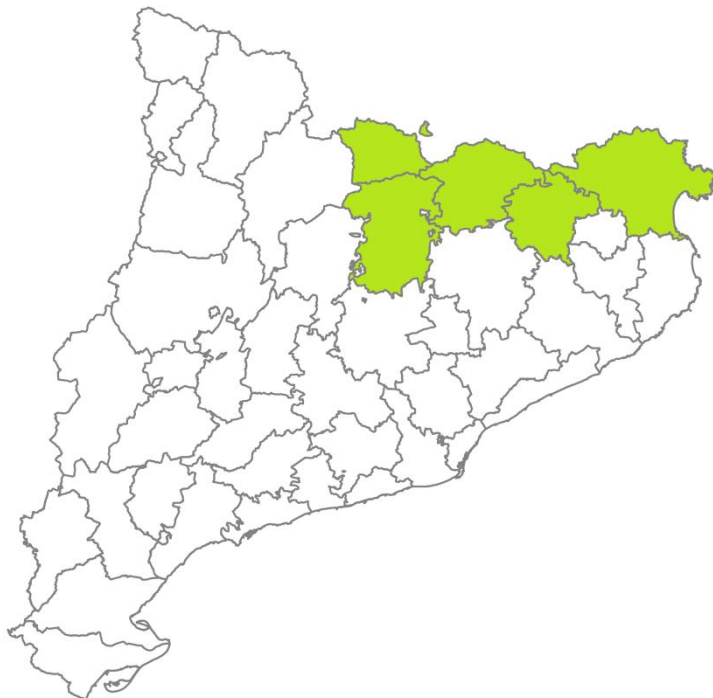
|   |
|---|
| Comarca                                   |
| Berguedà                                  |
| Regions properes a la frontera amb França |

En el cas que afecti només a uns municipis concrets indicar els municipis:

| Municipi | Comarca |
|----------|---------|
|          |         |
|          |         |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

**Figura 1. Mapa d'àmbit territorial:** Localitzar al mapa les zones on tradicionalment s'ha cultivat la varietat, informació recollida en la taula anterior



**Observacions:** Indiqueu les fonts on s'ha obtingut la informació sobre la tradició del conreu.

### 3. Àmbit territorial del conreu

Indiqueu la zona on es cultiva actualment la varietat.

L'àmbit territorial del conreu és a nivell comarcal

| Comarca                                   | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|---|--------------------------------------|--|
| Berguedà                                  |                                      |  |
| Regions properes a la frontera amb França |                                      |  |
|   |                                      |  |

L'àmbit territorial és a nivell municipal

| Municipi | Comarca | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|----------|---------|--------------------------------------|--|
|          |         |                                      |  |
|          |         |                                      |  |
|          |         |                                      |  |

Observacions:

***És una herba originària d'Europa i ja era cultivada pels antics romans tot i que no es va estendre el seu cultiu fins al s.XVI.***

## 4. Conservació

Cal indicar la informació del tipus de conservació que s'està fent de la varietat.

### 4.1 *In situ*

Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes, dels hàbitats naturals i manteniment i recuperació de varietats locals, en el seu entorn natural, lloc on han desenvolupat les seves propietats específiques. Inclouríem també la conservació *on farm*, on els productors locals conserven i fan ús de les varietats locals, en la seva zona d'origen i amb tècniques tradicionals.

| Municipi           | Comarca  | Província | Lloc on es realitza la conservació <i>in situ</i>        |   |   |   |
|--------------------|----------|-----------|--|---|---|---|
|                    |          |           | Referència SIGPAC:<br>municipi/polígon/parcel·la/recinte | Adreça                                    | Ubicat en:<br>hort, camp experimental,<br>camp comercial,<br>hivernacle,... | Coordenades UTM (X,Y)<br>(Datum ETRS89) |
| Bagà               | Berguedà | Barcelona |  | Molí del Cassó, s/n                       | hort  | 42.239910,<br>1.872100                  |
| Manresa            | Bages    | Barcelona | Manresa/15/277/3   | Ctra. Vella de Manresa-Barcelona Km. 23.5 | hivernacle  | 41.703774,<br>1.835682                  |
| Vilanova de Segrià | Segrià   | Barcelona |  | C/LLeida, 16                              | hivernacle  |   |
|                    |          |           |  |   |   |   |
|                    |          |           |  |   |   |   |

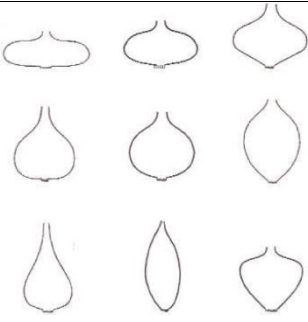
### 4.2 *Ex situ*

Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora del seu hàbitat natural (bancs de germoplasma (llavors, etc...), col·leccions vives, etc...)

| Municipi | Comarca | Província | Quantitat de llavor conservada (g) | Lloc de on es realitza la conservació <i>ex situ</i> |  | Característiques de la conservació |             |
|----------|---------|-----------|------------------------------------|--|--|------------------------------------|-------------|
|          |         |           |                                    | Adreça   | Ubicat en: banc de germoplasma, col·lecció viva, jardí botànic, etc... | Temperatura (°C)                   | Humitat (%) |
| Manresa  | Bages   | Barcelona | 400                                | Finca de Can Poc Oli                                 | Col·lecció viva  | 9                                  | 40          |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |

## 5. Caràcters morfològics de la varietat

Cal complimentar els descriptors mínims morfològics de l'espècie que s'indiquen a continuació i si s'escau aportar la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès indicant el nom i número del descriptor utilitzat per cada caràcter. En el cas de descriptors del tipus quantitatiu caldrà indicar la mitjana i la desviació estàndard de la mesura.

| Número descriptor | Codi Descriptor UPOV | Nom del descriptor                 | Nivell d'expressió  | Resultat de l'expressió                     | Observacions  |
|-------------------|----------------------|------------------------------------|---|---|---|
| <b>PLANTA</b>     |                      |                                    |   |   |   |
| 1                 | 7.1.1                | Color de fulla                     | 1. Verd clar<br>2. Verd groguenc<br>3. Verd<br>4. Verd grisós<br>5. Verd fosc<br>6. Verd blavós<br>7. Verd púrpura<br>99. Altres  | Altres: 6                                   | Enregistrar-ho en plantes completament desenvolupades, en fase de floració.   |
| 2                 | 7.1.2                | Longitud de la fulla (cm)          | Mitjana<br>Desviació estàndard  | Mitjana: 53,92<br>Desviació estàndard: 6,68 | Registrar la longitud mitjana de la fulla més llarga de 5-10 plantes completament desenvolupades. Proporcionar una descripció relativa a la varietat estàndard. |
| 3                 | 7.1.3                | Amplada de la fulla                | 3. Estreta<br>5. Intermèdia<br>7. Ampla   |   | Registrar l'amplada màxima de la fulla més llarga de 5-10 plantes completament desenvolupades. Aplanar les fulles cilíndriques per a mesurar-les més fàcilment. |
| 4                 | 7.1.5                | Port del fullatge                  | 3. Postrat (horitzontal)<br>5. Intermedi<br>7. Erecte   |   |   |
| 5                 | 7.1.8                | Cerositat del limbe                | 3. Escassa<br>5. Intermèdia<br>7. Forta   |   |   |
| <b>BULB</b>       |                      |                                    |   |   |   |
| 6                 | 7.1.11               | Forma dels bulbs madurs secs       | 1. Plana (Eixatada)<br>2. Plana esfèrica<br>3. Romboïdal<br>4. Ovoide ampla<br>5. Esfèrica<br>6. El·líptica ampla<br>7. Ovalada (oval allargat)<br>8. De fus<br>9. Punta alta<br>99. Altres |   |    |
| 7                 |                      | Índex de la forma del bulb         | Relació en cm entre l'alçada del bulb i el diàmetre   | 0,98  |   |
| 8                 | 7.1.14               | Uniformitat de la forma dels bulbs | 1. Uniforme (homogènia)<br>2. Variable<br>3. Molt variable  |   |   |
| 9                 | 7.1.17               | Espessor de la pell del bulb       | 3. Fina<br>5. Intermèdia<br>7. Gruixuda   |   | Registrada en bulbs recol·lectats de pell seca  |
| 10                | 7.1.18               | Color de la polpa del bulb         | 1. Blanc<br>2. Crema<br>3. Verd/blanc<br>4. Violeta/blanc<br>99. Altres   | Altres: 4                                   |   |
| 11                | 7.1.27               | Cabdell del bulb                   | 1. 1 cabdell<br>2. 2-3 cabdells<br>3. Més de 3 cabdells   |   |   |
| <b>FLOR</b>       |                      |                                    |   |   |   |
| 12                | 29 i 31 (UPOV)       | Tendència a la floració            | 1. Absent o molt débil<br>3. Débil<br>5. Mitja<br>7. Forta  |   |   |

|  |  |  |               |  |  |
|--|--|--|---------------|--|--|
|  |  |  | 9. Molt forta |  |  |
|--|--|--|---------------|--|--|

**Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat.**

| Número | Codi Descriptor IPGRI/UPOV | Nom del descriptor                        | Nivell d'expressió  | Resultat de l'expressió | Observacions   |
|--------|----------------------------|---|---|-------------------------|--|
| 13     | 35 (UPOV)                  | Època del grillat durant l'emmagatzematge | Nombre de setmanes que es conserven els bulbs fins al grillat |                         | <p>S'hauran d'excloure els bulbs danyat. Els bulbs es mantindran a una temperatura d'emmagatzematge entre 2°C i 5°C amb una bona ventilació que es pot aconseguir mitjançant en caixes apilades perforades.</p> <p>En climes amb temperatures més fredes a l'estiu cal "curar" els bulbs durant dues setmanes a una temperatura de 30-35 °C. Cal evitar temperatures que excedeixin els 40°C per impedir el creixement de <i>Aspergillus niger</i>.</p> <p>A fi d'avaluar la brotació es necessari comptar amb un mínim de <b>50 bulbs</b>.</p> <p>L'avaluació s'haurà d'efectuar cada dues, tres o quatre setmanes.</p> |

**Altres descriptors d'interès.**

| Número | Codi Descriptor | Nom del descriptor | Nivell d'expressió | Resultat de l'expressió | Observacions |
|--------|-----------------|--------------------|--------------------|-------------------------|--------------|
|        |                 |                    |                    |                         |              |
|        |                 |                    |                    |                         |              |
|        |                 |                    |                    |                         |              |
|        |                 |                    |                    |                         |              |

## 6. Documentació visual

Cal adjuntar un mínim de 4 fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies en format digital han de tenir com a mínim la qualitat següent: 5 MP i format jpg o png.

| Fotografies obligatòries |  | Nom que se li hauria de donar al fitxer            | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
|--------------------------|--|--|--|
| 1                        | Una fotografia de la planta.   | Fot_1_especie_vairetat.jpg o png                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 2                        | Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible.   | Fot_2_especie_vairetat.jpg o png                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 3                        | Una fotografia detall del fruit o part comestible (amb el fons blanc o negre)                            | Fot_3_especie_vairetat.jpg o png                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 4                        | Una fotografia detall de la part comestible (amb fons blanc/ negre quadriculat, segons plantilla model ) | Fot_4_especie_vairetat.jpg o png                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| Fotografies opcionals    |  | Nom que se li hauria de donar al fitxer            | Indicar sí s'adjuntarà la imatge en format digital |
| 5                        | Una fotografia detall de la secció transversal del fruit   | Fot_5_especie_vairetat.jpg o png                   | <input type="checkbox"/>                           |
| 6                        | Una fotografia detall de la secció longitudinal del fruit  | Fot_6_especie_vairetat.jpg o png                   | <input type="checkbox"/>                           |
| 7                        | Altres Flor  | Fot_(indicar el número)_especie_vairetat.jpg o png | <input checked="" type="checkbox"/>                |



Imatge: 1



Imatge: 2

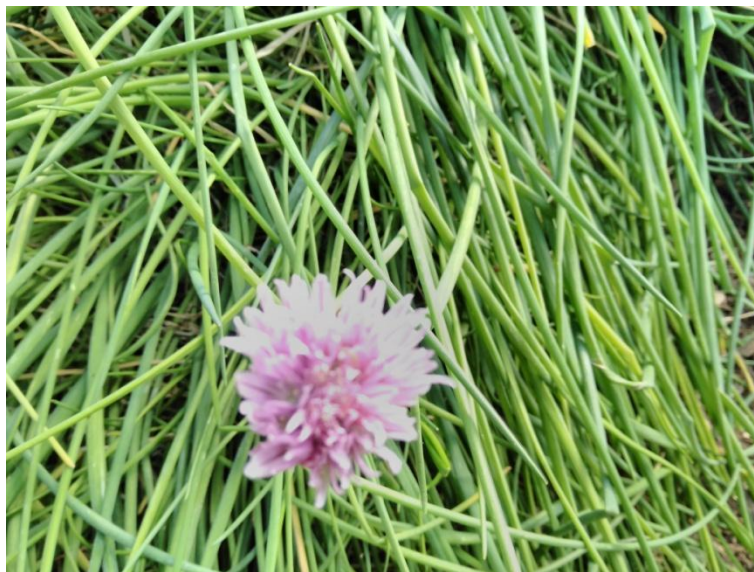


Imatge: 3





Imatge: 4



Imatge: 7

### 7. VARIETATS SIMILARS

Indiqueu les similituds i les diferències amb la varietat local que s'inscriu.

| Varietat local similar | Similituds | Diferències |
|------------------------|------------|-------------|
|                        |            |             |
|                        |            |             |
|                        |            |             |

| Varietat comercial similar | Similituds | Diferències |
|----------------------------|------------|-------------|
|                            |            |             |
|                            |            |             |
|                            |            |             |

## 8. ACREDITACIÓ DE L'ANTIGUITAT DEL CONREU

Cal acreditar que la varietat té una antiguitat de conreu a Catalunya, mínima de 50 anys. Excepcionalment la Comissió de Varietats locals pot acceptar una altre període d'antiguitat quan el resulti de la naturalesa i de la importància agronòmica de la varietat.

La justificació de l'acreditació de l'antiguitat del conreu es pot fer, d'acord amb els acords de la Comissió de varietats locals de 26/06/2014 i de 12/05/2017, de la següent forma:

- Acreditació bibliogràfica.
- Acreditació per un ens administratiu.( 26/06/2014)
- Acreditació mitjançant publicacions en la Gastroteca, Publicació del DARP "Productes de la terra", Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona (26/06/2014)
- Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.( 26/06/2014)
- Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.(12/05/2017)
- Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat de l'arbre en funció del diàmetre del tronc.(12/05/2017)
- Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.(12/05/2017)

### 8.1 Acreditació bibliogràfica

Relació de cites bibliogràfiques.

| Relació de cites bibliogràfiques     |
|--------------------------------------|
| 1935 El cultivador moderno           |
| 1936 Revista Agricultura i Ramaderia |
|                                      |

Caldrà adjuntar còpia dels articles, capítols, i documents que acreditin l'antiguitat, marcant en un color diferent les cites de la varietat local que es presenta.

### 8.2. Acreditació per un ens administratiu

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Nom de l'Ens administratiu |  |
| Adreça                     |  |
| Codi Postal                |  |
| Municipi                   |  |

Caldrà adjuntar el document que ho acredita.

### 8.3. Acreditació en gastroteca, Publicació del DAAM-Productes de la terra, Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

### 8.4. Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.

Dades dels testimonis

| NIF | Cognoms, nom | Adreça | Municipi | Comarca | Província |
|-----|--------------|--------|----------|---------|-----------|
|     |              |        |          |         |           |
|     |              |        |          |         |           |
|     |              |        |          |         |           |

Caldrà adjuntar document que ho acredita.

### 8.5 Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquesta publicació.

### 8.6 Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat dels arbres en funció del diàmetre dels tronc.

Caldrà adjuntar informe on es presentin els algorismes i les referències bibliogràfiques, si s'escau.

### 8.7 Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

## 9. Característiques agronòmiques

Indiqueu si es disposa dels valors dels caràcters agronòmics que considereu diferencials i d'interès de la varietat.

Indicar si les dades agronòmiques s'han obtingut:

- dels assajos de caracterització

de les prospeccions

### 9.1 Calendari de sembra i/o plantació en relació al lloc d'origen.

| Marc plantació<br>(10 x30)cm<br>Sembra al sòl<br>Planter<br>Transplantament<br>Recol·lecció | Calendari mensual<br>ceba |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   | G                         | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|   | x                         |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |                           |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |                           | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |   |

Observacions:

### 9.2 Característiques agronòmiques.

Marcar amb una X , aquelles característiques agronòmiques que es coneguin:

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
| Precocitat  | <input type="checkbox"/>  | precoç    | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|   | <input type="checkbox"/>  | mig       |   |
|   | <input type="checkbox"/>  | tardà     |   |
| Resistència al fred                                 | <input type="checkbox"/>  | major     | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|   | <input type="checkbox"/>  | menor     |   |
| Tolerància  | <input type="checkbox"/>  | fongs     | Especificar nom fong:                                 |
|   | <input type="checkbox"/>  | nemàtodes | Especificar nom nemàtodes :                           |
|   | <input type="checkbox"/>  | virus     | Especificar nom virus:                                |
| Resistència   | <input type="checkbox"/>  | fongs     | Especificar nom fong:                                 |
|   | <input type="checkbox"/>  | nemàtodes | Especificar nom nemàtodes :                           |
|   | <input type="checkbox"/>  | virus     | Especificar nom virus:                                |
| Maneig (tutors, malles ombreig, recalcamet, etc...) | Especificar el maneig: Un cop germinada es va tallant i es va fent la colita gairabé tot l'any. Aclarir i resembrar cada 3-4 anys |           |   |
| Altres observacions                                 |   |           |   |

## 10. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

### Pautes de realització de l'assaig al camp

Criteris generals:

- La població que es caracteritza ha de representar la variabilitat genètica de manera que permeti observar i registrar les seves característiques. Si es disposa de diferents entrades d'una espècie a caracteritzar caldria que a l'assaig hi hagués una representació proporcional de cada entrada.
- La grandària de la població vindrà determinada pel tipus de reproducció de l'espècie, si és al·lògama (molt variable) la població haurà de ser més gran que si és autògama (poc variable). En general es recomana poblacions grans per tal que la descripció sigui fiable. Es recomana fer repeticions que permetin agafar dades d'una mateixa característica diferents vegades, i utilitzar el promig com a valor real.
- Es recomana realitzar les caracteritzacions en el major nombre d'ambients possibles amb la finalitat d'identificar la varietat correctament.
- Els assajos han d'estar correctament identificats i si ha de poder accedir amb facilitat. Si hi ha repeticions, hi ha d'haver passadissos entre elles.
- Les plantes es disposaran en el camp de manera que no intercanviïn pol·len per tal d'evitar que els poblacions perdin el seu genotip original, especialment en el cas de les espècies al·lògames.
- Es recomana mantenir els assajos nets d'herbes adventícies, que puguin perjudicar el cultiu de l'espècie a caracteritzar.

### 10.1 Any de caracterització

Any: 2018

## 10.2 Localitats on s'han realitzat els assajos, ubicació de l'assaig i sistema de producció

| Municipi | Comarca | Província | Ubicació de l'assaig (camp experimental, camp convencional, hort...) | Coordenades UTM (X,Y) (Datum ETRS89) | Sistema de producció (convencional, integrada, ecològica, etc...) |
|----------|---------|-----------|--|--------------------------------------|---|
| Manresa  | Bages   | Barcelona | Hort   | 41.703774, 1.835682                  | Producció ecològica   |
|          |         |           |  |                                      |   |
|          |         |           |  |                                      |   |

## 10.3 Origen del material caracteritzat

| Nom de la varietat | Entitat recol·lectora | Data de recol·lecció | Origen de la mostra                   |
|--------------------|-----------------------|----------------------|---------------------------------------|
| Cibulet            | L'Era                 | Abril 2016           | Conxita Carreras, MOÍ del Cassó Bagà. |
|                    |                       |                      |                                       |
|                    |                       |                      |                                       |
|                    |                       |                      |                                       |

Caldrà demanar al Centre de Recursos Fitogenètics (CRF) i al Institut de Conservació i Millora de l'Agrobiodiversitat Valenciana (COMAV), s'hi tenen referència de la varietat per tal d'incloure una mostra en els assajos (el CRF i el COMAV no posen cap tipus d'inconvenient davant les sol·licituds de llavors si es justifica que serveix per a la conservació i la utilització sostenible de la diversitat genètica de les plantes de la que depèn la alimentació i l'agricultura).

## 10.4 Nombre de plantes caracteritzades

S'estableix en espècies hortícoles un mínim de:

- **30 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies autògames.
- **50 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies al·lògames.

Indicar el nombre de plantes caracteritzades:50

Indicar el nombre de fruits o part comestible observada per a la caracterització: 50

## 10.5 Disseny experimental

Indiqueu si és possible:

- El marc de plantació (el marc de plantació ha d'estar ben definit i mantenir-se constant a tot l'assaig). 10x30
- Repeticions (hi ha d'haver un nombre constant de plantes a cada repetició).
- Nombre d'assajos a realitzar realitzats.
- Altres dades de considereu importants:

## 10.6 Imatges de l'assaig



Imatge: Filera de plantació del cibulet en ambient controlat.



Imatge: Disposició de les 50 plantes de cibulet durant la caracterització.

### **11. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA QUE CONSIDEREU D'INTERÈS**

Adjuntar la informació complementària sobre la varietat, com per exemple si es disposa de característiques organolèptiques, perfils sensorials de la varietat, anàlisis moleculars, etc., i tota aquella documentació que considereu d'interès.

Conté compostos de sofre que li donen el seu aroma característic, similar al d'altres espècies de la seva família (ceba i all).

És molt ric en vitamina C i també conté carotè, vitamines A i B, calci i ferro. Estimula la gana, afavoreix la digestió i té propietats antisèptiques. Tot i que el cibulet és una planta del gènere *Allium*, gènere on la gran majoria d'espècies es cultiven pel seus bulbs, el cibulet es conrea majoritàriament per aprofitar les seves fulles cilíndriques i buides. Darrerament també s'en aprofita la seves inflorescències de color rosat ja que són comestibles. No es conserva gaire bé, és preferible consumir-lo fresc o bé congelar-lo. Es cultiva molt bé en recipients. Es pot començar el cultiu a partir de llavor, quan les temperatures són càlides, a finals de primavera o bé a finals d'estiu. També és molt fàcil de reproduir a la primavera per divisió de mates.

Requereix un reg constant, prefereix la llum directa tot i que tolera una mica l'ombra. Cal tallar les fulles abans que faci flor. Es poden fer tres o quatre talls, des de la primavera fins a l'hivern. En climes freds cal protegir la planta de les glaçades hivernals. Millor no cultivar-lo al costat d'altres liliàcies com la ceba, el porro o l'all. És bon company de les umbel·líferes com la pastanaga o el julivert.

### **12. Declaració**

**DECLARO** sota la meva responsabilitat:

1. Que totes les dades que consten en aquesta memòria són certes i em comprometo a aportar dades, documents i el material vegetal necessaris per a la seva comprovació.
2. Que la documentació que presento en còpia amb la sol·licitud d'inscripció és una còpia fidedigna de l'original i no he falsejat les dades que hi consten.
3. Informar al DARP de qualsevol canvi en la representació o en les circumstàncies declarades.

**AUTORITZO** al DARP fer-ne l'ús que s'escaigui, d'acord amb el Decret 131/2012, de 23 d'octubre.

**NO AUTORITZO** al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a sol·licitar les meves dades a altres administracions o entitats públiques per a la verificació de les dades.

---

Localitat i data

**Manresa, 15 de febrer del 2019**

---

Nom, cognoms i signatura del/de la sol·licitant/representant

**Carolina Domínguez**

---

D'acord amb la Llei orgànica 15/1999, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les vostres dades seran incorporades en un fitxer titularitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP). La finalitat del fitxer és mantenir actualitzades les dades del registre corresponent d'acord amb la normativa aplicable. El DARP és responsable del tractament i la gestió de les dades. Les dades personals seran publicades al registre corresponent i podran ser comunicades a tercers d'acord amb la normativa específica d'aquest; també podran ser cedides, si escau, a les entitats determinades en el fitxer, inscrit a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades. La informació sol·licitada a l'interessat és obligatòria per a la finalitat esmentada. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició mitjançant un escrit adreçat al DARP: Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona..

---

# Llavors d'Hortalisses

|   | 100 gra.<br>Plus. | Un quilo<br>Plus. |  | 100 gra.<br>Plus. | Un quilo<br>Plus. |
|---|-------------------|-------------------|--|-------------------|-------------------|
| Agròlles                                    | 150               | 20'00             | Enciam de capdell escaroler o català             | 2'00              | 17'50             |
| Albergínia morada llarga                    | 450               | 40'00             | Enciam de capdell, Trocadero, per a l'exportació | 2'00              | 17'50             |
| Albergínia negra llarga                     | 3'00              | 25'00             | Enciam romà, llarg, blanc                        | 2'00              | 17'50             |
| Albergínia rossa, molt primerenca           | 5'00              | 45'00             | Enciam romà, llarg, verd                         | 2'00              | 17'50             |
| Albergínia molt grossa, rodona              | 6'00              | 50'00             | Faves quarentenes, molt primerenques             |                   | 4'00              |
| Albergínia monstruosa de Nova York          | 6'00              | 50'00             | Faves primerenques, blanques                     |                   | 2'50              |
| Api ple blanc                               | 1'75              | 15'00             | Faves primerenques, morades                      |                   | 2'50              |
| Bleda, fulles amples                        | 1'00              | 9'00              | Faves grosses, de Mahó, tardanes                 |                   | 1'50              |
| Bleda, fulles verdes                        | 1'00              | 9'00              | Julivert comú                                    | 0'75              | 6'00              |
| Borratxa                                    | 2'00              | 18'00             | Julivert fulla molt rissada                      | 0'75              | 6'00              |
| Bròquil blau de Santa Teresa                | 2'50              | 20'00             | Meló valencià tendral, primerenc                 | 1'00              | 8'00              |
| Bròquil blanc primerenc                     | 2'50              | 20'00             | Meló valencià gros, primerenc                    | 1'00              | 8'00              |
| Bròquil gros de Nadal, morat                | 2'50              | 20'00             | Meló valencià, tardà                             | 1'00              | 8'00              |
| Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc | 2'50              | 20'00             |  |                   |                   |
| Bròquil romà de Quaresma                    | 2'50              | 20'00             | MONGETES   |                   |                   |
| Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre   | 2'50              | 20'00             | PER A MENJAR, TENDEES                            |                   |                   |
| Carxofa grossa de Lodi                      | 5'00              | 50'00             | Terreres, Mig-dol, molt primerenques             |                   | 2'50              |
| Carbassa francesa, del bon gust             | 1'25              | 10'00             | Terreres, Negre de Belzica, molt primerenca      |                   | 2'50              |
| Carbassa Cabell d'Angel                     | 4'00              | 30'00             | Terreres, Moixa vermella, primerenques           |                   | 3'00              |
| Carbassa vinatera o de Pelegrí              | 10'00             |                   | Terrera, Moixa francesa, molt primerenca         |                   | 2'50              |
| Carbassons                                  | 1'00              | 9'00              | Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques    |                   | 2'50              |
| Card ple blanc                              | 3'00              | 25'00             | Emparradores, Avellaneta negra, primerenques     |                   | 3'00              |
| Ceba blanca, primerenca, de la Reina        | 3'50              | 30'00             | Emparradores, Sucre o Llamina, molt prim.        |                   | 2'50              |
| Ceba blanca grossa, primerenca              | 3'50              | 30'00             | Emparradora, Incomparable o cuc francès          |                   | 4'00              |
| Ceba blanca grossa, francesa, tardana       | 2'50              | 20'00             | Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.   |                   | 2'50              |
| Ceba blanca Campeny, molt primerenca        | 3'50              | 30'00             | Emparradores, Romana o Faciosa, tardanes         |                   | 2'50              |
| Ceba vermella Campeny, molt primerenca      | 3'50              | 30'00             | Emparradores, Custodia o Floreta, tardanes       |                   | 2'50              |
| Ceba vermella de cabesser                   | 1'75              | 15'00             | Emparradora, o Sastre de la Costa, tardana       |                   | 2'50              |
| Ceba vermella llarga, de Vic, primerenca    | 2'00              | 18'00             |  |                   |                   |
| Ceba valenciana, per a l'exportació         | 3'00              | 25'00             | PER A DESGRANAR                                  |                   |                   |
| Cibulet                                     | 8'00              | 45'00             | Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques    |                   | 2'50              |
| Cestini comú                                | 1'00              | 8'00              | Emparradora, Avellaneta blanca, primerenca       |                   | 2'50              |
| Cerfull molt rissat                         | 1'00              | 8'00              | Emparradora, de la Neu, mig primerenca           |                   | 2'50              |
| Cogombre llarg, verd                        | 2'00              | 18'00             | Emparradores, Carai, tardanes                    |                   | 2'50              |
| Cogombre petit, Cornichon                   | 2'00              | 18'00             | Emparradores, Ganxet, tardanes                   |                   | 2'50              |
| Col de Milà Aubervilliers, borratxona       | 1'75              | 15'00             | Emparradores, Sastre o de la Costa               |                   | 2'50              |
| Col de Milà grossa, rissada                 | 1'75              | 15'00             | Emparradores, Garrofó valencià, gra molt ample   |                   | 4'00              |
| Col de Milà precoç, de Sant Joan            | 1'75              | 15'00             |  |                   |                   |
| Col de Milà, de set setmanes, nana          | 1'75              | 15'00             | Nap de taula, blanc, rodó                        | 1'25              | 12'00             |
| Col de Milà, de Pasqua o Paperina           | 2'50              | 20'00             | Nap de taula, blanc, llarg                       | 1'25              | 12'00             |
| Col de Nadal                                | 2'50              | 20'00             | Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda)     | 1'25              | 12'00             |
| Col de capdell, Bascallan                   | 2'50              | 20'00             | Nap de taula, groc, rodó                         | 1'25              | 12'00             |
| Col de capdell, Brunswick                   | 2'50              | 20'00             | Nap de taula, llarg, negre                       | 1'25              | 12'00             |
| Col de capdell, Dax                         | 2'50              | 20'00             | Pastanaga de taula, llarga                       | 1'75              | 15'00             |
| Col de capdell, Holanda, peu curt           | 2'50              | 20'00             | Pastanaga de taula, mig llarga                   | 2'00              | 17'50             |
| Col de capdell, Holanda, tardana            | 2'50              | 20'00             | Pebrot, mata baixa, gros, molt primerenc         | 3'00              | 25'00             |
| Col de capdell, Joaneta o Nantena           | 2'50              | 20'00             | Pebrot, gros, de Lloret, mig primerenc           | 3'00              | 25'00             |
| Col de capdell, Mitra o Cor de Bou          | 2'50              | 20'00             | Pebrot, gros, de Banyà                           | 3'00              | 25'00             |
| Col de capdell, Quintal, molt grossa        | 2'50              | 20'00             | Pebrot, gros, de marro                           | 3'00              | 25'00             |
| Col de capdell, Schweinfurt                 | 2'50              | 20'00             | Pebrot, molt gros, de Reus                       | 3'00              | 25'00             |
| Col de capdell, Sant Dionís                 | 2'50              | 20'00             | Pebrot, molt gros, de Torroella                  | 3'00              | 25'00             |
| Col de capdell, York, primerenca            | 2'50              | 20'00             | Pèsols Austràlia, mata baixa                     |                   | 3'50              |
| Col de capdell, Lombarda, morada, grossa    | 2'50              | 20'00             | Pèsols Austràlia, emparradors                    |                   | 3'75              |
| Col de Brusselles                           | 1'75              | 15'00             | Pèsols setsetmaners, mata baixa                  |                   | 3'00              |
| Col verd de broli                           | 1'00              | 8'00              | Pèsols setsetmaners "Selectes", mata baixa       |                   | 3'50              |
| Col gegant farratgera, Cavalier             | 1'00              | 8'00              | Pèsols caputxins, banya de bè                    |                   | 4'50              |
| Col gegant farratgera, de fulles rissades   | 1'25              | 11'50             | Pèsols caputxins, flor violeta                   |                   | 4'50              |
| Coliflor extra primerenca                   | 6'00              | 50'00             | Porro gros, blanc                                | 1'00              | 9'00              |
| Coliflor de Nàpols, primerenca              | 3'50              | 30'00             | Porro monstruos, de Garentan                     | 1'75              | 16'00             |
| Coliflor de Nàpols, tardana                 | 3'50              | 30'00             | Ravenet rosa, rodó, punta blanca                 | 1'00              | 8'00              |
| Coliflor de Nàpols, molt tardana            | 3'50              | 30'00             | Ravenet vermell, rodó, punta blanca              | 1'00              | 8'00              |
| Collnèp (Napieol) blanc, Champion           | 1'00              | 9'00              | Ravenet vermell, llarg                           | 1'00              | 8'00              |
| Creixens Alençis o morriort                 | 0'75              | 7'00              | Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca            | 1'00              | 8'00              |
| Creixens d'aigua o de font                  | 4'00              | 35'00             | Ravenet vermill, mig llarg, punta blanca         | 1'00              | 8'00              |
| Creixens d'horta                            | 1'50              | 14'00             | Remolatxa fina, morada                           | 1'00              | 8'00              |
| Escalonyes                                  | 0'75              | 7'00              | Remolatxa fina Cheltenham                        | 1'00              | 8'00              |
| Escarola rissada, de fulla doble            | 1'25              | 11'50             | Selsifis blanc                                   | 4'00              | 35'00             |
| Escarola rissada, sor ple                   | 1'25              | 11'50             | Síndria molt primerenca                          | 1'25              | 10'00             |
| Escarola molt rissada, Cabell d'Angel       | 2'25              | 20'00             | Síndria Besta, molt dolça                        | 1'00              | 9'00              |
| Escarola Cabell d'Angel, del Liobregat      | 1'25              | 11'50             | Síndria de Màlaga                                | 1'00              | 9'00              |
| Espàrrec gros d'Holanda                     | 1'00              | 9'00              | Síndria de València                              | 1'00              | 9'00              |
| Espàrrec d'Argentouil, primerenc            | 1'00              | 9'00              | Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc              | 3'00              | 25'00             |
| Espinac monstruos de Viroflay               | 0'50              | 3'00              | Tomàtec Pometa, gros, primerenc                  | 3'50              | 32'50             |
| Enciam de capdell, de les quatre estacions  | 2'00              | 17'50             | Tomàtec Pera, gros, tardà                        | 3'50              | 32'50             |
| Enciam de capdell, Batavia                  | 2'00              | 17'50             | Tomàtec rodó, lliç, gros, tardà                  | 1'50              | 12'50             |
| Enciam de capdell, Rei de Maig              | 2'00              | 17'50             | Tomàtec de penjar                                | 1'75              | 16'00             |
| Enciam de capdell, gros, d'hivern           | 2'00              | 17'50             | Xicoira arrel grossa, de Brusselles              | 1'75              | 15'00             |
|   |                   |                   | Xirivia  | 1'00              | 7'50              |
|   |                   |                   | Xampinyó (blanc)                                 | 3'00              | 25'00             |

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Avinguda Eduard Maristany, 19. (Davant de l'Estació de França). Telefon 20941 - BARCELONA

Agrairam als nostres llegidors que esmentin AGRICULTURA I RAMADERIA en dirigir-se als anunciants

Figura 32: Pàgina de l'exemplar nº8 la revista Agricultura i Ramadera de l'agost de l'any 1936 on apareix el Cibulet.

ANY XX - NUM. 8

AGOST DEL 1936

# AGRICULTURA i RAMADERIA



## SUMARI:

El projecte d'Estatut Català del Vi, *Enric Sala*.— Utilitat dels boscos i necessitat de la repoblació forestal, *Joan Montsalvatge*.— Per a combatre les mosques. — El pa tradicional al Pallars Sobirà, *R. Violant i Simorra*.— El greix de les terres de conreu, *Pere de la Triola*.— El XV Saló de Maquinària Agrícola de París, *R. M. i C.*— Els cellers cooperatius, *Joan Vallès i Estruch*.— Manera d'obtenir mostos infermentats de raïm. — El que diu la premsa: La pagesia catalana i el fet sindical, *J. Saler i Caralt*.— Recerques pràctiques: El sucre contra les picades dels insectes. — Les virtuts del tomàtec. — Combustibles fertilitzadors. — La coccidiosi i el vinagre. — Tractament dels ceps i fruiters cloròtics. — L'àcid carbònic per a detenir la fermentació dels mostos. — La indústria Sud-Africana de mostos de raïm. — Farratges per al bestiar. — Per a conservar la carn a l'estiu. — Sobre la destrucció de gripaus i granotes. — Notes informatives: El Concurs fotogràfic dels «Amics de les Roses». — El preu del vi. — Concurs de memòries. — Concursos per a l'Estudi de la Masia Catalana. — Exportació de la patata primeirenca. — Notes comercials. — Calendari de Sembres. — El Mercat.

*Manufàctura de cistelleria a Mallorca.*

Figura 32: Portada de l'exemplar nº8 la revista Agricultura i Ramadera de l'agost de l'any 1936 on apareix el Cibulet.



# Semillas de Hortalizas

|   | 10 grs.<br>Pza. | 10 lbs.<br>Pza. |   | 10 grs.<br>Pza. | 10 lbs.<br>Pza. |
|---|-----------------|-----------------|---|-----------------|-----------------|
| Amèrta (Agroñias)                       | 100             | 2000            | Coliflor Blanco Chiriquita                          | 100             | 750             |
| <b>ACEBUCAS</b>                         |                 |                 | Coliflor blanco                                     | 100             | 1200            |
| Acorda pienza blanca                    | 100             | 200             | Chalote   | 250             | 200             |
| Acorda pienza verde                     | 100             | 200             | Chirivía o pastinaca                                | 100             | 750             |
| <b>ACHICORIAS</b>                       |                 |                 | <b>ESCAROLES</b>                                    |                 |                 |
| Achicoria de café Magdeburg             | 100             | 200             | Escarola muy rosada de hoja doble                   | 100             | 1000            |
| Achicoria rula gruesa de Bruselas       | 100             | 1000            | Escarola muy rosada, lisa                           | 100             | 1000            |
| <b>APTOB</b>                            |                 |                 | Escarola muy rosada o cabollo de Angel              | 100             | 1200            |
| Apio liso blanco                        | 100             | 1000            | Escarola muy rosada o cabollo de Angel, del Lombard | 100             | 1000            |
| Apio-rubano                             | 100             | 1000            | <b>ESPARGOS</b>                                     |                 |                 |
| <b>BERENGENAS</b>                       |                 |                 | Espárrago grande de Bruselas                        | 100             | 750             |
| Berengena rosada larga                  | 450             | 4500            | Espárrago temprano de Argenteuil                    | 100             | 900             |
| Berengena negra larga                   | 300             | 3000            | <b>KIPNACAS</b>                                     |                 |                 |
| Berengena escasa muy temprana           | 300             | 4500            | Kipinaca austríaca de Vindobona                     | 100             | 300             |
| Berengena muy grande rosada             | 300             | 4500            | Kipinaca Victoria, de vicaria                       | 100             | 300             |
| <b>BERROS</b>                           |                 |                 | <b>GUISANTES</b>                                    |                 |                 |
| Berro alemán o marino                   | 100             | 700             | Guisante Austral, tallo liso                        | 100             | 300             |
| Berro de agua o de fuente               | 100             | 1000            | Guisante verde Imperial, tallo bajo                 | 100             | 300             |
| Berro de sierra o de jardín             | 100             | 1000            | Guisante Austral, de estaca                         | 100             | 300             |
| <b>BORRAJA</b>                          |                 |                 | Guisante capuchino o tibolopeca, escasa de campo    | 100             | 400             |
| Borraja                                 | 200             | 1000            | Guisante expeditivo de San Vito                     | 100             | 400             |
| <b>BRÓCOLIS</b>                         |                 |                 | Guisante de siete semanas                           | 100             | 300             |
| Brócoli azul de Santa Teresa            | 200             | 1000            | Guisante de cuatro semanas "Belgian"                | 100             | 300             |
| Brócoli blanco temprano                 | 200             | 1000            | Guisante escaso verde arrugado, medio temprano      | 100             | 300             |
| Brócoli grande de Navidad, novata       | 200             | 1000            | <b>HABAS</b>  |                 |                 |
| Brócoli medio blanco, temprano          | 200             | 1000            | Haba grande de Malin                                | 100             | 1000            |
| Brócoli romano de Casanova              | 200             | 1000            | Haba temprana, blanca                               | 100             | 1000            |
| Brócoli blanco grande tardío            | 200             | 1000            | Haba temprana, rosada                               | 100             | 1000            |
| <b>CALABAZAS</b>                        |                 |                 | Haba escocesa, muy temprana                         | 100             | 1000            |
| Calabaza francesa buen gusto            | 100             | 1000            | <b>HABICHUELAS</b>                                  |                 |                 |
| Calabaza Caballo de Angel               | 100             | 1000            | Habichuela, para cocer en salsa                     |                 |                 |
| Calabaza de Peregrino                   | 100             | 1000            | Enana Higbol, muy temprana                          |                 |                 |
| <b>CALABACINES</b>                      |                 |                 | Enana Negra de Bélgica, muy temprana                |                 |                 |
| Calabacín                               | 100             | 1000            | Enana Blanca, temprana, temprana                    |                 |                 |
| <b>CANONIGOS</b>                        |                 |                 | Enana Morca, francesa, muy temprana                 |                 |                 |
| Canonigo                                | 100             | 1000            | De escasa, Avellaneta blanca, temprana              |                 |                 |
| <b>CARDOS</b>                           |                 |                 | De escasa, Avellaneta negra, temprana               |                 |                 |
| Cardo liso, blanco, sin espigas         | 200             | 2000            | De escasa, Saco o Lincorn, temprana                 |                 |                 |
| <b>CEBOLLAS</b>                         |                 |                 | De escasa, Incomparable o que frascó                |                 |                 |
| Cebolla blanca temprana de la Reina     | 100             | 1000            | De escasa, de la Cruz, medio temprana               |                 |                 |
| Cebolla blanca grande temprana          | 100             | 1000            | De escasa, Garrafal rosada (blanca), medio temprana |                 |                 |
| Cebolla blanca grande francesa          | 100             | 1000            | De escasa, Romana o florentina, tardía              |                 |                 |
| Cebolla blanca temprana Carpeño         | 100             | 1000            | De escasa, Custodia o florentina, tardía            |                 |                 |
| Cebolla escocesa temprana Carpeño       | 100             | 1000            | De escasa, Gaster o de la Cruz                      |                 |                 |
| Cebolla roja de conservar               | 100             | 1000            | <b>HABICHUELAS para gromo</b>                       |                 |                 |
| Cebolla larga de Vicia                  | 100             | 1000            | Enana Galón de Alcanar, temprana                    |                 |                 |
| Cebolla rubicunda para la exportación   | 100             | 1000            | De escasa, Avellaneta blanca, temprana              |                 |                 |
| <b>CEBOLLINO</b>                        |                 |                 |   |                 |                 |
| Cebollino                               | 100             | 1000            |   |                 |                 |
| <b>COL DE SIERRA</b>                    |                 |                 |   |                 |                 |
| Col de Sierra Alcapurriana (Borrachona) | 100             | 1000            |   |                 |                 |
| Col de Sierra grande rosada             | 100             | 1000            |   |                 |                 |

Figura 33: Pàgina del "Almanaque Guia del cultivador moderno" de l'any 1935 on apareix el Cebollino, en català, Cibulet.

## **Annex 2: Enciam de tres ulls.**

- Memòria tècnica de l'enciam de tres ulls presentada per inscriure's al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya.
- Acreditacions bibliogràfiques de l'enciam de tres ulls.

## Memòria tècnica de l'enciam (*Lactuca sativa L.*), del Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya

### Dades del/de la sol·licitant

|                            |               |                         |
|----------------------------|---------------|-------------------------|
| Cognoms i nom o raó social |               | DNI/NIF/NIE             |
| Associació L'Era           |               | G61850277               |
| Adreça                     |               |                         |
| Avda. Universitat, 4-6     |               |                         |
| Municipi                   | Codi postal   |                         |
| Manresa                    | 08242         |                         |
| Telèfon fix                | Telèfon mòbil | Correu electrònic       |
| 938787035                  | -             | info@associaciolera.org |

### Dades del representant legal (si s'escau)

|                            |               |                         |
|----------------------------|---------------|-------------------------|
| Cognoms i nom o raó social |               | DNI/NIF/NIE             |
| Carolina Domínguez         |               | 43395252W               |
| Adreça                     |               |                         |
| Avda. Universitat, 4-6     |               |                         |
| Municipi                   | Codi postal   |                         |
| Manresa                    | 08242         |                         |
| Telèfon fix                | Telèfon mòbil | Correu electrònic       |
| 9387787035                 | -             | info@associaciolera.org |

### Dades de la varietat local

|   |   |
|---|---|
| Denominació de la varietat: <b>Enciam de tres ulls.</b> | Sinònim/s:  |
| Nom amb que es reconeix i s'anomena la varietat         | Només s'indicaran aquells sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa). |

Tipus:

- Llarg (Romana)
- Cabdell
- Mantegós
- Arrissat
- Meravella
- Fulla de roure/ Lollos
- Altres

### 1. Breu descripció de la varietat

En aquest apartat cal descriure en un llenguatge planer (5-10 línies), enfocat al públic en general i de forma ordenada els trets diferenciadors i/o característiques particulars d'aquesta varietat respecte la resta, indicant les principals característiques morfològiques (planta, flor, fruit o part comestible), agronòmiques (produccions, etc) i etnobotàniques, (usos, com es menja: "cru i/o cuit, verd i/o sec", etc.), de la varietat en qüestió.

És un enciam de varietat tipus romà que com a tret molt diferencial de la resta d'enciams es que puja amb 3 ulls o llucs. Les fulles són d'un color verd clar, el·líptiques, d'una llargada entre 15 i 20 cm. Les puntes són lleugerament arrodonides, el marge és poc dentat. La part comestible, la fulla és fina i delicada i de gust excel·lent. El seu consum és principalment en fresc en amanides. El fet de tenir tres ulls permet el consum d'ull en ull.

Té un comportament excel·lent amb les altes temperatures, essent força resistent a l'espigat.

Es pot sembrar tot l'any, tot i que s'aconsella fer planter a la primavera si en volem obtenir llavor.

El plantarem a uns 40-50 cm entre plantes ja que es fan peces molt grosses i facilitarem la circulació d'aire entre plantes per evitar la proliferació de fongs. Tradicionalment es sembrava al secà quan s'entrecavava la patata

## 2. Origen o tradició de la varietat local

Indiqueu la zona on històricament s'ha cultivat i la varietats està adaptada de forma natural.

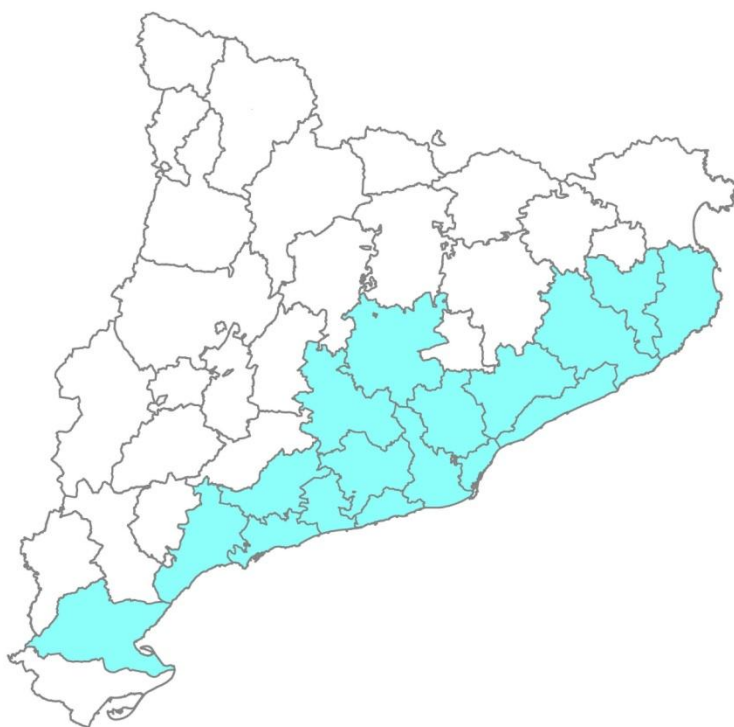
En el cas que afecti a tota una comarca indicar les comarques afectades:

|                              |
|------------------------------|
| Comarca                      |
| Bages                        |
| Litoral i pre-litoral català |
|                              |

En el cas que afecti només a uns municipis concrets indicar els municipis:

| Municipi | Comarca |
|----------|---------|
|          |         |
|          |         |
|          |         |

**Figura 1. Mapa d'àmbit territorial:** Localitzar al mapa les zones on tradicionalment s'ha cultivat la varietat, informació recollida en la taula anterior.



**Observacions:** Indiqueu les fonts on s'ha obtingut la informació sobre la tradició del conreu. Prospeccions i bibliografia

## 3. Àmbit territorial del conreu

Indiqueu la zona on es cultiva actualment la varietat.

L'àmbit territorial del conreu és a nivell comarcal

| Comarca     | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m2) |
|-------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Bages       |                                      |                           |
| Litoral     |                                      |                           |
| Pre-litoral |                                      |                           |

L'àmbit territorial és a nivell municipal

| Municipi | Comarca | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m2) |
|----------|---------|--------------------------------------|---------------------------|
|          |         |                                      |                           |
|          |         |                                      |                           |
|          |         |                                      |                           |

Observacions:

#### 4. Conservació

Cal indicar la informació del tipus de conservació que s'està fent de la varietat.

##### 4.1 In situ

Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes, dels hàbitat naturals i manteniment i recuperació de varietats locals, en el seu entorn natural, lloc on han desenvolupat les seves propietats específiques. Inclouríem també la conservació *on farm*, on els productors locals conserven i fan ús de les varietats locals, en la seva zona d'origen i amb tècniques tradicionals.

| Municipi           | Comarca | Província | Lloc on es realitza la conservació in situ<br>Referència SIGPAC:<br>municipi/polígon/parcel.la/recinte | Lloc on es realitza la conservació in situ<br>Adreça | Ubicació<br>(hort, camp experimental, camp comercial, hivernacle etc...) | Coordenades UTM (X,Y)<br>(Datum ETRS89) |
|--------------------|---------|-----------|--|--|--|---|
| Manresa            | Bages   | Barcelona | Manresa/15/277/3   | Ctra. Vella de Manresa-Barcelona Km. 23.5            | hort   | 41.703774, 1.835682                     |
| Aguilar de Segarra | Bages   | Barcelona |  | Cal Camalligat                                       | hort   |   |
|                    |         |           |  |  |  |   |
|                    |         |           |  |  |  |   |
|                    |         |           |  |  |  |   |

##### 4.2 Ex situ

Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora del seu hàbitat natural (bancs de germoplasma (llavors, etc...), col·leccions vives, etc...)

| Municipi | Comarca | Província | Quantitat de llavor conservada (g) | Lloc de conservació  | Municipi | Comarca | Temperatura (°C) | Humitat (%) |
|----------|---------|-----------|------------------------------------|----------------------|----------|---------|------------------|-------------|
| Manresa  | Bages   | Barcelona | 150                                | Finca de Can Poc Oli |          |         | 9                | 40          |
|          |         |           |                                    |                      |          |         |                  |             |
|          |         |           |                                    |                      |          |         |                  |             |
|          |         |           |                                    |                      |          |         |                  |             |
|          |         |           |                                    |                      |          |         |                  |             |

## 5. Caràcters morfològics de la varietat

Cal complimentar els descriptors mínims morfològics de l'espècie que s'indiquen a continuació i si s'escau aportar la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès indicant el nom i número del descriptor utilitzat per cada caràcter. En el cas de descriptors del tipus quantitatiu caldrà indicar la mitjana i la desviació estàndard de la mesura.

**Taula.** Descriptors mínims per caracteritzar la varietat de l'enciam.

| Número descriptor           | Codi Descriptor (Proposta Descriptors Internacionals, 2008) | Nom del descriptor                          | Nivell d'expressió   | Resultat de l'expressió | Observacions   |
|-----------------------------|---|---|--|-------------------------|--|
| <b>FULLA ADULTA EXTERNA</b> |   |   |  |                         |  |
| 1                           | 6 (UPOV)  | Divisió del limbe                           | 1.Sencer<br>2.Lobulat<br>3.Dividit   | 1                       | Observació en l'estadi del desenvolupament de 10-12 fulles verdaderes.<br><br>Veure figura 1 |
| 2                           | 1.3.1   | Color de les fulles externes                | 1.Verd groguenc<br>2. Verd<br>3.Verd grisós<br>4. Verd blavós<br>5. Verd rogenc<br>99.Altres   | 2                       | Observació a l'estadi de maduresa comercial.   |
| 3                           | 1.3.2<br>ECP/GR<br>leafy<br>vegetables<br>WG                | Intensitat del color de les fulles externes | 3.Clar<br>5.Moderat<br>7.Intens  | 5                       | Observació a l'estadi de maduresa comercial  |
| 4                           | 1.3.3.2<br>ECP/GR<br>leafy<br>vegetables<br>WG              | Intensitat antocianina a la fulla           | 0.Absent<br>3.Dèbil<br>5.Mig<br>7.Fort   | 0                       | Observació a l'estadi de maduresa comercial.   |
| 5                           | 1.3.7.1   | Forma de la fulla                           | 1.El·líptica estreta<br>2.El·líptica<br>3.El·líptica ampla<br>4.Circular<br>5.El·líptica transversal ampla<br>6.El·líptica transversal<br>7.Oboval<br>8.Rombica ampla<br>9.Triangular<br>99.Altres | 7                       | Observació a l'estadi de maduresa comercial<br><br>Veure figura 2                            |
| 6                           | 1.3.7.2   | Marge de la fulla entera                    | 1.Sencer<br>2.Sinuat<br>3.Dentat   | 1                       | Observació a l'estadi de maduresa  |

|    |              |  |  |   |  |
|----|--------------|--|--|---|--|
|    |              |  | 4.Doble dentat<br>5.Dentat espinós<br>6.Serrat<br>7.Doble serrat<br>8.Dentat irregular<br>9.Rosegat                                |   | comercial<br><br>Veure figura 4                                    |
| 7  | 29 (UPOV)    | Profunditat de les incisions en la zona de | 3.Poc profundes<br>5.Mitjanes<br>7.Profundes   | 3   |  |
| 8  | 1.3.9        | Àpex de la fulla                           | 1.Truncat<br>2.Arrodonit<br>3.Obtús<br>4.Agut<br>5.Mucronat<br>99.Altres   | 2   | Observació a l'estadi de maduresa comercial<br><br>Veure figura 3  |
| 9  | 1.4.1        | Formació del cabdell                       | 0.Absent<br>1.Present  | 1   | Observació a l'estadi de maduresa comercial.                       |
| 10 | 1.4.4.1      | Forma de la secció vertical del cabdell    | 1.El·líptica<br>2.El·líptica ampla<br>3.Circular<br>4.El·líptica transversal (aplanada)  | 2   | Observació a l'estadi de maduresa comercial.<br><br>Veure figura 5 |
| 11 | ECP/GR Leavy | Presència d'antocianins en flor            | 0.Absent<br>1.Present  | 0   |  |
| 12 | ECP/GR Leavy | Color de la llavor                         | 1.Blanc/crema<br>2.Groc<br>3.Marró<br>4.Negre  | 3   |  |
| 13 | ECP/GR Leavy | Homogeneïtat                               | 1.Completament heterogeni<br>3.Lleugerment heterogeni<br>5.Moderament heterogeni<br>7.Molt heterogeni<br>9.Completament heterogeni | 3   | Observació a l'estadi de maduresa comercial.                       |
| 14 | 1.7.3        | Pes de 100 llavors (en grams)              |  | Mitjana<br>0,073<br>Desviació estàndard<br>0,11 | Després d'assecar les llavors a 15 % HR                            |

**Taula. Altres descriptors d'interès.**

| Número            | Codi Descriptor (Proposta Descriptors Internacional,2008) | Nom del descriptor | Nivell d'expressió             | Resultat de l'expressió | Observacions               |
|-------------------|---|--------------------|--------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| <b>Fulla jove</b> |   |                    |                                |                         |                            |
| 15                | 1.2.2   | Color fulla jove   | 1.Verd groguenc<br>2.Verd clar | 1                       | Observació en l'estadi del |

|    |         |  |  |   |  |
|----|---------|--|--|---|--|
|    |         |  | 3. Verd<br>4. Verd fosc<br>5. Verd grisós<br>6. Verd blavós<br>99. Altres  |   | desenvolupament de 10-12 fulles verdaderes.  |
| 16 | 1.2.3.1 | Distribució de pigmentació antociànica en fulla jove                 | 0. Absent<br>1. A les venes<br>2. Al marge<br>3. Difosa<br>4. Taques<br>99. Altres   | 0 | Observació en l'estadi del desenvolupament de 10-12 fulles verdaderes.                                     |
| 17 | 1.2.4.2 | Forma de la fulla  | 1. El·líptica estreta<br>2. El·líptica<br>3. El·líptica ampla<br>4. Circular<br>5. El·líptica transversal ampla<br>6. El·líptica transversal<br>7. Oboval<br>8. Rombica ampla<br>9. Triangular<br>99. Altres | 2 | Observació en l'estadi del desenvolupament de 10-12 fulles verdaderes.<br><br>Veure figura 2               |
| 18 | 1.2.4.3 | Àpex de la fulla   | 1. Truncat<br>2. Arrodonit<br>3. Obtús<br>4. Agut<br>5. Mucronat<br>99. Altres   | 2 | Observació en l'estadi del desenvolupament de 10-12 fulles verdaderes.<br><br>Veure figura 3               |
| 19 | 1.2.4.5 | Marge de la fulla entera   | 1. Sencer<br>2. Sinuat<br>3. Dentat<br>4. Doble dentat<br>5. Dentat espinós<br>6. Serrat<br>7. Doble serrat<br>8. Dentat irregular<br>9. Rosegat   | 3 | Observació en l'estadi del desenvolupament de 10-12 fulles verdaderes<br><br>Veure figura 4                |
| 20 | 2.1.1   | Època del començament de la pujada a flor en condicions de dia llarg | 3. Primerenc (< 50)<br>5. Moderat (50-70)<br>7. Tardà (> 70)   | 7 | Nombre de dies després de la sembra fins a visualitzar la pujada a flor al camp en condicions de dia llarg |

**Taula. Altres descriptors d'interès.**

| Número | Codi Descriptor | Nom del descriptor | Nivell d'expressió | Resultat de l'expressió | Observacions |
|--------|-----------------|--------------------|--------------------|-------------------------|--------------|
|        |                 |                    |                    |                         |              |
|        |                 |                    |                    |                         |              |
|        |                 |                    |                    |                         |              |
|        |                 |                    |                    |                         |              |

## 6. Documentació visual

Adjunteu un mínim de 4 fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies en format digital han de tenir com a mínim la qualitat següent: 5 MP i format jpg o png.

| Fotografies obligatòries |                              | Nom que se li hauria de donar al fitxer | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
|--------------------------|------------------------------|---|--|
| 1                        | Una fotografia de la planta. | Fot_1_especie_vairetat.jpg o png        | <input checked="" type="checkbox"/>                |



|                              |   |  |   |
|------------------------------|---|--|---|
| 2                            | Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible.                                    | Fot_2_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                       |
| 3                            | Una fotografia detall de la part comestible (amb el fons de color, segons plantilla model)  | Fot_3_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input type="checkbox"/>                                  |
| 4                            | Una fotografia detall de la part comestible (amb fons quadriculat, segons plantilla model ) | Fot_4_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                       |
| <b>Fotografies opcionals</b> |   | <b>Nom que se li hauria de donar al fitxer</b>     | <b>Indicar sí s'adjuntarà la imatge en format digital</b> |
| 5                            | Una fotografia detall de la secció transversal del fruit                                    | Fot_5_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                       |
| 6                            | Una fotografia detall de la secció longitudinal del fruit                                   | Fot_6_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                       |
| 7                            | Altres  | Fot_(indicar el número)_especie_vairetat.jpg o npg | <input type="checkbox"/>                                  |



Imatge: planta



Image: detail part comestible



Image: fulla



Imatge: secció transversal



Imatge: secció longitudinal

## 7. Varietats similars

Indiqueu les similituds i les diferències amb la varietat local que s'inscriu.

| Varietat local similar | Similituds    | Diferències  |
|------------------------|---------------|--------------|
| Tres ulls verd         | Forma, i mida | Color fulles |
|                        |               |              |

| Varietat comercial similar | Similituds | Diferències |
|----------------------------|------------|-------------|
|                            |            |             |
|                            |            |             |

## 8. Acreditació de l'antiguitat del conreu

Cal acreditar que la varietat té una antiguitat de conreu a Catalunya, mínima de 50 anys.

Excepcionalment la Comissió de Varietats locals pot acceptar una altre període d'antiguitat quan el resulti de la naturalesa i de la importància agronòmica de la varietat.

La justificació de l'acreditació de l'antiguitat del conreu es pot fer, d'acord amb els acords de la Comissió de varietats locals de 26/06/2014 i de 12/05/2017, de la següent forma:

- Acreditació bibliogràfica.
- Acreditació per un ens administratiu.( 26/06/2014)
- Acreditació mitjançant publicacions en la Gastroteca, Publicació del DARP "Productes de la terra", Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona (26/06/2014)
- Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.( 26/06/2014)
- Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.(12/05/2017)
- Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat de l'arbre en funció del diàmetre del tronc.(12/05/2017)
- Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.(12/05/2017)

### 8.1 Acreditació bibliogràfica

Taula Relació de cites bibliogràfiques.

| Número | Relació de cites bibliogràfiques   |
|--------|--|
| 1      | ANTONIO CASALLO Y EDUARDO SOBRINO. <i>Varietades de hortalizas cultivadas en España</i> . Pag. 268-269. Any 1965 |
| 2      | E. SOBRINO Y E. SOBRINO. <i>Tratado de horticultura herbácea</i> . Pàg. 174.                                     |
| 3      | JORDI PUIG. <i>L'Hort del segon origen</i> . 2011.   |

Caldrà adjuntar còpia dels articles, capítols, i documents que acreditin l'antiguitat, marcant en un color diferent les cites de la varietat local que es presenta.

### 8.2. Acreditació per un ens administratiu

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Nom de l'Ens administratiu |  |
| Adreça                     |  |
| Codi Postal                |  |
| Municipi                   |  |

Caldrà adjuntar el document que ho acredita.

### 8.3. Acreditació en gastroteca, Publicació del DARP-Productes de la terra, Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions..

### 8.4. Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors

Taula. Dades dels testimonis

| Número | NIF | Cognoms, nom | Adreça | Municipi | Comarca | Província |
|--------|-----|--------------|--------|----------|---------|-----------|
| 1      |     |              |        |          |         |           |
| 2      |     |              |        |          |         |           |
| 3      |     |              |        |          |         |           |

Caldrà adjuntar document que ho acredita.

### 8.5 Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquesta publicació.

### 8.6 Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat dels arbres en funció del diàmetre dels tronc.

Caldrà adjuntar informe on es presentin els algorismes i les referències bibliogràfiques, si s'escau.

### 8.7 Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

---

## 9. Característiques agronòmiques

Indiqueu si es disposa dels valors dels caràcters agronòmics que considereu diferencials i d'interès de la varietat. Concretar el sistema conreu emprat per a la identificació dels valors agronòmics.

Indicar si les dades agronòmiques s'han obtingut:

- dels assajos de caracterització
- de les prospeccions

### 9.1 Calendari de sembra i/o plantació en relació al lloc d'origen

Marc plantació

(45 x45)cm

Sembra al sòl

Planter

Transplantament

Recol·lecció

Enciam  
(*Lactuca sativa*)

| G | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |

Observacions:

### 9.2 Característiques agronòmiques:

Marcar amb una X , aquelles característiques agronòmiques que es coneixen.

|            |                                     |        |   |
|------------|-------------------------------------|--------|---|
| Precocitat | <input type="checkbox"/>            | precoç | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|            | <input type="checkbox"/>            | mig    |   |
|            | <input checked="" type="checkbox"/> | tardà  |   |

|                     |                          |       |   |
|---------------------|--------------------------|-------|---|
| Resistència al fred | <input type="checkbox"/> | major | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|                     | <input type="checkbox"/> | menor |   |

|            |                          |           |                            |
|------------|--------------------------|-----------|----------------------------|
| Tolerància | <input type="checkbox"/> | fongs     | Especificar nom fong:      |
|            | <input type="checkbox"/> | nematodes | Especificar nom nematodes: |
|            | <input type="checkbox"/> | virus     | Especificar nom virus:     |

|             |                          |           |                            |
|-------------|--------------------------|-----------|----------------------------|
| Resistència | <input type="checkbox"/> | fongs     | Especificar nom fong:      |
|             | <input type="checkbox"/> | nematodes | Especificar nom nematodes: |
|             | <input type="checkbox"/> | virus     | Especificar nom virus:     |

|  |                        |
|--|------------------------|
| Maneig (tutors, malles ombreig, recalçament, etc...) | Especificar el maneig: |
|--|------------------------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| Altres observacions |  |
|---------------------|--|

## 10. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

### Pautes de realització de l'assaig al camp

Criteris generals:

- Els assajos han d'estar correctament identificats i separats com a mínim per un passadís que permeti el pas entre l'hort i l'assaig, si aquest s'ha realitzat en un hort. Si hi ha repeticions, hi ha d'haver passadissos entre les mateixes.
- Es recomana mantenir els assajos nets d'herbes adventícies, que puguin perjudicar el cultiu de l'espècie a caracteritzar.
- Si es disposa de diferents entrades d'una espècie a caracteritzar caldria que a l'assaig hi hagués una representació proporcional de cada entrada.

### 10.1 Any de caracterització

2018

### 10.2 Localitats on s'han realitzat els assajos, ubicació de l'assaig i sistema de producció

|   | Municipi | Comarca | Província | Ubicació de l'assaig<br>(camp experimental,<br>camp convencional,<br>hort...) | Coordenades UTM (X,Y)<br>(Datum ETRS89) | Sistema de producció<br>(convencional,<br>integrada, ecològica...) |
|---|----------|---------|-----------|---|---|--|
| 1 | Manresa  | Bages   | Barcelona | Hort  | 41.703774, 1.835682                     | ecològica  |
| 2 |          |         |           |   |   |  |
| 3 |          |         |           |   |   |  |

### 10.3 Origen del material caracteritzat

Taula. Material caracteritzat.

| Nom de la varietat | Entitat recol·lectora | Data de recol·lecció | Origen de la mostra                             |
|--------------------|-----------------------|----------------------|---|
| 3 ulls             | Esporus               | 2002                 | Rosa Vilaró, cal Camalligat, Aguilar de Segarra |
|                    |                       |                      |   |
|                    |                       |                      |   |
|                    |                       |                      |   |

Caldrà demanar al Centre de Recursos Fitogenètics (CRF) i al Institut de Conservació i Millora de l'Agrobiodiversitat Valenciana (COMAV), s'hi tenen referència de la varietat per tal d'incloure una mostra en els assajos (el CRF i el COMAV, no posen cap tipus d'inconvenient davant les sol·licituds de llavors, sempre i quant les sol·licituds tinguin una finalitat lògica).

### 10.4 Nombre de plantes caracteritzades

S'estableix en espècies hortícoles un mínim de:

- **30 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies autògames.
- **50 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies al·lògames.

Indicar el nombre de plante

Indicar el nombre de fruits o part comestible observada per a la caracterització: 30

### 10.5 Disseny experimental

Indiqueu si és possible:

- El marc de plantació (el marc de plantació ha d'estar ben definit i mantenir-se constant a tot l'assaig). 40 x 60
- Repeticions (hi ha d'haver un nombre constant de plantes a cada repetició). 2
- Nombre d'assajos realitzats. 1
- Altres dades de considereu importants:

### 10.6 Imatges de l'assaig



Imatge: Línies de plantació enciam dels 3 ulls.



Imatge: Mostres durant caracterització.

---

### **11. Informació complementària que considereu d'interès**

Adjuntar la informació complementària sobre la varietat, com per exemple si es disposa de característiques organolèptiques, perfils sensorials de la varietat, anàlisis moleculars, etc., i tota aquella documentació que considereu d'interès.

---

### **12. Declaració**

**DECLARO** sota la meua responsabilitat:

1. Que totes les dades que consten en aquesta memòria són certes i em comprometo a aportar dades, documents i el material vegetal necessaris per a la seva comprovació.
2. Que la documentació que presento en còpia amb la sol·licitud d'inscripció és una còpia fidedigna de l'original i no he falsejat les dades que hi consten.
3. Informar al DARP de qualsevol canvi en la representació o en les circumstàncies declarades.

**AUTORITZO** al DARP fer-ne l'ús que s'escaigui, d'acord amb el Decret 131/2012, de 23 d'octubre.

**NO AUTORITZO** al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a sol·licitar les meves dades a altres administracions o entitats públiques per a la verificació de les dades.

---

Localitat i data

**Manresa, 11 de febrer del 2019**

---

Nom, cognoms i signatura del/de la sol·licitant/representant

---

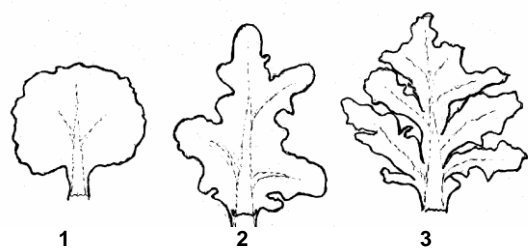
D'acord amb la Llei orgànica 15/1999, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les vostres dades seran incorporades en un fitxer titularitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP). La finalitat del fitxer és mantenir actualitzades les dades del registre corresponent d'acord amb la normativa aplicable. El DARP és responsable del tractament i la gestió de les dades. Les dades personals seran publicades al registre corresponent i podran ser comunicades a tercers d'acord amb la normativa específica d'aquest; també podran ser cedides, si escau, a les entitats determinades en el fitxer, inscrit a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades. La informació sol·licitada a l'interessat és obligatòria per a la finalitat esmentada. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició mitjançant un escrit adreçat al DARP: Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona.

---

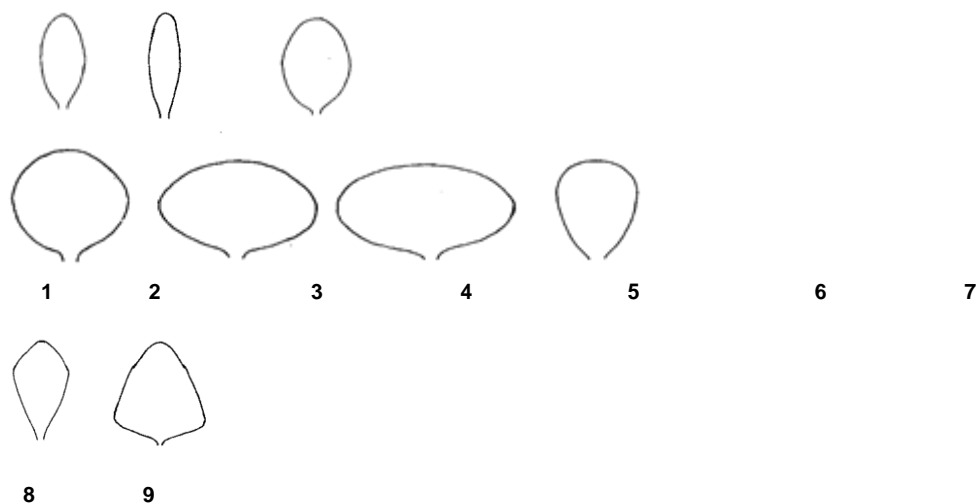


## Annex. Figures

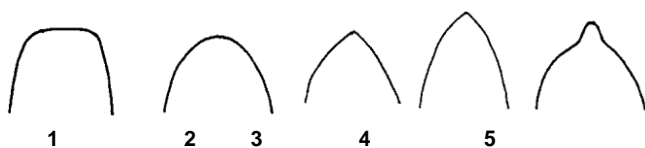
**Figura 1.** Descriptur UPOV:6 Divisió del limbe



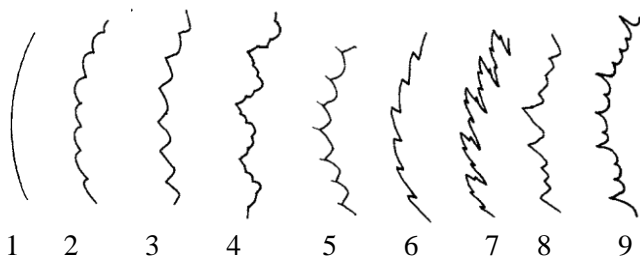
**Figura 2.** Proposta descriptors internacional, 2008: 1.2.4.2 i 1.3.7.1 Forma de la fulla jove i forma de la fulla adulta externa



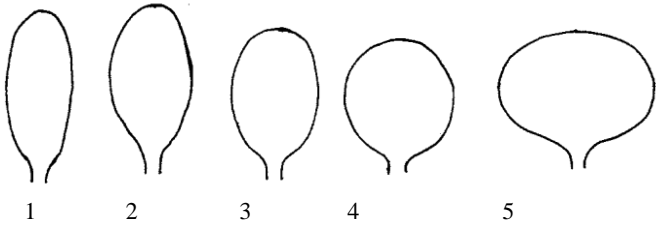
**Figura 3.** Proposta descriptors internacional, 2008:1.2.4.3 i 1.3.9 Àpex de la fulla jove i àpex de la fulla adulta externa



**Figura 4.** Proposta descriptors internacional, 2008: 1.2.4.5 i 1.3.7.2 Marge de la fulla jove entera i marge de la fulla adulta entera



**Figura 5.** Proposta descriptors internacional, 2008: 1.4.4.1 Forma de la secció vertical del cabdell



E. Sobrino Illeasas • E. Sobrino Vesperinas

# Tratado de Horticultura Herbácea

## III Hortalizas de hojas, de raíz y hongos



Figura 34: Portada llibre "Tratado de Horticultura Herbácea" on s'acredita l'antiguitat de l' enciam de tres ulls (Sobrino, 1989).

ondulados, limbo verde oscuro sin pigmentación antociánica, superficie finamente rugosa, textura crujiente y nervio central pronunciado aunque no excesivamente. El cogollo, de tamaño pequeño, se cierra por si solo y no es necesario atar para blanqueo, llegando a ser relativamente compacto, de hojas blancas, tiernas y de sabor dulce. La resistencia a la subida es escasa, por lo que es variedad fundamentalmente de invierno, que se sube con facilidad en otras épocas, sin llegar a formar cogollos aprovechables. La semilla es de color negro.

### Romana Ballon

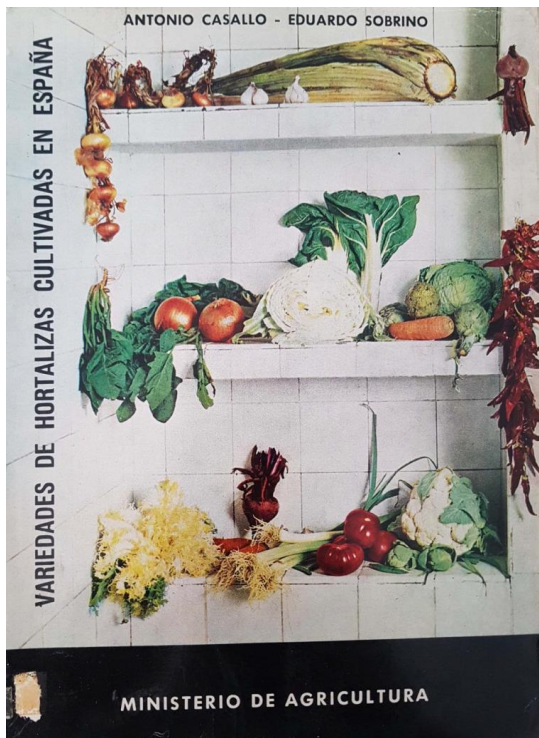
De origen francés, se cultiva en España en una cierta superficie, siendo sinónimo el nombre de Romana de Bougival. La precocidad es media en su ciclo de invierno, corresponde al tipo de Romana mediana, con un crecimiento intermedio entre las variedades Murciana y Madrileña; las hojas son anchas con tendencia a redondearse, sin llegar a perder la forma alargada, el borde es liso o muy poco ondulado; el color del limbo es verde amarillento, brillante, sin pigmentación antociánica, superficie con rugosidad de tamaño medio y más bien marcada, textura crujiente, y nervio central pronunciado. Forma un acogollado que cierra superiormente en capuchón, no siendo necesario atar en su época si tiene una vegetación normal, dando lugar a numerosas hojas blancas, tiernas y de sabor dulce. Tiene poca resistencia a la subida cuando se cultiva fuera de la época de invierno. El color de las semillas es negro.

### De primavera y verano

#### Tres Ojos Blanca

Variedad española de origen catalán, donde ha sido muy cultivada como lechuga Romana resistente a la subida a flor. Todavía se sigue cultivando a pesar de que se busca la sustitución con variedades de un solo cogollo, que tengan igual o más resistencia a la subida. La denominación está motivada por la característica que tiene de formar más de un cogollo generalmente, más frecuentemente dos y a veces tres; entendemos que no es ésta una característica de verdadero interés pues va en detrimento de la formación de un solo cogollo de óptimas características, que resulta preferible a la formación de 2 ó 3 cogollos que siempre son más reducidos. Es de ciclo tardío, correspondiendo a un crecimiento de romana media en altura, sobre 25-30 cm, bastante ancha al tener generalmente más de un cogollo, las hojas son anchas, aproximadamente 15 cm, pero más largas, sin perder la forma de cuchara, con bordes no ondulados; el color del limbo es verde amarillento, brillante, sin pigmentación antociánica, la superficie es finamente rugosa, textura crujiente y nervio central pronunciado. El acogollado se cierra por si solo generalmente, pero a veces es necesario atar para blanqueo, no se llega a cerrar en capuchón dada su característica de más de un cogollo. La mejor formación se consigue cultivándola para primavera pero dada su resistencia a la subida puede hacerse para verano y otoño con un cultivo adecuado. El color de la semilla es negro.

Figura 34: pag. 174 del llibre "Tratado de Horticultura Herbácea" on s'acredita l'antiguitat de l' enciam de tres ulls (Sobrinó, 1989).



punta, de color verde oscuro, sin pigmentación, superficie bastante abullonada, borde liso, textura consistente y tierna, sabor dulce y nervio central desarrollado; forma un acogollado, por sí sola, con sus hojas centrales, pero que conviene atar para lograr una mayor masa de hojas blancas.

Por tener poca resistencia a la subida no se adapta fácilmente a otras épocas.

#### «De Primavera y Verano»

**Tres Ojos Verde.**—En Cataluña, y principalmente en la zona de La Maresma (Barcelona) y Gerona, se cultivan dos variedades de lechuga muy similares a excepción del color de las hojas. Reciben los nombres de «Lechuga Pirenáica», «Lechuga de Mataró» o «Tres Ulls» (ojos en catalán), el último de los cuales es al que se considera más apropiado, con la aclaración de «Verde» o «Blanca» para diferenciar las dos variedades.

Es una variedad romana, de desarrollo intermedio en altura (25-30 cm.), pero de mucho desarrollo en anchura por tener ge-



FIG. 77.—Lechuga Tres Ojos Verde.

Figura 35 i 36: Portada i detall del llibre on parla de l'enciam de tres ulls (Casallo, 1965).

### **Annex 3: Tomàquet nana de la Geltrú**

- Memòria tècnica del tomàquet nana de la Geltrú presentada per inscriure's al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya.
- Acreditacions bibliogràfiques del tomàquet nana de la Geltrú.

# Memòria tècnica del tomàquet (*Lycopersicon esculentum* Mill.), del Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya

## Dades del/de la sol·licitant

|                            |               |                         |
|----------------------------|---------------|-------------------------|
| Cognoms i nom o raó social |               | DNI/NIF/NIE             |
| Associació L'Era           |               | G61850277               |
| Adreça                     |               |                         |
| Avda. Universitat, 4-6     |               |                         |
| Municipi                   |               | Codi postal             |
| Manresa                    |               | 08242                   |
| Telèfon fix                | Telèfon mòbil | Correu electrònic       |
| 938787035                  | -             | info@associaciolera.org |

## Dades del representant legal (si s'escau)

|                            |               |                         |
|----------------------------|---------------|-------------------------|
| Cognoms i nom o raó social |               | DNI/NIF/NIE             |
| Carolina Domínguez         |               | 43395252W               |
| Adreça                     |               |                         |
| Avda, Universitat, 4-6     |               |                         |
| Municipi                   |               | Codi postal             |
| Manresa                    |               | 08242                   |
| Telèfon fix                | Telèfon mòbil | Correu electrònic       |
| 938787035                  | -             | info@associaciolera.org |

## Dades de la varietat local

Denominació de la varietat: nana de la Geltrú  
Nom amb que es reconeix i s'anomena la varietat

Sinònim/s:  
Només s'indicaran aquells sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa).

Tipus:

- consum en fresc
- conservació (de penjar)
- conserva (d'indústria)

## 1. Breu descripció de la varietat

En aquest apartat cal descriure en un llenguatge planer (5-10 línies), enfocat al públic en general i de forma ordenada els trets diferenciadors i/o característiques particulars d'aquesta varietat respecte la resta, indicant les principals característiques morfològiques (planta, flor, fruit o part comestible), agronòmiques (produccions, etc) i etnobotàniques, (usos, com es menja: "cru i/o cuit, verd i/o sec", etc.), de la varietat en qüestió.

Planta de creixement determinat d'aquí el seu nom "nana" ja que la planta té una tendència mitjana-baixa al creixement apical. Presenta fulles pinnades de port horitzontal, amb una longitud mitjana del limbe de 24,44 cm i una amplada mitjana de 21,8 cm. De densitat foliar mitja fa un promig de 11 flors fins a la primera inflorescència. Les inflorescències queden agrupades al damunt de la planta amb un promig de 7,56 flors/inflorescència. Les flors són grogues amb l'estil inserit.

L'estiu de 2018 es realitzen dues sèmbras en línies paral·leles de la planta una línia encanyada i l'altra sense i el rendiment es lleugerament superior a la línia sense canya (9,9 tomàquets/planta) mentre les encanyades (7,9 tomàquets/planta). Fruits eixetats amb tendència a la fasciació. La forma terminal de la floració és enfonsada i d'inserció del peduncle forta. La pell és de color vermell amb alguna tonalitat groguenca en l'estadi de maduració, és un fruit tou al tacte. Com a promig té 4,9 cm, es considera un tomàquet entre petit i intermedi, 6,2 cm de diàmetre mínim, 3,9 cm d'alçada i 7 lòculs. Els fruits són plens amb una mida mitjana del pericarpí de 5,9 mm. De gust dolç amb una mitjana de graus Brix de 5,11.

## 2. Origen o tradició de la varietat local

Indiqueu la zona on històricament s'ha cultivat la varietat i on està adaptada.

En el cas que afecti a tota una comarca indicar les comarques afectades:

| Comarca |
|---------|
|         |
|         |
|         |

En el cas que afecti només a uns municipis concrets indicar els municipis:

| Municipi             | Comarca |
|----------------------|---------|
| Volanova i la Geltrú | Garraf  |
|                      |         |
|                      |         |

**Figura 1. Mapa d'àmbit territorial:** Localitzar al mapa les zones on tradicionalment s'ha cultivat la varietat, informació recollida en la taula anterior.



**Observacions:** Indiqueu les fonts on s'ha obtingut la informació sobre la tradició del conreu.

## 3. Àmbit territorial del conreu

Indiqueu la zona on es cultiva actualment la varietat.

L'àmbit territorial del conreu és a nivell comarcal

| Comarca | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|---------|--------------------------------------|--|
| Garraf  |                                      |  |
|         |                                      |  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

L'àmbit territorial és a nivell municipal

| Municipi | Comarca | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|----------|---------|--------------------------------------|--|
|          |         |                                      |  |
|          |         |                                      |  |
|          |         |                                      |  |

Observacions:

## 4. Conservació

Cal indicar la informació del tipus de conservació que s'està fent de la varietat.

### 4.1 *In situ*

Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes, dels hàbitat naturals i manteniment i recuperació de varietats locals, en el seu entorn natural, lloc on han desenvolupat les seves propietats específiques. Inclouríem també la conservació *on farm*, on els productors locals conserven i fan ús de les varietats locals, en la seva zona d'origen i amb tècniques tradicionals.

| Municipi | Comarca | Província | Lloc on es realitza la conservació <i>in situ</i>        |  |   |   |
|----------|---------|-----------|--|--|---|---|
|          |         |           | Referència SIGPAC:<br>municipi/polígon/parcel·la/recinte | Adreça                                 | Ubicat en:<br>hort, camp experimental,<br>camp comercial,<br>hivernacle,... | Coordenades UTM (X,Y)<br>(Datum ETRS89) |
| Manresa  | Bages   | Barcelona | Manresa/15/277/3   | Ctra. Vella Manresa-Barcelona Km. 23,5 | hort  | 41.703774,<br>1.835682                  |
|          |         |           |  |  |   |   |
|          |         |           |  |  |   |   |
|          |         |           |  |  |   |   |

### 4.2 *Ex situ*

Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora del seu hàbitat natural (bancs de germoplasma (llavors, etc...), col·leccions vives, etc...)

| Municipi | Comarca | Província | Quantitat de llavor conservada (g) | Lloc de on es realitza la conservació <i>ex situ</i> |  | Característiques de la conservació |             |
|----------|---------|-----------|------------------------------------|--|--|------------------------------------|-------------|
|          |         |           |                                    | Adreça   | Ubicat en: banc de germoplasma, col·lecció viva, jardí botànic, etc... | Temperatura (°C)                   | Humitat (%) |
| Manresa  | Bages   | Barcelona | 60                                 | Finca de can Poc Oli                                 | Col·lecció Viva  | 9                                  | 40          |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |

## 5. Caràcters morfològics de la varietat

Cal complimentar els descriptors mínims morfològics de l'espècie que s'indiquen a continuació i si s'escau aportar la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès indicant el nom i número del descriptor utilitzat per cada caràcter. En el cas de descriptors del tipus quantitatiu caldrà indicar la mitjana i la desviació estàndard de la mesura.

| Número descriptor     | Codi Descriptor IPGRI | Nom del descriptor                   | Nivell d'expressió  | Resultat de l'expressió | Observacions  |
|-----------------------|-----------------------|--------------------------------------|---|-------------------------|---|
| <b>PLANTA</b>         |                       |                                      |   |                         |   |
| 1                     | 7.1.2.1               | Tipus de creixement de la planta     | 1 Nan<br>2 Determinat<br>3 Semideterminat<br>4 Indeterminat   |                         | Enregistrar-ho en l'estadi del desenvolupament complet de la planta. Observar tota la parcel·la després que s'hagin eliminat totes les mesclures. |
| 2                     | 7.1.2.9               | Tipus de fulla                       | 1 Nana<br>2 Tipus de fulla de papa<br>3 Estàndard<br>7 Altres   |                         | Veure pàgines finals de la memòria tècnica o fig. 3 pàg. 26 dels Descriptors IPGRI del tomàquet.  |
| <b>INFLORESCÈNCIA</b> |                       |                                      |   |                         |   |
| 3                     | 7.2.1.1               | Tipus d'inflorescència               | 1 Generalment simple (unípar)<br>2 Generalment dos raquis<br>3 Tres o més raquis  |                         | Observació entre el segon i tercer ramell almenys en 10 plantes.  |
| 4                     | 7.2.1.2               | Color de la flor                     | 1 Blanc<br>2 Groc<br>3 Ataronjat<br>4 Altres  |                         |   |
| <b>FRUIT</b>          |                       |                                      |   |                         |   |
| 5                     | 7.2.2.2               | Ratlles verd en el fruit (coll verd) | 0 Absent (maduresa uniforme)<br>1 Present   |                         | Observació en fruits madurs.  |
| 6                     | 7.2.2.5.              | Forma predominant del fruit          | 1 Eixatat<br>2 Lleugerament eixatat<br>3 Rodó<br>4 Rodona-allargada<br>5 Cordiforme<br>6 Cilíndric (oblong-allargat)<br>7 Piriforme<br>8 El·lipsoide (forma de pruna)<br>9 Altres |                         | Observació després del canvi de color del fruit. Veure pàgines finals de la memòria tècnica o fig. 4 pàg. 29 dels Descriptors IPGRI del tomàquet. |
| 7                     | 7.2.2.6               | Mida del fruit                       | 1 Molt petit (< 3 cm)<br>2 Petit (3-5 cm)<br>3 Intermedi (5,1 – 8 cm)<br>4 Gran (8,1 – 10 cm)<br>5 Molt gran  |                         | Observació en fruits madurs<br>Mesurar el diàmetre màxim.   |

|    |          |   |  |   |  |
|----|----------|---|--|---|--|
|    |          |   | (>10 cm)   |   |  |
| 8  | 7.2.2.8  | Pes del fruit (g)                                     | Mitjana<br>Desviació estàndard   | Mitjana:85<br>Desviació estàndard:17,89 | Observació en 10 fruits madurs.  |
| 9  | 7.2.2.11 | Color exterior del fruit                              | 1 Verd<br>2 Groc<br>3 taronja<br>4 Rosa<br>5 Vermell<br>6 Altres (especifiqueu el color) | Altres:                                 | En fruits madurs.  |
| 10 | 7.2.2.19 | Presència/ absència de capa d'abscisió en el peduncle | 0 Absent<br>1 Present  |   | Veure pàgines finals de la memòria tècnica.  |
| 11 | 7.2.2.31 | Nombre de lòculs                                      | Mitjana<br>Desviació estàndard   | Mitjana:7,1<br>Desviació estàndard:2,02 | Recompte com a mínim en 10 fruits.   |
| 12 | 7.2.2.33 | Forma del terminal de la floració del fruit           | 1 Indentada<br>2 Aplanada<br>3 Punxeguda   |   | Veure pàgines finals de la memòria tècnica o fig. 9 pàg. 34 dels Descriptors IPGRI del tomàquet. |

#### Altres descriptors d'interès.graus Brix permet graduar dolçor tomàquets

| Número | Codi Descriptor | Nom del descriptor | Nivell d'expressió             | Resultat de l'expressió      | Observacions                       |
|--------|-----------------|--------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| 13     |                 | GRAUS BRIX         | Mitjana<br>Desviació estàndard | Mitjana:5,11<br>Des est:0,60 | gr de sucre per 100 gr de tomàquet |
|        |                 |                    |                                |                              |                                    |
|        |                 |                    |                                |                              |                                    |
|        |                 |                    |                                |                              |                                    |

## 6. Documentació visual

Cal adjuntar un mínim de 4 fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies en format digital han de tenir com a mínim la qualitat següent: 5 MP i format jpg o npg.

| Fotografies obligatòries |   | Nom que se li hauria de donar al fitxer | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
|--------------------------|---|---|--|
| 1                        | Una fotografia de la planta.  | Fot_1_especie_vairetat.jpg o npg        | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 2                        | Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible.                                    | Fot_2_especie_vairetat.jpg o npg        | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 3                        | Una fotografia detall de la part comestible (amb el fons de color, segons plantilla model)  | Fot_3_especie_vairetat.jpg o npg        | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 4                        | Una fotografia detall de la part comestible (amb fons quadriculat, segons plantilla model ) | Fot_4_especie_vairetat.jpg o npg        | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| Fotografies opcionals    |   | Nom que se li hauria de donar al fitxer | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
| 5                        | Una fotografia detall de la secció transversal del fruit                                    | Fot_5_especie_vairetat.jpg o npg        | <input checked="" type="checkbox"/>                |

|   |   |  |                          |
|---|---|--|--------------------------|
| 6 | Una fotografia detall de la secció longitudinal del fruit | Fot_6_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input type="checkbox"/> |
| 7 | Altres  | Fot_(indicar número)_especie_vairetat.jpg o npg el | <input type="checkbox"/> |



Imatge: Fotografia de la planta.



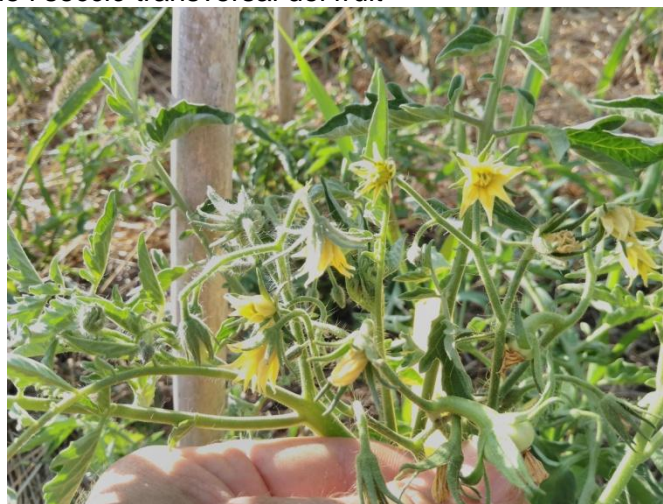
Imatge: Fotografia de la planta amb fruit.



Imatge: Variabilitat part comestible



Imatge: Part comestible i secció transversal del fruit



Imatge: Flor de la tomaquera

## 7. Varietats similars

Indiqueu les similituds i les diferències amb la varietat local que s'inscriu.

| Varietat local similar | Similituds | Diferències |
|------------------------|------------|-------------|
|                        |            |             |
|                        |            |             |
|                        |            |             |

| Varietat comercial similar | Similituds | Diferències |
|----------------------------|------------|-------------|
|                            |            |             |
|                            |            |             |
|                            |            |             |

## 8. Acreditació de l'antiguitat del conreu

Cal acreditar que la varietat té una antiguitat de conreu a Catalunya, mínima de 50 anys.

Excepcionalment la Comissió de Varietats locals pot acceptar una altre període d'antiguitat quan el resultat de la naturalesa i de la importància agronòmica de la varietat.

La justificació de l'acreditació de l'antiguitat del conreu es pot fer, d'acord amb els acords de la Comissió de varietats locals de 26/06/2014 i de 12/05/2017, de la següent forma:

- Acreditació bibliogràfica.
- Acreditació per un ens administratiu.( 26/06/2014)
- Acreditació mitjançant publicacions en la Gastroteca, Publicació del DARP "Productes de la terra", Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona (26/06/2014)
- Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.( 26/06/2014)
- Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.(12/05/2017)
- Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat de l'arbre en funció del diàmetre del tronc.(12/05/2017)
- Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.(12/05/2017)

### 8.1 Acreditació bibliogràfica

Relació de cites bibliogràfiques.

| Relació de cites bibliogràfiques           |
|--|
| JORDI PUIG. L'Hort del segon origen. 2011. |
|  |
|  |

Caldrà adjuntar còpia dels articles, capítols, i documents que acreditin l'antiguitat, marcant en un color diferent les cites de la varietat local que es presenta.

### 8.2. Acreditació per un ens administratiu

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Nom de l'Ens administratiu</b> |  |
| <b>Adreça</b>                     |  |
| <b>Codi Postal</b>                |  |
| <b>Municipi</b>                   |  |

Caldrà adjuntar el document que ho acredita.

### 8.3. Acreditació en gastroteca, Publicació del DAAM-Productes de la terra, Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

### 8.4. Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.

Dades dels testimonis

| NIF | Cognoms, nom | Adreça | Municipi | Comarca | Província |
|-----|--------------|--------|----------|---------|-----------|
|-----|--------------|--------|----------|---------|-----------|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Caldrà adjuntar document que ho acredita.

**8.5 Acreditació en base a la primera proposta de l'Atles de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.**

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquesta publicació.

**8.6 Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat dels arbres en funció del diàmetre dels troncs.**

Caldrà adjuntar informe on es presentin els algorismes i les referències bibliogràfiques, si s'escau.

**8.7 Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.**

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

**9. Característiques agronòmiques**

Indiqueu si es disposa dels valors dels caràcters agronòmics que considereu diferencials i d'interès de la varietat.

Indicar si les dades agronòmiques s'han obtingut:

dels assajos de caracterització

de les prospeccions

**9.1 Calendari de sembra i/o plantació en relació al lloc d'origen.**

| Marc plantació<br>(50 x70)cm | Calendari mensual<br>tomàquet |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|------------------------------|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|                              | G                             | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| Sembra al sòl                |                               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Planter                      |                               | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Transplantament              |                               |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |
| Recol·lecció                 |                               |   |   |   |   |   |   | x | x |   |   |   |

Observacions:

**9.2 Característiques agronòmiques.**

Marcar amb una X , aquelles característiques agronòmiques que es coneguin.

|                     |                          |           |   |
|---------------------|--------------------------|-----------|---|
| Precocitat          | <input type="checkbox"/> | precoç    | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|                     | <input type="checkbox"/> | mig       |   |
|                     | <input type="checkbox"/> | tardà     |   |
| Resistència al fred | <input type="checkbox"/> | major     | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|                     | <input type="checkbox"/> | menor     |   |
| Tolerància          | <input type="checkbox"/> | fongs     | Especificar nom fong:                                 |
|                     | <input type="checkbox"/> | nemàtodes | Especificar nom nemàtodes :                           |
|                     | <input type="checkbox"/> | virus     | Especificar nom virus:                                |



|             |                          |           |                             |
|-------------|--------------------------|-----------|-----------------------------|
| Resistència | <input type="checkbox"/> | fongs     | Especificar nom fong:       |
|             | <input type="checkbox"/> | nemàtodes | Especificar nom nemàtodes : |
|             | <input type="checkbox"/> | virus     | Especificar nom virus:      |

|  |                        |
|--|------------------------|
| Maneig (tutors, malles ombreig, recalçament, etc...) | Especificar el maneig: |
|--|------------------------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| Altres observacions |  |
|---------------------|--|

## 10. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

### Pautes de realització de l'assaig al camp

Criteris generals:

- La població que es caracteritza ha de representar la variabilitat genètica de manera que permeti observar i registrar les seves característiques. Si es disposa de diferents entrades d'una espècie a caracteritzar caldria que a l'assaig hi hagués una representació proporcional de cada entrada.
- La grandària de la població vindrà determinada pel tipus de reproducció de l'espècie, si és al·lògama (molt variable) la població haurà de ser més gran que si és autògama (poc variable). En general es recomana poblacions grans per tal que la descripció sigui fiable. Es recomana fer repeticions que permetin agafar dades d'una mateixa característica diferents vegades, i utilitzar el promig com a valor real.
- Es recomana realitzar les caracteritzacions en el major nombre d'ambients possibles amb la finalitat d'identificar la varietat correctament.
- Els assajos han d'estar correctament identificats i si ha de poder accedir amb facilitat. Si hi ha repeticions, hi ha d'haver passadissos entre elles.
- Les plantes es disposaran en el camp de manera que no intercanviïn pol·len per tal d'evitar que els poblacions perdin el seu genotip original, especialment en el cas de les espècies al·lògames.
- Es recomana mantenir els assajos nets d'herbes adventícies, que puguin perjudicar el cultiu de l'espècie a caracteritzar.

#### 10.1 Any de caracterització

Any: 2018

#### 10.2 Localitats on s'han realitzat els assajos, ubicació de l'assaig i sistema de producció

| Municipi | Comarca | Província | Ubicació de l'assaig (camp experimental, camp convencional, hort...) | Coordenades UTM (X,Y) (Datum ETRS89) | Sistema de producció (convencional, integrada, ecològica, etc...) |
|----------|---------|-----------|--|--------------------------------------|---|
| Manresa  | Bages   | Barcelona | Hort   | 41.703774, 1.835682                  | ecològica   |
|          |         |           |  |                                      |   |
|          |         |           |  |                                      |   |

#### 10.3 Origen del material caracteritzat

| Nom de la varietat | Entitat recol·lectora | Data de recol·lecció | Origen de la mostra                 |
|--------------------|-----------------------|----------------------|-------------------------------------|
| nana de la Geltrú  | Esporus               | 2008                 | Ricard Huguet, Vilanova i la Geltrú |
|                    |                       |                      |                                     |
|                    |                       |                      |                                     |

Caldrà demanar al Centre de Recursos Fitogenètics (CRF) i al Institut de Conservació i Millora de l'Agrobiodiversitat Valenciana (COMAV), s'hi tenen referència de la varietat per tal d'incloure una mostra en els assajos (el CRF i el COMAV no posen cap tipus d'inconvenient davant les sol·licituds de llavors si es justifica que serveix per a la conservació i la utilització sostenible de la diversitat genètica de les plantes de la que depèn la alimentació i l'agricultura).

#### 10.4 Nombre de plantes caracteritzades

S'estableix en espècies hortícoles un mínim de:

- **30 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies autògames.
- **50 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies al·lògames.

Indicar el nombre de plantes caracteritzades:30

Indicar el nombre de fruits o part comestible observada per a la caracterització: 30

### **10.5 Disseny experimental**

Indiqueu si és possible:

- El marc de plantació (el marc de plantació ha d'estar ben definit i mantenir-se constant a tot l'assaig).
- Repeticions (hi ha d'haver un nombre constant de plantes a cada repetició).
- Nombre d'assajos a realitzar realitzats.
- Altres dades de considereu importants:

### **10.6 Imatges de l'assaig**



Imatge: Disposició mostres per obtenció descriptors 7 i 8.



Imatge: Disposició mostres obtenció descriptor 11.

## 11. Informació complementària que considereu d'interès

Adjuntar la informació complementària sobre la varietat, com per exemple si es disposa de característiques organolèptiques, perfils sensorials de la varietat, anàlisis moleculars, etc., i tota aquella documentació que considereu d'interès.

Al tractar-se d'una varietat de port baix, de rendiment (nºde tomaquets/planta) i que el seu rendiment sense encanyar és més alt que encanyat ens indica que es tracta d'una varietat rustega i que els seu cultiu implica poca feina i amb unes aportacions hídriques inferiors a la resta de varietats de tomàquets de port més alt.

## 12. Declaració

---

**DECLARO** sota la meva responsabilitat:

1. Que totes les dades que consten en aquesta memòria són certes i em comprometo a aportar dades, documents i el material vegetal necessaris per a la seva comprovació.
2. Que la documentació que presento en còpia amb la sol·licitud d'inscripció és una còpia fidedigna de l'original i no he falsejat les dades que hi consten.
3. Informar al DARP de qualsevol canvi en la representació o en les circumstàncies declarades.

**AUTORITZO** al DARP fer-ne l'ús que s'escaigui, d'acord amb el Decret 131/2012, de 23 d'octubre.

**NO** AUTORITZO al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a sol·licitar les meves dades a altres administracions o entitats públiques per a la verificació de les dades.

---

Localitat i data

**Manresa, 15 de març del 2019**

---

Nom, cognoms i signatura del/de la sol·licitant/representant

**Carolina Domínguez**

---

D'acord amb la Llei orgànica 15/1999, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les vostres dades seran incorporades en un fitxer titularitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP). La finalitat del fitxer és mantenir actualitzades les dades del registre corresponent d'acord amb la normativa aplicable. El DARP és responsable del tractament i la gestió de les dades. Les dades personals seran publicades al registre corresponent i podran ser comunicades a tercers d'acord amb la normativa específica d'aquest; també podran ser cedides, si escau, a les entitats determinades en el fitxer, inscrit a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades. La informació sol·licitada a l'interessat és obligatòria per a la finalitat esmentada. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició mitjançant un escrit adreçat al DARP: Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona.

---

## ANNEX 1. FIGURES

**Figura 2.** Descriptor IPGRI: 7.1.2.9 Tipus de fulla

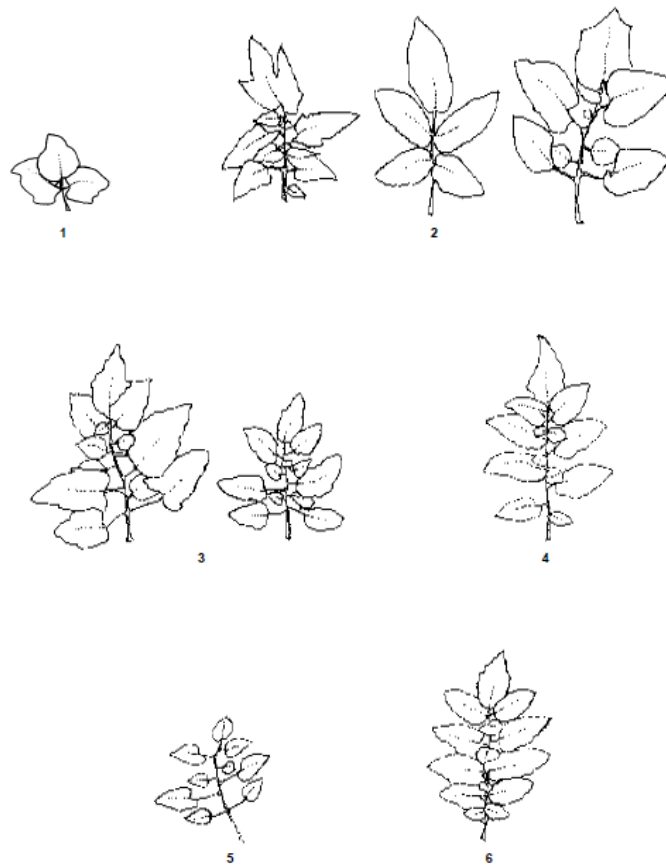


Fig. 3 Leaf type

**Figura 3.** Descriptor IPGRI: 7.2.2.5 Forma predominant del fruit

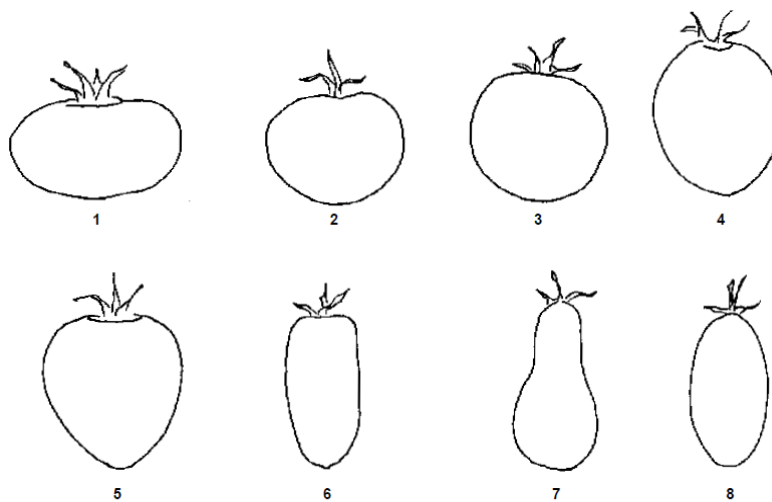
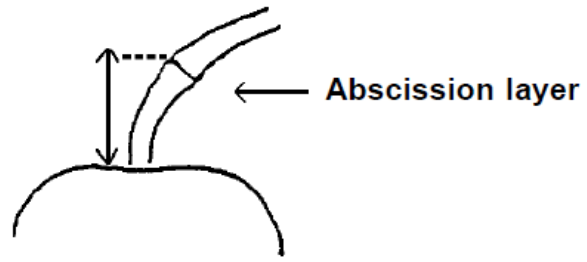


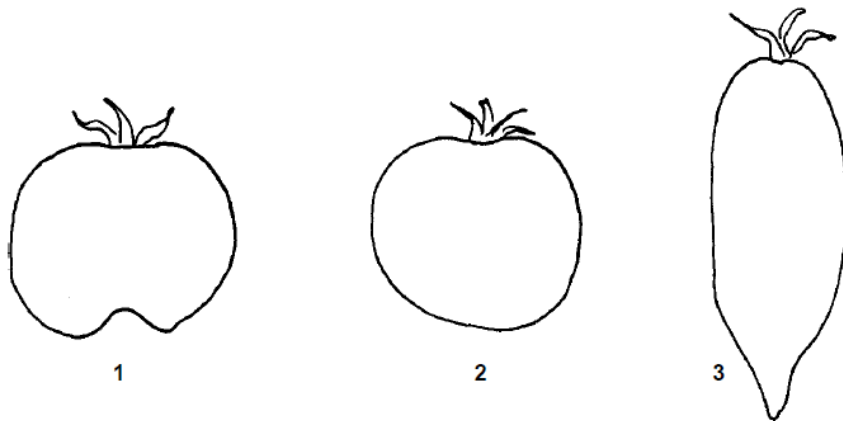
Fig. 4 Predominant fruit shape

del peduncle des de la capa d'abscisió

**Figura 4.**  
Descriptor IPGRI:  
7.2.2.18 Longitud



**Figura 5.** Descriptor IPGRI: 7.2.2.33 Longitud del peduncle des de la capa d'abscisió



**Fig. 9** Blossom end shape



278

**Quines varietats locals pots plantar?**

| Tomàquet ( <i>Solanum lycopersicum</i><br>L. var. <i>lycopersicum</i> ) | On es cultiva?   | Quan se sembra? | Cicle (mesos) | Consum preferent |
|---|--|-----------------|---------------|------------------|
| Cirerol o cirereta  | Prelitoral central   | Febrer          | 7 a 8         | Humà             |
| Clofol lut  | Terres de Ponent (Noguera)   | Febrer i març   | 7 a 8         | Humà             |
| Cor de bou, mamella de monja, pit de dona, de la meta                   | Litoral i prelitoral central i nord, planes interiors i Pirineus (Andorra) | Febrer i març   | 7 a 8         | Humà             |
| Corn de bou, pebroter, pebrot, bitxo, nas de bruixa o cornut            | Litoral i prelitoral central i nord i planes interiors                     | Febrer i març   | 7 a 8         | Humà             |
| De la pera  | Comarques de Girona (Baix Empordà)   | Febrer          | 7 a 8         | Humà             |
| De la Rosario   | Pallars Sobirà   | Març            | 6 a 7         | Humà             |
| De Tírvia   | Pallars Sobirà   | Abril           | 6             | Humà             |
| Del Benach  | Litoral sud, Terres de l'Ebre i Segrià                                     | Febrer i març   | 7 a 8         | Humà             |
| Del ramet   | Terres de Ponent (Segrià)  | Març            | 7 a 8         | Humà             |
| Esquenaverd   | Planes interiors centrals  | Febrer i març   | 7 a 8         | Humà             |
| Llargueta   | Pallars Sobirà   | Març            | 6 a 7         | Humà             |
| Molsut  | Terres de l'Ebre   | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Nan de la Geltrú, totxo, tres poms, quarantè                            | Litoral, Terres de l'Ebre  | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Negre carbó   | Terres de l'Ebre   | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Pare Benet  | Prelitoral central   | Febrer i març   | 7 a 8         | Humà             |
| Pereta  | Terres de Lleida   | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Poma ple o palosanto  | Vallès Oriental, Maresme, Osona, Segrià, Terres de l'Ebre                  | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Pometa  | Litoral i prelitoral central   | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Popa de vaca  | Pallars Sobirà   | Març            | 6 a 7         | Humà             |
| Quatre morros, de Prats o de frare                                      | Planes interiors humides i terres de Lleida                                | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Ramellet de quatre  | Penedès  | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Rosa d'Albesa   | Terres de Lleida   | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Rosa de Montserrat  | Litoral i prelitoral central   | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Rosa o pera de Girona   | Comarques de Girona  | Gener i febrer  | 7 a 8         | Humà             |
| Rosa ple gros   | Planes interiors humides (Osona)   | Febrer i març   | 7 a 8         | Humà             |

*(Continua)*

L'HORT DEL SEGON ORIGEN

Figura 37 i 38: Portada i pàgina del llibre *L'hort del segon origen* on es parla del tomàquet nana de la Geltrú com una varietat local (Puig 2015).

## **Annex 4: Mongeta Filadora**

- Memòria tècnica de la mongeta filadora presentada per inscriure's al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya.
- Acreditacions bibliogràfiques de la mongeta filadora.



# Memòria tècnica de la mongeta (*Phaseolus vulgaris* L.) del Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya

## Dades del/de la sol·licitant

|                            |               |                         |
|----------------------------|---------------|-------------------------|
| Cognoms i nom o raó social |               | DNI/NIF/NIE             |
| Associació L'Era           |               | G61850277               |
| Adreça                     |               |                         |
| Avda. Universitat, 4-6     |               |                         |
| Municipi                   | Codi postal   |                         |
| Manresa                    | 08242         |                         |
| Telèfon fix                | Telèfon mòbil | Correu electrònic       |
| 938787035                  | -             | info@associaciolera.org |

## Dades del representant legal (si s'escau)

|                            |               |                   |
|----------------------------|---------------|-------------------|
| Cognoms i nom o raó social |               | DNI/NIF/NIE       |
| Carolina Domínguez         |               | 43395252W         |
| Adreça                     |               |                   |
| Idem                       |               |                   |
| Municipi                   | Codi postal   |                   |
| Telèfon fix                | Telèfon mòbil | Correu electrònic |

## Dades de la varietat local

|   |  |
|---|--|
| Denominació de la varietat: filadora            | Sinònim/s: filaire (A Lliçà)   |
| Nom amb que es reconeix i s'anomena la varietat | Només s'indiquen aquells sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa). |

## 1. Breu descripció de la varietat

En aquest apartat cal descriure en un llenguatge planer (5-10 línies), enfocat al públic en general i de forma ordenada els trets diferenciadors i/o característiques particulars d'aquesta varietat respecte la resta, indicant les principals característiques morfològiques (planta, flor, fruit o part comestible), agronòmiques (produccions, etc) i etnobotàniques, (usos, com es menja: "cru i/o cuit, verd i/o sec", etc.), de la varietat en qüestió.

Mongetera enfiladissa de port alt (cal encanyar) i amb la flor blanca. Per a consum en sec, és més bona que la del ganxet, i malgrat ser més grossa, es cou més bé. Amb una hora bull bé i no fa pell.

És d'encanyar i és millor fer-la clara. Costa de néixer, no vol massa aigua. Per fer planter (s'hi posa 3 o 4 llavors a cada taco). Pot tenir problemes d'aranya, mosca blanca, corc i eruga. La mongeta, fins que no floreix, no vol massa aigua (es posen grogues). A partir de la floració si en vol (millor regar-les al vespre).

Collir-les abans que s'acabin d'assecar (tavella groga) i congelar-les.

## 2. Origen o tradició de la varietat local

Indiqueu la zona on històricament s'ha cultivat la varietat i on està adaptada.

En el cas que afecti a tota una comarca indicar les comarques afectades:

| Comarca        |
|----------------|
| Baix Llobregat |
| Vallesos       |
|                |

En el cas que afecti només a uns municipis concrets indicar els municipis:

| Municipi | Comarca |
|----------|---------|
|          |         |
|          |         |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

**Figura 1. Mapa d'àmbit territorial:** Localitzar al mapa les zones on tradicionalment s'ha cultivat la varietat, informació recollida en la taula anterior.



**Observacions:** Indiqueu les fonts on s'ha obtingut la informació sobre la tradició del conreu.

### 3. Àmbit territorial del conreu

Indiqueu la zona on es cultiva actualment la varietat.

L'àmbit territorial del conreu és a nivell comarcal

| Comarca | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|---------|--------------------------------------|--|
|         |                                      |  |
|         |                                      |  |
|         |                                      |  |

L'àmbit territorial és a nivell municipal

| Municipi      | Comarca        | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|---------------|----------------|--------------------------------------|--|
| Lliçà d'Amunt | Vallès O.      |                                      |  |
| LLiçà d'Avall | Vallès O.      |                                      |  |
| Esparraguera  | Baix Llobregat |                                      |  |

Observacions:

### 4. Conservació

Cal indicar la informació del tipus de conservació que s'està fent de la varietat.

#### 4.1 In situ

Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes, dels hàbitat naturals i manteniment i recuperació de varietats locals, en el seu entorn natural, lloc on han desenvolupat les seves propietats específiques. Inclouríem també la conservació *on farm*, on els productors locals conserven i fan ús de les varietats locals, en la seva zona d'origen i amb tècniques tradicionals.

| Municipi | Comarca | Província | Lloc on es realitza la conservació <i>in situ</i>        |  |   |   |
|----------|---------|-----------|--|--|---|---|
|          |         |           | Referència SIGPAC:<br>municipi/polígon/parcel·la/recinte | Adreça                                 | Ubicat en:<br>hort, camp experimental,<br>camp comercial,<br>hivernacle,... | Coordenades UTM (X,Y)<br>(Datum ETRS89) |
| Manresa  | Bages   | Barcelona | Manresa/15/277/3   | Ctra. Vella Manresa-Barcelona, Km 23,5 | hort  | 41.703774, 1.835682                     |
|          |         |           |  |  |   |   |
|          |         |           |  |  |   |   |
|          |         |           |  |  |   |   |

#### 4.2 Ex situ

Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora del seu hàbitat natural (bancs de germoplasma (llavors, etc...), col·leccions vives, etc...)

| Municipi | Comarca | Província | Quantitat de llavor conservada (g) | Lloc de on es realitza la conservació <i>ex situ</i> |  | Característiques de la conservació |             |
|----------|---------|-----------|------------------------------------|--|--|------------------------------------|-------------|
|          |         |           |                                    | Adreça   | Ubicat en: banc de germoplasma, col·lecció viva, jardí botànic, etc... | Temperatura (°C)                   | Humitat (%) |
| Manrsa   | Bages   | Barcelona | 250                                | Finca can Poc Oli                                    | Col·lecció viva  | 9                                  | 40          |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |

### 5. CARÀCTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT

Cal complimentar els descriptors mínims morfològics de l'espècie que s'indiquen a continuació i si s'escau aportar la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès indicant el nom i número del descriptor utilitzat per cada caràcter. En el cas de descriptors del tipus quantitatiu caldrà indicar la mitjana i la desviació estàndard de la mesura.

| Número descriptor     | Codi Descriptor UPOV | Nom del descriptor               | Nivell d'expressió   | Resultat de l'expressió | Observacions   |
|-----------------------|----------------------|----------------------------------|--|-------------------------|--|
| <b>PLANTA</b>         |                      |                                  |  |                         |  |
| 1                     | 3                    | Tipus de creixement de la planta | 1 Enfiladissa<br>2 No enfiladissa mata baixa<br>3 No enfiladissa mata alta |                         | Enregistrar-ho en l'estadi del desenvolupament complet de la planta. Observar tota la parcel·la després que s'hagin eliminat totes les mescles |
| <b>INFLORESCÈNCIA</b> |                      |                                  |  |                         |  |
| 2                     | 14                   | Color estàndard                  | 1 Blanc<br>2 Blanc amb la vora lila clar<br>3 Lila clar<br>4 Lila fort     |                         | Veure figura 1.  |

|               |       |   |   |   |   |
|---------------|-------|---|---|---|---|
| 3             | 17    | Color ales  | 1 Blanc<br>2 Blanc amb la vora lila clar<br>3 Lila clar<br>4 Lila fort                            |   |   |
| <b>BEINA</b>  |       |   |   |   |   |
| 4             | 18-19 | Longitud beina (exclòs bec)                       | Mitjana (cm)<br>Desviació estàndard (cm)  | Mitjana (cm): 14,66<br>Desviació estàndard (cm): 1,52 | Observació en 30 beines en estat de maduresa per al mercat  |
| 5             | 22    | Forma secció transversal ( a nivell d'una llavor) | 1 El·líptica<br>2 Oval<br>3 Cordiforme<br>4 Circular<br>5 Forma de vuit                           |   | Veure figura 2. Observació en estat de maduresa per al mercat   |
| 6             | 27    | Color secundari                                   | 0 Absent<br>1 Rosa<br>2 Vermell<br>3 Violeta  |   | Observació en estat de llavor seca  |
| 7             | 29    | Filament en la sutura ventral                     | 0 Absent<br>1 Present   |   | Observació en estat de maduresa per al mercat, trencant el bec i traient la beina per veure si hi ha filament o no. Els filaments són molts forts i no s'han de confondre amb filatures més dèbils. |
| 8             | 33    | Longitud del pic                                  | 1 Curt<br>2 Mig<br>3 Llarg  |   | Observació en estat de maduresa per al mercat   |
| <b>LLAVOR</b> |       |   |   |   |   |
| 9             | 38    | Forma de la llavor (secció longitudinal central)  | 1. Circular<br>2. Circular- el·líptica<br>3. El·líptica<br>4. Reniforme<br>5. Rectangular         |   | Veure figura 3.   |
| 10            | 44    | Color principal (superfície més gran)             | 1 Blanc<br>2 Verdós<br>3 Gris<br>4 Groc<br>5 Beix<br>6 Marró<br>7 Vermell<br>8 Violeta<br>9 Negre |   | Observacions en estat de llavor seca recol·lectada en les parcel·les  |
| 11            | 45    | Color secundari                                   | 0 Absent<br>1 Gris<br>2 Groc<br>3 Beix<br>4 Marró<br>5 Vermell<br>6 Violeta<br>7 Negre            |   | Observacions en estat de llavor seca recol·lectada en les parcel·les  |

**Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat.**

| Número | Codi Descriptor IPGRI/UPOV | Nom del descriptor | Nivell d'expressió                  | Resultat de l'expressió | Observacions   |
|--------|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|-------------------------|--|
| 12     | 48                         | Època de floració  | Dies des de la sembra a la floració | 50 dies                 | S'entén per floració quan el 50% de les plantes tenen almenys una flor |

|    |  |                |         |            |                       |
|----|--|----------------|---------|------------|-----------------------|
| 13 |  | Pes 10 llavors | pes(gr) | 7,16 grams | Mitjana de 10 pesades |
|    |  |                |         |            |                       |

## 6. DOCUMENTACIÓ VISUAL

Cal adjuntar un mínim de 4 fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies en format digital han de tenir com a mínim la qualitat següent: 5 MP i format jpg o npg.

| Fotografies obligatòries |  | Nom que se li hauria de donar al fitxer            | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
|--------------------------|--|--|--|
| 1                        | Una fotografia de la planta.   | Fot_1_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 2                        | Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible.   | Fot_2_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 3                        | Una fotografia detall del fruit o part comestible (amb el fons blanc o negre)                            | Fot_3_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 4                        | Una fotografia detall de la part comestible (amb fons blanc/ negre quadriculat, segons plantilla model ) | Fot_4_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| Fotografies opcionals    |  | Nom que se li hauria de donar al fitxer            | Indicar sí s'adjuntarà la imatge en format digital |
| 5                        | Una fotografia detall de la secció transversal del fruit   | Fot_5_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input type="checkbox"/>                           |
| 6                        | Una fotografia detall de la secció longitudinal del fruit  | Fot_6_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 7                        | AltresTavelles   | Fot_(indicar el número)_especie_vairetat.jpg o npg | <input checked="" type="checkbox"/>                |



Imatge: 1 Fotografia de la planta.



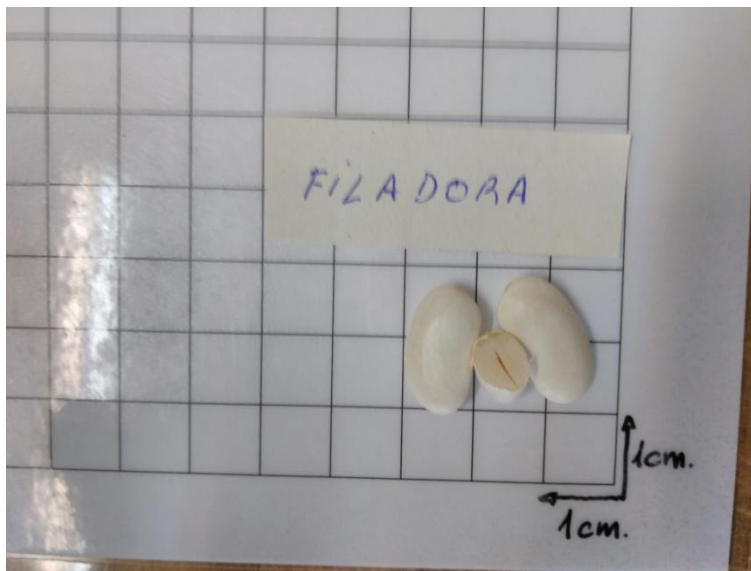
Imatge: 2 Fotografia de la planta amb fruit.



Imatge: 3 Fotografia detall part comestible.



Imatge: 4 Fotografia detall part comestible fons quadriculat.



Imatge: 5 Fotografia detall secció transversal.

### 7. VARIETATS SIMILARS

Indiqueu les similituds i les diferències amb la varietat local que s'inscriu.

| Varietat local similar | Similituds             | Diferències |
|------------------------|------------------------|-------------|
| ganxet                 | ús, aspre, mida, color | forma       |
|                        |                        |             |
|                        |                        |             |

| Varietat comercial similar | Similituds | Diferències |
|----------------------------|------------|-------------|
|                            |            |             |
|                            |            |             |
|                            |            |             |

### 8. ACREDITACIÓ DE L'ANTIGUITAT DEL CONREU

Cal acreditar que la varietat té una antiguitat de conreu a Catalunya, mínima de 50 anys.

Excepcionalment la Comissió de Varietats locals pot acceptar una altre període d'antiguitat quan el resulti de la naturalesa i de la importància agronòmica de la varietat.

La justificació de l'acreditació de l'antiguitat del conreu es pot fer, d'acord amb els acords de la Comissió de varietats locals de 26/06/2014 i de 12/05/2017, de la següent forma:

- Acreditació bibliogràfica.
- Acreditació per un ens administratiu.( 26/06/2014)
- Acreditació mitjançant publicacions en la Gastroteca, Publicació del DAAM “Productes de la terra”, Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona (26/06/2014)
- Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.( 26/06/2014)
- Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.(12/05/2017)
- Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat de l'arbre en funció del diàmetre del tronc.(12/05/2017)
- Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.(12/05/2017)

### 8.1 Acreditació bibliogràfica

Relació de cites bibliogràfiques.

| Relació de cites bibliogràfiques |
|----------------------------------|
|                                  |
|                                  |
|                                  |

Caldrà adjuntar còpia dels articles, capítols, i documents que acreditin l'antiguitat, marcant en un color diferent les cites de la varietat local que es presenta.

### 8.2. Acreditació per un ens administratiu

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Nom de l'Ens administratiu</b> |  |
| <b>Adreça</b>                     |  |
| <b>Codi Postal</b>                |  |
| <b>Municipi</b>                   |  |

Caldrà adjuntar el document que ho acredita.

### 8.3. Acreditació en gastroteca, Publicació del DAAM-Productes de la terra, Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

### 8.4. Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.

Dades dels testimonis

| NIF | Cognoms, nom | Adreça | Municipi | Comarca | Província |
|-----|--------------|--------|----------|---------|-----------|
|     |              |        |          |         |           |
|     |              |        |          |         |           |
|     |              |        |          |         |           |

Caldrà adjuntar document que ho acredita.

### 8.5 Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquesta publicació.

### 8.6 Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat dels arbres en funció del diàmetre dels tronc.

Caldrà adjuntar informe on es presentin els algorismes i les referències bibliogràfiques, si s'escau.

### 8.7 Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

## 9. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES

Indiqueu si es disposa dels valors dels caràcters agronòmics que considereu diferencials i d'interès de la varietat.

Indicar si les dades agronòmiques s'han obtingut:

- dels assajos de caracterització
- de les prospeccions

### 9.1 Calendari de sembra i/o plantació en relació al lloc d'origen.

Marc plantació

(50 x60)cm

Calendari mensual  
mongeta

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|



Sembra al sòl  
Planter  
Transplantament  
Recol·lecció

|  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |   |  |  |
|  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |
|  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |   |  |  |
|  |  |  |  |  |  |   |  |  |  | x |  |  |

Observacions:

### 9.2 Característiques agronòmiques.

Marcar amb una X , aquelles característiques agronòmiques que es coneixin.

|            |                          |        |   |
|------------|--------------------------|--------|---|
| Precocitat | <input type="checkbox"/> | precoç | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|            | <input type="checkbox"/> | mig    |   |
|            | <input type="checkbox"/> | tardà  |   |

|                     |                          |       |   |
|---------------------|--------------------------|-------|---|
| Resistència al fred | <input type="checkbox"/> | major | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|                     | <input type="checkbox"/> | menor |   |

|            |                          |           |                             |
|------------|--------------------------|-----------|-----------------------------|
| Tolerància | <input type="checkbox"/> | fongs     | Especificar nom fong:       |
|            | <input type="checkbox"/> | nemàtodes | Especificar nom nemàtodes : |
|            | <input type="checkbox"/> | virus     | Especificar nom virus:      |

|             |                          |           |                             |
|-------------|--------------------------|-----------|-----------------------------|
| Resistència | <input type="checkbox"/> | fongs     | Especificar nom fong:       |
|             | <input type="checkbox"/> | nemàtodes | Especificar nom nemàtodes : |
|             | <input type="checkbox"/> | virus     | Especificar nom virus:      |

|  |                              |
|--|------------------------------|
| Maneig (tutors, malles ombreig, recalçament, etc...) | Especificar el maneig: aspre |
|--|------------------------------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| Altres observacions |  |
|---------------------|--|

## 10. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

### Pautes de realització de l'assaig al camp

Criteris generals:

- La població que es caracteritza ha de representar la variabilitat genètica de manera que permeti observar i registrar les seves característiques. Si es disposa de diferents entrades d'una espècie a caracteritzar caldria que a l'assaig hi hagués una representació proporcional de cada entrada.
- La grandària de la població vindrà determinada pel tipus de reproducció de l'espècie, si és al·lògama (molt variable) la població haurà de ser més gran que si és autògama (poc variable). En general es recomana poblacions grans per tal que la descripció sigui fiable. Es recomana fer repeticions que permetin agafar dades d'una mateixa característica diferents vegades, i utilitzar el promig com a valor real.
- Es recomana realitzar les caracteritzacions en el major nombre d'ambients possibles amb la finalitat d'identificar la varietat correctament.
- Els assajos han d'estar correctament identificats i si ha de poder accedir amb facilitat. Si hi ha repeticions, hi ha d'haver passadissos entre elles.
- Les plantes es disposaran en el camp de manera que no intercanviïn pol·len per tal d'evitar que els poblacions perdin el seu genotip original, especialment en el cas de les espècies al·lògames.
- Es recomana mantenir els assajos nets d'herbes adventícies, que puguin perjudicar el cultiu de l'espècie a caracteritzar.

### 10.1 Any de caracterització

Any: 2018

### 10.2 Localitats on s'han realitzat els assajos, ubicació de l'assaig i sistema de producció

| Municipi | Comarca | Província | Ubicació de l'assaig (camp experimental, camp convencional, hort...) | Coordenades UTM (X,Y) (Datum ETRS89) | Sistema de producció (convencional, integrada, ecològica, etc...) |
|----------|---------|-----------|--|--------------------------------------|---|
| Manresa  | Bages   | Barcelona | Hort   | 41.703774, 1.835682                  | ecològica   |
|          |         |           |  |                                      |   |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

### 10.3 Origen del material caracteritzat

| Nom de la varietat | Entitat recol·lectora | Data de recol·lecció | Origen de la mostra  |
|--------------------|-----------------------|----------------------|--|
| filadora           | Esporus               | 2007                 | Esparraguera, Francisco Soler Canals i Josep Soler Navarro |
|                    |                       |                      |  |
|                    |                       |                      |  |
|                    |                       |                      |  |

Caldrà demanar al Centre de Recursos Fitogenètics (CRF) i al Institut de Conservació i Millora de l'Agrobiodiversitat Valenciana (COMAV), s'hi tenen referència de la varietat per tal d'incloure una mostra en els assajos (el CRF i el COMAV no posen cap tipus d'inconvenient davant les sol·licituds de llavors si es justifica que serveix per a la conservació i la utilització sostenible de la diversitat genètica de les plantes de la que depèn la alimentació i l'agricultura).

### 10.4 Nombre de plantes caracteritzades

S'estableix en espècies hortícoles un mínim de:

- **30 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies autògames.
- **50 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies al·lògames.

Indicar el nombre de plantes caracteritzades:30

Indicar el nombre de fruits o part comestible observada per a la caracterització: 30

### 10.5 Disseny experimental

Indiqueu si és possible:

- El marc de plantació (el marc de plantació ha d'estar ben definit i mantenir-se constant a tot l'assaig).
- Repeticions (hi ha d'haver un nombre constant de plantes a cada repetició).
- Nombre d'assajos a realitzar realitzats.
- Altres dades de considereu importants:

### 10.6 Imatges de l'assaig



**Imatge:** Filera de mongetera filadora durant l'assaig.



**Imatge:** Mesurant la llargada de la tavella.

### **11. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA QUE CONSIDEREU D'INTERÈS**

Adjuntar la informació complementària sobre la varietat, com per exemple si es disposa de característiques organolèptiques, perfils sensorials de la varietat, anàlisis moleculars, etc., i tota aquella documentació que considereu d'interès.

### **12. DECLARACIÓ**

**DECLARO** sota la meva responsabilitat:

1. Que totes les dades que consten en aquesta memòria són certes i em comprometo a aportar dades, documents i el material vegetal necessaris per a la seva comprovació.
2. Que la documentació que presento en còpia amb la sol·licitud d'inscripció és una còpia fidedigna de l'original i no he falsejat les dades que hi consten.

3. Informar al DAAM de qualsevol canvi en la representació o en les circumstàncies declarades.

**AUTORITZO** al DARP fer-ne l'ús que s'escaigui, d'acord amb el Decret 131/2012, de 23 d'octubre.

**NO** AUTORITZO al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural a sol·licitar les meves dades a altres administracions o entitats públiques per a la verificació de les dades.

---

Localitat i data

Manresa, 1 d'abril 2019

---

Nom, cognoms i signatura del/de la sol·licitant/representant

Carolina Domínguez

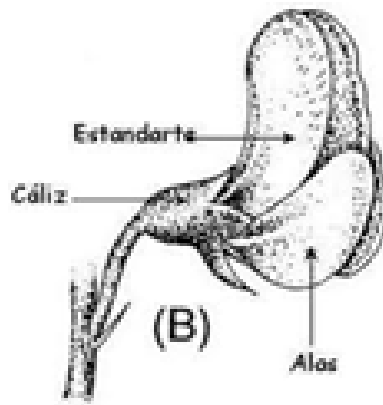
---

D'acord amb la Llei orgànica 15/1999, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les vostres dades seran incorporades en un fitxer titularitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP). La finalitat del fitxer és mantenir actualitzades les dades del registre corresponent d'acord amb la normativa aplicable. El DARP és responsable del tractament i la gestió de les dades. Les dades personals seran publicades al registre corresponent i podran ser comunicades a tercers d'acord amb la normativa específica d'aquest; també podran ser cedides, si escau, a les entitats determinades en el fitxer, inscrit a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades. La informació sol·licitada a l'interessat és obligatòria per a la finalitat esmentada. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició mitjançant un escrit adreçat al DARP: Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona.

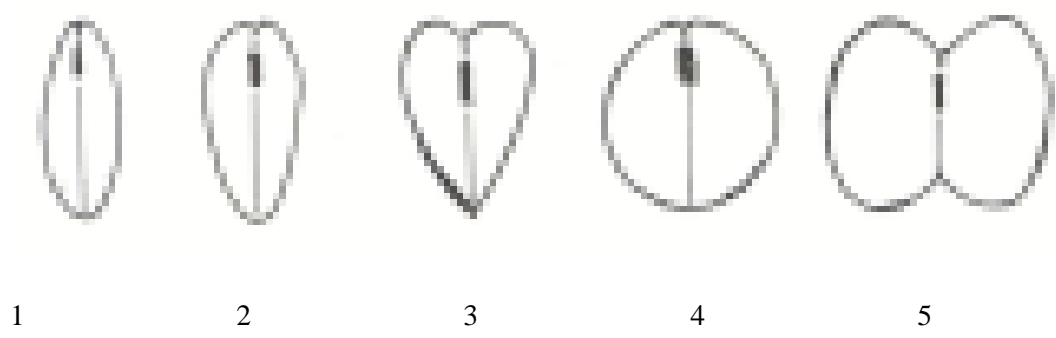
---

## ANNEX 1. FIGURES

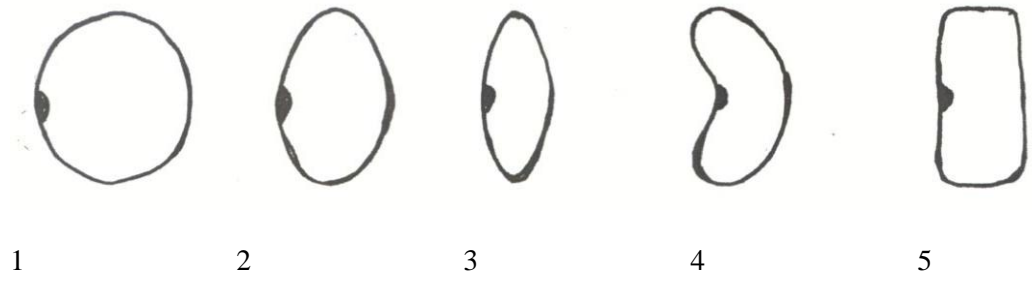
### Figura 1. Estendard i ales



**Figura 2. Secció transversal de la llavor**



**Figura 3. Secció longitudinal central de la llavor**



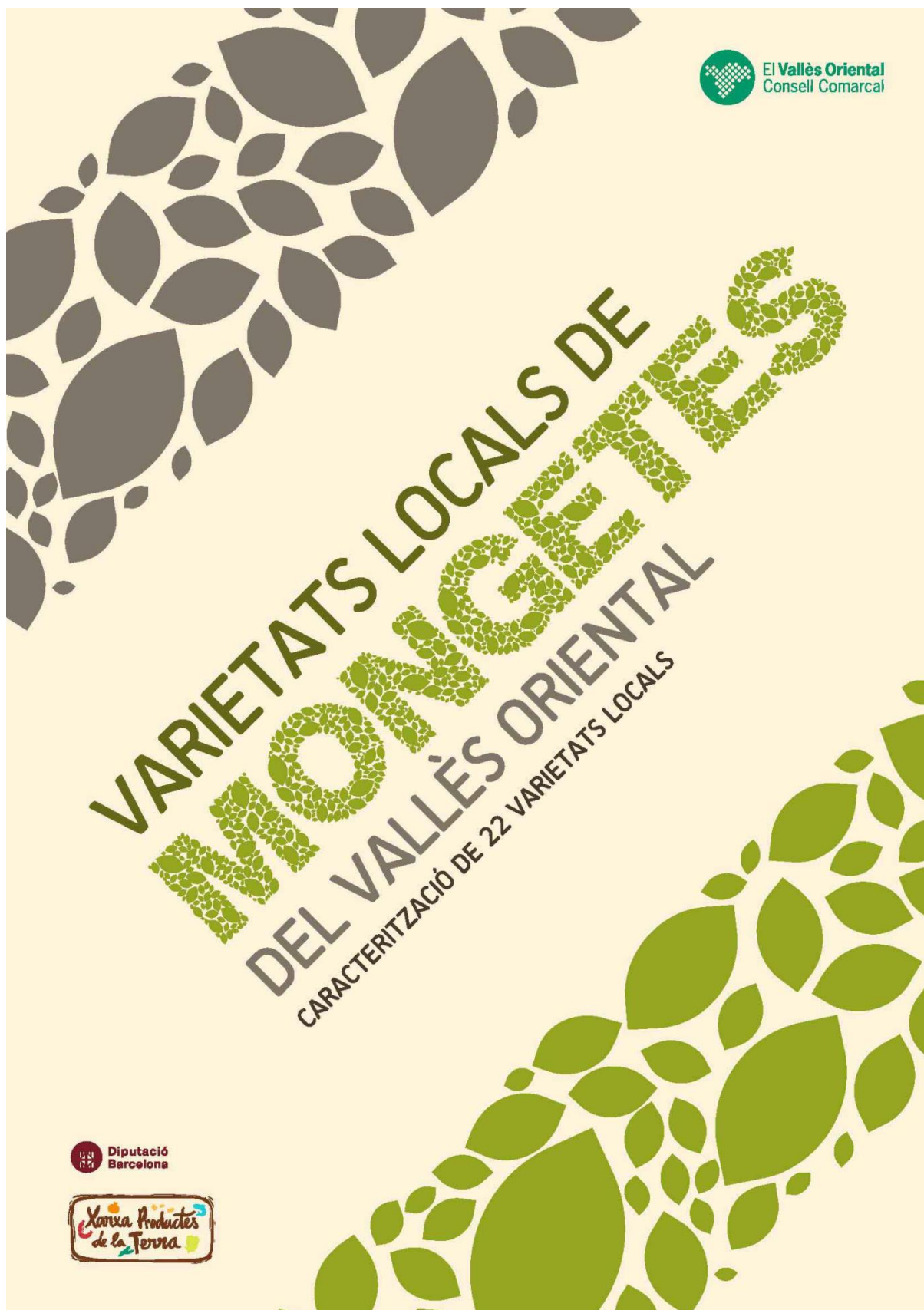


Figura 39: Document Consell Comarcal del Vallès Oriental on es descriuen varietats locals de mongetera (CCVO, 2019).

| NOM COMÚ                                       | NOM CIENTÍFIC  | DESCRIPCIÓ ORAL I REFERÈNCIES DOCUMENTALS LOCALITZADES  |
|--|--|---|
| Mongeta llaminera d'aspre grossa (Gallifa)     | <i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>                         | Entre Sant Feliu de Codines i Granera, una mongeta llaminera va patir una mutació o una recombinació d'una part del genoma que li va incrementar la mida de la tavella i la productivitat. Durant molts anys, aquesta varietat fou famosa arreu de la comarca. El venedor de llavors Ivo Pons la va comercialitzar per la comarca durant anys (F. Puigdueta; I. Pons, com.pers.). |
| Mongeta manresana                              | <i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>                         | També anomenada de l'abundància. Esmentada per primer cop a la comarca el 1874. Era una varietat de mata, de gra blanc i allargat, tipus pinet de Mallorca. De les més comunes, s'intercalava a la rotació del cànem (Anònim, 1874).  |
| Mongeta menuda o maiona de cella rossa (fesol) | <i>(Vigna unguiculata(L.) Walp subsp. unguiculata)</i> | De mata, de gra blanc amb l'ull ros. Esmentada a la zona del baix Montseny. Fora del Vallès encara se'n conserva la llavor. S'indica com de més qualitat que el fesol de cella negra (E. Xamaní, com. pers.).   |
| Mongeta mocha                                  | <i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>                         | L'any 1930 apareixen esmentades al catàleg de llavors de la casa Nonell com a mongetes de mata, per menjar tendres, fines i productives. En distingia de morades i de grises (Nonell, J., 1930). El seu cultiu era comú a Caldes de Montbui (J. Picanyol, com. pers.).  |
| Mongeta negra per a tendra de mata             | <i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>                         | L'any 1930 trobem esmentada la varietat de mata selecta francesa de gra negre, de gran qualitat i per menjar tendra (Nonell, 1930).   |
| Mongeta ou de pardal                           | <i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>                         | És una de les mongetes més esmentades a la comarca. D'extrema productivitat i de cicle molt curt. El gra era gros i bigarrat amb aigües blaves i grisoses. Recordava un ou de pardal. Era de mata i per consumir seca (S. Canyelles, com. pers.).   |
| Mongeta rònega blanca                          | <i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>                         | Esmentada ja el 1881 com a primerenca i per a seca, amb sembra entre març i maig. Les referències escrites són abundants i ben documentades fins a 1960. De mata alta, gra petit, rodó i esfèric (I. Pons, com. pers.).   |
| Mongeta sabesa de mata i aspre                 | <i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>                         | De mida grossa, amb el gra virolat i de color marró un cop cuita. Per consumir seca. Al poble del Montseny era una de les més comunes (J. Masnou, com. pers.).  |
| Mongeta setsetmanera o gavatxa                 | <i>(Phaseolus vulgaris L.)</i>                         | Varietat de mata, de cicle molt curt i normalment plantada com a primerenca. De gra blanc i allargat tipus pinet de Mallorca (I. Pons, com. pers.).   |

Malgrat aquesta extensa llista, de ben segur que el nombre de varietats que es cultivaven a la comarca era molt superior, però en molts casos, el record de tantes varietats es fa difícil a persones d'edat avançada.

## Annex 5: Mongeta de ganxet petit

- Memòria tècnica de la mongeta de ganxet petit presentada per inscriure's al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya.
- Acreditacions bibliogràfiques de la mongeta de ganxet petit.

### Memòria tècnica de la mongeta (*Phaseolus vulgaris* L.) del Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya

---

#### Dades del/de la sol·licitant

|                            |               |                         |
|----------------------------|---------------|-------------------------|
| Cognoms i nom o raó social |               | DNI/NIF/NIE             |
| Associació L'Era           |               | G61850277               |
| Adreça                     |               |                         |
| Avda. Universitat, 4-6     |               |                         |
| Municipi                   | Codi postal   |                         |
| Manresa                    | 08242         |                         |
| Telèfon fix                | Telèfon mòbil | Correu electrònic       |
| 938787035                  | -             | info@associaciolera.org |

#### Dades del representant legal (si s'escau)

|                               |               |                         |
|-------------------------------|---------------|-------------------------|
| Cognoms i nom o raó social    |               | DNI/NIF/NIE             |
| Domínguez Domínguez, Carolina |               | 43395252W               |
| Adreça                        |               |                         |
| Avda. Universitat, 4-6        |               |                         |
| Municipi                      | Codi postal   |                         |
| Manresa                       | 08242         |                         |
| Telèfon fix                   | Telèfon mòbil | Correu electrònic       |
| 938787035                     | -             | info@associaciolera.org |

#### Dades de la varietat local

|   |  |
|---|--|
| Denominació de la varietat: ganxet xic          | Sinònim/s: ganxet petit, ganxet menut  |
| Nom amb que es reconeix i s'anomena la varietat | Només s'indiquen aquells sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa). |

---

#### 1. Breu descripció de la varietat

En aquest apartat cal descriure en un llenguatge planer (5-10 línies), enfocat al públic en general i de forma ordenada els trets diferenciadors i/o característiques particulars d'aquesta varietat respecte la resta, indicant les principals característiques morfològiques (planta, flor, fruit o part comestible), agronòmiques (produccions, etc) i etnobotàniques, (usos, com es menja: "cru i/o cuit, verd i/o sec", etc.), de la varietat en qüestió.

La mongeta del ganxet xic és una mongeta blanca de forma arronyonada, ganxuda, plana i amb una mida més petita que la seva germana gran la mongeta de ganxet. També té un ganxo menys marcat que el ganxet tradicional. Aquesta mongeta es consumeix seca i té unes característiques organolèptiques extraordinàries, amb una pell pràcticament inapreciable al paladar i una gran cremositat. A més, aporta un alt contingut proteic, vitamínic, d'hidrats de carboni i fibra. La sembra es fa al mes de juliol, de forma habitual darrere del cereal. La collita arriba al mes de novembre, amb un cicle aproximat de 120 dies. El mètode de regadiu va des de la inundació fins al degoteig, podent fer-lo amb aspersió dins hivernacle per a evitar problemes sanitaris com l'aranya roja.



## 2. Origen o tradició de la varietat local

Indiqueu la zona on històricament s'ha cultivat la varietat i on està adaptada.

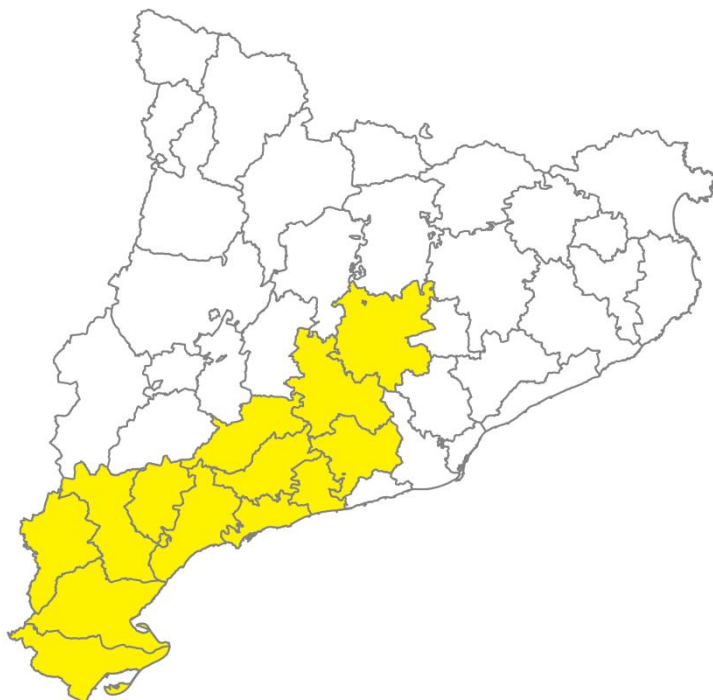
En el cas que afecti a tota una comarca indicar les comarques afectades:

| Comarca                        |
|--------------------------------|
| Tota la província de Tarragona |
| Bages                          |
| Anoia                          |

En el cas que afecti només a uns municipis concrets indicar els municipis:

| Municipi | Comarca |
|----------|---------|
|          |         |
|          |         |
|          |         |

**Figura 1. Mapa d'àmbit territorial:** Localitzar al mapa les zones on tradicionalment s'ha cultivat la varietat, informació recollida en la taula anterior.



**Observacions:** Indiqueu les fonts on s'ha obtingut la informació sobre la tradició del conreu.

## 3. Àmbit territorial del conreu

Indiqueu la zona on es cultiva actualment la varietat.

L'àmbit territorial del conreu és a nivell comarcal

| Comarca                | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|------------------------|--------------------------------------|--|
| Província de Tarragona |                                      |  |
| Bages                  |                                      |  |
| Anoia                  |                                      |  |

L'àmbit territorial és a nivell municipal

| Municipi | Comarca | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|----------|---------|--------------------------------------|--|
|          |         |                                      |  |
|          |         |                                      |  |
|          |         |                                      |  |

Observacions:

#### 4. Conservació

Cal indicar la informació del tipus de conservació que s'està fent de la varietat.

##### 4.1 *In situ*

Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes, dels hàbitats naturals i manteniment i recuperació de varietats locals, en el seu entorn natural, lloc on han desenvolupat les seves propietats específiques. Inclouríem també la conservació *on farm*, on els productors locals conserven i fan ús de les varietats locals, en la seva zona d'origen i amb tècniques tradicionals.

| Municipi | Comarca | Província | Lloc on es realitza la conservació <i>in situ</i>        |  |   |   |
|----------|---------|-----------|--|--|---|---|
|          |         |           | Referència SIGPAC:<br>municipi/polígon/parcel·la/recinte | Adreça   | Ubicat en :hort,<br>camp<br>experimental,<br>camp<br>comercial,<br>hivernacle,... | Coordenades<br>UTM (X,Y)<br>(Datum<br>ETRS89) |
| Manresa  | Bages   | Barcelona | Manresa/15/277/3   | Ctra. Vella<br>Manresa-<br>Barcelona, Km<br>23,5 | hort  | 41.703774,<br>1.835682                        |
| Manresa  | Bages   | Barcelona |  | El Poal  | hort comercial  | 41.740725,<br>1.812928                        |
|          |         |           |  |  |   |   |
|          |         |           |  |  |   |   |
|          |         |           |  |  |   |   |

##### 4.2 *Ex situ*

Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora del seu hàbitat natural (bancs de germoplasma (llavors, etc...), col·leccions vives, etc...)

| Municipi | Comarca | Província | Quantitat de llavor conservada (g) | Lloc de on es realitza la conservació <i>ex situ</i> |  | Característiques de la conservació |             |
|----------|---------|-----------|------------------------------------|--|--|------------------------------------|-------------|
|          |         |           |                                    | Adreça   | Ubicat en: banc de germoplasma, col·lecció viva, jardí botànic, etc... | Temperatura (°C)                   | Humitat (%) |
| Manresa  | Bages   | Barcelona | 250                                | Finca Can Poc Oli                                    | Col·lecció viva  | 9                                  | 40          |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |

#### 5. CARÀCTERS MORFOLÒGICS DE LA VARIETAT

Cal complementar els descriptors mínims morfològics de l'espècie que s'indiquen a continuació i si s'escau aportar la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès indicant el nom i número del descriptor utilitzat per cada caràcter. En el cas de descriptors del tipus quantitatiu caldrà indicar la mitjana i la desviació estàndard de la mesura.

| Número descriptor     | Codi Descriptor UPOV | Nom del descriptor                                | Nivell d'expressió  | Resultat de l'expressió                                | Observacions  |
|-----------------------|----------------------|---|---|--|---|
| <b>PLANTA</b>         |                      |   |   |  |   |
| 1                     | 3                    | Tipus de creixement de la planta                  | 1 Enfiladissa<br>2 No enfiladissa mata baixa<br>3 No enfiladissa mata alta                        |  | Enregistrar-ho en l'estadi del desenvolupament complet de la planta. Observar tota la parcel·la després que s'hagin eliminat totes les mescles  |
| <b>INFLORESCÈNCIA</b> |                      |   |   |  |   |
| 2                     | 14                   | Color estandard                                   | 1 Blanc<br>2 Blanc amb la vora lila clar<br>3 Lila clar<br>4 Lila fort                            |  | Veure figura 1.   |
| 3                     | 17                   | Color ales  | 1 Blanc<br>2 Blanc amb la vora lila clar<br>3 Lila clar<br>4 Lila fort                            |  |   |
| <b>BEINA</b>          |                      |   |   |  |   |
| 4                     | 18-19                | Longitud beina (exclòs bec)                       | Mitjana (cm)<br>Desviació estàndard (cm)  | Mitjana (cm): 15,,70<br>Desviació estàndard (cm): 1,96 | Observació en 30 beines en estat de maduresa per al mercat  |
| 5                     | 22                   | Forma secció transversal ( a nivell d'una llavor) | 1 El·líptica<br>2 Oval<br>3 Cordiforme<br>4 Circular<br>5 Forma de vuit                           |  | Veure figura 2. Observació en estat de maduresa per al mercat   |
| 6                     | 27                   | Color secundari                                   | 0 Absent<br>1 Rosa<br>2 Vermell<br>3 Violeta  |  | Observació en estat de llavor seca  |
| 7                     | 29                   | Filament en la sutura ventral                     | 0 Absent<br>1 Present   |  | Observació en estat de maduresa per al mercat, trencant el bec i traient la beina per veure si hi ha filament o no. Els filaments són molts forts i no s'han de confondre amb filatures més dèbils. |
| 8                     | 33                   | Longitud del pic                                  | 1 Curt<br>2 Mig<br>3 Llarg  |  | Observació en estat de maduresa per al mercat   |
| <b>LLAVOR</b>         |                      |   |   |  |   |
| 9                     | 38                   | Forma de la llavor (secció longitudinal central)  | 1.Circular<br>2. Circular- el·líptica<br>3. El·líptica<br>4. Reniforme<br>5. Rectangular          |  | Veure figura 3.   |
| 10                    | 44                   | Color principal (superfície més gran)             | 1 Blanc<br>2 Verdós<br>3 Gris<br>4 Groc<br>5 Beix<br>6 Marró<br>7 Vermell<br>8 Violeta<br>9 Negre |  | Observacions en estat de llavor seca recol·lectada en les parcel·les  |
| 11                    | 45                   | Color secundari                                   | 0 Absent<br>1 Gris<br>2 Groc<br>3 Beix  |  | Observacions en estat de llavor seca recol·lectada en les parcel·les  |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  | 4 Marró<br>5 Vermell<br>6 Violeta<br>7 Negre |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat.

| Número | Codi Descriptor IPGRI/UPOV | Nom del descriptor | Nivell d'expressió                  | Resultat de l'expressió | Observacions   |
|--------|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|-------------------------|--|
| 12     | 48                         | Època de floració  | Dies des de la sembra a la floració | 50 dies                 | S'entén per floració quan el 50% de les plantes tenen almenys una flor |
| 13     |                            | Pes de 10 llavors  | Pes (gr)                            | 5,14                    | Mitjana de 3 pesades (10 llavors triades aleatoriament)                |
|        |                            |                    |                                     |                         |  |

## 6. DOCUMENTACIÓ VISUAL

Cal adjuntar un mínim de 4 fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies en format digital han de tenir com a mínim la qualitat següent: 5 MP i format jpg o png.

| Fotografies obligatòries |  | Nom que se li hauria de donar al fitxer            | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
|--------------------------|--|--|--|
| 1                        | Una fotografia de la planta.   | Fot_1_especie_vairetat.jpg o png                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 2                        | Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible.   | Fot_2_especie_vairetat.jpg o png                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 3                        | Una fotografia detall del fruit o part comestible (amb el fons blanc o negre)                            | Fot_3_especie_vairetat.jpg o png                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 4                        | Una fotografia detall de la part comestible (amb fons blanc/ negre quadriculat, segons plantilla model ) | Fot_4_especie_vairetat.jpg o png                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| Fotografies opcionals    |  | Nom que se li hauria de donar al fitxer            | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
| 5                        | Una fotografia detall de la secció transversal del fruit   | Fot_5_especie_vairetat.jpg o png                   | <input type="checkbox"/>                           |
| 6                        | Una fotografia detall de la secció longitudinal del fruit  | Fot_6_especie_vairetat.jpg o png                   | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 7                        | Altres   | Fot_(indicar el número)_especie_vairetat.jpg o png | <input type="checkbox"/>                           |



Imatge: 1.-Fotografia de la planta.



Imatge: 2.-Fotografia de la planta amb fruit comestible.



Imatge: 3.- Fotografia detall del fruit.



Imatge: 4.- Fotografia detall del fruit en fons quadriculat.



Imatge: 5.- Fotografia secció longitudinal del fruit.

### 7. VARIETATS SIMILARS

Indiqueu les similituds i les diferències amb la varietat local que s'inscriu.

| Varietat local similar | Similituds | Diferències |
|------------------------|------------|-------------|
|                        |            |             |
|                        |            |             |
|                        |            |             |

| Varietat comercial similar | Similituds | Diferències |
|----------------------------|------------|-------------|
|                            |            |             |
|                            |            |             |
|                            |            |             |

### 8. ACREDITACIÓ DE L'ANTIGUITAT DEL CONREU

Cal acreditar que la varietat té una antiguitat de conreu a Catalunya, mínima de 50 anys.

Excepcionalment la Comissió de Varietats locals pot acceptar una altre període d'antiguitat quan el resulti de la naturalesa i de la importància agronòmica de la varietat.

La justificació de l'acreditació de l'antiguitat del conreu es pot fer, d'acord amb els acords de la Comissió de varietats locals de 26/06/2014 i de 12/05/2017, de la següent forma:

- Acreditació bibliogràfica.
- Acreditació per un ens administratiu.( 26/06/2014)
- Acreditació mitjançant publicacions en la Gastroteca, Publicació del DAAM "Productes de la terra", Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona (26/06/2014)
- Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.( 26/06/2014)
- Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats horticoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.(12/05/2017)
- Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat de l'arbre en funció del diàmetre del tronc.(12/05/2017)
- Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.(12/05/2017)

#### 8.1 Acreditació bibliogràfica

Relació de cites bibliogràfiques.

| Relació de cites bibliogràfiques   |
|--|
| 1930 Catàleg de la casa de llavors Joan Nonell Fabrés.                     |
| 2014 Varietats locals de mongetes del Vallès Oriental                      |
| 1881.Cultivo perfeccionado de la hortalizas, Diego Navarro i Soler_Tom III |

Caldrà adjuntar còpia dels articles, capítols, i documents que acreditin l'antiguitat, marcant en un color diferent les cites de la varietat local que es presenta.

#### 8.2. Acreditació per un ens administratiu

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Nom de l'ens administratiu</b> |  |
| <b>Adreça</b>                     |  |
| <b>Codi Postal</b>                |  |
| <b>Municipi</b>                   |  |

Caldrà adjuntar el document que ho acredita.

### 8.3. Acreditació en gastroteca, Publicació del DAAM-Productes de la terra, Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

### 8.4. Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.

Dades dels testimonis

| NIF | Cognoms, nom | Adreça | Municipi | Comarca | Província |
|-----|--------------|--------|----------|---------|-----------|
|     |              |        |          |         |           |
|     |              |        |          |         |           |
|     |              |        |          |         |           |

Caldrà adjuntar document que ho acredita.

### 8.5 Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquesta publicació.

### 8.6 Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat dels arbres en funció del diàmetre dels tronc.

Caldrà adjuntar informe on es presentin els algorismes i les referències bibliogràfiques, si s'escau.

### 8.7 Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

## 9. CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES

Indiqueu si es disposa dels valors dels caràcters agronòmics que considereu diferencials i d'interès de la varietat.

Indicar si les dades agronòmiques s'han obtingut:

- dels assajos de caracterització  
 de les prospeccions

### 9.1 Calendari de sembra i/o plantació en relació al lloc d'origen.

| Marc plantació<br>(50 x60)cm | Calendari mensual<br>mongeta |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|------------------------------|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|                              | G                            | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| Sembra al sòl                |                              |   |   |   |   |   | X |   |   |   |   |   |
| Planter                      |                              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Transplantament              |                              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Recol·lecció                 |                              |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X |   |

Observacions:

### 9.2 Característiques agronòmiques.

Marcar amb una X, aquelles característiques agronòmiques que es coneixin.

|            |                          |        |   |
|------------|--------------------------|--------|---|
| Precocitat | <input type="checkbox"/> | precoç | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|            | <input type="checkbox"/> | mig    |   |
|            | <input type="checkbox"/> | tardà  |   |

|                     |                          |       |   |
|---------------------|--------------------------|-------|---|
| Resistència al fred | <input type="checkbox"/> | major | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|                     | <input type="checkbox"/> | menor |   |

|            |                          |       |                       |
|------------|--------------------------|-------|-----------------------|
| Tolerància | <input type="checkbox"/> | fongs | Especificar nom fong: |
|------------|--------------------------|-------|-----------------------|



|  |                              |           |                             |
|--|------------------------------|-----------|-----------------------------|
|  | <input type="checkbox"/>     | nemàtodes | Especificar nom nemàtodes : |
|  | <input type="checkbox"/>     | virus     | Especificar nom virus:      |
| Resistència  | <input type="checkbox"/>     | fongs     | Especificar nom fong:       |
|  | <input type="checkbox"/>     | nemàtodes | Especificar nom nemàtodes : |
|  | <input type="checkbox"/>     | virus     | Especificar nom virus:      |
| Maneig (tutors, malles ombreig, recalçament, etc...) | Especificar el maneig: aspre |           |                             |
| Altres observacions                                  |                              |           |                             |

## 10. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

### Pautes de realització de l'assaig al camp

Criteris generals:

- La població que es caracteritza ha de representar la variabilitat genètica de manera que permeti observar i registrar les seves característiques. Si es disposa de diferents entrades d'una espècie a caracteritzar caldria que a l'assaig hi hagués una representació proporcional de cada entrada.
- La grandària de la població vindrà determinada pel tipus de reproducció de l'espècie, si és al·lògama (molt variable) la població haurà de ser més gran que si és autògama (poc variable). En general es recomana poblacions grans per tal que la descripció sigui fiable. Es recomana fer repeticions que permetin agafar dades d'una mateixa característica diferents vegades, i utilitzar el promig com a valor real.
- Es recomana realitzar les caracteritzacions en el major nombre d'ambients possibles amb la finalitat d'identificar la varietat correctament.
- Els assajos han d'estar correctament identificats i si ha de poder accedir amb facilitat. Si hi ha repeticions, hi ha d'haver passadissos entre elles.
- Les plantes es disposaran en el camp de manera que no intercanviïn pol·len per tal d'evitar que els poblacions perdin el seu genotip original, especialment en el cas de les espècies al·lògames.
- Es recomana mantenir els assajos nets d'herbes adventícies, que puguin perjudicar el cultiu de l'espècie a caracteritzar.

### 10.1 Any de caracterització

Any: 2018

### 10.2 Localitats on s'han realitzat els assajos, ubicació de l'assaig i sistema de producció

| Municipi | Comarca | Província | Ubicació de l'assaig (camp experimental, camp convencional, hort...) | Coordenades UTM (X,Y) (Datum ETRS89) | Sistema de producció (convencional, integrada, ecològica, etc...) |
|----------|---------|-----------|--|--------------------------------------|---|
| Manresa  | Bages   | Barcelona | Hort   | 41.703774, 1.835682                  | ecològica   |
|          |         |           |  |                                      |   |
|          |         |           |  |                                      |   |

### 10.3 Origen del material caracteritzat

| Nom de la varietat | Entitat recol·lectora | Data de recol·lecció | Origen de la mostra    |
|--------------------|-----------------------|----------------------|------------------------|
| ganxet xic         | Esporus               | 2014                 | Manresa, Sadurní Playà |
|                    |                       |                      |                        |
|                    |                       |                      |                        |

Caldrà demanar al Centre de Recursos Fitogenètics (CRF) i al Institut de Conservació i Millora de l'Agrobiodiversitat Valenciana (COMAV), s'hi tenen referència de la varietat per tal d'incloure una mostra en els assajos (el CRF i el COMAV no posen cap tipus d'inconvenient davant les sol·licituds de llavors si es justifica que serveix per a la conservació i la utilització sostenible de la diversitat genètica de les plantes de la que depèn la alimentació i l'agricultura).

### 10.4 Nombre de plantes caracteritzades

S'estableix en espècies hortícoles un mínim de:

- **30 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies autògames.
- **50 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies al·lògames.

Indicar el nombre de plantes caracteritzades: 30

Indicar el nombre de fruits o part comestible observada per a la caracterització: 30

### 10.5 Disseny experimental

Indiqueu si és possible:

- El marc de plantació (el marc de plantació ha d'estar ben definit i mantenir-se constant a tot l'assaig).
- Repeticions (hi ha d'haver un nombre constant de plantes a cada repetició).
- Nombre d'assajos a realitzar realitzats.
- Altres dades de considereu importants:

### 10.6 Imatges de l'assaig



**Imatge: 6.-** Fotografia marc de plantació mongeta ganxet petit



**Imatge: 7.-** Caracteritzant mongeta ganxet petit.

## **11. INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA QUE CONSIDEREU D'INTERÈS**

---

Adjuntar la informació complementària sobre la varietat, com per exemple si es disposa de característiques organolèptiques, perfils sensorials de la varietat, anàlisis moleculars, etc., i tota aquella documentació que considereu d'interès.

Cal anotar que tot i que el ganxet xic, o petit o menut s'anomena així per la mida del gra i el ganxo menor que el ganxet gros o normal. A algunes regions es coneix el ganxet petit per ser de mata baixa, tot i que generalment es parla de ganxet restrer quan són varietats de mata baixa. Això caldria tenir-ho en compte a l'hora de donar per bons els sinònims.

## **12. DECLARACIÓ**

---

**DECLARO** sota la meua responsabilitat:

1. Que totes les dades que consten en aquesta memòria són certes i em comprometo a aportar dades, documents i el material vegetal necessaris per a la seva comprovació.
2. Que la documentació que presento en còpia amb la sol·licitud d'inscripció és una còpia fidedigna de l'original i no he falsejat les dades que hi consten.
3. Informar al DAAM de qualsevol canvi en la representació o en les circumstàncies declarades.

**AUTORITZO** al DARP fer-ne l'ús que s'escaigui, d'acord amb el Decret 131/2012, de 23 d'octubre.

**NO AUTORITZO** al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural a sol·licitar les meves dades a altres administracions o entitats públiques per a la verificació de les dades.

---

Localitat i data  
Manresa 30 d'abril 2019

---

Nom, cognoms i signatura del/de la sol·licitant/representant  
Carolina Domínguez

---

D'acord amb la Llei orgànica 15/1999, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les vostres dades seran incorporades en un fitxer titularitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP). La finalitat del fitxer és mantenir actualitzades les dades del registre corresponent d'acord amb la normativa aplicable. El DARP és responsable del tractament i la gestió de les dades. Les dades personals seran publicades al registre corresponent i podran ser comunicades a tercers d'acord amb la normativa específica d'aquest; també podran ser cedides, si escau, a les entitats determinades en el fitxer, inscrit a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades. La informació sol·licitada a l'interessat és obligatòria per a la finalitat esmentada. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició mitjançant un escrit adreçat al DARP: Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona.

---

## ANNEX 1. FIGURES

Figura 1. Estendard i ales

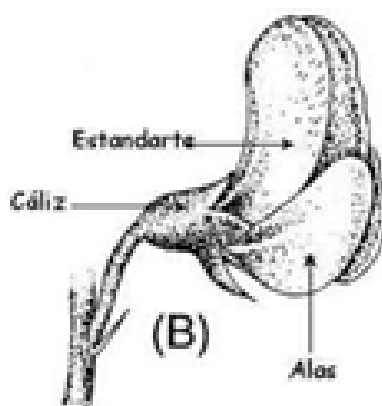
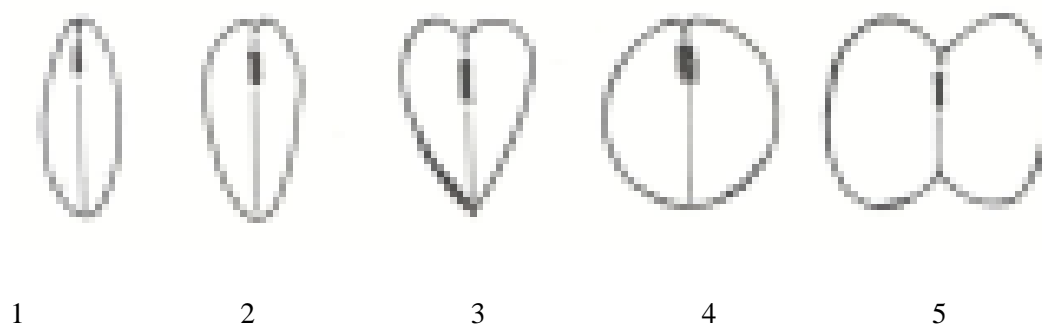
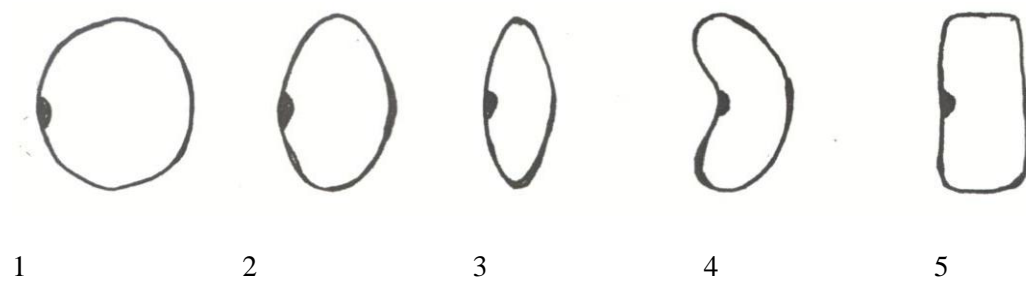


Figura 2. Secció transversal de la llavor



**Figura 3. Secció longitudinal central de la llavor**



CULTIVO PERFECCIONADO  
DE LAS  
**HORTALIZAS**

CON TODOS LOS ADELANTOS MODERNOS  
EN EL ARTE DE FORZARLAS, Y BAJO EL PUNTO DE VISTA FORRAJERO,  
DEL EMBALAJE, TRASPORTE Y CONSERVACION

POR

**DON DIEGO NAVARRO SOLER**

SEGUNDA EDICION

considerablemente aumentada é ilustrada  
con numerosos grabados.

TOMO III.

MADRID

ESTABLECIMIENTO TIPOGRÁFICO DE PEDRO NUÑEZ

32—Calle de la Palma Alta—32

1881

*Judía Suiza.*—Es temprana y muy castiza; produce flor blanca, y el grano es largo, grueso y rojizo.

*Judía blanca enana.*—Es pequeña y castiza, y tiene la flor blanca, la legumbre larga y el grano blanco, lustroso y barrigudo.

*Judía sin corteza.*—Esta judía enana tiene la flor blanca, la legumbre muy larga, y sin la membrana dura interior que se nota en las judías verdes, después de empezar á engordar el grano.

En las huertas de la Escuela general de Agricultura se cultivan las variedades de judías enanas ó de mata pequeña, *blancas* y *gruesas*, las del *Pinet*, de *Oviedo* y del *Barco de Avila*, variedades también blancas; las de *careta* y las *coloradas* rastreras, denominadas así por el color rojizo de su fruto.

*Variedades de Málaga.*—Se cultivan en Archidona las judías enanas, denominadas *blancas finas*, de grano muy tierno, y que son muy apreciadas como fruto seco.

*Variedades de Pontevedra.*—Se cultivan las habichuelas enanas, llamadas *bayonesas blancas largas*, que se siembran en los meses de Mayo y Junio, en tierras de regadío, y se recolectan para secas; y las *largas encarnadas* un poco jaspeadas, que se siembran también en la misma época. Son muy solicitadas las primeras para embarque.

*Variedades de Salamanca.*—Se cultivan las variedades enanas, conocidas con los nombres de *frijoles de vena* y de judías *careta*, cuya semilla ofrece una veta negra. Todas estas variedades se verdean, ó se recolectan secas.

*Variedades de Tarragona.*—En Tarragona se cultivan las variedades enanas llamadas *ganchet pequeño* y

*ganchet grande, Pinet ordinario y Pinet de pom*, etc. Son muy finas las *ganchet* pequeñas, pues apenas se les percibe el pellejo, por su extremada delgadez; luego siguen la *ganchet grande*, la *Pinet de pom*, y por último, la *Pinet ordinaria*. Se recolectan los granos secos de todas las variedades enanas.

*Variedades de Teruel*.—Tienen fama por su esquisita calidad las judías *blancas* enanas de Albarracin, especialmente para comerlas secas.

*Variedades de Valencia*.—Se cosecha, para comer los granos secos, la judía enana llamada de *Pinet*, legumbre de color blanco, muy apreciada por su fácil cochuera y grato paladar. Se conocen dos subvariedades, que se diferencian por la flor, amarilla una de ellas y blanca la otra; notándose, además, que el grano es más grueso en la primera, y que la vaina presenta vetas ó manchas oscuras. Aunque se confunden ambas subvariedades en el mercado, los agricultores se inclinan á la de flor blanca, á pesar de que el grano es más pequeño.

*Variedades de Vizcaya*.—Se cultivan la *amarilla pequeña*, algo larga, muy productiva, con vaina de color verde bajo, y gusto regular, que se come por Junio; la *negra pequeña*, larga, color muy verde su vaina, y de las mismas condiciones que la primera; y la *negra larga con rayas blancas*, de vaina más larga que las anteriores y de color verde, que se come por Julio y Agosto, y es buena. De las tres variedades se comen, como queda dicho, sus vainas, que son buenas hasta percibirse los granos.

También se cultiva la *alubia encarnada larga, con mota blanca*, vaina color de café con leche y barras

Figura 41, 42 i 43: Portada i pàgines del llibre "Cultivo perfeccionado de las hortalizas" de l'any 1881 o es parla de la mongeta del ganxet petit (Navarro, 1881).



# MONGETA DEL GANXET TERRER *(Phaseolus vulgaris L.)*

**Altres denominacions:** ganxet nan, d'Alcanar o nan de Tarragona.

## Descripció:

Varietat de mata baixa. Creixement vigorós i de cicle curt. Llavor blanca amb morfologia arrodonada llarga i mig plena. Flor amb ales i estandard blanc. Tavelles de color verd amb algües porpres, amb bec i secció el·líptica. Productivitat mitjana superior a 1.300 kg/ha.



Llavor recollida a can Joanet de l'Ametlla del Vallès, procedent de la família veïna de can Sous (Figaró i Montmany).



Detall de la mata.

## Context històric:

La primera referència de la varietat és l'any 1881 —"ganxet nan"— a la província de Tarragona. Vers l'any 1926 es documenta a les llistes de preus de llavors que es publicaven a La Vanguardia com a ganxet d'Alcanar o nan de Tarragona. Aquest fet indica que ja era comuna a la zona de Barcelona i, per extensió, el Vallès. Segons algunes fonts orals, el ganxet terrer va arribar de Mallorca a dos centres principals de distribució: la zona de les terres de l'Ebre i el delta del Llobregat. Aquesta informació coincidiria amb la denominació de ganxet d'Alcanar de la documentació històrica. D'altres fonts orals indiquen que el centre de dispersió primigeni va ser el poble saragossà d'Ataca. D'allà va passar a Mallorca i, finalment, a Catalunya. La llavor que es conserva a l'àmbit d'estudi s'ha reintroduït amb llavor procedent del delta del Llobregat, a excepció del ganxet terrer que es conserva a l'Ametlla del Vallès i que procedeix de can Sous, a Figaró i Montmany.

## Calendari del cultiu:

Els dos períodes clàssics de sembra eren a l'abril i al juliol. Normalment, la primera sembra es feia al secà o entre blat de moro i la segona com a rotació de patates, cànem o cereal. La recol·lecció era al cap de tres mesos de la sembra.



Varietat extensament emprada als regadius de la plana central vallesana. Els darrers cultivadors d'aquesta varietat a la comarca eren únicament dos borts situats a l'Ametlla i a Llinars del Vallès.

Figura 44: Fulla del document Consell Comarcal del Vallès Oriental on es parla de la mongeta de ganxet petit com una de les varietats locals de mongetera (CCVO, 2019).

## Annex 6: Col de conills

- Memòria tècnica de la col de conills presentada per inscriure's al Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya.

## Memòria tècnica de la col (*Brassica oleracea* L.) del Catàleg de les varietats locals d'interès agrari de Catalunya

### Dades del/de la sol·licitant

|                            |               |                         |
|----------------------------|---------------|-------------------------|
| Cognoms i nom o raó social |               | DNI/NIF/NIE             |
| Associació L'Era           |               | G61850277               |
| Adreça                     |               |                         |
| Avda. Universitat, 4-6     |               |                         |
| Municipi                   | Codi postal   |                         |
| Manresa                    | 08242         |                         |
| Telèfon fix                | Telèfon mòbil | Correu electrònic       |
| 938787035                  | -             | info@associaciolera.org |

### Dades del representant legal (si s'escau)

|                            |               |                         |
|----------------------------|---------------|-------------------------|
| Cognoms i nom o raó social |               | DNI/NIF/NIE             |
| Carolina Domínguez         |               | 43395252W               |
| Adreça                     |               |                         |
| Avda. Universitat, 4-6     |               |                         |
| Municipi                   | Codi postal   |                         |
| Manresa                    | 08242         |                         |
| Telèfon fix                | Telèfon mòbil | Correu electrònic       |
| 938787035                  | -             | info@associaciolera.org |

### Indicar el nom científic de l'espècie, si es coneix:

*Brassica oleracea*

*capitata* (col)

*acephala* (col)

*gongylodes* (colrave)

*sabauda* (col de Saboya o col de Milà)

*sabellica* (col arrissada)

Veure annex 2

### Dades de la varietat local

Denominació de la varietat: col de conills

Nom amb que es reconeix i s'anomena la varietat

Tipus:

consum humà

consum de les fulles

(col de cabdell, col de Brussel·les)

consum de brots (espigall, col brotonera)

consum animal

altres, en aquest cas caldrà indicar

Sinònim/s:

Només s'indiquen aquells sinònims que estiguin documentats (cal aportar documentació justificativa).

### 1. Breu descripció de la varietat

En aquest apartat cal descriure en un llenguatge planer (5-10 línies), enfocat al públic en general i de forma ordenada els trets diferenciadors i/o característiques particulars d'aquesta varietat respecte la resta, indicant les principals característiques morfològiques (planta, flor, fruit o part comestible), agronòmiques (produccions, etc) i etnobotàniques, (usos, com es menja: "cru i/o cuit, verd i/o sec", etc.), de la varietat en qüestió.

La col de conills (*Brassica oleracea* var. *acephala*) és una varietat del tipus farratgera adaptada a la climatologia local. Es cultiven per les seves fulles i principalment per alimentar el bestiar encara que també es fan servir per alimentació humana les seves fulles, principalment per a fer brous. Aquesta varietat es caracteritza per un creixement vegetatiu molt vigorós, arribant a mesurar més de un metre i mig d'alçada i se'n pot anar collint fulles durant tot el cicle de cultiu (hivern-primavera).

## 2. Origen o tradició de la varietat local

Indiqueu la zona on històricament s'ha cultivat la varietat i on està adaptada.

En el cas que afecti a tota una comarca indicar les comarques afectades:

|                        |
|------------------------|
| <b>Comarca</b>         |
| Província de Tarragona |
|                        |
|                        |

En el cas que afecti només a uns municipis concrets indicar els municipis:

| Municipi | Comarca |
|----------|---------|
|          |         |
|          |         |
|          |         |

**Figura 1. Mapa d'àmbit territorial:** Localitzar al mapa les zones on tradicionalment s'ha cultivat la varietat, informació recollida en la taula anterior.



**Observacions:** Indiqueu les fonts on s'ha obtingut la informació sobre la tradició del conreu.

## 3. Àmbit territorial del conreu

Indiqueu la zona on es cultiva actualment la varietat.

L'àmbit territorial del conreu és a nivell comarcal

| Comarca                | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|------------------------|--------------------------------------|--|
| Província de Tarragona |                                      |  |
|                        |                                      |  |
|                        |                                      |  |

L'àmbit territorial és a nivell municipal

| Municipi | Comarca | Nombre de productors que la cultiven | Superfície de conreu (m <sup>2</sup> ) |
|----------|---------|--------------------------------------|--|
|          |         |                                      |  |
|          |         |                                      |  |
|          |         |                                      |  |

Observacions:

## 4. Conservació

Cal indicar la informació del tipus de conservació que s'està fent de la varietat.

### 4.1 *In situ*

Conservació *in situ*: conservació dels ecosistemes, dels hàbitats naturals i manteniment i recuperació de varietats locals, en el seu entorn natural, lloc on han desenvolupat les seves propietats específiques. Inclouríem també la conservació *on farm*, on els productors locals conserven i fan ús de les varietats locals, en la seva zona d'origen i amb tècniques tradicionals.

| Municipi     | Comarca    | Província | Lloc on es realitza la conservació <i>in situ</i>        |              |   |   |
|--------------|------------|-----------|--|--------------|---|---|
|              |            |           | Referència SIGPAC:<br>municipi/polígon/parcel·la/recinte | Adreça       | Ubicat en<br>:hort, camp<br>experimental,<br>camp<br>comercial,<br>hivernacle,... | Coordenades<br>UTM (X,Y)<br>(Datum<br>ETRS89) |
| La Fatarella | Terra Alta | Tarragona |  | La Fatarella | Hort  |   |
|              |            |           |  |              |   |   |
|              |            |           |  |              |   |   |
|              |            |           |  |              |   |   |

### 4.2 *Ex situ*

Conservació *ex situ*: conservació dels recursos fitogenètics per a l'alimentació i l'agricultura fora del seu hàbitat natural (bancs de germoplasma (llavors, etc...), col·leccions vives, etc...)

| Municipi | Comarca | Província | Quantitat de llavor conservada (g) | Lloc de on es realitza la conservació <i>ex situ</i> |  | Característiques de la conservació |             |
|----------|---------|-----------|------------------------------------|--|--|------------------------------------|-------------|
|          |         |           |                                    | Adreça   | Ubicat en: banc de germoplasma, col·lecció viva, jardí botànic, etc... | Temperatura (°C)                   | Humitat (%) |
| Manresa  | Bages   | Barcelona | 50                                 | Finca de Can Poc Oli                                 | Col·lecció viva  | 9                                  | 40          |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |
|          |         |           |                                    |  |  |                                    |             |

## 5. Caràcters morfològics de la varietat

Cal complimentar els descriptors mínims morfològics de l'espècie que s'indiquen a continuació i si s'escau aportar la descripció d'altres caràcters morfològics d'interès indicant el nom i número del descriptor utilitzat per cada caràcter. En el cas de descriptors del tipus quantitatiu caldrà indicar la mitjana i la desviació estàndard de la mesura.

| Número descriptor | Codi Descriptor IPGRI | Nom del descriptor                          | Nivell d'expressió   | Resultat de l'expressió                       | Observacions  |
|-------------------|-----------------------|---|--|---|---|
| <b>PLANTA</b>     |                       |   |  |   |   |
| 1                 | 4.2.3 IPGRI           | Altura de la planta                         | En cm  | Valor mitjà: 167<br>Desviació estàndard: 8,31 | <i>Veure figura 1: Height to extremity</i>  |
| 2                 | 4.2.4 IPGRI           | Diàmetre màxim                              | En cm  | Valor mitjà: 83<br>Desviació estàndard: 8,54  | <i>Inclou les fulles exteriors. Veure Figura 1:Width</i>  |
| 3                 | 4.2.34 IPGRI          | Formació de cabdell                         | 0. No en forma<br>5. Certa formació<br>7. Sense formació   |   | <i>Formació de cabdell (cols)</i>   |
| 4                 | 4.5.14 (MDL)          | Uniformitat de les plantes                  | 1. Uniforme<br>2. Variable<br>3. Molt variable   |   |   |
| <b>FULLA</b>      |                       |   |  |   |   |
| 5                 | 6. UPOV TG/48/7/Rev.  | Forma del limbe                             | 1. El·líptica<br>2. Ovalada ampla<br>3. Rodona<br>4. El·líptica transversal ampla<br>5. Obovada                                  |   | <i>Veure figura 2</i>   |
| 6                 | 4.2.21 IPGRI (MDL)    | Bollat de la fulla                          | 0. Absent<br>3. Escàs<br>5. Intermedi<br>7. Abundant   |   | <i>Sinuositat del teixit del limbe entre les venes secundàries. Observar la secció transversal del limbe. Veure figura 3.</i> |
| 7                 | 4.2.24 IPGRI (MDL)    | Color de la fulla                           | 1. Groc verdós<br>2. Verd clar<br>3. Verd<br>4. Verd fosc<br>5. Verd morat<br>6. Morat<br>7. Altres (especificar a observacions) | Altres:                                       |   |
| 9                 | 4.2.27 IPGRI          | Amplada del pecíol o nervi principal        | 3. Estret<br>5. Intermig<br>7. Ample   |   | <i>Veure figura 4</i>   |
| 10                | 4.5.10 IPGRI (MDL)    | Arrissat de la fulla                        | 0. Absent<br>3. Dèbil<br>5. Mig<br>7. Fort   |   | <i>Equival al N° 15 UPOV: Ondulació del contorn de la fulla</i>   |
| <b>CABDELL</b>    |                       |   |  |   |   |
| 11                | 4.2.35 IPGRI (MDL)    | Forma de la secció longitudinal del cabdell | 1. Triangular<br>2. Oviforme<br>3. Oviforme invertida<br>4. El·líptica<br>5. Esfèrica<br>6. Cilíndrica                           |   | <i>Veure figura 5.</i>  |

|    |              |   |  |  |  |
|----|--------------|---|--|--|--|
|    |              |   | 7. El·líptica-transversal  |  |  |
| 12 | 4.2.41 IPGRI | Alçada del cabdell  | En cm  | Valor mitjà:<br>Desviació estàndard:         | Mesurat en la secció longitudinal. Veure figura 6. |
| 13 | 4.2.42       | Amplada del cabdell   | En cm  | Valor mitjà:<br>Desviació estàndard:         | Mesurat en el punt més ample. Veure figura 6.      |
| 14 |              | Longitud de la tija per sota del cabdell                      | En cm  | Valor mitjà: 18<br>Desviació estàndard: 3.79 |  |
| 15 | 4.2.36 IPGRI | Solapament de les fulles que formen el cap a la zona terminal | 1. Fulles corbades cap a fora<br>2. Fulles erectes<br>3. Fulles corbades cap a dins<br>4. Lleuger solapament<br>5. Fort solapament |  | Veure figura 7                                     |
| 16 | 4.2.37 IPGRI | Cobertura del cabdell per les fulles                          | 1. No cobert<br>2. Parcialment cobert<br>3. Cobert   |  | Veure figura 8                                     |
| 17 | NÚM. 22 UPOV | Color de les fulles de cobertura                              | 1. Verd groguenc<br>2. Verd pàl·lid<br>3. Verd<br>4. Verd fosc<br>5. Verd vermellós<br>6. Morat                                    |  |  |
| 18 | 4.2.77 IPGRI | Densitat del cabdell  | 3. Escassa (laxa)<br>5. Intermèdia<br>7. Alta (compacta)   |  | Veure figura 10                                    |

(\*)Minimum descriptors for Brassica. Developed by the ECPGR Working Group on Brassica.

#### Altres descriptors d'interès per caracteritzar la varietat.

| Número | Codi Descriptor IPGRI/UPOV | Nom del descriptor | Nivell d'expressió | Resultat de l'expressió | Observacions |
|--------|----------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|--------------|
|        |                            |                    |                    |                         |              |
|        |                            |                    |                    |                         |              |
|        |                            |                    |                    |                         |              |

## 6. Documentació visual

Cal adjuntar un mínim de 4 fotografies de qualitat (en format paper i digital). Les fotografies en format digital han de tenir com a mínim la qualitat següent: 5 MP i format jpg o npg.

| Fotografies obligatòries |   | Nom que se li hauria de donar al fitxer | Indicar si s'adjuntarà la imatge en format digital |
|--------------------------|---|---|--|
| 1                        | Una fotografia de la planta.  | Fot_1_especie_vairetat.jpg o npg        | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 2                        | Una fotografia de la planta amb fruit o part comestible.                      | Fot_2_especie_vairetat.jpg o npg        | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 3                        | Una fotografia detall del fruit o part comestible (amb el fons blanc o negre) | Fot_3_especie_vairetat.jpg o npg        | <input checked="" type="checkbox"/>                |
| 4                        | Una fotografia detall de la part comestible                                   | Fot_4_especie_vairetat.jpg o npg        | <input checked="" type="checkbox"/>                |

|                              | (amb fons blanc/ negre quadriculat, segons plantilla model ) |  |   |
|------------------------------|--|--|---|
| <b>Fotografies opcionals</b> |  | <b>Nom que se li hauria de donar al fitxer</b>     | <b>Indicar sí s'adjuntarà la imatge en format digital</b> |
| <b>5</b>                     | Una fotografia detall de la secció transversal del fruit     | Fot_5_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input type="checkbox"/>                                  |
| <b>6</b>                     | Una fotografia detall de la secció longitudinal del fruit    | Fot_6_especie_vairetat.jpg o npg                   | <input type="checkbox"/>                                  |
| <b>7</b>                     | Altres detall inflorescència                                 | Fot_(indicar el número)_especie_vairetat.jpg o npg | <input checked="" type="checkbox"/>                       |



Imatge: 1.- Fotografia de la planta.





Imatge: 2.- Fotografia de la planta amb fruit o part comestible.



Imatge: 3.- Fotografia detall del fruit.



Imatge: 4.- Fotografia detall del fruit amb fon quadriculat.



Imatge: 5.- Detall inflorescència.

### 7. Varietats similars

Indiqueu les similituds i les diferències amb la varietat local que s'inscriu.

| Varietat local similar | Similituds | Diferències |
|------------------------|------------|-------------|
|                        |            |             |
|                        |            |             |

| Varietat comercial similar | Similituds | Diferències |
|----------------------------|------------|-------------|
|                            |            |             |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |

## 8. Acreditació de l'antiguitat del conreu

Cal acreditar que la varietat té una antiguitat de conreu a Catalunya, mínima de 50 anys. Excepcionalment la Comissió de Varietats locals pot acceptar una altre període d'antiguitat quan el resultat de la naturalesa i de la importància agronòmica de la varietat.

La justificació de l'acreditació de l'antiguitat del conreu es pot fer, d'acord amb els acords de la Comissió de varietats locals de 26/06/2014 i de 12/05/2017, de la següent forma:

- Acreditació bibliogràfica.
- Acreditació per un ens administratiu. ( 26/06/2014)
- Acreditació mitjançant publicacions en la Gastroteca, Publicació del DARP "Productes de la terra", Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona (26/06/2014)
- Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors. ( 26/06/2014)
- Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí. (12/05/2017)
- Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat de l'arbre en funció del diàmetre del tronc. (12/05/2017)
- Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals. (12/05/2017)

### 8.1 Acreditació bibliogràfica

Relació de cites bibliogràfiques.

| Relació de cites bibliogràfiques |
|----------------------------------|
|                                  |
|                                  |
|                                  |

Caldrà adjuntar còpia dels articles, capítols, i documents que acreditin l'antiguitat, marcant en un color diferent les cites de la varietat local que es presenta.

### 8.2. Acreditació per un ens administratiu

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Nom de l'Ens administratiu</b> |  |
| <b>Adreça</b>                     |  |
| <b>Codi Postal</b>                |  |
| <b>Municipi</b>                   |  |

Caldrà adjuntar el document que ho acredita.

### 8.3. Acreditació en gastroteca, Publicació del DARP-Productes de la terra, Xarxa de productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

### 8.4. Acreditació en base al testimoni d'un mínim de tres agricultors.

Dades dels testimonis

| NIF | Cognoms, nom | Adreça | Municipi | Comarca | Província |
|-----|--------------|--------|----------|---------|-----------|
|     |              |        |          |         |           |
|     |              |        |          |         |           |
|     |              |        |          |         |           |

Caldrà adjuntar document que ho acredita.

### 8.5 Acreditació en base a la primera proposta de l'Atlas de les varietats hortícoles locals catalanes. Fundació Miquel Agustí.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquesta publicació.

### 8.6 Acreditació en base a algorismes que estimen l'antiguitat dels arbres en funció del diàmetre dels tronc.

Caldrà adjuntar informe on es presentin els algorismes i les referències bibliogràfiques, si s'escau.

### 8.7 Acreditació mitjançant publicacions de les Diputacions i dels Consells Comarcals.

Caldrà adjuntar la corresponent fitxa de la varietat d'aquestes publicacions.

## 9. Característiques agronòmiques

Indiqueu si es disposa dels valors dels caràcters agronòmics que considereu diferencials i d'interès de la varietat.

Indicar si les dades agronòmiques s'han obtingut:

- dels assajos de caracterització

de les prospeccions

### 9.1 Calendari de sembra i/o plantació en relació al lloc d'origen.

| Marc plantació<br>(70 x70)cm | Calendari mensual<br>Brassica |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|------------------------------|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|                              | G                             | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| Sembra al sòl                |                               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Planter                      |                               |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |
| Transplantament              |                               |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |
| Recol·lecció                 | x                             | x | x |   |   |   |   |   |   |   | x | x |

Observacions:

### 9.2 Característiques agronòmiques.

Marcar amb una X , aquelles característiques agronòmiques que es coneguin:

|  |                          |           |   |
|--|--------------------------|-----------|---|
| Precocitat   | <input type="checkbox"/> | precoç    | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|  | <input type="checkbox"/> | mig       |   |
|  | <input type="checkbox"/> | tardà     |   |
| Resistència al fred                                  | <input type="checkbox"/> | major     | Especificar la varietat respecte a la que es compara: |
|  | <input type="checkbox"/> | menor     |   |
| Tolerància   | <input type="checkbox"/> | fongs     | Especificar nom fong:                                 |
|  | <input type="checkbox"/> | nematodes | Especificar nom nematodes :                           |
|  | <input type="checkbox"/> | virus     | Especificar nom virus:                                |
| Resistència  | <input type="checkbox"/> | fongs     | Especificar nom fong:                                 |
|  | <input type="checkbox"/> | nematodes | Especificar nom nematodes :                           |
|  | <input type="checkbox"/> | virus     | Especificar nom virus:                                |
| Maneig (tutors, malles ombreig, recalçament, etc...) | Especificar el maneig:   |           |   |
| Altres observacions                                  |                          |           |   |

## 10. Documentació tècnica dels assaigs de caracterització

### Pautes de realització de l'assaig al camp

Criteris generals:

- La població que es caracteritza ha de representar la variabilitat genètica de manera que permeti observar i registrar les seves característiques. Si es disposa de diferents entrades d'una espècie a caracteritzar caldria que a l'assaig hi hagués una representació proporcional de cada entrada.
- La grandària de la població vindrà determinada pel tipus de reproducció de l'espècie, si és al·lògama (molt variable) la població haurà de ser més gran que si és autògama (poc variable). En general es recomana poblacions grans per tal que la descripció sigui fiable. Es recomana fer repeticions que permetin agafar dades d'una mateixa característica diferents vegades, i utilitzar el promig com a valor real.
- Es recomana realitzar les caracteritzacions en el major nombre d'ambients possibles amb la finalitat d'identificar la varietat correctament.
- Els assajos han d'estar correctament identificats i si ha de poder accedir amb facilitat. Si hi ha repeticions, hi ha d'haver passadissos entre elles.
- Les plantes es disposaran en el camp de manera que no intercanviïn pol·len per tal d'evitar que els poblacions perdin el seu genotip original, especialment en el cas de les espècies al·lògames.
- Es recomana mantenir els assajos nets d'herbes adventícies, que puguin perjudicar el cultiu de l'espècie a caracteritzar.

### 10.1 Any de caracterització

Any: 2019

### 10.2 Localitats on s'han realitzat els assajos, ubicació de l'assaig i sistema de producció

| Municipi | Comarca | Província | Ubicació de l'assaig (camp experimental, camp convencional, hort...) | Coordenades UTM (X,Y) (Datum ETRS89) | Sistema de producció (convencional, integrada, ecològica, etc...) |
|----------|---------|-----------|--|--------------------------------------|---|
| Manresa  | Bages   | Barcelona | Hort   | 41.703774, 1.835682                  | Ecològica   |
|          |         |           |  |                                      |   |
|          |         |           |  |                                      |   |

### 10.3 Origen del material caracteritzat

| Nom de la varietat | Entitat recol·lectora | Data de recol·lecció | Origen de la mostra         |
|--------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------|
| de conills         | L'Era (Esporus)       | 2015                 | La Fatarella, Joan Pellissa |
|                    |                       |                      |                             |
|                    |                       |                      |                             |
|                    |                       |                      |                             |

Caldrà demanar al Centre de Recursos Fitogenètics (CRF) i al Institut de Conservació i Millora de l'Agrobiodiversitat Valenciana (COMAV), s'hi tenen referència de la varietat per tal d'incloure una mostra en els assajos (el CRF i el COMAV no posen cap tipus d'inconvenient davant les sol·licituds de llavors si es justifica que serveix per a la conservació i la utilització sostenible de la diversitat genètica de les plantes de la que depèn la alimentació i l'agricultura).

### 10.4 Nombre de plantes caracteritzades

S'estableix en espècies hortícoles un mínim de:

- **30 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies autògames.
- **50 plantes** representatives per a caracteritzar, espècies al·lògames.

Indicar el nombre de plantes caracteritzades: **30**

Indicar el nombre de fruits o part comestible observada per a la caracterització: **30**

### 10.5 Disseny experimental

Indiqueu si és possible:

- El marc de plantació (el marc de plantació ha d'estar ben definit i mantenir-se constant a tot l'assaig). **30x30**
- Repeticions (hi ha d'haver un nombre constant de plantes a cada repetició). **1**
- Nombre d'assajos a realitzar realitzats. **1**
- Altres dades de considereu importants:

### 10.6 Imatges de l'assaig



Imatge 5.- Caracterització fulles o part comestible col de conills.



Imatge 6.- Caracterització descriptor 14 (Longitud tija sota cabdell).

## **11. Informació complementària que considereu d'interès**

Adjuntar la informació complementària sobre la varietat, com per exemple si es disposa de característiques organolèptiques, perfils sensorials de la varietat, anàlisis moleculars, etc., i tota aquella documentació que considereu d'interès.

Adaptació local de la popular col farratgera, cultivada a tot Catalunya, que a cada zona, poble o cas pren un nom diferent.

---

## 12. Declaració

---

**DECLARO** sota la meva responsabilitat:

1. Que totes les dades que consten en aquesta memòria són certes i em comprometo a aportar dades, documents i el material vegetal necessaris per a la seva comprovació.
2. Que la documentació que presento en còpia amb la sol·licitud d'inscripció és una còpia fidedigna de l'original i no he falsejat les dades que hi consten.
3. Informar al DARP de qualsevol canvi en la representació o en les circumstàncies declarades.

**AUTORITZO** al DARP fer-ne l'ús que s'escaigui, d'acord amb el Decret 131/2012, de 23 d'octubre.

**NO AUTORITZO** al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a sol·licitar les meves dades a altres administracions o entitats públiques per a la verificació de les dades.

---

Localitat i data

Manresa, 30 d'abril 2019

---

Nom, cognoms i signatura del/de la sol·licitant/representant

Carolina Domínguez

---

D'acord amb la Llei orgànica 15/1999, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les vostres dades seran incorporades en un fitxer titularitat del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP). La finalitat del fitxer és mantenir actualitzades les dades del registre corresponent d'acord amb la normativa aplicable. El DARP és responsable del tractament i la gestió de les dades. Les dades personals seran publicades al registre corresponent i podran ser comunicades a tercers d'acord amb la normativa específica d'aquest; també podran ser cedides, si escau, a les entitats determinades en el fitxer, inscrit a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades. La informació sol·licitada a l'interessat és obligatòria per a la finalitat esmentada. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició mitjançant un escrit adreçat al DARP: Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona.

---

## Annex 1. Figures

---

Figura 1. Alçada i amplada de la planta

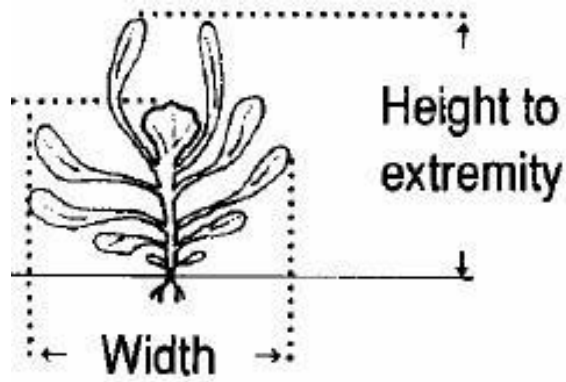
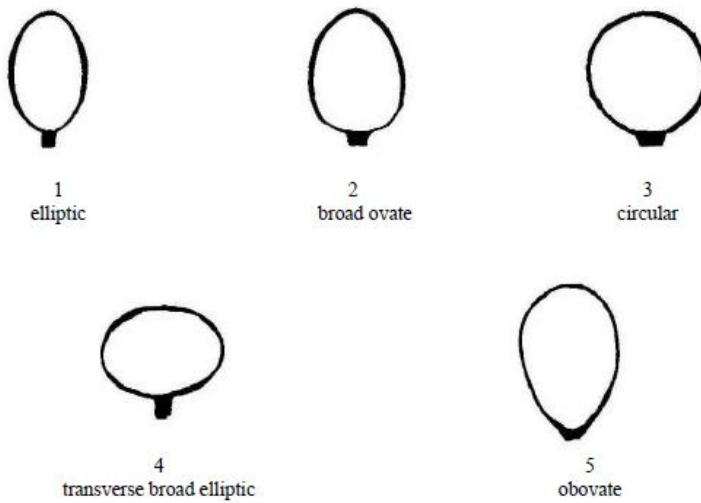


Figura 2. Forma del limbe



The leaf should be flattened as much as possible.

Figura 3. Bollat de la fulla (vista de la secció transversal del limbe)

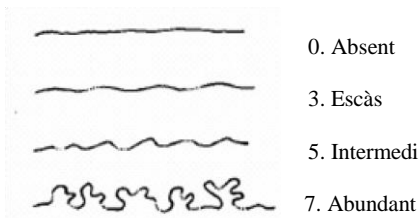
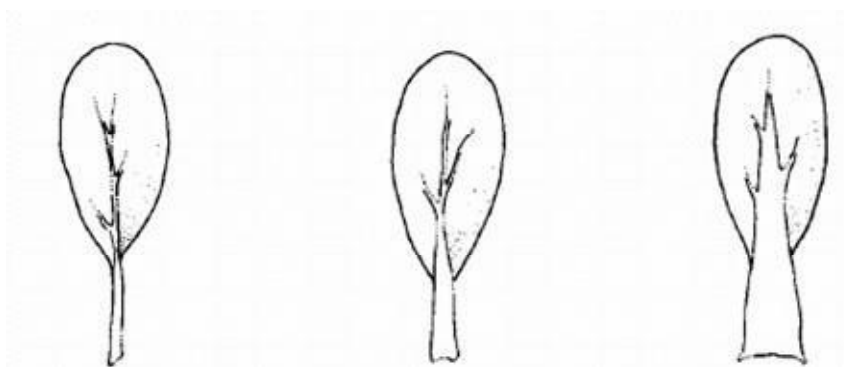


Figura 4. Amplada del pecíol i/o vena



3. Estret

Figura 5. Forma de la secció longitudinal del cabdell



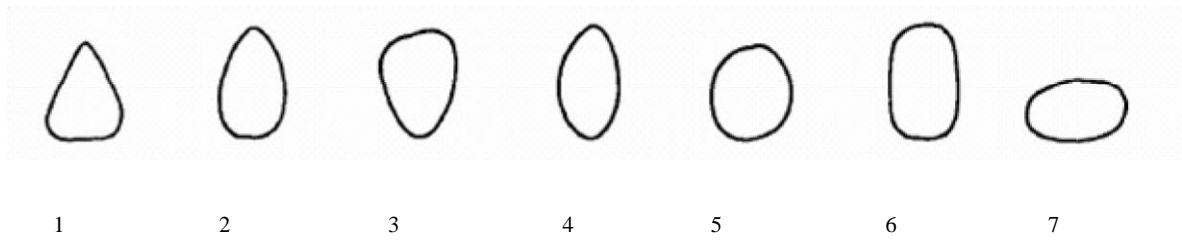


Figura 6. Dimensions del cabdell

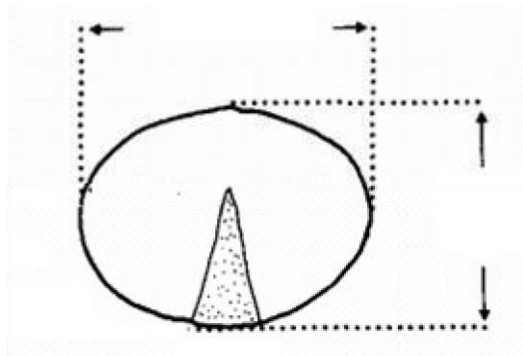


Figura 7. Solapament de les fulles que formen el cabdell en la zona terminal.

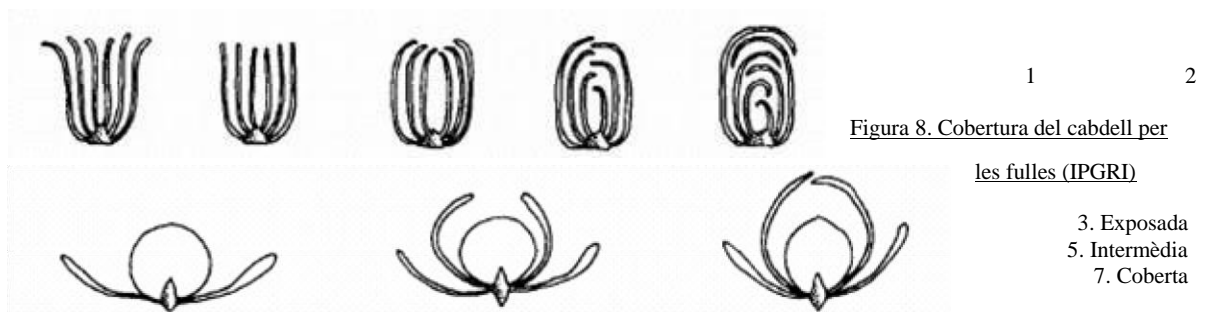
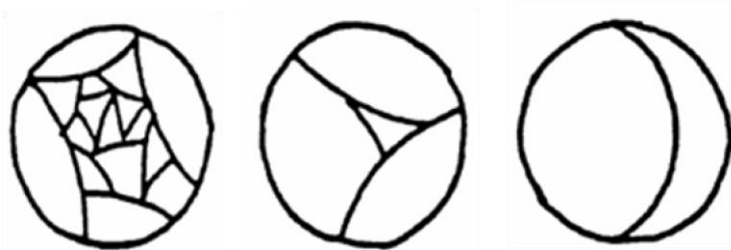


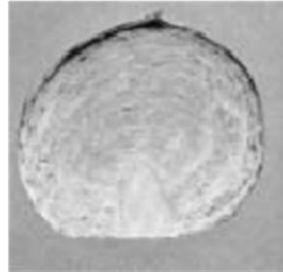
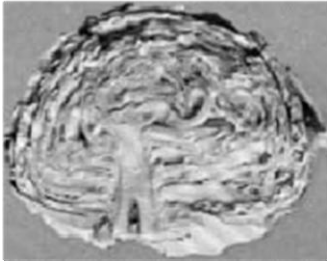
Figura 8. Cobertura del cabdell per les fulles (IPGRI)

Figura 9. Cobertura del cabdell (UPOV)



|           |                    |                  |
|-----------|--------------------|------------------|
| 1         | 2                  | 3                |
| No cobert | Parcialment cobert | Totalment cobert |

Figura 10. Densitat del cabdell








|                |            |                 |
|----------------|------------|-----------------|
| 3              | 5          | 7               |
| Escassa (laxa) | Intermèdia | Alta (compacta) |

## Annex 2. Imatges

---

### Brassica oleracea

| <i>Brassica oleracea</i> |                   | Nom comú amb que es coneix         | Imatge   |
|--------------------------|-------------------|------------------------------------|--|
|                          | <i>capitata</i>   | <i>Col de cabdell</i>              |    |
|                          | <i>acephala</i>   | <i>Col de fulla (etc.)</i>         |    |
|                          | <i>sabellica</i>  | <i>Col verda arrissada</i>         |   |
|                          | <i>gongylodes</i> | <i>Colrave</i>                     |  |
|                          | <i>sabauda</i>    | <i>Col de Saboya o col de Milà</i> |  |

---